

Gastronomía en Cienfuegos: nuevo despertar, viejos anhelos

restaurante

Eddy Víctor Hernández Cruz, director del Grupo Empresarial de Comercio Cienfuegos, informa que la provincia va recuperando la actividad gastronómica y no solo en su capital, sino también en el resto de los territorios y hasta en los asentamientos.

“En el caso del municipio cabecera, se recuperan las pizzerías Giuventu y la conocida como Ranchón, la Casa del Sandwich, la cafetería Venecia y restaurantes emblemáticos como el Covadonga y El pollito, entre otras unidades. También comenzamos a reanimar las playas”.

Según expresa el directivo, los sábados son los días de mayor afluencia de la población, por lo tanto, de una circulación mercantil superior, que en el mes de marzo “se logró cumplir con más de cien millones de pesos por encima del plan. Pero no hablamos de cifras, sino de cómo estas se reflejan en los servicios que se restablecen, en los distintos programas atendidos por el Grupo”, comenta,

Los nuevos aires devuelven a distintas unidades el modelo de gestión estatal y ello se traduce en ofertas gastronómicas a precios más asequibles para la población. De acuerdo con Hernández Cruz, han puesto mucho empeño en garantizar la estabilidad de las prestaciones. Se hacen negociaciones para adquirir las materias primas tanto en el sector privado como el estatal, atentos siempre a que el costo de estas no encarezca el importe de los diferentes platos.

Imagen
restaurante

BRISAS DE RENOVACIÓN

A lo largo de los años, el Parque de diversiones ha figurado entre los preferidos por la población infantil para su deleite durante los días de vacaciones o receso escolar. Allí se han restaurado varios servicios, lo que imprime un halo distinto a las opciones existentes. Vuelven el trencito y los carruseles que, junto a otros equipos y pasatiempos administrados por actores económicos no estatales prometen días de intenso disfrute para los pequeños.

Brisas de renovación soplan también en el restaurante Laguna, donde se han recuperado el 80 por ciento de las ventas y esperan llegar a la totalidad en los próximos días, según informa su director Ernesto González Lahera. Ello, agrega, repercute en los ingresos y la satisfacción de los más de 30 trabajadores con que cuenta el centro.

Imbuidos como los otros de la aspiración a un mejor servicio, el colectivo del Club Cienfuegos, de la sucursal Palmares, se encamina hacia horizontes más altos para los meses estivales. Yosvany Chang Calzadilla, jefe de unidad allí, afirma que de cara a la etapa veraniega alistan las áreas, con remodelación y pintura, y tienen garantizadas las ofertas gastronómicas. Mientras tanto, de martes a domingo los clientes pueden disfrutar de esa bella instalación entre cuyos principales atractivos figuran dos restaurantes de elevada categoría.

Legendario y con significación histórica, el restaurante Covadonga de igual forma refresca sus servicios para beneplácito de los amantes de las delicias que allí preparan. Yohandra Vicet Laborde, directora de la UEB Covadonga, tal reanimación les permite ofrecer variadas propuestas a la población. “Siempre tratamos de hacer algo distinto, y a la vez que servimos al pueblo, cumplimos nuestros planes de ventas e incrementamos nuestros

ingresos”, añade.

Imagen
parque

ROSTROS DE SATISFACCIÓN

Rondan las 11:00 AM y se acercan las personas a la pizzería El Ranchón. Se ha esparcido la buena nueva de que cambió la gestión y ahora pizzas y espaguetis a la napolitana, platos de origen italiano muy gustados por el paladar cubano, pueden adquirirse a precios muy por debajo de los que imperan en el sector privado. La afluencia de comensales es notoria a lo largo de la tarde.

“Ya estuve aquí hace unos días. Me encantó la elaboración y el servicio, en sentido general. Por eso regresé hoy, con la familia. Es una buena opción, que debería perdurar”, comenta una clienta.

Similar opinión vierte una pareja en la pizzería Giuventu, ubicada en la céntrica calle 37, el reconocido Prado. Otra vez acuden y salen del lugar personas con sus rostros satisfechos. “De verdad que todo ha estado excelente. La comida exquisita, el trato de las dependientes muy bueno y los precios asequibles”, afirma una comensal.

Imagen
punto de venta

No solo para consumidores sale un nuevo sol. También lo hace para el personal de esas unidades gastronómicas que se reaniman hoy en Cienfuegos, pues a la par del alza de las ventas va el incremento de sus ingresos.

Maribel Cruz Castillo, dependiente de la Giuventu, refiere mucha satisfacción con su empleo y las condiciones que ahora tiene. “En el salón todo marcha muy bien, los clientes son espectaculares y hay bastante afluencia de público”, afirma.

Su compañera, Belkis León Llanes comparte el mismo sentir y hace suyo el agrado de los clientes. “Todos se van satisfechos. Nos dicen que les gusta cómo están confeccionados los platos y yo me siento contentísima de trabajar con ellos”, asegura.

Es cierto que aún falta por andar para llegar a la altura a la que se aspira. Algunos caminos deben allanarse, como el despliegue de iniciativas y el engarzamiento con diferentes entidades, estatales y no estatales, en aras de garantizar materias primas e insumos. Sin embargo, solo un recorrido por la ciudad nos deja ver que la gastronomía cienfueguera experimenta un nuevo despertar y el ánimo de hacer realidad el viejo sueño de un servicio de excelencia, donde no riñan calidad, precio y satisfacción del cliente.

Referencia

[Gastronomía en Cienfuegos: nuevo despertar, viejos anhelos](#)