

A pesar de las carencias se mantiene un servicio variado y con calidad

restaurante

De recorrido por Tercer Frente, **Sierra Maestra** llegó hasta el consejo popular Matías, donde la Gastronomía Popular le hace la competencia a los nuevos emprendedores con sus ofertas y precios.

A varios kilómetros del Cruce, como le dicen los lugareños a la “capital” del municipio, visitamos el restaurante Turquino, donde a decir de su administradora Idisis Sagué Martínez, ya son una UEB, conformada, además asumen la unidad perteneciente al Sistema de Atención a la Familia y una fonda.

“El restaurante abre a las 6:00 am., con oferta de desayuno y de ahí comenzamos la cocción de los alimentos para el almuerzo y la comida, hasta la 9:00 pm.

“En lo que va de año hemos cumplido el plan de ingresos y se les ha pagado a los trabajadores un salario mínimo de 2 100 \$ y cuando se cumplan los seis meses de la nueva gestión económica los ingresos nos permiten pagar las utilidades.

“En estos momentos estamos enfrascados en mejorar el local y no tenemos problemas con los insumos que siempre han sido el talón de Aquiles de la gastronomía. Buscamos también manteles, cortinas y demás vituallas que nos permitan seguir embelleciendo el centro.

“En la parte constructiva tenemos pensado hacer un salón de espera, un lobby Bar, una cremería, arreglar la cubierta, la cocina, actualmente estamos eliminando el uso de la leña

Aseveró la administradora que existe aceptación del servicio que brindan y la calidad de lo que venden, cuando llegamos ya había pasado el horario de almuerzo, por lo que se nos hizo imposible conversar con algunos clientes.

Ellos no conocían de nuestra visita y sí comprobamos que existe sentido de pertenencia, una impecable limpieza, el orden y detalles que invitan a entrar al restaurante.

En lo referente a los precios, Sagué Martínez, afirmó: “Ningún ‘plato’ llega a 200.00\$ y entre las ofertas están la mortadela, carne, ensaladas, vianda frita y hervida, postres, jugos, la bebida por la situación existente solo ofertamos vino; con las producciones locales tratamos de mejorar el servicio”.

Igualmente apuntó que se han insertado en el encadenamiento productivo y ya le compran a la Alimentaria, a los cuentapropistas, a la fábrica de vino y la pasteurizadora del municipio de Palma Soriano y a la Pesca; señaló además que no tienen deuda con ningún proveedor.

Agregó que dentro de su objeto social han incorporado el servicio a domicilio con un precio módico, hacen expo-ventas y tratan de participar en las actividades que se realizan en Matías para incrementar los ingresos.

Igualmente nos aseguró que en esa zona casi ningún paladar vende comida, porque en el “Turquino” la oferta es de calidad, variada y con precios al alcance de la mayoría.

Supimos además que en el trabajo sindical ya concluyeron el pago de la cuota anual y el día de haber como saludo al 1ro de Mayo en el mes de febrero.

Sería factible que la experiencia que muestran los gastronómicos de Matías se extienda a otros lugares.