

Nuevo modelo de gestión amplía servicios en restaurante pinareño

Restaurante Marinit

Una amplia gama de ofertas y servicios a la población distinguen al restaurante Marinit, de la ciudad de Pinar del Río, gracias al nuevo modelo de gestión implementado, a tono con la política y resoluciones del [Ministerio de Comercio Interior](#).

Aunque en la carta menú predominan los mariscos, igualmente contemplan opciones para quienes prefieran degustar otros platos a base de cordero, conejo, cerdo y pollo, de acuerdo con Rodney Betancourt Ruiz, cocinero.

Con mayores bondades también para los trabajadores, la entidad estatal asumió el perfeccionamiento del comercio minorista, proceso iniciado a mediados del año 2020 por 73 unidades de toda Cuba para fortalecer las competencias y requisitos del personal, reordenar la red, otorgar nuevas facultades a las direcciones de las unidades e incidir en la calidad de los servicios.

En ese sentido, Ramón Ernesto Romero Linares, administrador de la unidad, explicó a la Agencia Cubana de Noticias que las ventas mejoraron de forma considerable tras la aplicación de resoluciones como la 99, referida a una autogestión superior en pos de responder a las demandas de los clientes y no detener sus prestaciones, aun en tiempos de un complejo escenario económico.

[0624-restaurante-pinareño1.jpg](#)

0624-restaurante-pinareño1.jpg

Cada mes logramos recaudar alrededor de un millón 400 mil pesos, por lo que el salario promedio de los trabajadores ascendió a los siete mil pesos aproximadamente, añadió.

Dotada de una decoración que hace alusión a su nombre, el Marinit es una de las instalaciones emblemáticas de la ciudad vueltabajera, devenida Unidad Empresarial de Base y con un colectivo que siente satisfacción por esta modalidad laboral.

Radys Pando Padrón, barman, destacó los beneficios de la facilidad de compra de diferentes productos para ofrecerlos a la población, tanto líquidos como comestibles, lo cual unido al esfuerzo del colectivo garantiza un mejor servicio y una remuneración superior.

Asimismo, el comercio electrónico muestra ventajas con el pago a través de las diferentes plataformas; y el servicio mediante una tienda virtual reporta ingresos a la entidad, en tanto favorece a los usuarios que acceden a las compras desde la conectividad.

[0624-restaurante-pinareño2.jpg](#)

0624-restaurante-pinareño2.jpg

Estamos insertados en la plataforma Sabor Cubano donde realizamos ventas online, casi siempre con productos pre elaborados o listos para llevar; además, de los pagos por Enzona o Transfermóvil que pueden hacer las personas en el salón, aseguró el administrador del emblemático restaurante.

Ello posibilita que el dinero circule de manera más ágil pues va directo a la cuenta bancaria de la unidad gastronómica, apuntó.

Remozado hace dos años, el salón posee capacidad para 54 comensales y en el bar ofrecen tragos clásicos de la coctelería cubana, tales como el daiquirí.

Mantener una oferta variada en la gastronomía con precios asequibles cada vez resulta más difícil en el actual contexto, por ello el Marinit constituye una de las unidades que sobresale por la calidad de sus prestaciones y las condiciones del inmueble.

Tomado de ACN