

La Volanta incrementa ofertas gastronómicas durante la etapa estival en Camagüey

Restaurante La Volanta

La Unidad Empresarial de Base (UEB) La Volanta de la ciudad de Camagüey, incrementa las ofertas y la calidad del servicio en la etapa estival, gracias a las posibilidades que brinda el perfeccionamiento de la gastronomía, como es la compra por autogestión.

Lo anterior lo confirmó Camilo Espina de Quesada, director de esa entidad, quien mediante intercambios con los clientes y los más de 50 trabajadores conoce los estados de opinión y mejora los estilos de labor en la gastronomía.

Agregó que los encadenamientos productivos y la inserción en las actividades comerciales con los municipios le permiten diversificar las opciones que se traducen en beneficios para los consumidores y en utilidades para todo el colectivo.

Espina de Quesada, añadió que se incluyen la cafetería “El Ahumado” y el sistema de atención a la familia “El Sorrento”, además del restaurante La Volanta ubicado en la céntrica calle de Independencia en la ciudad cabecera.

Asimismo, destacó que durante el verano mantienen el horario de las 12:00 meridano hasta las 10:00 de la noche con una capacidad de 48 personas y opciones de pago por Enzona a los que se debe agregar en los próximos días la plataforma Trasfermóvil.

En el período estival se incluyen las actividades en el patio con variedades de coctelería, cerveza dispensada y embotellada y tablet de comidas y fiambres, que acoge a alrededor de cien consumidores.

Con facilidades para realizar sus compras a través de los proyectos de autogestión y lograr los encadenamientos productivos, la UEB La Volanta de la ciudad de Camagüey, una de las primeras cinco perfeccionadas en la capital agramontina, incrementa las ofertas y la calidad del servicio en la etapa estival.

Tomado de Radio Cadena Agramonte