

# **Dispone La Paella, en Camagüey, de nuevo local para elaboración de comida criolla**

La Paella

Mayor confort y un servicio de excelencia caracterizan al punto de elaboración de comida criolla de la Unidad Empresarial de Base (UEB) La Paella, en la ciudad de Camagüey, a partir de la construcción de un nuevo local a casi un año de implementada esa iniciativa en la provincia.

Con las nuevas condiciones se evidencia la seriedad y voluntad de mantener y perfeccionar la venta de alimentos de la comida tradicional camagüeyana con precios asequibles y variedades de ofertas de gran aceptación entre los agramontinos.

Mirtha Gómez Betancourt, Ricardo Pedro Serrano y Bárbara Suárez, clientes habituales de ese establecimiento, aseguran que es una opción accesible para todos en tiempos complejos, por lo que sugieren la sostenibilidad de la idea.



“Es una solución a nuestros problemas porque somos personas de la tercera edad, que estamos la mayor parte del tiempo solos, y los felicito porque antes elaboraban los alimentos en una carpa y ahora el nuevo local exhibe mejores condiciones para el servicio al consumidor”, dijo Gómez Betancourt.

Por su parte Ricardo Pedro Serrano expresó su satisfacción por la atención que brindan, “siempre es con una sonrisa, además de los precios porque yo generalmente compro arroz, medallones y caldo, todo eso por 70 pesos”.

“El trato es el mejor y la comida de calidad. Considero que es una excelente iniciativa que ahora cuenta con mayor confort para el trabajo del cocinero, el dependiente y para nosotros”, destacó Bárbara Suárez.

El cocinero Alejandro Morrys Betancourt valora de muy positiva la creación de este tipo de puntos para la elaboración y venta de comida criolla, servicio que se extiende hasta las 5:00 p.m. y que mantiene el estricto control por parte de las principales autoridades de la provincia.



En tanto Yaritza Guevara Victoria, directora de la UEB La Paella, señaló que esta unidad perfeccionada es la primera en disponer de una construcción sólida lo que denota el interés por hacer sostenible una idea que agradecen los camagüeyanos.

Detalló que adquieren los productos por autogestión y encadenamientos productivos con las Cooperativas de Créditos y Servicios (CCS) Renato Guitart y Primero de enero, principalmente para el abastecimiento de viandas y arroz.

“Diariamente comercializamos alrededor de 200 raciones y los platos fuertes generalmente son croquetas de 10 a 15 pesos, huevos, medallones de pescados, picadillo y otras ofertas que entregan los proveedores a partir de las cifras pactadas”, agregó Guevara Victoria.

La UEB La paella, resaltó, cumple el plan de circulación mercantil con un promedio mensual de más de un millón de pesos de ventas, gracias al colectivo que labora en el nuevo local, el restaurante o en la cafetería.

Agregó que igualmente brindan servicios los sábados desde las 3:00 p.m. de la tarde hasta las 2:00 a.m. con actividades nocturnas de gran aceptación, al tiempo que participan en las ferias de los municipios lo que permite cumplir los indicadores económicos.



El perfeccionamiento del comercio, la gastronomía y los servicios en Camagüey prioriza la atención y preocupación constante a las demandas de la población, de ahí que la provincia cuenta con 634 puntos para la elaboración y venta de comida criolla.