



El Grupo Empresarial de Comercio y Gastronomía en Granma ratificó hoy que pese a las limitaciones generadas por el déficit de combustible y las lógicas medidas restrictivas que de esta situación se desprenden, esa entidad está enfocada en el ahorro, pero tratando de evitar las molestias a la población y con la premisa de prestar el servicio con la calidad que siempre ha caracterizado al sector.

Alberto Ruiz, director comercial del Grupo Empresarial de Comercio y Gastronomía en Granma, aseguró que se les ha instruido a los colectivos de trabajadores de cada unidad explicarles a los clientes las condiciones en que laboran (en el caso de restaurantes), si existiera demoras en la atención.

Asimismo, hizo énfasis en que “no se ha cerrado ningún restaurante”.

“Nos proponemos mantener todos los servicios vitales. En la red de restaurantes mantener el servicio habitual en el horario establecido, así como en la red de bodegas, mercados industriales y mercados ideales”, expresó.

No obstante, “se están evaluando aquellos altos consumidores –como son las pizzerías- que en el horario pico van a trabajar hasta las 6:00 pm, excepto La Tropical y la pizzería Popular de Bayamo y Manzanillo que son de gran afluencia de público”.

Respecto a los horarios, el directivo aseguró que se mantienen como hasta ahora, pues “las medidas que vamos a hacer serán internas, en cuanto a la cocción de alimentos”.

“Ante el déficit de gas licuado, está previsto elaborar con carbón en las unidades y en las que sea necesario –y haya las condiciones- con leña”, dijo Ruiz, quien acotó que “están creadas las condiciones” para que esta alternativa sea implementada sin contratiempos y con eficiencia.

“En el caso del uso de los aires acondicionados, se van a poner media hora antes de iniciar el servicio, y cuando haya pocos clientes en la unidad, paulatinamente se irán apagando algunos equipos que mantengan un clima adecuado”, precisó.

El directivo también abordó el funcionamiento de las Fondas -servicio priorizado al alcance de las personas con menos ingresos-, sobre las que manifestó que se van a mantener y potenciar, “porque es otra vía que nuestra población puede adquirir alimentos de rápido consumo”.

“Esas unidades están protegidas, pero ante el déficit de gas licuado, también están preparadas para funcionar con carbón, ya hemos hecho pruebas, incluso hemos hecho algunas elaboraciones para extender el gas licuado que tienen y ha sido satisfactorio”, abundó.

En el caso de Comercio, entre las medidas adoptadas sobresale la ubicación de carpas frente a almacenes de suministradores, para disminuir el consumo de combustible en el traslado de los recursos del almacén al punto de venta.

En estos momentos una de estas experiencias se puede encontrar frente al almacén mayorista, que está frente a Las Novedades, en Bayamo, donde se expenden productos alimenticios (arroz, azúcar...).

Finalmente, Ruiz agregó que la realización del “sábado de la cubanía y las ferias” está garantizado y se va a mantener”.

Por: Ibrahín Sanchez Carrillo

<http://lademajagua.cu/comercio-gastronomia-enfocado-ahorro-sin-afectar-la-poblacion-servicio-calidad/>