

Reordenan el comercio y la gastronomía cubana

Con este objetivo los Ministerios de la Industria Alimenticia y de Comercio Interior desarrollan una política conjunta

Publicado: Viernes 06 abril 2007 | 01:38:43 am.

Publicado por: Juventud Rebelde

Foto: Amaury Betancourt CAMAGÜEY.— Los ministerios de la Industria Alimenticia (MINAL) y de Comercio Interior (MINCIN) desarrollan una política conjunta para impulsar el ordenamiento del comercio y la gastronomía en el país.

El titular del MINAL, Alejandro Roca, manifestó en esta provincia que el ordenamiento en la gastronomía implica necesariamente un análisis producto a producto, que implique uso, destino y el manejo de la fuerza de trabajo y de los recursos.

Consideró que la disciplina laboral tiene que ser exigencia diaria en todos los trabajadores y en las diferentes unidades de ambos sectores: «Este proceso requiere de orden, incluso hasta de uniformar horarios en los centros de venta y de producción de todo el país».

Por su parte, Marino Murillo, titular del MINCIN, catalogó de complicada la situación que presenta el sector de la gastronomía: «Hay muchos problemas acumulados, que

estuvieron asociados a limitaciones de recursos, y otros a la indolencia, que conllevaron no solo a pérdidas económicas importantes en el sistema empresarial, sino al incumplimiento del plan de circulación mercantil que tenía previsto la actividad de comercio en el año 2006».

El Ministro resaltó como objetivos principales del sector la creación de capacidades de almacenamiento de alimentos, y la preparación de las empresas de servicios que respaldan la Revolución Energética, asociada a la reparación de los módulos de cocina entregados a las familias.

Enfatizó que para lograr disponibilidad a esos objetivos se trabaja en la reparación de 425 almacenes y en la recuperación de una parte de la tecnología de los frigoríficos del país.

Definió como prioridad a las empresas de servicios, por ser estas más difíciles de recuperar que las gastronómicas.

En ese sentido informó que se rescatan 600 talleres en las especialidades de enseres menores, refrigeración y electrónica; se importan 2,7 millones de dólares en herramientas; se califica a mecánicos y se ha diseñado un inventario de piezas de repuesto en cada uno de los municipios, que respalda los casi 20 millones de equipos que se han entregado a las familias.

Explicó que el problema más serio que existe en la gastronomía es el de la calidad del servicio, pues este muchas veces es ofertado improvisadamente.

«La mayor preocupación no está en restaurar las unidades ni en el equipamiento que poseen, sino en la transformación de la mentalidad de los gastronómicos».

Recalcó Murillo que hay que trabajar mucho en el control y en la disciplina del servicio y en la atención al cliente: «Los mecanismos de protección al consumidor están

permeados por el burocratismo y enrarecidos por los mismos vicios que tienen los servicios gastronómicos. Estos, en el proceso de ordenamiento de la gastronomía, tienen que ser transformados», concluyó.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2007-04-06/reordenan-el-comercio-y-la-gastronomia-cubana>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde