

Resume trabajo en 2023, Comercio y Gastronomía en Sandino

sandino

Como aspecto positivo sobresalió el cumplimiento de la circulación mercantil en un 143 por ciento en 2023, lo que evidencia que hay potencialidades para mejorar y perfeccionar la labor en el presente año. La búsqueda de alternativas alimentarias para incrementar la oferta resultó tema recurrente este jueves en el balance de la Empresa de Comercio y la Gastronomía en Sandino.

Tras la proyección de un material, Pavel Acosta González, director general de la empresa, resumió la actividad durante el año 2023. En el debate hubo coincidencia en que los temas abordados en el informe expresaban claramente el desempeño de la entidad con logros y dificultades que condujeron a profundos análisis por los presentes.

Juan Carlos Rodríguez Molina, director de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Doble Vía Tienda de Materiales de la Construcción, explicó que hoy están viendo las transformaciones del perfeccionamiento. Asimismo, señaló que la meta este año es fuerte en cuanto a la venta de materiales de la construcción, para lo cual cuentan con un nivel de recursos que han logrado por gestión propia.

En esta ocasión los asistentes al balance mencionaron como aspecto positivo el cumplimiento de la circulación mercantil en un 143 por ciento, lo que evidencia que hay potencialidades para mejorar y perfeccionar la labor en este año 2024. En tales circunstancias, hay que poner todo el protagonismo en resolver los problemas a través del Fórum de Ciencia y Técnica desde la responsabilidad individual y colectiva para revertir las deficiencias.

En su intervención, el director general de Comercio abogó por la calidad de la elaboración, cuya actividad hay que potenciar mucho más para diversificar la oferta. El compromiso manifestado en este encuentro está en lograr esa cultura imprescindible de atención a la gente para avanzar sostenidamente en medio de la compleja situación económica en que vive el país.

La contratación económica en la que se incluye la canasta familiar y el Sistema de Atención a la Familia (SAF) la abordó con precisión de datos Rogelio Hernández Méndez, director de Gastronomía del grupo empresarial de Comercio de la provincia. Al mismo tiempo explicó la necesidad de tener todos los elementos y mucho control con el fin de elevar los resultados con medidas internas que favorezcan la estrategia, que implica resolver todas las debilidades que tienen en el territorio.

Hernández Méndez subrayó la importancia del encadenamiento productivo, la elaboración propia y de sembrar para asegurar una buena disponibilidad de alimentos por UEB. También se interesó por el enfrentamiento al delito y el control interno como pilares fundamentales, que implican seguimiento permanente en la base donde están los recursos.

Lázaro Cabrera Cala, Intendente municipal, sugirió trabajar con fuerza para transformar las unidades, enfocados en una mejor planificación del trabajo. De este escenario partió la idea de convertir el cuatro de febrero, Día del Trabajador del Comercio y la Gastronomía, en una linda jornada de emociones, compromisos y de iniciativas que motiven a los trabajadores a escalar a peldaños superiores en la emulación a nivel provincial.

Referencia

[Resume trabajo en 2023, Comercio y Gastronomía en Sandino](#)