Servicios gastronómicos en la mira pública

gastronomía

El grupo municipal de Alimento en Sandino enfatiza la necesidad de mejorar los servicios gastronómicos, diseñando estrategias para garantizar calidad y variedad. En su última reunión, destacaron la importancia de implementar soluciones para problemas persistentes que aseguren un servicio estable y la protección al consumidor.

La mejor de las acciones no es la que el hombre realiza pensando en optar por el trabajo fácil sin tanto esfuerzo. La buena de verdad queda allí donde lo más importante radica en brindar un servicio de calidad acompañado de la variedad de oferta.

Justamente sobre ese aspecto fundamental enfocó los análisis el grupo municipal de Alimento pues las inquietudes relacionadas con la Gastronomía no pueden dejarse a la buena voluntad de las personas. De ahí la necesidad de diseñar estrategias que faciliten la búsqueda de soluciones a los problemas que como propósitos básicos ha planteado en su última reunión. Un espacio destinado a la reflexión y el debate sobre la comercialización y distribución de alimentos en estos tiempos.

A la crítica lógica que ronda sobre la gastronomía se le añade que los problemas están ahí en los puestos de siempre. Y así, un sinnúmero de preocupaciones que involucran a buena parte de la red de gastronomía. Si bien fija su varilla en la consecución de incrementar gradualmente la oferta con elaboraciones propias, su fruto mayor radica en la protección al consumidor y a quienes tienen el reto por delante de garantizar de modo estable el servicio.

Al igual cabe preguntarse, ¿quién evita la manida práctica de comprar productos listos para la venta, lejos de su responsabilidad como servidores públicos? La clave apunta al acápite que faculta por las claras a la Empresa de Comercio e instancias de Gobierno a que tomen las riendas del asunto en su radio de competencia para impedir las distorsiones que puedan darse en el día a día.

Corresponde a las Unidades Empresariales de Base (UEB) y máxime a las administraciones poner sus cláusulas en letra viva y asumir la responsabilidad a la vez que apelen a variantes más ágiles de gestión económica. Una tarea urgente es, igualmente, identificar bien qué unidades están obrando acorde con las normas vigentes, con ventajas que no siempre aprovechan.

Desintoxicar la red de gastronomía de viejas mañas, de las que opinan al por mayor, debe ser un objetivo esencial en el más occidental territorio. En la coyuntura actual, el reto es aprovechar las potencialidades del municipio sumando a esto el desafío de hacerlo en condiciones más complejas. Por eso es tan importante no rechazar la gastronomía tradicional, lo que coincide plenamente con los análisis y recomendaciones de directivos del Gobierno municipal.

A dos meses de finalizar el año a todos les interesa transformar y lograr cambios sustanciales a su paso y en medio de una economía más abierta garantizar un servicio estable y de calidad. Defender estas nociones es tarea urgente. Hay que reconocer, sin embargo que nos falta esa imprescindible cultura de atención a la gente que en décadas atrás se resumía en la loable y sencilla frase: «Mi trabajo es usted»; hoy casi excepcionalmente aplicada por los trabajadores de estos puestos. Y más que todo comprender lo imperioso que resulta revertir inapropiadas conductas de los servidores públicos. Intentémoslo en medio de la vertiginosa cotidianidad con decisiones adecuadas para que desde cada espacio lo hagan conscientes del compromiso que entraña en Sandino.

Referencia

Servicios gastronómicos en la mira pública