

De la planeación a la concreta

isla

Es meritorio cuánto hacen los trabajadores de Comercio y Gastronomía en el Municipio Especial a diario por diversificar los platos, a partir de los productos existentes, como una de las alternativas para evitar importaciones innecesarias y así ofrecerle al pueblo variedad de productos.

Para ello se amparan en la [Resolución 99/ del 2019](#) del Ministerio del Comercio Interior, la cual tiene como objetivo flexibilizar las regulaciones para la compra por autogestión de productos alimenticios, frescos o elaborados por las empresas, unidades empresariales de base, unidades básicas y establecimientos del comercio interno, subordinadas a los órganos locales del Poder Popular y personas naturales y jurídicas, con el fin de incrementar las ofertas y brindar servicios de calidad.

La medida es clara en cuanto a las restricciones, al señalar que pueden comprar productos agropecuarios, frescos o elaborados, a partir de las facultades que deleguen los directores de sus empresas, con excepción de: “carne de ganado equino, vacuno, bufalino de cerdo, excepto el de capa oscura o criollo; leche fresca y sus derivados; café, miel de abejas; tabaco en rama y torcido; cacao y sus derivados, entre otros renglones.

Sin duda, tal documento ha traído una revitalización de las cartas menú con más de 20 platos elaborados con productos fáciles de adquirir en los mercados, puntos de ventas, Mipymes u otros actores económicos no estatales de la economía.

Detrás de estas nuevas ofertas se “olfatea” mucho compromiso de trabajadores y administrativos, quienes hacen suyo ingenio y calidad para demostrar cómo se puede transformar la gastronomía popular, a partir la utilización de pocos recursos, ante el llamado de ahorrar al máximo y ser más eficiente en la gestión.

Es habitual ver en las cartas menús ofertas de mucha aceptación para los consumidores; las cuales, de mantenerse, con la calidad requerida, no pasarán al olvido, cuestión hoy reiterada en las reuniones de apertura de los establecimientos dedicados a la gastronomía.

Mucho falta por hacer si queremos seguir mejorando el servicio como lo demandan los tiempos, máxime si el sector privado está dando muestra de competitividad.

Hay que crecerse, pues el pueblo así lo reclama, así quedó patentizado en el XV Pleno del Comité Municipal del Partido que sesionó hace unos días y donde se analizó la necesidad de reducir el déficit fiscal y elevar los ingresos al presupuesto lo cual se traduce en mejoría de bienes y servicios al pueblo.

Por mejor calidad

Los asistentes hicieron un llamado a que el sector trabaje más por rescatar e incorporar nuevas prácticas en beneficio de los servicios; se recordó que la gastronomía popular fue una de las mejores del país en tiempos pasados, cuestión que debería recuperarse, con mayor incidencia en el Paseo Martí; además de rescatar instalaciones de alojamiento y capacidades con miras al verano, así como convertir la recreación en parte importante de los servicios.

Subrayaron la necesidad de una mayor gestión por parte de la Gastronomía; aumentar alianzas con las formas de gestión no estatal y agropecuarias como vía para reaprovisionar los servicios y lograr la excelencia y

diversificación en los productos que se oferten.

También abordaron la posibilidad de abrir instalaciones que hoy permanecen cerradas, exigir más en los hábitos de cortesía de los trabajadores, trabajar más en el encadenamiento con empresas, productores y empleados no estatales, así como mantener la atención priorizada a los 20 establecimientos con el Sistema de Atención a la Familia, que beneficia a personas en situación de vulnerabilidad, entre otros servicios expresivos de la elevada sensibilidad de la Revolución.

Asimismo, reconocieron el cumplimiento de la circulación mercantil, el crecimiento por pago electrónico en el 2025 respecto al 2024 y haber obtenido más del 56 por ciento de los ingresos en el comercio minorista por diferentes pasarelas de pago, aunque llamaron a mayor uso de las nuevas tecnologías en la promoción de los servicios.