Urge sacar, de la carta de la gastronomía y el comercio, las pérdidas económicas y los servicios sin calidad

gastronomía

La gastronomía estatal ha permanecido demasiado tiempo en una espiral de dificultades que se atenúan un par de meses y luego reaparecen.

El deficiente control interno y administrativo, la insuficiente calificación y la elevada fluctuación del personal, unido a la ausencia de una conciliación efectiva con los proveedores, que ha determinado cuentas por cobrar y pagar vencidas, cadenas de impago y la ocurrencia de hechos delictivos, figuran entre los problemas más recurrentes.

Con vistas a solucionar esta situación, y a colocar la gastronomía estatal en igualdad de condiciones con las mejores experiencias del trabajo por cuenta propia en el sector, en 2021 se llevó a cabo la implementación de un nuevo modelo de gestión estatal que prevé la autonomía económica, financiera y comercial de algunas unidades empresariales de base y la flexibilización de la gestión de las administraciones.

Las experiencias hasta la fecha demuestran que el modelo diseñado alcanza resultados superiores en la calidad de los servicios y en la eficiencia económica, aun cuando todavía persisten carencias y se requiere consolidar la autogestión y la diversificación de las prestaciones, dijo, en reciente balance de trabajo, Betsy Díaz Velázquez, ministra del Comercio Interior.

Si bien se han abierto oportunidades, todavía persiste el inmovilismo, y brechas en el control de los recursos, tanto así que, a finales del año pasado, más de 50 empresas registraron pérdidas, el 27 % de las que agrupa el sector.

Al respecto, el vice primer ministro Jorge Luis Tapia Fonseca comentó que, a pesar de las buenas experiencias que demuestran que se pueden transformar los modos de hacer, todavía hay plantillas sobredimensionadas, resistencia al nuevo diseño de gestión, y unidades que, pese a estar en proceso de perfeccionamiento, pierden porque no consiguen cubrir sus gastos y generar ingresos; y eso no puede seguir sucediendo, enfatizó.

Orientó analizar lo que la ciencia y la innovación pueden aportar al comercio, ajustar los sistemas de facturación de acuerdo con las necesidades actuales, e incrementar la preparación de los directivos, a fin de que conozcan al detalle las normativas aprobadas y sepan cómo aplicarlas correctamente.

Tapia Fonseca insistió en incrementar el rigor del control interno, para evitar los desvíos de recursos, e indicó un análisis profundo sobre este tema en cada provincia y grupo empresarial.

Tomado de Granma