

Ibagué, 29 de octubre de 2024

Comunicado de prensa 2381

Alcaldesa exalta a restaurantes por ser los más limpios y cumplir las normas: conozca la lista

Es la primera vez que una Administración Municipal reconoce las buenas prácticas de estos establecimientos, que día a día mejoran sus procesos de calidad.

La alcaldesa Johana Aranda exaltó a nueve restaurantes que han venido cumpliendo con los estrictos estándares de calidad, en cada visita de las autoridades sanitarias. De esta manera, han demostrado su compromiso con la salud pública de la ciudad.

Los establecimientos de alimentos preparados que recibieron el reconocimiento por obtener conceptos sanitarios favorables son:

1. Deregio Casual Food
2. Paz
3. Fervor
4. Hotel F25
5. FR Hotel
6. Don Pedro
7. Tutto Gelato
8. Hotel Sonesta
9. Hotel Casa Morales

“Ustedes han logrado que la cocina sea un acto de dedicación, a través de cada receta y de cada minucioso proceso de limpieza ustedes han tejido la confianza, de quienes día a día eligen sus mesas a para compartir momentos y alimentar el alma”, dijo Johana Aranda, mandataria de los ibaguereños.

Así mismo, los representantes legales de estos restaurantes expresaron su gratitud por enaltecer su labor y se comprometieron a continuar con la excelencia en el servicio.

“Cuando recibí esta invitación, pensaba es hacer lo que se debe hacer, es nuestra tarea. Estoy muy emocionada al saber que somos de los mejores porque el puntaje fue sobresaliente, pues uno piensa que hacer las cosas bien, paga”, expresó Adriana Ortiz, de Hotel Sonesta.

De igual manera, Nohelia Giraldo, del grupo La Comarca, afirmó que “nos sentimos felices y honrados porque es el trabajo de muchas personas. Nos esmeramos, nos preocupamos para poder llevar un producto de calidad y contribuir así al tejido turístico de nuestra ciudad”.

Estos reconocimientos continuarán realizándose en busca de incentivar el cumplimiento de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.