

Puerto Montt: siete locales gastronómicos fueron certificados con Sello de Hospitalidad

Restobar Rincón de Adela, Café Blanco, Restobar Friky, Café Syrope, Café La Magia de Alicia, Café Camino al Lago (Correntoso) y Casa Lago Chapo (Lago Chapo), recibieron la distinción.

Brindar una atención cordial, cercana y de calidad a los visitantes que llegan a Puerto Montt, son los méritos que condecoró la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, apoyada por la Facultad de Economía y Gobierno de la Universidad San Sebastián, sede de la Patagonia, a través de un sello de hospitalidad para siete establecimientos de la capital regional, quienes cuentan con las condiciones que la iniciativa "Certificación establecimientos gastronómicos con Sello de Hospitalidad" establece, siendo un distintivo de orgullo para sus acreedores.

Para lo anterior, el proceso trajo consigo, en primera instancia, una acción de capacitación por parte de la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, para la implementación de un protocolo de atención y, además, una descripción del destino Puerto Montt. Luego, se realizó una auditoría de manera incógnita para verificar si el protocolo se implementó en el establecimiento que se encontraba participando. Una vez superada la visita incógnita, los locales que se adjudicaron este distintivo son Restobar Rincón de Adela, Café Blanco, Restobar Friky, Café Syrope, Café La Magia de Alicia, Café Camino al Lago (Correntoso) y Casa Lago Chapo (Lago Chapo), quienes fueron reconocidos en una ceremonia que se llevó a cabo en el recinto Arena Puerto Montt.

Para María José Benavides, propietaria de la cafetería "Camino al Lago" del sector de Correntoso, este sello es una instancia para **"seguir motivándonos a continuar**



trabajando de la forma que lo estamos haciendo, mejorando cada vez más". A su vez, Pamela Palma, dueña del café "La Magia de Alicia" de Valle Volcanes, comentó que es un "momento de felicidad y que es una oportunidad para desarrollar el turismo en conjunto". Es importante considerar que no basta con la implementación del protocolo en un inicio, sino que éste protocolo debe mantenerse en el tiempo. Para ello se planificarán, a lo menos, dos auditorías en cada establecimiento gastronómico durante cada año. Sólo así, se puede establecer con claridad que el

estándar se cumple y que el destino Puerto Montt se posiciona como una ciudad receptora, cordial, amable y respetuosa.

EXCELENCIA Y BUEN NIVEL

Por su parte, Marcelo Wilson, director de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, expresó sus convicciones de mejorar considerablemente la experiencia que viva el turista. **"Estos locales que han pasado toda la prueba, ya tienen un estándar adquirido de buen nivel, de excelencia, que nos permite proyectar este sello de**

hospitalidad en el tiempo y, de esa manera, ir mejorando cada una de las experiencias de nuestros visitantes", expresó.

Finalmente, Alejandro Díaz, director de la carrera de Ingeniería Comercial de la Universidad San Sebastián, sede de la Patagonia, junto con expresar la vinculación de la casa de estudios con la comunidad, sembró sus esperanzas en que esta iniciativa perduren y crezcan a través de los años. **"Esperemos que, de aquí en adelante, esto sea cada vez más grande y podamos aportar y ayudar a más lugares de esta comuna"**, sentenció Díaz.