

Empresários da boa cozinha dão o exemplo

Enquanto a lei de Geraldo Magela gera polêmica entre os donos de restaurantes, alguns empresários do setor já tomaram iniciativas de permitir o acesso dos clientes às cozinhas dos estabelecimentos, mesmo sem a lei ter entrado em vigor. É o caso de Francisco Ancilheiro, proprietário do Restaurante Francisco. Os donos do Restaurante San Marino, especializado em massas, também estão cumprindo à risca a lei e foram mais além, colocando um sistema de vídeo, onde o cliente acompanha a manipulação dos alimentos pelos funcionários.

Segundo Francisco Ancilheiro, o Restaurante Francisco foi inaugurado em 1988 e desde esta época que o cliente tem acesso à cozinha do estabelecimento. "A lei de Geraldo Magela é um direi-

to do consumidor e chegou em boa hora porque existem muitos restaurantes onde a falta de higiene impera", observou Ancilheiro dizendo que a cozinha de qualquer restaurante é o cartão de visita do estabelecimento.

Conforme Francisco Ancilheiro, a única exigência feita ao cliente que visita a cozinha de seu restaurante, é para que ele não pegue nos alimentos, "porque pode ocorrer contaminação". Ancilheiro disse também que às vezes não é preciso nem dar este tipo de aviso ao cliente, porque a maioria tem bom-senso e se limita somente a olhar a cozinha de perto.

O gerente do Restaurante San Marino, Anastácio de Sousa, elogia também a lei de Geraldo Magela porque ela visa ao bem-estar

do consumidor, zelando por sua saúde. Anastácio disse que para adaptar o estabelecimento à Lei 859, houve uma inovação no setor com a instalação de sistema de vídeo, permitindo que o cliente acompanhe a manipulação dos alimentos na cozinha do restaurante. Custou com este sistema ficou em mil e duzentos dólares, conforme Anastácio de Sousa.

Conforme Anastácio, a iniciativa dos donos do Restaurante San Marino está sendo elogiada pelos frequentadores do estabelecimento que têm dado outras sugestões para manter impecável a higiene no restaurante. Anastácio disse também que, cumprindo a lei criada por Geraldo Magela, os donos de restaurantes só têm a ganhar porque adquirem confiança dos clientes e ficam firme na concorrência existente no setor.