



Bahía Príncipe es la mejor cadena hotelera, a escala mundial, en el control de higiene y seguridad alimentaria

La cadena ha obtenido el Global Award Winner, 2008 concedido por la prestigiosa empresa Check Safety First

Madrid, 15 de abril de 2009. Bahía Príncipe C&R, ha sido reconocida como la cadena hotelera de mejor progresión y regularidad en cuanto al mantenimiento de sistemas de prevención en higiene y salud alimentaria por parte de la empresa Cristal Ibérica Consulting-Grupo Check Safety First Ltd.

Los premios concedidos anualmente por Check Safety First, compañía con más de veinte años de experiencia en el sector, se han convertido en un referente de servicio y calidad. Se fundamentan en estrictas auditorias y protocolos realizados siguiendo las pautas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las exigencias de la Federación Internacional de Tour operadores (FTO).

La entrega de este premio, que solo se concede a los hoteles que alcanzan niveles excepcionales de seguridad y gestión alimentaria, se ha celebrado en las oficinas centrales de Grupo Piñero en Palma de Mallorca y el galardón ha sido recogido por su presidente D. Pablo Piñero.

El acto ha contado con la presencia de Steve Tate, director general en Reino Unido de Check Safety First y de José María Sánchez, director comercial para España y Portugal de Cristal Ibérica.

Para el Director General de la cadena, Fausto Sedano, este premio supone “un reconocimiento a la labor que venimos desarrollando desde el nacimiento de la cadena, en todos los hoteles de Bahía Príncipe C&R: la aplicación de buenas prácticas de seguridad en la manipulación, elaboración y tratamiento de los alimentos para que estos alcancen la mayor calidad, con el objetivo de garantizar la satisfacción y seguridad de nuestros clientes”