

Restaurante Mexicano “El Palenque” se convirtió en libre de humo de tabaco.

El pasado miércoles 8 de diciembre, el restaurante mexicano “El Palenque,” ubicado en la ciudad de Noblesville, Indiana, se convirtió en libre del humo de tabaco. El dueño, el Sr. Alejandro Soriano, piensa que la mejor manera de proteger a sus empleados y a sus clientes es que no se permita fumar en su restaurante, porque llegan las familias con sus niños a disfrutar de la rica comida que ahí se prepara.

El Sr. Soriano dijo: “El fumar afecta inmediatamente al fumador y a la persona que está alrededor del fumador. Así mismo el local se deteriora más rápido y se necesita gastar más dinero en mantenimiento, para conservarlo en buen estado. Con esta economía tan difícil, es mejor evitar estos gastos extras; además que el humo del cigarrillo es muy difícil de limpiar, porque sus químicos se adhieren a todas las superficies.”

El Sr. Alejandro Soriano es originario del Estado Mexicano de Oaxaca. En el 2001 llegó a la ciudad de Bloomington, Indiana, con la firme idea de trabajar duro para poder establecer su propio negocio. Empezó a trabajar en el restaurante mexicano “La Charreada,” ubicado en Bloomington. Después de mucho esfuerzo, sacrificio, y con el apoyo de su esposa, la Sra. Laurelina Peña, originaria de Honduras, pudieron abrir el 9 de junio del 2010, su negocio propio, el restaurante “El Palenque,” ubicado en 2313 Conner St., Noblesville, Indiana.

El Indiana Latino Institute, Inc, entregó un certificado (foto) de agradecimiento a los dueños del restaurante “El Palenque” por mantener a la comunidad Latina, y a la comunidad en general saludable, y por ofrecer un lugar donde se puede disfrutar de la comida y bebidas Libres del Humo de Tabaco.



Para informes de cómo hacer su negocio Libre del Humo de tabaco, llamar al
Indiana Latino Institute, Inc. 317-472-1055