



11 de junio de 2008

3.900 restaurantes de la ciudad podrían optar a la certificación

Imprevist, primer restaurante de Barcelona acreditado por el programa Gustino

El programa certifica a los establecimientos afiliados a la red Ticket Restaurant® que ofrecen menús saludables según las pautas establecidas conjuntamente con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea

Accor Services, compañía líder en el sector servicios a empresas, ha acreditado al restaurante Imprevist de Barcelona (C/Ferlandina, 34) como el primer establecimiento que ofrece menús equilibrados en la Ciudad Condal, según los criterios establecidos por el proyecto Gustino. Este programa, que cuenta con el apoyo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y de la Fundación Dieta Mediterránea (FDM), busca promover una dieta variada y equilibrada en los restaurantes que ofrecen menús. Por ello, Accor Services, a través de Ticket Restaurant®, está impulsando la adhesión al mismo de los 26.000 restaurantes actualmente afiliados a su red en toda España.

Aunque el restaurante Imprevist ha sido el primero de Barcelona en recibir esta distinción, Accor Services, la FDM y la AESAN esperan poder otorgarla a los casi 3.900 restaurantes que están actualmente afiliados a Ticket Restaurant® en la Ciudad Condal. En este sentido, la adhesión al programa es muy sencilla, siempre y cuando la FDM verifique que los establecimientos cumplen con los requisitos establecidos en el decálogo, y los restauradores reciban una formación sobre las características de una dieta saludable.

En palabras de Carmen María Martínez, directora general de Accor Services en España, *“la afiliación a Gustino no representará ningún problema para la mayoría de restaurantes de menús ya que una gran mayoría de ellos ya cumplen, sin saberlo, gran parte de los criterios establecidos por el programa. A menos de tres meses de su lanzamiento, contamos ya con cientos de solicitudes que están siendo gestionadas y muy pronto podremos presentar a los primeros*

restaurantes certificados. Queremos animar a todos los restauradores a participar en una iniciativa que, además de contribuir a una buena causa, sin duda repercutirá positivamente en la imagen de sus establecimientos”.

Entre los requisitos que exige el decálogo de Gustino destacan, entre otros, el uso de pan integral y aceite de oliva virgen, que entre los primeros platos y las guarniciones siempre sea posible escoger una opción de verduras, hortalizas o legumbres; que al menos uno de los segundos sea de pescado; que se prioricen las formas de cocción con pocas grasas añadidas; que se puedan pedir medias raciones o, que de postre, sea posible elegir fruta fresca, zumos naturales o frutos secos.

Para obtener una mayor difusión y facilitar el acceso a la campaña. Accor Services ha creado la página web www.gustino.es en la que se ofrece a los visitantes información sobre los detalles del programa además de consejos para llevar una nutrición equilibrada de acuerdo con las pautas establecidas por el *National Nutritional Health Programme*.

A su vez, la AESAN difundirá las características del proyecto a través de la página web de la estrategia NAOS www.naos.aesan.msc.es.

Gustino en el mundo

El programa, que ya funciona en otros diez países, entre ellos algunos de referencia a nivel gastronómico como Francia o Italia, se adapta a la perfección a la estrategia NAOS elaborada por la AESAN con la intención de sensibilizar a la población sobre la importancia de llevar una vida equilibrada y adquirir hábitos de vida saludables, entre los que se incluyen la práctica de ejercicio físico, la prevención de la obesidad o el fomento de una alimentación sana.

“A nivel internacional, la extensión de este programa supone la capacidad de llegar a millones de personas, lo que posiciona a Accor Services como un potente aliado para las instituciones cuyo objetivo es mejorar la salud de las personas a través de unos hábitos de alimentación saludables”, explica Carmen María Martínez.

En España, la iniciativa podría beneficiar a los miles de trabajadores que, debido a las distancias y a los horarios laborales, deben comer fuera del hogar a diario. De hecho, se calcula que actualmente un 30% del presupuesto para alimentación de los españoles se invierte en establecimientos de restauración, según datos del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Por este motivo, el programa persigue una doble finalidad. Por un lado, mejorar la calidad nutricional de la oferta en los establecimientos de hostelería y restauración integrados en la red de

restaurantes que admite como forma de pago los Ticket Restaurant® y, por otro, facilitar la elección de menús saludables entre los consumidores.

Ticket Restaurant® es líder en el sector de vales de comida en España. Con una cuota de mercado del 47% y más de 175.000 usuarios cada día, Ticket Restaurant® es aceptado en 26.000 restaurantes en nuestro país. Su gran difusión le permite ofrecer a los consumidores un amplio abanico de restaurantes dónde elegir una dieta equilibrada y variada a la hora de comer fuera de la oficina, con la posibilidad de adaptarla a sus necesidades y gustos personales obteniendo, además, un ahorro importante.

Accor Services cuenta, además, con una amplia oferta de productos y servicios orientados a mejorar el desempeño en las empresas, favoreciendo el bienestar de sus empleados. Sus servicios permiten conciliar los imperativos de una vida profesional y personal equilibrada con los objetivos de productividad lo cual, en definitiva, supone una potente herramienta de motivación y fidelización de las compañías hacia sus colaboradores. Desde el punto de vista financiero, estos sistemas encajan perfectamente con la necesidad de optimizar costes, ya que permiten obtener ventajas fiscales con su implantación. Además de Ticket Restaurant®, Accor Services cuenta con Ticket Guardería®, Ticket Informática®, Ticket Compliments® y Delicard®, entre otras herramientas destinadas a mejorar la conciliación y la calidad de vida de los trabajadores.

Para más información, puedes contactar con Ricard Franco, Grupo Inforpress, rfranco@inforpress.es o al 93 419 06 30

