



2 de septiembre de 2008

Los restaurantes VIPS se adhieren a Gustino

La certificación garantiza que los más de 95 establecimientos de la cadena en España ofrecen menús saludables y equilibrados según las pautas establecidas conjuntamente por Accor Services, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea

Barcelona, 2 de septiembre de 2008. La cadena de restaurantes VIPS, con más de 95 establecimientos en toda España, ha obtenido la certificación Gustino, según las pautas establecidas conjuntamente por Accor Services, la AESAN y la Fundación Dieta Mediterránea. Esta acreditación garantiza que todos los restaurantes de la cadena ofrecen a mediodía menús saludables, siguiendo los criterios establecidos por el programa, cuya finalidad es promover una dieta variada y equilibrada en los restaurantes de menús. Para 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.

Según Carmen María Martínez, directora general de Accor Services en España, *“La afiliación de los restaurantes VIPS al programa, presentes en las principales ciudades españolas, es para nosotros una gran satisfacción ya que permitirá extender nuestra filosofía de dieta sana y equilibrada a una cadena de establecimientos presentes en las principales ciudades españolas y muy concurridos. Gustino ha obtenido una gran acogida en España desde su lanzamiento el pasado mes de marzo y es la prueba de que nuestra apuesta por ofrecer una dieta saludable a las personas que deben comer fuera de casa es posible y no resulta tan complicado como a priori pudiera parecer”.*

“En este sentido, la afiliación a Gustino no representa 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. Por tanto, queremos animar a todos los restauradores que todavía no lo hayan hecho a participar en una iniciativa que repercute beneficiosamente en la sociedad, además de proyectar una imagen positiva de sus establecimientos”, añade Martínez.

Entre los requisitos que deben cumplir los restaurante afiliados 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.

Menús saludables para cada día

“Gustino” es un programa innovador elaborado en 2005 por un comité internacional de expertos nutricionistas y restauradores, que ha sido adaptado en cada país donde se ha implantado. Además de España, el programa Gustino ya ha sido lanzado en otros 10 países -Francia, Bélgica, Argentina, Chile, Italia, República Checa, Rumania, Suecia, Uruguay y Venezuela – donde cuenta con una extensa red de restaurantes afiliados.

La iniciativa 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, unos objetivos se adaptan a la perfección con la estrategia NAOS de la AESAN, para sensibilizar a la población sobre la importancia de adquirir unos hábitos de vida saludables, entre los que se incluye el fomento de una alimentación equilibrada, la práctica de ejercicio físico y la prevención de la obesidad.

Para una mayor difusión del programa en España, Accor Services ha creado la página Web www.gustino.es, en la que los consumidores podrán obtener información sobre los detalles del programa además de consejos nutricionales para una alimentación equilibrada de acuerdo con las pautas establecidas por expertos del National Nutritional Health Programme.

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

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 Alberto Valle, Grupo Inforpress, avalle@inforpress.es o al 93 419 06 30

