



**Nota de prensa**  
**9 de Diciembre 2008**

**Programa de certificación para menús saludables**

## **Los restaurantes de las cadenas hoteleras ibis y Novotel, más saludables gracias a Gustino**

- **Las cadenas hoteleras ibis y Novotel someterán sus restaurantes a la certificación Gustino para una dieta saludable, garantía promovida por Accor Services.**
- **La certificación garantiza que los 25 establecimientos de restauración de la cadena ibis y los 12 restaurantes Claravía de Novotel, ofrecerán menús saludables según las pautas establecidas conjuntamente por Accor Services, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea**
- **El acuerdo materializa una vez más la política de RSC de Accor Services y el compromiso adquirido por promover la alimentación equilibrada entre los más de 175.000 usuarios diarios de Ticket Restaurant®**

*Barcelona, 9 de diciembre de 2008.* Los restaurantes de las cadena hoteleras ibis y Novotel han 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 estas cadenas ofrecerán 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.

Para Laura Montero, directora de marketing de Accor Services España, “la afiliación de los restaurantes de los hoteles ibis y Novotel al programa Gustino es para nosotros una gran satisfacción, ya que permitirá extender nuestra filosofía de dieta sana y equilibrada a estas dos cadenas de hoteles presentes en las principales ciudades españolas. El programa Gustino ha obtenido una gran acogida en España desde su lanzamiento 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”.

## **El programa Gustino por una dieta saludable**

La afiliación al programa Gustino no representa ningún problema para la mayoría de los restaurantes de menús. Muchos de ellos ya cumplen, sin saberlo, con la mayor parte de los criterios establecidos por el programa. *“Por esta razón, queremos animar a todos los restauradores que todavía no lo hayan hecho a participar en una iniciativa que repercuta beneficiosamente en la sociedad, además de proyectar una imagen positiva de sus establecimientos”*, comenta Montero.

Entre los requisitos que deben cumplir los restaurantes afiliados está el decálogo de Gustino, que entre otras cosas, exige el uso del pan integral, el aceite de oliva virgen, que entre los primeros platos y 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.

“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 países como 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](http://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](http://www.naos.aesan.msc.es).

## **Sobre Accor Services**

Accor Services es, en España, la empresa líder en el sector de los servicios de empresa, y cuenta 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.

## Sobre ibis y Novotel

**Ibis**, la marca mundial de hotelería económica del grupo Accor, ofrece una calidad constante de alojamiento y de servicios en todos sus hoteles, con la mejor relación calidad/precio local: una habitación perfectamente equipada, la garantía de servicios de hotel disponibles las 24 horas, 7 días de la semana y una amplia oferta de restauración. Durante los últimos años, Ibis ha desarrollado nuevos restaurantes con ambientes y atmósferas variadas proponiendo una cocina de calidad, acompañadas de una acogida personalizada. Así, un viajero fiel puede, cuando viaja de hotel en hotel, comer una tarde en «El Rincón», cenar en el restaurante-café «Plancha y Parrilla» o a los dos días en un «Vino & Cía» o en un «Courte Paille» cambiando así el tipo de comida.

**Novotel** propone más de 400 hoteles y resorts situados en el corazón de las principales ciudades internacionales, en áreas de negocio y destinos turísticos. Modernidad, design, sencillez y eficacia de los equipos son las características fundamentales de la marca que permiten al hombre nómada sentirse bien naturalmente. A través de una oferta homogénea, Novotel contribuye al bienestar de los viajeros de negocios y de ocio: habitaciones espaciales y modulables adaptadas para el trabajo y para el descanso, restauración equilibrada 24 horas, salas de reunión, personal atento, espacios para los niños y salas de gym. .

En España, todos los hoteles Novotel cuentan con el restaurante **Claravía**, donde se sirve una cocina mediterránea a base de productos frescos, a la vista del cliente, que conjuga platos tradicionales y platos con una presentación original.

### Press Contact:

**ACCOR SERVICES**  
Alberto Valle, Consultor

Villarroel 214, 1, 2  
08036 Barcelona  
Tel +34- 93-4190630

inforpress  
20 años

**ACCOR HOSPITALITY**  
Rebeca Avila, Dircom

C/Ribera del Loira, 56-58  
28042-Madrid  
Tif: 91 382 80 17