



17 de abril de 2009

Restauradores y usuarios disponen ya de toda la información sobre el programa Gustino en España en www.gustino.es

El programa Gustino, ahora on line

- Desde esta misma semana, los restaurantes que lo deseen podrán realizar on line los trámites para adherirse al programa de menús equilibrados de Accor Services
- La certificación Gustino garantiza que los establecimientos asociados 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, 17 de abril de 2009. Los restauradores que quieran adherirse al programa Gustino podrán hacerlo a partir de ahora a través de un sencillo procedimiento on line que Accor Services ha habilitado en el sitio www.gustino.es. Además de ello, la web ofrece todo tipo de información relacionada con el programa, dirigida tanto al consumidor como al restaurador; desde un buscador de restaurantes afiliados o una sección para que los consumidores puedan opinar y votar sobre los restaurantes que conocen, hasta las características de una dieta equilibrada y sus beneficios para la salud.

La acreditación Gustino garantiza que los restaurantes afiliados ofrecen menús de mediodía saludables, siguiendo los criterios establecidos conjuntamente por la Accor Services, la AESAN y la Fundación Dieta Mediterránea, en consonancia con la estrategia Naos para luchar contra la obesidad y promover unos hábitos de vida saludables entre la población española.

Para ello, Accor Services, a través de Ticket Restaurant®, está impulsando la adhesión al mismo de los más de 26.000 restaurantes actualmente afiliados a su red en toda España.

Según Carmen María Martínez, directora general de Accor Services en España, *“el enorme éxito cosechado por el programa Gustino desde su lanzamiento en 2008 nos ha impulsado a habilitar una web que nos permita centralizar todas las demandas de información. Nuestro objetivo principal es facilitar al máximo el acceso al programa por parte de restaurantes de toda España, por las importantes ventajas que ofrece en todos los sentidos”*.

Entre estas ventajas destaca la gratuidad del programa para el restaurador, ya que adherirse no cuesta nada, y la simplicidad de su puesta en marcha. De hecho, muchos restaurantes incorporan ya en su carta o menú productos saludables y sanos como ensaladas, pescados, legumbres o fruta, por lo que adaptarse a los requisitos necesarios para adherirse a la iniciativa les resulta muy sencillo.

Red de restaurantes sanos

El programa persigue crear una red de restaurantes Gustino en España que se conviertan en referente de comida sana y equilibrada. *“De hecho, la certificación Gustino es un elemento diferencial que ha de permitir al restaurador atraer y fidelizar a una clientela que cada vez más demanda unos hábitos alimenticios saludables. La idea es informar a los consumidores de que pueden comer de una manera más equilibrada si se lo proponen, a pesar de almorzar fuera de casa”*, explica Carmen María Martínez.

El decálogo que deben cumplir los establecimientos que deseen asociarse a Gustino incluye requisitos como 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.

La campaña también ofrece información nutricional de los distintos alimentos y sencillos consejos que se pueden seguir a diario. Además, Gustino presenta una serie de pautas de comportamiento, como caminar después de la comida o beber abundante agua, que pueden mejorar nuestros hábitos nutricionales. Porque comer fuera del hogar no es incompatible con una alimentación sana y equilibrada.

Menús 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.

Ticket Restaurant® es líder en el sector de vales de comida en España. Con una cuota de mercado del 47% y más de 185.000 usuarios cada día, Ticket Restaurant® es aceptado en más de 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 sobre el programa:

www.gustino.es

www.accorservices.es

www.ticketrestaurant.es

Para más información de prensa:

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

