

ENTREVISTA CON CARME MARIA MARTÍNEZ, DIRECTORA GENERAL DE ACCOR SERVICES ESPAÑA

# “Todas las empresas pueden contribuir a mejorar la sociedad”

■ Accor Services acaba de lanzar “Gustino”, un programa para promover una alimentación saludable en los casi 26.000 restaurantes de menús asociados a Ticket Restaurant en toda España

Comer fuera de casa, debido a los horarios laborales, puede suponer, además de un gasto añadido, una alimentación poco equilibrada. Para evitarlo, Accor Services acaba de lanzar el programa Gustino con el apoyo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea (FDM). Con esta iniciativa, la firma ha querido demostrar, una vez más, su política que ya se aplica en otros ámbitos de la compañía y que le valió el reconocimiento Best workplaces España en el 2006.

## ¿EN QUÉ consiste exactamente el programa Gustino?

Gustino es una iniciativa que Accor Services ha lanzado entre la red de restaurantes asociados a Ticket Restaurant, para que las personas que a diario deban comer fuera de casa por motivos de trabajo puedan encontrar una oferta alimentaria saludable, a un precio razonable, en los establecimientos que ofrecen menús. Para ello, lo único que deben hacer los restaurantes es adoptar una serie de pautas que ha elaborado Accor Services con el asesoramiento de expertos nutricionistas y que, junto con una sencilla formación, determinarán que obtengan la certificación “Gustino” y puedan exhibir el distintivo correspondiente.

## ¿Cómo surgió esta iniciativa?

Accor Services lanzó el programa Gustino en el 2005, aprovechando su extensa red de restaurantes asociados y millones de usuarios de Ticket Restaurant en todo el mundo, como una forma de contribuir a impulsar una alimentación equilibrada, lo que ha demostrado ser esencial en la lucha contra la obesidad y las enfermedades coronarias y, en definitiva, uno de los pilares para la salud de las personas que recoge la OMS. Actualmente el programa ya se ha implantado con éxito en otros 10 países, siempre teniendo en cuenta las costumbres alimentarias de cada país y de cada región. En España hemos tenido el privilegio de contar con la colaboración de las administraciones, especialmente de la AESAN, entidad dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, y de la FDM, instituciones con las que hemos firmado un convenio para la puesta en marcha del

programa. Por otra parte, el hecho de que nuestra red de restaurantes asociados cuente con casi 26.000 establecimientos en toda España y que el programa pueda llegar potencialmente a los más de 175.000 usuarios de Ticket Restaurant ha sido valorado muy positivamente por su parte.

Además, el programa Gustino encaja perfectamente con los objetivos de la Estrategia Naos que actualmente lleva a cabo la AESAN, para sensibilizar a la población sobre la importancia de adquirir unos hábitos de vida saludables a lo largo de toda la vida, y que tiene por objetivo principal la lucha contra la obesidad, una patología que, por desgracia, ha ido en aumento en nuestro país durante los últimos años.

## “El programa Gustino encaja con los objetivos de la Estrategia Naos de la AESAN y que tiene por objetivo principal la lucha contra la obesidad”

## ¿Qué les diría a los restaurantes para animarles a adherirse a Gustino? Según su experiencia, ¿qué incidencia esperan del programa en España?

Les diría que aunque el programa Gustino haya sido concebido pensando en ofrecer una opción saludable a los usuarios que a diario acuden a los restaurantes de menús, lo cierto es que desde el punto de vista de los establecimientos, la adhe-



300 MILLONES DE MENÚS CON TICKET RESTAURANT



Accor Services lanzó Ticket Restaurant en el mercado español hace más de 30 años. Desde entonces, ha alcanzado la cifra de más de 300 millones menús servidos mediante este sistema de pago que supone un ahorro tanto para trabajadores como para las empresas, al estar exento de impuestos hasta un máximo de 9 euros por día laborable. Ticket Restaurant® lidera el mercado de los vales de comida con más de 175.000 usuarios diarios y una cuota de mercado del 47%.

sión al programa supone para ellos un beneficio competitivo respecto a otros restaurantes. De hecho, es muy probable que las personas que comen fuera cada día decidan acudir a los restaurantes que estén identificados con la mascota Gustino, ya que en ellos tendrán la garantía de poder elegir un menú saludable y equilibrado. Por lo demás, muchos de restaurantes son candidatos a obtener la certificación, puesto que muchos de ellos ya cumplen la mayoría de pautas y el hecho de adaptarse al programa no les supondrá más que adaptar pequeños detalles muy sencillos.

Por este motivo y por la gran cantidad de restaurantes que ya han solicitado adherirse al programa, pensamos que Gustino va a ser todo un éxito en nuestro país.

## ¿Qué otras iniciativas de responsabilidad social ha adoptado Accor Services?

Accor Services siempre ha buscado actuar de forma socialmente responsable. El programa Gustino es una prueba de ello, pero no la única.

## “Muchos restaurantes ya cumplen la mayoría de pautas y adaptarse al programa no les supondrá más que adaptar pequeños detalles muy sencillos”

En España, colaboramos con varias ONGs para divulgar y promover acciones solidarias con la Infancia y la Alimentación y hemos impulsado varios programas a nivel interno como la donación de fondos informáticos antiguos; colaboramos con Acción contra el hambre y nuestros empleados participan en el apadrinamiento de niños de forma voluntaria. A nivel de los usuarios de nuestros servicios, hemos impulsado Beneficio Club, un portal a través del cual éstos pueden beneficiarse de ofertas, promociones y descuentos en multitud de productos y servicios. ■

## SERVICIOS PARA FIDELIZAR Y MOTIVAR A LOS TRABAJADORES

Accor Services 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 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, Ticket a la carta®, Ticket Escapada®, Ticket Experiencia® y Delicard, entre otras herramientas destinadas a mejorar la conciliación y la calidad de vida de los trabajadores.

## DECÁLOGO GUSTINO

- Primer plato de ensalada, verduras o legumbres
- Posibilidad de elegir un segundo de pescado
- Guarniciones que incluyan hortalizas, verduras o legumbres
- Formas de cocción al vapor, horno, plancha, parrilla, salteado, etc., y que requieran poca cantidad de grasa
- Se dispondrá agua en la mesa y se podrán pedir las bebidas alcohólicas por copas
- Se ofrecerán menús con poca sal y no habrá saleros sobre las mesas
- Uno de cada tres postres deberá ofrecer fruta fresca, zumos naturales o frutos secos
- Posibilidad de elegir medio menú o medias raciones
- Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos
- Se ofrecerá pan integral como alternativa al pan blanco