



## Gustino le sentará bien a tu negocio...

Gustino FOOD está promovido en España por Edenred España, a través de su red Ticket Restaurant®, en colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea.

Gustino FOOD es un proyecto que busca luchar contra la obesidad a través de la oferta y la demanda, promoviendo entre los trabajadores el acceso a una alimentación equilibrada. Si su restaurante ya ofrece alimentación sana y equilibrada, Gustino FOOD le va a ayudar a difundirlo. Y si aún no cumple con los criterios es muy fácil adaptar su oferta.

### Ventajas de ser un restaurante Gustino FOOD

- Rentabilidad: Según un estudio realizado por Edenred, los restaurantes certificados como "Gustino FOOD", crecen un 9% más que el promedio de los 30.100 restaurantes afiliados a Ticket Restaurant®.
- Tendencia: Un 35% de los empleados encuestados eligen el restaurante para comer, basándose en la oferta nutricional.
- Fidelización: La demanda actual de establecimientos que ofrecen comida sana y equilibrada le garantiza la fidelidad de la clientela.
- Imagen: Ser un restaurante Gustino FOOD mejora notablemente su imagen, posicionamiento y rendimiento.
- Notoriedad: Los establecimientos Gustino FOOD son promovidos entre los más de 200.000 usuarios de Ticket Restaurant®.
- Credibilidad: El programa ha sido certificado por la Fundación Dieta Mediterránea (FDM) y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Gratuidad: Sumarse al programa es gratuito y sencillo para los restauradores.

¿Sabías que los restaurantes Gustino FOOD crecen más que el resto...?



[www.gustinofood.es](http://www.gustinofood.es)

La mayoría de establecimientos ya siguen ciertos criterios para ofrecer menús saludables a sus clientes e implantar las medidas necesarias para aquellos que aún no lo hacen es muy fácil. Para formar parte de la red Gustino FOOD, los restauradores han de cumplir estos sencillos requisitos:



Al menos un tercio de los primeros platos serán a base de verduras, hortalizas o legumbres.



Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición de los segundos platos.



Al menos una de cada tres opciones de postre serán fruta fresca (entera o manipulada, por ejemplo, macedonia) o zumos naturales y/o frutos secos.



Existirán siempre platos de pescado como opción de segundo plato.



Se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y se utilizarán técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.



Existirán opciones de menú tradicional y la posibilidad de elegir medio menú: un plato, a elegir entre los primeros o segundos platos, y postre; o bien menús completos a base de medias raciones.



Al sentarse los comensales, se ofrecerá una botella de agua en las mesas. Las bebidas alcohólicas (vino, cerveza o cava) se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.



Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.



Se ofrecerá pan integral como alternativa al pan blanco.



Existirá la alternativa de menús bajos en sal, opciones sin sal y con condimentos alternativos, como pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc. No habrá saleros sobre las mesas al alcance de los clientes, se ofrecerán sólo cuando se solicite.



¿Cómo entrar a formar parte de la red Gustino FOOD?

Entre en [www.gustinofood.es](http://www.gustinofood.es), pinche en: ¿Es usted restaurador? Adhierasé al programa y encontrará toda la información necesaria, o llamando al 902 116 365



MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

