

Comunicado de prensa

Ticket Restaurant® y la UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie – Unión de Oficios e Industrias de la Hostelería) se alinean junto a los restauradores en favor del equilibrio alimentario

Lanzamiento en Francia de “Alimentación y Equilibrio”, programa mundial en favor de una alimentación equilibrada y variada

Paris, 6 de octubre de 2005. Accor Services, a través de su producto estrella *Ticket Restaurant®*, y la Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie lanzan en Francia “**Alimentación y Equilibrio**”, un programa mundial e innovador al que se unirán los restauradores, para promover el equilibrio alimentario entre sus clientes.

El programa persigue ayudar a los franceses a comer de forma más equilibrada en el restaurante.

“Deseamos animar a los restauradores en su decisión de participar en una iniciativa que contribuya al bienestar del consumidor. La amplitud de nuestra red, esencial para llevar adelante este programa, y nuestra capacidad para llegar a millones de usuarios de Ticket Restaurant®, hacen de Accor Services un poderoso vector para promover el equilibrio alimentario”, subraya John Du Monceau, Presidente de Accor Services.

Esta iniciativa confirma la decidida intención de la UMIH de apoyar a los restauradores en la búsqueda de medios sencillos para dar respuesta a las nuevas expectativas de sus clientes.

“Desde hace mucho tiempo, la UMIH trabaja con los restauradores para hacer del equilibrio alimentario un activo de la profesión de la restauración. En este sentido, estamos plenamente en línea con los objetivos de este programa y tenemos la intención de aportar al mismo el apoyo necesario para lograr la adhesión masiva de los restauradores”, añade André Daguin, Presidente de la UMIH.

Un programa validado por expertos que se apoya en un compromiso recíproco de las partes interesadas.

Accor Services, con el apoyo de la UMIH, lanza a partir de hoy en toda su red de afiliados al **Ticket Restaurant®**, una gran campaña de sensibilización y adhesión. Además, pone gratuitamente a disposición de los establecimientos adheridos al programa todo el material de información y señalética necesarios para preparar platos conformes con el equilibrio alimentario e indicárselos al cliente.

Accor Services:

- Distribuye entre los restauradores una carta de compromiso y una guía práctica que permite la puesta en marcha del programa. Éste contiene los grandes principios nutricionales compartidos y validados por un **Comité de Expertos**. Este Comité presidido por **Ambroise Martin**, Catedrático de Nutrición y Bioquímica en la Facultad de Medicina de Lyon, está compuesto por nutricionistas, así como por representantes del sector de la restauración.
- Pone en línea un sitio web dedicado: www.alimentationetequilibre.com
El restaurador puede encontrar en él consejos e indicaciones nutricionales, ideas de menús equilibrados, entrevistas con expertos, intercambios de experiencias con otros colegas ...

El consumidor, por su parte, puede encontrar a partir de este momento los grandes principios y consejos nutricionales puestos a su disposición en la “**Guía del consumidor**”.

- Proporciona a los restauradores que firmen la carta una señalética eficaz, establecida de acuerdo con la UMIH para desplegar el programa entre sus clientes (calcomanías, etiquetas adhesivas, desplegables para sus clientes).
- Lleva a cabo un seguimiento de la operación con el Comité de Expertos.

Los restauradores que participan en el programa se comprometen a:

- Respetar la carta propuesta por Accor Services y su Comité de Expertos.
- Ofrecer platos diseñados libremente respetando las recomendaciones prescritas en la guía.
- Utilizar la señalética provista por Accor Services, para que los consumidores puedan reconocer fácilmente los restaurantes participantes e identificar los platos en cuestión.

Gustino: Una mascota universal para identificar el programa

“**Alimentación y Equilibrio**” es un programa sencillo de llevar a cabo y fácilmente identificable.

- En el logotipo, el texto “**Alimentación y Equilibrio mediante Ticket Restaurant**” rodea un pequeño y divertido personaje: **Gustino, la mascota del programa**.
- **Gustino**, compañero cotidiano del restaurador y del consumidor, **se presenta en forma de etiquetas adhesivas** que sirven para identificar aquellos platos de la carta que respetan los criterios de selección, cocción y composición de los alimentos que les permiten conservar sus cualidades nutricionales.

Hacia mitad de octubre de 2005, **83 restaurantes de los hoteles Ibis en Francia estarán plenamente incorporados al proyecto de Gustino**. Los clientes de “L’Estaminet”, “La table” y el “Café” encontrarán ciertos platos de la carta de estos restaurantes identificados mediante las pegatinas de **Gustino**. En las mismas fechas, la primera restauradora independiente adherida al programa, **Alice Bardet, Point Bar** (Paris 1) mostrará los colores de **Gustino** en su carta.

A partir de enero de 2006, Ticket Restaurant® realizará entre todos los beneficiarios de sus títulos de restauración una **vasta campaña de comunicación para los consumidores** tendente a promover su programa “Alimentación y Equilibrio”. El año próximo, el programa será adaptado a todos los países en los que está presente el Ticket Restaurant®. Con ocasión de un coloquio que tendrá lugar en otoño de 2006, se hará público un primer balance anual.

Accor, presente en 140 países con 168.000 colaboradores, es líder europeo y grupo mundial en el universo del viaje, del turismo y de los servicios a las empresas con sus dos grandes actividades profesionales internacionales:

- **la hotelería**: más de 4.000 hoteles (más de 466.000 habitaciones) en 92 países, los casinos, las agencias de viajes y la restauración ;
- **los servicios a las empresas y a las entidades públicas**: 19 millones de personas, en 34 países, utilizan una amplia gama de prestaciones (tickets y tarjetas de restaurante y alimentación, servicios y asistencia a la persona, motivación, fidelización) de cuyo diseño y gestión se encarga Accor.

La Union des Métiers et des Industries de l’Hôtellerie (UMIH) presidida por André Daguin representa, informa y defiende a las empresas del sector de los cafés, los hoteles, los restaurantes y el mundo nocturno en Francia ante las instancias europeas. Con sus 80.000 socios y sus 112 oficinas en París y en los departamentos y regiones, la UMIH dispone de más de 300 colaboradores, juristas y especialistas en asuntos sociales con objeto de conducir a este sector por la vía de la modernidad.

CONTACTOS DE PRENSA

Accor Services
Alexandra Langlois
Tél : 01 45 38 47 15

Alexandra.langlois@accorservices.com

Presse Attitude
Nathalie Hamelin
Tél. : 01 40 86 40 35

nhamelin@presseattitude.com

UMIH
Martine Profichel
Tél. : 06 13 26 50 72



