

Claves para lograr empleados motivados y clientes satisfechos

Octubre 2009

[Si no puede ver este newsletter pulse aquí](#)

Últimas noticias

Obesidad, el mal del siglo XXI [+]

La mirada empresarial

Objetivo FOOD: Empleados sanos y satisfecho [+]

La voz del empleado

Cómo alimentarse de forma saludable [+]

Soluciones Accor Services

Socio principal del Proyecto FOOD [+]

Proyecto FOOD

De forma cada vez más frecuente, las autoridades sanitarias nos advierten sobre el impacto alarmante que la obesidad tiene en nuestra salud y en la sociedad. Accor Services® lidera una iniciativa europea para frenar el avance de esta enfermedad a través de la promoción de hábitos de alimentación saludables, para que comer fuera no sea una excusa.



Últimas noticias

Obesidad, el mal del siglo XXI

En España, se calcula que el coste total atribuible a la obesidad es de 2.500 millones de euros al año. Una enfermedad que avanza, entre pequeños y mayores, y que puede aumentar el riesgo de padecer otras patologías cardiovasculares, oncológicas y metabólicas.

Tres de cada diez españoles tienen sobrepeso y un 15% de la población padece algún tipo de obesidad, de acuerdo con los datos del Ministerio de Sanidad. Esta enfermedad supone la segunda causa de muerte prematura evitable en el mundo después del tabaco, de acuerdo con un informe de la Clínica Londres, uno de los centros españoles especializado en esta enfermedad, integrado en el Grupo Baviera.

El avance de esta dolencia es especialmente preocupante en los niños. Según el Presidente del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares (CNIC), Valentí Fuster, la obesidad infantil en el mundo ha aumentado un 35% en la última década.

Expertos como Isidoro Cano, coordinador del VII Curso sobre Endocrinología y Nutrición, alertan de que la obesidad todavía no ha recibido "toda la atención y la importancia que se merece" por parte de las autoridades sanitarias, a pesar de que el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, oncológicas y metabólicas está "íntimamente ligado" a la obesidad.



La mirada empresarial

Objetivo FOOD: Empleados sanos y satisfecho

La obesidad no sólo perjudica la salud, también al tejido empresarial. Un estudio de la Organización Mundial de Trabajo afirma que la mala alimentación causa pérdidas de hasta un 20% en la productividad. Los especialistas aseguran que los empleados que padecen obesidad o una enfermedad crónica tienen más probabilidades de faltar al trabajo y pueden sufrir la discriminación en el ámbito laboral. Para intentar combatir esta lacra, nace el Proyecto FOOD.

Teniendo muy en cuenta el importante papel de las empresas en la prevención de la obesidad, un consorcio de entidades del sector público y privado de seis países europeos (Bélgica, República Checa, Francia, Italia, España y Suecia) dieron luz verde a comienzos de año al Proyecto FOOD, las siglas de Fighting Obesity Through Offer and Demand (Lucha contra la Obesidad a través de la Oferta y la Demanda).

El objetivo es fomentar una nutrición equilibrada, sensibilizando a 52.000 trabajadores para ayudarlos a mejorar su dieta y a 5.000 restaurantes para que ofrezcan menús más saludables, dando un salto hacia delante en la calidad nutricional de la oferta mediante la colaboración con restaurantes, cocineros y camareros.

El lugar de trabajo es un escenario privilegiado para mejorar la salud y el bienestar de la plantilla y, así, aumentar la productividad, reducir el absentismo y mejorar el clima laboral. Desde la compañía se pueden ofrecer pautas de hábitos saludables, incorporar medidas que ayuden a alimentarse mejor —como los Ticket Restaurant®— y comprometerles con las políticas corporativas en materia de salud.

La voz del empleado

Cómo alimentarse de forma saludable

El 27 de octubre el autobús del Proyecto FOOD llegó a su última parada: Madrid. Atrás quedaba una gira por 6 países, a lo largo de la cual expertos nutricionistas han enseñado a los trabajadores cómo alcanzar el equilibrio en su dieta.

París, Bruselas, Estocolmo, Praga, Milán y, por fin, Madrid. Durante el mes de octubre, el autobús del proyecto FOOD ha visitado importantes ciudades de aquellos países en los que se ha promovido este proyecto de alimentación saludable. Cada una de estas visitas se ha convertido en un punto de encuentro entre cocineros, nutricionistas, empleados y compañías.

¿Qué pudieron aprender los trabajadores cuando el autobús aparque en Madrid, junto a la entrada principal del Centro Comercial La Vaguada en la avenida Monforte de Lemos el pasado 27 de octubre? Sobre todo, que comer en un restaurante puede ser compatible con una dieta equilibrada en el contexto de la vida profesional.

Más de 1.500 personas participaron en un amplio abanico de actividades:

- Los nutricionistas ofrecieron consejos acerca de los hábitos alimenticios, mediante un cálculo del Índice de Masa Corporal y estudio personalizado de los hábitos alimenticios.
- Demostraciones de la preparación de recetas fáciles y saludables.
- Taller para aprender a interpretar el contenido nutricional de los alimentos a



través del etiquetado y para reclamar alternativas si en tu restaurante habitual no ofrecen opciones sanas.

- Guía de frutas y verduras de cada temporada, así como los hábitos alimenticios que debería seguir los españoles.
- Los participantes pudieron colocarse un cinturón de 10 kilos para comprobar los efectos del sobrepeso.

Soluciones Accor Services®

Socio principal del Proyecto FOOD

La importancia de los objetivos que persigue el Proyecto FOOD exige que lo respalde un grupo de entidades públicas y privadas, fuerte e implicado. Accor Services® forma parte de ese grupo pionero como impulsora inicial del proyecto.

Hace más de un año y medio, Accor Services® presentó en España una iniciativa para promover una nutrición sana entre los trabajadores que ya funcionaba en otros países en los que opera el Grupo. La red Gustino, integrada por los restaurantes afiliados a Ticket Restaurant® que se certifican como establecimientos que ofrecen opciones de alimentación equilibrada, fue y es un éxito en nuestro país.

Ése fue uno de los impulsos para crear el Proyecto FOOD, financiado en parte con fondos europeos, y en el que se han implicado organizaciones públicas y privadas de seis países europeos. Como socio principal, Accor Services® se responsabiliza de coordinar el proyecto y difundir la información y los resultados.

Por otra parte, el proyecto cuenta con la fuerte implicación de los asociados —nutricionistas, autoridades sanitarias y otras del ámbito académico, representadas en nuestro país por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Fundación Dieta Mediterránea— y los colaboradores, que



incluyen, entre otros colectivos, a los restauradores.

Además, este programa está en consonancia con la Responsabilidad Social Corporativa de Accor Services®, que cuenta con un fuerte compromiso con la dieta saludable en los más de usuarios de Ticket Restaurant.



Sabías que...

Accor Services® ha sido reconocida de nuevo con el Best Place to Work 2009 como una de las mejores compañías para trabajar en España.

[Enviar a un Amigo](#)

Si no desea seguir recibiendo este Newsletter gratuito de Accor Services, por favor haga [CLICK AQUÍ](#)

Para más información:
Accor Services España
Tel: 902 256 652
www.accorservices.es