



**Boletín periódico para  
los afiliados de Ticket Restaurant®**

Primer cuatrimestre 2010



## Experiencias de éxito Ticket Restaurant® Card

En un momento en el que se ha generalizado el uso de tarjetas, los hosteleros apuestan por Ticket Restaurant® Card, una tarjeta diseñada para dar soporte en formato electrónico a la ayuda de comedor, que Accor Services® pone a disposición de los usuarios para que la utilicen en su red asociada.

"Es más cómodo, porque es como si fuera cualquier otra tarjeta. Aunque sólo sea por el trabajo que evita y el hecho de que cobras antes, merece la pena". Así describe Clemente del Pino Fernández, administrador único de Bocamar 97, su experiencia con Ticket Restaurant® Card.

Clemente es uno de los numerosos restauradores de nuestro país que ya han apostado por este sistema, que sustituye los tradicionales vales en papel por una tarjeta prepago en la que figura el nombre del empleado y de la empresa. Para proceder al pago de la comida basta "pasar" por el dispositivo bancario TPV con el que cuente el establecimiento, sin necesidad de invertir en un dispositivo adicional.

Este profesional considera que la rapidez en la gestión administrativa es su principal ventaja, puesto que se evita el

conteo, sellado, listado y envío, además del periodo de espera desde su recepción hasta que el hostelero recibe el reembolso. "Si todos los cheques me los pagaran como con la tarjeta, ahora mismo firmaba", añade.

### Ahorro y comodidad

En el Restaurante Los Olivos se sirven más de 400 almuerzos diarios y, a pesar de que sólo parte de los comensales pagan con Ticket Restaurant® Card, Irene Gavilanes, la directora general de Ingavi Hostelería y Turismo, grupo al que pertenece este establecimiento, no duda en afirmar que esta modalidad representa "un ahorro de costes por la gestión administrativa que implica el papel". Para Irene, Ticket Restaurant® Card "tiene mucho recorrido" por delante.

De momento, ambos sistemas, papel y electrónico, conviven. Aunque hay quien

ya apuesta por la tarjeta, como Rosa María Esteve, de Bona Tapa: "Hay que evolucionar y pasar ya al sistema de tarjeta. Es más fácil, más cómodo y mejor".

Además, despierta mayor confianza en los restauradores, ya que no tienen que estar pendientes de la fecha de caducidad ni de la pérdida. "Algunos vales nos llegan hechos una pena", comenta Rosa, "y yo que lo tengo que contar... ni te cuento". Por su parte, Irene apunta que "hay tickets de muchos valores distintos, lo que complica el conteo y la colocación de los mismos".

Con el nuevo Ticket Restaurant® Card no sólo no se renuncia, sino que se refuerzan los beneficios ya garantizados por el formato papel, como son el incremento de la clientela y del volumen de facturación, la fidelización de sus clientes y la garantía de cobro.

Dónde estamos

Tel.: 902 116 365

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



## ¿Dónde encontrar a los nuevos cocineros?

España es un país con cultura gastronómica y cada vez son más los que buscan especialistas de la cocina para sus restaurantes. La duda surge a la hora de saber dónde encontrar a los nuevos profesionales.

El Ministerio de Educación contempla dentro de la Formación Profesional, es decir, dentro del "conjunto de enseñanzas del sistema educativo, cuyo valor añadido es la formación práctica adecuada a las necesidades de la economía y a los diferentes sectores productivos", la familia profesional de Hostelería y Turismo. Dos son los cursos, de 2.000 horas de formación cada uno, que integran esta rama: cocina y gastronomía, y servicios de restauración. Una vez completado el proceso de formación, los recién titulados pueden trabajar en empresas del sector de la hostelería, entre otros establecimientos relacionados con los alimentos.

Estos estudios se imparten en los institutos de FP; para conocerlos, hay que dirigirse a la Consejería de Educación de cada región. Sin embargo, el pasado mes de octubre se aprobó un nuevo modelo de Formación Profesional, que comprende la creación en un futuro de una Red de Centros de Referencia Nacional, ubicados en cada una de las comunidades autónomas.

### Reconocido prestigio

Si se trata de ahondar en la formación, a través de la enseñanza privada, las escuelas de hostelería son numerosas en nuestro país. Estos son sólo algunos ejemplos:

- Para encontrar expertos en la cocina tradicional con reconocimiento a nivel europeo es recomendable acercarse a la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, que ganó el Premio Eurhodip a la Mejor Escuela Europea en 2000 y en 2005.
- En la Ciudad Condal se encuentra la Terra d'Escudella. Aquí los estudiantes no sólo se forman, sino que los profesionales acceden a cursos de reciclaje para estar al día en el mundo de la Hostelería.
- La pastelería es otra modalidad muy interesante dentro del mundo gastronómico. Para encontrar cocineros con espíritu artesano y artista se puede buscar en la Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía, situada en Alicante.
- A partir del 2011, la respuesta a dónde encontrar los nuevos cocineros será sencilla: en la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de España, que se instalará en el parque tecnológico de San Sebastián y prevé su inauguración ese año.

## Agua Propiedades de H<sub>2</sub>O

Los médicos recomienda beber dos litros de agua diarios, pero ¿por qué? El mantenimiento de un estado de hidratación determinado es necesario para el perfecto funcionamiento del organismo. El cuerpo humano elimina una media diaria de dos litros de agua. Por ello, se debe beber la misma cantidad, para mantener un equilibrio. Este elemento, el mineral

más abundante del planeta, ayuda a fortalecer las células de la piel, contribuye a un buen funcionamiento del sistema digestivo y, con la suficiente cantidad, los riñones se encargan de que la grasa que comemos sea usada como energía, en vez de almacenarla. El programa Gustino aconseja a los restaurantes que incluyan una jarra de agua en el menú.



## Proyecto FOOD

# Consejos entre fogones

Cada vez más gente se preocupa por llevar una dieta equilibrada, ya no sólo por la estética, sino por los riesgos que conlleva tener unos cuantos kilos de más. Al mismo tiempo, menos trabajadores pueden comer en casa y elaborar platos acordes con estas necesidades.

Para solucionar esta cuestión nace el Proyecto FOOD, desarrollado entre la Unión Europea y un grupo de expertos procedentes del sector privado de los países asociados (España, Francia, Bélgica, República Checa, Italia y Suecia). Uno de los socios principales es Accor Services®, que no cesa de innovar para aportar a las empresas y a los grupos soluciones creativas, en beneficio del bienestar individual y del resultado colectivo. Su responsabilidad es coordinar el proyecto y difundir la información y los resultados.

El proyecto tiene como objetivo fomentar una alimentación equilibrada entre los

trabajadores mejorando la calidad nutricional de los restaurantes. Para ello, Accor Services® y los socios de cada país han elaborado una lista de recomendaciones para los establecimientos:

1. Poder elegir entre platos normal y pequeño.
2. Utilizar métodos para cocinar bajos en grasas como hervir, hornear o asar.
3. Dispensar una amplia variedad de especias para condimentar los platos.
4. Colocar jarras de agua en las mesas antes incluso de que las pidan los clientes.
5. Servir la salsa por separado para que los clientes puedan decidir la cantidad.
6. Elaborar opciones saludables y que estén visibles en el menú.
7. Usar aceite de oliva para las ensaladas y para cocinar, y elegir aceite de oliva o de girasol alta en ácidos grasos.



## Comida saludable: la apuesta del comensal

La adhesión al programa de menús saludables Gustino produce un incremento de la demanda hacia estos establecimientos, ya que, cada vez más, los consumidores eligen un lugar para almorzar en función de la comida saludable que ofrezcan.

Las cifras están sobre la mesa. En este caso, la de los establecimientos que se esfuerzan por ofrecer el mejor menú a los trabajadores que buscan un lugar para comer al mediodía sin alejarse demasiado de la oficina. Según un reciente estudio realizado a nivel nacional, el 35% eligen su restaurante basándose en la nutrición ofrecida, frente a un 28% que toman esta decisión basándose en el precio.

En este sentido, los empleados demandan visibilidad e información, de acuerdo con el mismo informe. Siete de cada diez nunca han visto una tabla de aportaciones nutricionales en los establecimientos, un 55% desearía contar con más informa-

ción sobre alimentación equilibrada y la mitad opina que la mejor forma de informarse es contar con una lista de restaurantes saludables cerca de su lugar de trabajo.

Esto es, precisamente, lo que ofrece la red de restaurantes certificados por el programa Gustino. Una iniciativa de Accor Services® cuyo objetivo es promover una alimentación sana y equilibrada entre los usuarios de Ticket Restaurant®. La iniciativa está abierta gratuitamente a la participación de los más de 29.000 establecimientos afiliados a Ticket Restaurant®. En la web [www.gustino.es](http://www.gustino.es) los profesionales encontrarán toda la información sobre los criterios de dieta saludable y sobre el proceso de certificación.



## ¿CONOCE UNA EMPRESA QUE QUIERA CONTRATAR TICKET RESTAURANT®?

Si alrededor de su restaurante conoce empresas que no entregan ayudas para comida, y que quieran contratar Ticket Restaurant®, ahora puede obtener un doble beneficio. Por un lado, conseguirá clientes más fieles, que usarán los Tickets en su restaurante habitualmente; y por otro, usted puede conseguir hasta

**200€  
en premios**



Infórmese y participe en  
[www.recomiendaticket.es](http://www.recomiendaticket.es)

 **Ticket  
Restaurant®**