



Com adaptar el restaurant a les noves tendències saludables?

Trobar menús sans i equilibrats als restaurants de vegades resulta una tasca difícil. Així ho reflecteix un estudi sobre alimentació fora de la llar que hem realitzat recentment a la consultoria a diversos col·lectius de treballadors que per motius laborals mengen diàriament fora de casa.

Com a nutricionistes experts en assessorament a restauració citem algunes de les claus que recomanem als nostres clients del sector quan acudeixen a les nostres consultories:

1. Oferir menús alternatius baixos en calories, així com plats únics equilibrats a un preu assequible (menjar fins a sentir-se fart està perdent adeptes, sobretot per les persones que mengen diàriament fora de casa).
2. Incloure en l'oferta gastronòmica aliments funcionals: rics en fibra, omega3 o dietètics.
3. Disposar de cartes i menús especials per a celíacs, diabètics, hipertensos, baixos en colesterol, menús per a dietes, etc.
4. Informar al menú de quins són els plats sense gluten, sense sal, baixos en sucre, etc.
5. Transparència: destacar les propietats saludables dels plats, evitar els additius i fomentar els processos d'elaboració sans.
6. Plats del dia sans a preus assequibles, incloent productes saludables: fruites i verdures del temps, llegums, etc.
7. Oferir una àmplia gamma d'informació nutricional en diversos punts del restaurant. Mostrar la informació nutricional en grans panells, a més d'una extensa gamma de productes baixos en calories. D'aquesta manera el consumidor pot veure com la seva despesa econòmica es converteix en una inversió en salut.
8. Formar el personal del restaurant per tal que pugui orientar el consumidor sobre el plat que més li convé segons les seves característiques dietètiques.
9. Disposar d'una pantalla tàctil al restaurant on el client pugui configurar i personalitzar el seu menú i d'una web amb àmplia informació dietètica i nutricional per consultar des de casa.



En els darrers anys com a professionals de la nutrició hem vist néixer un nou concepte de restaurant i, al mateix temps, de restaurador. La preocupació per oferir menús saludables amb informació nutricional és fruit d'una necessitat, i alhora una oportunitat per innovar en un mercat tan competitiu com la restauració.

Si vol oferir una nova imatge del seu restaurant i adaptar-se a les noves tendències saludables, no dubti en posar-se en contacte amb nosaltres perquè valorem les oportunitats del seu menú i els seus beneficis nutricionals.

CESNUT NUTRICIÓ BCN

Consultoria Nutricional
Especialitzada en Col·lectivitats i Empreses
+34 693 20 30 80
info@cesnutnutricio.com
www.cesnutnutricio.com

