



Diferenciarse de los demás a través de una oferta de alimentación saludable

01-03-2015

FormainnovaBio (empresa de formación dedicada exclusivamente al ámbito de la hostelería y la restauración) ha lanzado un nuevo curso bajo el título *Nuevos menús para nuevos clientes* (o cómo diferenciarse de los demás a través de una oferta de alimentos saludables).

Se trata de una formación de 15 horas con tutorización *on line*, en un plazo de treinta días naturales (el número de horas se reducirá en un número variable de horas en cursos impartidos de forma semipresencial en las empresas).

Un menú basado en platos sanos y saludables puede ser uno de los más claros caminos para la diferenciación y el éxito tanto en restauración colectiva como comercial. La gran mayoría de los consumidores españoles que comen fuera de casa por motivos de trabajo considera que la calidad nutricional de los menús es un factor decisivo a la hora de elegir donde come. En un concurso público o en la oferta diseñada para un cliente-empresa también tienen su peso los menús sanos.

Este curso está dirigido a empresas o trabajadores del sector de la hostelería y restauración que busquen mejorar sus competencias en relación con la orientación al cliente como estrategia de mejora empresarial.

El objetivo general es conocer las nuevas necesidades y expectativas de los clientes, tanto a nivel de tendencias globales de futuro como a nivel particular de cada empresa y comprender por qué los menús saludables y atractivos pueden dar respuesta a las nuevas necesidades, actuando como elemento diferenciador, de competitividad y de generación de valor en las empresas del sector.

Resumen de contenidos principales

- Responsabilidad social corporativa en hostelería y restauración.
- Estilos de vida saludables. El papel de la hostelería y restauración. Análisis DAFO del sector.
- Los nuevos clientes. Quiénes son, qué buscan, cómo lo buscan y cómo atraerlos.
- Los alimentos saludables y de calidad como factor de influencia.

– La información nutricional en hostelería y restauración.

Metodología

- Formación *on line* a través del [Campus FormainnovaBio](#).
- Formación a distancia.
- Formación presencial en empresa.

Para las empresas, el curso es bonificable por la Fundación Tripartita, pudiendo actuar FormainnovaBio como entidad organizadora o impartidora de la formación, realizando los trámites para que el coste del curso sea cubierto por los créditos formativos de cada empresa.

A título particular se puede encontrar más información o formalizar la inscripción a través de este [enlace](#) (FormainnovaBio cuenta con diversas promociones para las personas que se apuntan al curso a título personal -estudiantes, desempleados...-).

Artículo relacionado:

['Una buena alimentación y el estilo de vida saludable se convierten en tendencia social'](#).