



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

Grupo Vips refuerza su compromiso con la Asociación de Celíacos de Cataluña

Grupo Vips refuerza su compromiso con la Asociación de Celíacos de Cataluña

Martes, 14 de mayo 2013

Grupo Vips y la Asociación de Celíacos de Cataluña (Smag) han reforzado su compromiso, colaborando estrechamente para ampliar y diversificar la oferta de platos sin gluten de algunas de las cadenas de restauración del grupo. Así, la cadena de restaurantes italianos 'Ginos' estrena carta, incorporando una oferta variada y completa para el cliente celiaco, y las cafeterías 'Vips' han trabajado en la ampliación de la oferta de su existente carta sin gluten, extendiéndola a la totalidad de su red de establecimientos.

Las nuevas cartas ya están disponibles en los ocho restaurantes 'Ginos' de Catalunya y en el 'Vips' ubicado en el centro comercial Diagonal Mar de Barcelona.

Este acuerdo da continuidad a la línea establecida en pro del colectivo celiaco desde que en 2009 comenzaron a colaborar Grupo Vips y Smag. Para la firma de esta alianza, la asociación ha revisado la trazabilidad de los ingredientes y productos que forman parte de las nuevas cartas de 'Ginos' y 'Vips', además de ofrecer cursos de formación para los empleados, tanto en materia de manipulación como en protocolo de atención al cliente celiaco.

Tanto la carta de 'Ginos' como la de 'Vips' ofrecen una completa y variada oferta que incluye una selección de entrantes, segundos, postres y bebidas, 100% sin gluten. Además, se ha prestado especial atención a las demandas de los clientes celiacos y se han incluido los 'platos estrella' de ambas marcas, pero elaborados sin gluten y manteniendo el precio que tienen en las cartas tradicionales.

En el caso de los restaurantes 'Ginos', la nueva carta ofrece todo tipo de delicias italianas, tanto pastas como pizzas. Como plato principal se han incluido la *Fonduta di formaggi*, *Spaghetti bolognese* y a la *Panna e prosciutto*, así como la pizza *Prosciutto y Piemontese*. De postre, *Tiramisù con mascarpone* y los mejores *Profiteroles rellenos de nata y bañados con salsa de chocolate caliente*.

Por su parte, en las cafeterías 'Vips' se ha renovado totalmente la oferta sin gluten de la carta, para que los clientes celiacos puedan elegir entre una variedad de platos muy atractiva. De entrante pueden tomar unos *Nachos tex mex* y continuar con un sándwich mixto, un *Flatbread de pollo barbacoa*, una *Cheeseburger* o una *Lasagna Boloñesa*. De postre, se puede saborear las famosas *Tortitas Vips con nata y sirope*, así como su delicioso *Brownie* o la *Copa doppio cioccolato*.

Además, las dos insignias han cuidado especialmente el protocolo de servicio al cliente para diferenciar los platos sin gluten del resto de los pedidos. De la misma manera, y para garantizar la máxima seguridad alimentaria, se han equipado las cocinas de los 185 establecimientos que suman ambas marcas (91 cafeterías 'Vips' y 94 restaurantes 'Ginos' en toda España) con vajilla y utensilios de cocina específicos para preparar exclusivamente los platos sin gluten y en el caso concreto de 'Ginos', se han implantado además hornos de uso exclusivo para preparar platos de la carta sin gluten y así evitar la posibilidad de contaminación cruzada.

www.grupovips.com