



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

La 'Asesoría nutricional on-line' acerca el 'dietista digital' a las colectividades

La 'Asesoría nutricional on-line' acerca el 'dietista digital' a las colectividades

Martes, 07 de julio 2015

Tras dos años de trabajo y desarrollo, Edasnut ha lanzado al mercado 'Asesoría nutricional on-line', una herramienta creada en un entorno web donde el profesional de las colectividades puede aglutinar todas las tareas de gestión y valoración nutricional.

En los últimos años, el sector de la restauración colectiva ha experimentado cambios importantes a consecuencia de la incorporación de las nuevas tecnologías de la comunicación en sus modelos de trabajo. Como resultado, gran parte de los locales ya cuentan con dispositivos electrónicos para la gestión de comedor y la toma de comandas, equipos informáticos para la facturación, y una lista extensa de 'aparatos' que, en todo caso, pretenden mejorar las condiciones diarias del restaurador.

En esta misma línea hacia la innovación y con el objetivo de dar respuesta a la información alimentaria demandada por los comensales, Edasnut, una joven asesoría nutricional nacida de la experiencia de años de trabajo en el área de las colectividades, ha desarrollado una herramienta web 'Asesoría nutricional on-line' que reduce la distancia entre cocinero y dietista, avanzando al unísono hacia un fin común: *"ofertar platos más apetecibles a la vez que saludables"*.

A través de esta innovadora aplicación, el usuario puede acceder a una zona virtual privada desde donde gestionar, 'comprar', consultar y hasta guardar todos los servicios y documentación de un centro, colectividad, restaurante o grupo de trabajo, aglutinando todas las tareas de gestión y valoración nutricional en una única herramienta.

Profesional y con un diseño basado en la experiencia

Las primeras sensaciones que se perciben con esta aplicación son su carácter profesional y su diseño basado en la experiencia. En todo momento se observa el perfil nutricional de sus creadores, valorándose aspectos alimentarios técnicamente especializados y fundamentados en una extensa base de datos de alimentos, guía de gramajes y recetas tipo para que los usuarios obtengan un servicio de alta calidad de manera fácil y sencilla.

Sin embargo y a pesar del nivel técnico que Edasnut ha imprimido a esta aplicación, la perspectiva de desarrollo ha sido siempre la del cocinero-restaurador, por lo que resulta fácilmente manejable para cualquier persona, independientemente del nivel de conocimientos que tenga en materia de nutrición. Es más, la versatilidad de la herramienta es tal que permite que sea el equipo de Edasnut el que elabore todo el trabajo en la plataforma web y lo ponga a disposición en el espacio privado del cliente una vez concluido el proceso.

Otra de las grandes ventajas es el acompañamiento durante la elaboración de fichas de platos, cartas y menús, gracias a la presencia continua de un asesor nutricional que orienta y guía al usuario. Edasnut emplea un sello de validación con la firma del experto en nutrición y el número de registro identificativo del producto correctamente verificado.

Por último, es importante subrayar el aspecto económico y la configuración dada a la aplicación con diferentes modalidades de servicios y acceso: bien de manera unitaria, sin la obligación de hacer un desembolso inicial importante o bien, contratando una tarifa plana de uso ilimitado, si se prevé la necesidad de adquirir un gran volumen de productos

¿Cuáles son los servicios disponibles en la 'Asesoría nutricional on-line' de Edasnut?

La aplicación 'Asesoría nutricional on-line' de Edasnut tiene como objetivo atender dos grandes grupos de potenciales usuarios. Por un lado, se encuentran las empresas de catering y colectividades con oferta de menús semanales, gran variedad de dietas y requerimientos complejos, que tienen acceso a una aplicación que les permite preparar fichas técnicas de platos además de multitud de plantillas y formatos de menús adaptados a las necesidades del servicio y a las características alimentarias del grupo poblacional para el que se plantean: niños, ancianos, alérgicos o intolerantes, etc...

Por otro, los restaurantes, cafeterías o locales que ofrecen comida elaborada en cocina propia, permitiendo poner a disposición de sus clientes información sobre los platos que sirven en un menú diario o sobre una carta cerrada que ellos mismos diseñan. En concreto, el usuario podrá elaborar fichas técnicas de platos, cartas dietéticas y menús diarios incluyendo todo tipo de parámetros nutricionales, 'dietas no aptas' y declaración de alérgenos (Reglamento (UE) 1669/2011).

Presente y futuro de la aplicación

Después de dos años de duro trabajo entre técnicos informáticos y expertos en nutrición el proyecto ha salido al mercado el pasado mes de febrero coincidiendo con la reciente entrada en vigor del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Aunque aún es pronto para hacer valoraciones, la herramienta está teniendo una acogida muy positiva y es por ello por lo que el equipo de Edasnut tiene grandes expectativas en su desarrollo, habiéndose marcado el objetivo de convertirla en un referente en el mercado potenciando su accesibilidad y su carácter usuario-cliente.

www.edasnut.es