



Te encuentras en Inicio / Segmento / Otras colectividades /

Pedagogía alimentaria en la restauración del parque de atracciones Tibidabo

Pedagogía alimentaria en la restauración del parque de atracciones Tibidabo

05-11-2014

Parc d'Atraccions Tibidabo, asesorado por Fundació Alcía, puso en marcha este verano un proyecto con el objetivo de mejorar la oferta gastronómica del restaurante 'L'Aeroport' (el más grande del parque) y convertirlo a la vez en punto de educación nutricional para difundir los valores de una alimentación sana y equilibrada, entre adultos y niños.

Desde el pasado verano está en marcha en el parque de atracciones del Tibidabo (Barcelona), una nueva oferta gastronómica diseñada con el objetivo de mejorar la valoración que de los servicios de alimentación tenían los visitantes, y convertir a la vez el parque, en un espacio para fomentar la alimentación saludable.

Según los responsables del parque *"gracias a la gran implicación de los trabajadores en los programas de mejora de atención al cliente, el equipo de gestión detectó la necesidad, entre las familias visitantes, de disponer de una oferta de restauración más saludable y equilibrada, a la vez que divertida y económica. Fue a partir de esta información que vimos la oportunidad de crear un espacio de restauración que fuese a la vez un punto de educación nutricional para difundir los valores de una alimentación sana y equilibrada, y ayudase en la prevención de la obesidad infantil"*.

Dieta mediterránea y más variedad

Fundació Alcía ha sido la encargada de asesorar al parque y diseñar la nueva oferta gastronómica, así como de organizar la vertiente pedagógica que se ha querido imprimir al servicio. El proyecto se ha puesto en marcha en el restaurante 'L'Aeroport', el más emblemático y grande del parque, con una capacidad para 348 comensales (el recinto cuenta con cinco centros más de restauración); se ha desarrollado bajo el lema *Menja sa, menja divertit'* (come sano, come divertido) y supone un punto de partida para crear un concepto donde convivan la educación en hábitos alimentarios, la creación de ofertas gastronómicas diferenciadas y adaptadas al parque, y la diversión.

Tras el cambio, el restaurante ha mantenido su sistema de autoservicio donde se muestra una oferta gastronómica basada en las elaboraciones típicas de la dieta mediterránea y con una suficiente variedad de platos como para satisfacer las expectativas de los visitantes. La oferta incluye a diario elaboraciones con verdura, pasta, legumbres, patatas, carne, pescado, fruta, lácteos y dulces.

Según declaraciones de **Joan Puigdollers**, concejal de Medioambiente y Servicios Urbanos del ayuntamiento de Barcelona y presidente de Parc d'Atraccions del Tibidabo, *"nuestra voluntad es que las personas vengan a divertirse pero también queremos aprovechar los espacios de ocio para hacer pedagogía entorno a dos ejes básicos de la alimentación: la comida sana y la lucha contra el desperdicio alimentario"*.

La función pedagógica del restaurante

Así, según explica **Núria Cinca**, del departamento de Salud y Hábitos Alimentarios de Fundació Alcía, *"la parte más importante de este proyecto no es la oferta gastronómica propiamente sino la pedagógica que se lleva a cabo fundamentalmente en el momento en que el visitante elige lo que va a comer, a partir de unas indicaciones sobre el menú saludable, raciones, composición, etc."*.

En primer lugar se han instalado unos carteles informativos en los que se explica que el menú debería estar compuesto por una ración de verduras, una de farináceos y un alimento proteico, acompañado por fruta y agua. Para que el cliente pueda distinguir claramente a qué grupo pertenecen los platos, cada elaboración de la línea del bufet está identificada con un símbolo que indica el grupo alimentario al que pertenece.

En segundo lugar se ofrece la opción de escoger raciones completas o medias raciones, no sólo para ajustar las cantidades a las necesidades de cada uno, sino para adecuar el menú a los más pequeños. Así pues, el menú infantil es media ración del menú de adulto... *"de esta manera—comenta Cinca—, hemos eliminado una oferta específica para el menú infantil; queremos fomentar que adultos y niños coman lo mismo porque creemos que el ejemplo de los padres es la mejor manera de inculcar buenos hábitos alimentarios a los hijos"*.

Otro incentivo para animar a los visitantes a componer un menú sano y equilibrado es el económico. Se aplica un descuento en el precio si la comida que se escoge se adapta al menú preestablecido de verdura, farináceo, proteína, fruta y agua. La misma pauta sirve para el menú infantil pero con medias raciones.

Y por último es importante, y se ha trabajado mucho también, en la disposición de los alimentos en la línea del bufet para fomentar las elecciones más saludables.

Como ya se ha comentado, otra de las líneas importantes del trabajo del parque es la de la lucha contra la reducción de desperdicios. Para ello se fomenta el uso de envases familiares y se hace hincapié en las medias raciones para no tener que tirar alimentos que no se consumen.

Para llevar a buen puerto el proyecto, lógicamente, se tiene que contar con las personas que trabajan en el recinto y que llevan el día a día del trato con el cliente. Con el fin de dotarles de toda la información necesaria se organizó un taller en las dependencias de Fundació Alícia en el que se presentó la nueva oferta gastronómica, se les explicó el plan pedagógico y se les ofreció una sesión informativa para que conociesen las bases de una alimentación saludable.