

Gallina Blanca Foodservice estrena nueva página web para los profesionales de la restauración: www.gallinablanca-fs.es

• Una nueva herramienta al servicio de los restauradores para mejorar el rendimiento de su negocio • La nueva web se suma a la iniciativa Proyecto AULA mediante la cual Gallina Blanca FoodService apoya al sector de la restauración

Tan importante es cocinar con buenos ingredientes como gestionar bien los recursos de un negocio, sobretodo en tiempos de crisis. Por eso, Gallina Blanca FoodService da un paso más en su compromiso con la restauración y pone en marcha la web www.gallinablanca-fs.es, un espacio online en el que ofrece consejos a los restauradores para gestionar mejor su negocio, además de información detallada sobre su amplia oferta de productos FoodService.

El lanzamiento de la nueva web de Gallina Blanca Foodservice, que ya está operativa, coincide con la celebración del 75 aniversario de Gallina Blanca en España.

Optimizar tiempo y recursos

¿Qué es un escandallo?, ¿Cómo vender más menús de forma rentable? La nueva web de Gallina Blanca FoodService responde a éstas y otras preguntas con el objetivo de ayudar a sus clientes a optimizar los recursos económicos, humanos y el tiempo para mejorar el rendimiento de sus restaurantes.

“El objetivo de este nueva página es aportar valor añadido al cliente, reforzando nuestra visión de servicio global desde dos diferentes vertientes: formándoles sobre cómo pueden mejorar la gestión de su negocio y cómo atraer a nuevos clientes y fidelizar a los existentes”, explica Vicenç Bosch, director general de FoodService Gallina Blanca.

La web www.gallinablanca-fs.es proporciona también consejos para atraer a nuevos clientes, ofrece información sobre los más de 200 productos FoodService que tiene la compañía en el mercado. Además, la nueva web permite al usuario ponerse en contacto directo con el comercial según su área geográfica o hacer consultas culinarias al chef de Gallina Blanca con un solo clic.

Iniciativas para apoyar al sector de la restauración

La nueva web forma parte del Proyecto AULA que Gallina Blanca Foodservice puso en marcha en apoyo al sector de la restauración en el año 2009. Se trata de un programa de formación gratuita dirigido a propietarios de restaurantes y bares de menú que pretende ayudar a mejorar su gestión para adaptarse a la nueva realidad económica. En 2011, el proyecto AULA formó a más de 1.000 propietarios y cocineros de toda España.

Con la colaboración de la Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), la compañía impulsó el año pasado la celebración del Día del Cocinero cada 20 de octubre, con el objetivo de rendir homenaje a los cocineros de menú. En el marco de este homenaje, Gallina Blanca y FACYRE organizarán cada año un concurso para premiar a las mejores recetas de menú de España.

Gallina Blanca FoodService

En respuesta a la elevada demanda de Avecrem que había en el sector hotelero, Gallina Blanca creó la división de FoodService en 1964, específica para el mercado profesional. Casi medio siglo después, la compañía ocupa un lugar destacado en miles de establecimientos de restauración de nuestro país con alimentos y ayudas culinarias específicas para la restauración. Se trata de productos muy prácticos, adaptados a las necesidades de los restauradores, que suponen toda una revolución en la restauración profesional.

Los productos FoodService de Gallina Blanca no sólo están presentes en restaurantes y hoteles, sino también en escuelas, centros residenciales y hospitales.

75 años innovando y revolucionando las cocinas españolas

Gallina Blanca celebra este año su 75 aniversario. Desde el lanzamiento de los primeros cubitos de caldo en 1937, Gallina Blanca forma parte de las cocinas españolas facilitando la vida diaria de millones de consumidores de este país. La innovación, la calidad y el compromiso con la salud de sus consumidores son las señas de identidad de sus productos. Por ello, Gallina Blanca es hoy una de las marcas referentes del sector de la alimentación.

La compañía forma parte del grupo internacional Gallina Blanca Star, participado por Agrolimen (75%) y Findim (25%). Tienen presencia en España, Italia, Holanda, Rusia y África a través de marcas como Gallina Blanca, Star, Jumbo o Grand'Italia.
