

GOODIEGUT®

Restauración

Vídeo informativo



(Pulsa la imagen)

« Convierte tu restaurante en el favorito para más de 5 millones de españoles con sensibilidad digestiva y sus acompañantes »



Comer fuera y disfrutar puede ser un reto para muchos

Más de 5 millones de españoles (+10% de españoles) podrían sufrir molestias digestivas relacionadas con la comida¹

Esto hace que tengamos muchas personas que les preocupa dónde ir a comer y disfrutar de la gastronomía por **temor a síntomas digestivos**.

MERMANDO SU CALIDAD DE VIDA

10 %

1. Worldwide Prevalence and Burden of Functional Gastrointestinal Disorders, Results of Rome Foundation Global Study. Gastroenterology. 2021 Jan;160(1):99-114.e3. doi: 10.1053/j.gastro.2020.04.014. Epub 2020 Apr 12. PMID: 32294476.



¿Qué es GoodieGUT?

Es la **primera y única certificación avalada por nutricionistas** referentes a nivel nacional en salud digestiva.

Asegura que tu restaurante ofrece **platos adaptados, atractivos y saludables** ideales para cualquier persona, especialmente para aquellas con **sensibilidad digestiva**.



Fácil y rápida de conseguir, **sin reformas en cocina ni cambios complejos. Sin preocuparte por trazas de gluten.**



Solo requiere ofrecer al menos **3 platos adaptados**, que también son atractivos para todos (ej.: poké bowl, wok...).



Adaptaciones mínimas en ingredientes o técnicas culinarias que **mantienen la calidad, sabor y experiencia gastronómica original.**



Platos populares que cualquier cliente disfrutará por igual, alejados del concepto "comida para enfermos".

¿Por qué tu restaurante necesita GoodieGUT?



Las personas con problemas digestivos tienen la preocupación de **no saber dónde comer o pedir comida.**



GoodieGUT conecta a restaurantes y personas con problemas digestivos.



Cuando encuentran restaurantes certificados, no solo **repiten habitualmente**, sino que lo hacen **acompañados** (familia, amigos, pareja y compañeros de trabajo).



*¡Aprovecha esta
oportunidad
única!*

Multiplica tus clientes: abre tu restaurante a un nicho de clientes **desatendido** y fideliza clientes con una inversión mínima.

¿Ventajas exclusivas del sello GoodieGUT?

Beneficio	Impacto en tu restaurante
<i>Aumento de ingresos</i>	Clientes fieles con acompañantes que llenan mesas recurrentemente
<i>Alta visibilidad</i>	Posicionamiento preferencial en el mapa interactivo y promoción constante en web y redes (+15 mil seguidores)
<i>Recomendación sanitaria directa</i>	Médicos, nutricionistas, psicólogos y fisioterapeutas recomendarán tu local activamente
<i>Diferenciación competitiva</i>	Único sello de bienestar digestivo oficial en España
<i>Publicidad continua</i>	Marketing garantizado (reels, stories y posts patrocinados)
<i>Difusión mediática</i>	Página web, redes sociales y otros

¿Cómo obtener el sello GoodieGUT?



Videollamada inicial gratuita

Esta videollamada servirá para resolver tus dudas e informarte de cómo funciona todo el proceso.



Formación sencilla y rápida (~3 horas)

Formar al restaurante y personal para que puedan asesorar a los clientes y adaptar platos cumpliendo los requisitos del sello.



Lanzamiento oficial

Recepción del distintivo físico y digital, inclusión en mapa oficial, web y difusión en redes.



Auditoría anual sencilla

Para mantener certificación, visibilidad. Esto da valor a nuestro sello y lo vuelve referencia para pacientes.



Afianzarte como restaurante GoodieGUT

Tu restaurante será referencia y pertenecerás a la red de lugares que frecuentarán estas personas.



Soporte y dudas

Soporte y resolución de dudas vía WhatsApp y mail.

Tarifas y Planes 2025

Plan	Servicios incluidos	Precio
Trimestral	Auditoría inicial, uso del sello, presencia destacada en mapa, web y redes. Soporte vía WhatsApp y mail.	120€/trimestre *El mes sale a 40€
Anual	Auditoría inicial, uso del sello, presencia destacada en mapa, web y redes. Soporte vía WhatsApp y mail.	357€/año *El mes sale a 29,75€
Fundadores*	Auditoría inicial, uso del sello, presencia destacada en mapa, web y redes. Soporte vía WhatsApp y mail.	357€/año *GRATUITO

*Precios con IVA incluido

¿Quién avala GoodieGUT?

Víctor Sánchez Bonilla:

- *Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea de Madrid.*
- *Especialista en patología digestiva.*
- *Técnico superior en Dirección de Cocina.*
- *Docente en cursos privados.*
- *Ponente en distintos congresos.*

 **@victorsanchez.nutricion**



Jose Nevado Cañas:

- *Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea de Madrid.*
- *Especialista en patología digestiva.*
- *Docente en másteres universitarios, cursos privados y ponente en distintos congresos.*
- *Graduado en Biología por la Universidad de Granada.*

 **@nevadonutricion**

Gracias a nuestra experiencia (+ de 400 pacientes con trastornos digestivos tratados) y credibilidad, **cientos de profesionales de la salud recomiendan a sus pacientes los restaurantes certificados con GoodieGUT.**



www.goodiegut.com



@goodie.gut

Únete ahora y lidera el mercado

¡Contáctanos!

Email

infogoodiegut@gmail.com

Redes sociales

@goodie.gut

Teléfono

611232247

Web

www.goodiegut.com



GOODIEGUT[®]

“Comer fuera vuelve a sentir bien”

Vídeo informativo



(Pulsa la imagen)