



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Campus Laztan: referente en formación profesional en alergias y 100% bonificada

## Campus Laztan: referente en formación profesional en alergias y 100% bonificada

Miércoles, 21 de junio 2023

Laztan (consultora especializada en alergias) ofrece teleformación bonificada y de alta calidad mediante su plataforma 'Campus Laztan'. A través de esta herramienta, la consultora pone a disposición de profesionales y empresas de restauración colectiva excelentes cursos y píldoras formativas en alergias, intolerancias, celiaquía y seguridad alimentaria... ¡Y si llegáis al final de la información encontraréis una **oferta exclusiva para los lectores de nuestra revista!**

Los profesionales que se formen con el aula virtual de Laztan tendrán toda la experiencia de las clases presenciales y podrán acceder a la formación integral en directo y desde cualquier lugar. Una vez finalizada la formación, el empleado obtendrá el diploma 'Allergy Protection' y la empresa el 'Sello Allergy Protection', un certificado formativo internacional de calidad y protección en multi-alergias, celiaquía e intolerancias alimentarias.

Con más de 51.600 profesionales formados y más de 1.600 formaciones impartidas, Laztan se ha posicionado como líder en la capacitación de profesionales en esta materia. Según indica **Ainhoa Fernández**, responsable de Formación de la consultora, *"al mes formamos una media de 4.500 profesionales y tenemos la capacidad atender las necesidades de cualquier empresa y de todo tipo de equipos, tamaño y sector"*.

Además, señala que el objetivo de Laztan es que la empresa pueda despreocuparse por completo. *"No les damos trabajo, formamos a su personal. Nos encargamos de toda la gestión formativa, desde el principio hasta el final"*. Incluso, explica, Laztan puede hacerse cargo de todos los trámites relacionados con las bonificaciones para que puedan formarse sin coste alguno.

Uno de los pilares fundamentales del 'Campus Laztan' es la teleformación a medida, que permite a los profesionales acceder a los contenidos formativos desde cualquier ubicación, en cualquier momento y utilizando cualquier dispositivo. Esta modalidad ofrece a las empresas flexibilidad horaria, ahorro en costes y una alta compatibilidad con la vida personal y laboral de sus trabajadores.

Las formaciones de Laztan cuentan con una metodología colaborativa, involucrando a todos los miembros del grupo en el proceso de aprendizaje, lo que enriquece la experiencia formativa. Además, se garantiza el seguimiento personalizado por parte de tutores especializados de los avances de cada alumno, facilitando la evaluación y la detección de dificultades. La metodología de aprendizaje se basa en una experiencia formativa integral a través de clases dinámicas e interactivas impartidas por expertos en el campo, garantizando que el tiempo invertido en la formación sea valioso y útil para los profesionales.

Además, todas sus formaciones son bonificables al 100%. Laztan se encarga de la gestión de la bonificación y de poner a disposición de la empresa tanto la documentación de la bonificación como informes de seguimiento de los empleados para conocer su evolución y nivel de conocimiento en la materia.

La consultora forma actualmente a profesionales de sectores muy diversos, como la administración pública, restauración colectiva y sector horeca en general, industria agroalimentaria, textil y aerolíneas, entre otros, adaptando los cursos a las necesidades específicas de cada uno.

### OFERTA EXCLUSIVA PARA LOS LECTORES DE RC

Especialmente y por tratarse en muchos casos de colectivos vulnerables (niños y niñas, pacientes, personas mayores...), los comensales de cualquier centro de colectividades deben contar con unos productos y espacios seguros y con garantía de control. Para ello las empresas del sector y sus trabajadoras deben estar debidamente formadas y especialmente concienciadas y comprometidas.

Así pues, para ayudar a las empresas y centros de colectividades a obtener el 'Sello Allergy Protection' y que puedan formar a sus empleados de la mano de los mayores especialistas en alergias, Laztan ofrece una oferta exclusiva para los lectores de la revista '**Restauración Colectiva**': las empresas que realicen la formación en los próximos meses conseguirán **gratis la gestión de**

la **bonificación**, con todo lo que ello supone de ahorro en recursos, tiempo y dinero.

Contacta con **Laztan** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

#### Noticias Relacionadas

- [El sello Allergy Protection, un aval que garantiza menús de colectividades libres de alérgenos](#)
- [Laztan firma un acuerdo con Face para divulgar sobre la multialergia y la enfermedad celíaca](#)
- [Laztan da un nuevo paso en su estrategia digital para cubrir las necesidades de sus clientes](#)
- [Laztan: garantía para que las alergias, seguridad alimentaria y celiaquía no sean un problema](#)