



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



La empresa Cuina Gestió se adhiere al sello de calidad *Marca Cuina Catalana*

10-06-2015

La Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG) y la empresa de restauración colectiva, Cuina Gestió, han firmado un convenio de colaboración por el que la empresa se adhiere al distintivo *Marca Cuina Catalana*, único sello de garantía que identifica empresas vinculadas a la alimentación que elaboren cocina tradicional catalana. El convenio ha sido firmado por **Víctor Rafecas**, director general de Cuina Gestió, y **Pepa Aymamí**, directora general de la FICCG.

La empresa reusense, que gestiona 118 comedores y cocinas de diversos colectivos como escuelas, empresas, residencias de tercera edad y clínicas privadas en Catalunya, ha obtenido este sello de calidad y garantía porque sus menús ya contienen una gran variedad de platos de cocina catalana y por el uso para elaborarlos, de productos de proximidad y temporada. En los menús que elabora Cuina Gestió se tienen en cuenta todas las opciones alimentarias desde un punto de vista nutricional y teniendo en cuenta también a las personas con necesidades alimentarias especiales como alérgicos, intolerantes, con prescripciones médicas precisas, etc.

Según este convenio, Cuina Gestió también toma el compromiso de apoyar a la candidatura UNESCO *Cuina catalana patrimoni de la humanitat* que promueve la FICCG y que busca el reconocimiento de la cocina catalana tradicional como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en la modalidad de buenas prácticas.

Pepa Aymamí ha recordado que *“la cocina catalana es uno de los elementos que conforman nuestra identidad como pueblo... es tan importante como la lengua, por eso es tan importante divulgar todo su rico patrimonio; para que no se acabe perdiendo”*. Un objetivo que comparte Víctor Rafecas que buscará que Cocina Gestión intensifique su trabajo para dar a conocer el patrimonio culinario catalán a los niños de los comedores que gestionan donde *“hay que aprender a comer de forma sana y equilibrada y también a disfrutar del patrimonio”*. Rafecas se muestra muy satisfecho de haber logrado el sello de garantía *Marca Cuina Catalana*, ya que *“es un reconocimiento a nuestra filosofía empresarial y el trabajo que llevamos a cabo desde hace muchos años”*.

www.cuinagestio.com