



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Otras colectividades /



Cristina Pérez, directora de los servicios regionales de Barcelona y Girona de la *Agència de Salut Pública de Catalunya* hace entrega de la acreditación a Miquel Sierra, director regional de Servicios Generales de Bepers, empresa que gestiona la restauración del Hospital Universitari General de Catalunya.

Acreditación Amed para el comedor laboral y la cafetería del Hospital General de Catalunya

18-05-2016

El comedor laboral y la cafetería del Hospital Universitari General de Catalunya han recibido la acreditación Amed por promover la alimentación mediterránea y los hábitos de vida saludables. El objetivo de la acreditación es promover la dieta mediterránea, fundamentalmente en establecimientos en los que se sirve menú diario.

El Hospital Universitari General de Catalunya (Sant Cugat del Vallès, Barcelona) ofrece cerca de 500 menús diarios a personal del centro y visitantes externos del hospital. El servicio, gestionado por Bepers, ofrece menús propios de la dieta mediterránea y lleva a cabo diversas iniciativas con la finalidad de promover la salud entre los profesionales.

La consecución de la acreditación Amed (otorgada por la *Agència de Salut Pública de Catalunya*) es una acción más dentro de esa promoción de la salud. El objetivo de la acreditación es promover la dieta mediterránea, fundamentalmente en establecimientos de menús diario ya que casi un 31% de la población adulta catalana, come fuera de casa más de una vez a la semana.

Los requisitos que se deben cumplir para conseguir la acreditación son:

- Garantizar que un 25% de la oferta de los primeros platos sean a base de verduras, hortalizas o legumbres.
- Ofrecer algún producto integral.
- Incluir en la oferta de segundos platos un 50% de pescado o carnes magras.
- Disponer, entre los postres lácticos, una opción con bajo contenido en grasas.
- Utilizar aceite de oliva para aliñar y preparar los platos (para aliñar preferiblemente oliva virgen o virgen extra).
- Garantizar un 50% de fruta fresca en los postres.

Además, la acreditación pide que se informe en el establecimiento a los clientes sobre opciones de acciones que potencien una vida activa y saludable que se puedan llevar a cabo en el propio centro o zonas próximas (paseos, subir escaleras...).

Sant Cugat del Vallès dispone actualmente de once establecimientos con la acreditación Amed que dan de comer diariamente a casi 4.000 personas (seis comedores laborales, dos centros sanitarios, dos centros educativos y una tienda de comida para llevar).

Desde 2007, año en el que se acreditaron los primeros establecimientos en Granollers (Barcelona), Amed se ha ampliado a comedores laborales, universitarios, centros de formación, hospitales, residencias, albergues, cadenas de restauración, restaurantes y bares. En total más de 500 acreditaciones en 114 municipios de Catalunya, que ofrecen entre todos más de 77.000 menús diarios.