Aramark recibe la acreditación ‘Sin gluten’ de la *Associació de Celíacs de Catalunya*

Martes, 22 de octubre 2024

Aramark ha conseguido la acreditación ‘Sin gluten’ de la *Associació de Celíacs de Catalunya*, un certificado que forma parte de su proyecto ‘Restauración sin gluten’ y que otorga a aquellas empresas de restauración colectiva con personal formado específicamente en la elaboración de comidas para celiacos, que disponen de procedimientos de control del contacto cruzado por gluten en todo el proceso de elaboración y están concienciadas con la responsabilidad de seguirlos de forma rigurosa.

Además, el acuerdo firmado con la asociación incluye la adhesión de 20 colegios catalanes a los que Aramark ofrece el servicio de alimentación en el comedor escolar. Son las Escolas Pías Balmes, Sant Antoni, Sarrià y Nostra Senyora, de Barcelona; Santa Anna-El Torrent, Santa Anna-Mar y Santa Anna Mataró Centre, en Mataró; y las de Olot, Igualada, Granollers, Caldes, Sabadell y Balaguer, las Escolas Cor de Maria la Bisbal en La Bisbal d’Empordà; Doctor Masmitja, en Girona; Sabastida, en Barcelona; Valls, en Tarragona, y las situadas en Blanes, Mataró y Sant Celoni.

La compañía prepara diariamente más de 160.000 menús infantiles en nuestro país, y parte de ellos están destinados a niños con algún tipo de alergia, intolerancia alimentaria o celiaquía, una enfermedad autoinmune inducida por la ingesta de gluten que afecta a más de 400.000 españoles. No eliminar esta proteína de su dieta genera múltiples consecuencias, desde problemas gastrointestinales y cutáneos, a déficits nutricionales e incluso retraso en el crecimiento, en el caso de los niños.

Por eso, Aramark pone un especial énfasis en responder a estas necesidades, con dietas adaptadas para los alumnos que utilizan en los comedores escolares, que eviten respuestas adversas.

Este es un esfuerzo que pone a prueba la calidad y capacidad de personalización de su servicio. En este sentido, **Desirée Martell**, directora de Marketing, Comunicación y Sostenibilidad de Aramark España, destaca que *“tanto las alergias como los nuevos hábitos alimentarios de la población son factores cruciales que afectan muy directamente a nuestra actividad. En Aramark, mantenemos un constante esfuerzo por ofrecer menús cada vez más saludables y alineados con el estilo de vida actual, aspecto esencial para cualquier familia, pero que resulta vital en casos de alergias, intolerancias alimentarias o enfermedades autoinmunes como la celiaquía”*.

Como empresa referente en el sector de la restauración, la compañía mantiene un férreo compromiso por la seguridad de los alimentos en todos los centros a los que proporciona servicio: centros educativos (universidades y escuelas), centros sociosanitarios (hospitales y residencias), empresas y centros de ocio y entretenimiento.

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

Notícias Relacionadas

- Aramark colabora en un proyecto para rehabilitar personas con trastornos mentales en Camerún
- Aramark avanza en su estrategia de reducción del desperdicio y busca disminuirlo un 50% para 2030
- Aramark amplía su proyecto de educación nutricional y deportiva a más de 850 comedores escolares
- FC Barcelona y Aramark amplían su relación: nuevo socio de ‘Barça Vision’ y partner de ‘Espai Barça’