



Clínica Girona, gestionada por Comertel, acreditada con la certificación Amed

17-12-2014

El comedor laboral de la Clínica Girona ha sido acreditado con la certificación Amed por promover la dieta mediterránea entre sus trabajadores. Al acto de entrega de la acreditación asistieron, entre otros, el gerente territorial del CatSalut en Girona, **Josep Trias**; el primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Girona, **Jordi Fàbrega**; el director de la Agencia de Salud Pública de Catalunya en Girona, **Lluís Picart**; el gerente y el adjunto a la gerencia de la Clínica Girona, **Carles Espígol** y **Peio Solà**, y los responsables de la empresa Comertel-Gesalco, gestora del servicio de comedor, entre los que se encontraba **Joaquín Farré**.

El comedor de profesionales de la Clínica Girona sirve unos 7.000 menús al año y ofrece un menú diario que consiste en tres primeros platos (ensalada, pasta o arroz y verdura), tres segundos platos (pescado, carne blanca, carne roja o huevos), con pan (normal, sin sal o integral), y postres (fruta y lácteos enteros y desnatados).

La Clínica Girona es la sexta entidad del sistema sanitario integral de utilización pública de la Región Sanitaria de Girona que se acredita, después de los comedores laborales de la Clínica Salus Infirmorum de Banyoles, acreditada el año 2010; el Hospital de Palamós (Servicios de Salud Integrados del Baix Empordà) acreditado en 2011; el Hospital Sant Jaume de Olot acreditado el año 2013; y el Hospital de Figueres (Fundación Salud Empordà) y el Parque Hospitalario Martí i Julià de Salt (Instituto de Asistencia Sanitaria) acreditados este año 2014. En Girona ya hay 32 establecimientos con esta acreditación que llegan a unos 3.750 comensales diarios.

Desde que en 2007 se acreditaron los primeros restaurantes promotores de la alimentación mediterránea y difusores de estilos de vida saludable en la ciudad de Granollers, Amed ha ampliado la acreditación a comedores laborales, universidades y otros centros de formación, hospitales, residencias, albergues, cadenas de restauración, además de bares y restaurantes. Hoy ya son 91 municipios de toda Catalunya donde hay al menos un establecimiento acreditado, de los 346 acreditados que tienen capacidad para ofrecer menús basados en la dieta mediterránea a más de 54.000 comensales diarios.

Programa Amed

El objetivo del programa Amed, liderado por la Agència de Salut Pública de Catalunya, es promover la alimentación mediterránea y el ocio activo en los establecimientos de restauración, en especial los de menú diario, ya que un 31% de la población adulta catalana come fuera de casa más de una vez a la semana.

Los restaurantes acreditados están señalizados con un adhesivo en el exterior que los identifica como establecimientos Amed. Para conseguir esta acreditación, los establecimientos deben cumplir una serie de requisitos, que son principalmente los siguientes:

- Garantizar que un 25% de la oferta de primeros platos sea a base de verduras, hortalizas o legumbres.
- Ofrecer algún producto integral a la carta.
- Incluir en la oferta de segundos platos un 50% de pescado o carne magra.
- Disponer, entre los postres lácteos, de la opción de bajo contenido en grasa.
- Utilizar aceite de oliva para aliñar y para preparar los platos (para aliñar preferiblemente aceite de oliva virgen o virgen extra).
- Fruta fresca como postre en la oferta en un 50%.

Además, también se pide a los establecimientos acreditados que ofrezcan a sus clientes opciones de ocio activo en las zonas próximas al local (circuitos, paseos, etc.), ya que el proyecto Amed también está asociado a un concepto de vida saludable.

www.comertel.es

www.amed.cat