



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

El comedor laboral de Seat recibe la distinción Amed por promover la dieta mediterránea

De izda. a dcha: **Felip Pascual**, dtor. nacional de B&I de Serunión; Carmen Cabezas, subdirectora de Promoción de la Salud de la ASPCAT; y Dagmar Konrad, responsable de Dirección de Personal de Seat.

El comedor laboral de Seat recibe la distinción Amed por promover la dieta mediterránea

Martes, 12 de julio 2016

La ASPCAT (Agencia de Salud Pública de Catalunya) ha otorgado la acreditación Amed a los comedores laborales de la planta de Seat en Martorell (Barcelona) por promover la dieta mediterránea y un estilo de vida saludable entre los más de 3.500 trabajadores y trabajadoras que comen a diario en ellos.

Los comedores laborales de Seat en la planta de Martorell, gestionados por Serunión, han recibido la acreditación Amed por impulsar la alimentación mediterránea. Más de 3.500 trabajadores de entre los 14.000 de la compañía automovilística pasan diariamente por estas cinco instalaciones. El acto de entrega de la acreditación se ha celebrado hoy jueves 7 de julio en la fábrica de Seat de Martorell y ha contado con la presencia de la **Carmen Cabezas**, subdirectora de Promoción de la Salud de la Agencia de Salud Pública de Catalunya, **Felip Pascual**, director nacional de B&I de Serunión y la **Dagmar Konrad**, responsable de Dirección de Personal de Seat, entre otros asistentes.

Dentro de los objetivos de Amed 2015 está la promoción de la alimentación saludable y mediterránea en los comedores laborales de las empresas en Catalunya. En este sentido, actualmente se han acreditado un total de 62 comedores laborales, con 17.700 comensales diarios, y están en proceso de acreditación 15 comedores más.

El objetivo de la acreditación Amed, liderada por la ASPCAT (Agencia de Salud Pública de Catalunya), es promover la salud a través de identificar y visibilizar establecimientos de restauración que dan valor a la alimentación mediterránea, en especial los de menú diario, ya que casi un 31% de la población adulta catalana come fuera de casa más de una vez a la semana.

Los restaurantes acreditados están identificados con un adhesivo en el exterior que los visibiliza 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 sean a base de verduras, hortalizas o legumbres.
- Ofrecer algún producto integral en la carta.
- Incluir en la oferta de segundos platos un 50% de pescado o carne magra.
- Disponer, entre los postres lácteos, la opción de bajo contenido en grasa.
- Usar aceite de oliva para aliñar y preparar los platos (para aliñar preferiblemente aceite de oliva virgen o virgen extra).
- Garantizar un 50% de fruta fresca en la oferta de postres.

Además, también se pide a los establecimientos acreditados que ofrezcan a sus clientes información sobre opciones de tiempo libre activo en las zonas próximas (circuitos, paseos, etc.), ya que el programa Amed también está asociado a un concepto de vida activa y saludable. La acreditación Amed, acaba de recibir el **Premio Naos 2015**, en reconocimiento tanto a su trayectoria como a los aspectos innovadores del proyecto en relación a la promoción de la alimentación saludable en el entorno de la restauración.

Desde el año 2007 cuando se acreditaron los primeros restaurantes promotores de la Alimentación Mediterránea y difusores de estilos de vida saludable en la ciudad de Granollers (Barcelona), Amed se ha ampliado a comedores laborales, universidades y otros centros de formación, hospitales, residencias, albergues, cadenas de restauración, además de bares y restaurantes. Hoy ya son 126 municipios de toda Catalunya donde hay al menos un establecimiento Amed, de los 503 acreditados que tienen capacidad de ofrecer menús basados en la alimentación mediterránea a más de 77.400 comensales diarios.

Noticias Relacionadas

- [Amed acredita a la ciudad deportiva del Barça por promover una alimentación saludable](#)
- ["La acreditación Amed busca promover la salud en el ámbito de la restauración colectiva"](#)
- [Acreditación Amed para el comedor laboral y la cafetería del Hospital General de Catalunya](#)
- [Clínica Girona, gestionada por Comertel, acreditada con la certificación Amed](#)

- [Roca González recibe la acreditación Amed en sus 8 centros de día de Hospitalet](#)