



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Eurest Catalunya firma con Celíacs de Catalunya para mejorar sus servicios al colectivo

05-04-2017

Eurest Catalunya, empresa perteneciente a Compass Group, y la asociación Celíacs de Catalunya firmaron el pasado 28 de marzo un acuerdo de colaboración para unir esfuerzos y trabajar conjuntamente para la mejora de la calidad de vida de celiacos en los comedores escolares, de empresas y residencias en los que Eurest Catalunya presta sus servicios.

De esta manera, Eurest Catalunya seguirá dando el mejor servicio posible a los usuarios celiacos, utilizando productos específicos sin gluten que formen parte de la lista de alimentos vigentes que edita Celíacs de Catalunya. Entre estos alimentos, se encuentran los certificados con el Sistema de Licencia Europeo (ELS), el símbolo del Pacto de Celíaco, el distintivo que Celíacs de Catalunya en colaboración con la Generalitat de Catalunya utiliza para identificar en el etiquetaje de los productos los alimentos aptos para celiacos, u otros símbolos o leyendas que garantizan un contenido en gluten inferior a 20ppm.

Eurest Catalunya también contempla el gluten como un punto de control crítico dentro de su sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Controles Críticos (APPCC) e implementará los protocolos y medidas preventivas necesarias en su sistema de autocontrol para mejorar la producción de menús para celiacos.

Por su lado, Celíacs de Catalunya se compromete a facilitar a Eurest el asesoramiento e información sobre alimentos sin gluten para confeccionar los menús aptos para celiacos, así como las recomendaciones sobre las acciones necesarias a implementar para conseguir la acreditación 'Empresa de catering sin gluten', que emite la asociación según sus protocolos de seguridad alimentaria. Una vez conseguida esta credencial, Eurest Catalunya podrá utilizar el logo 'Alimento sin gluten' en los productos para celiacos que ofrezca en su carta.

El convenio de colaboración, con una vigencia de dos años prorrogables, también establece la realización de cursos de formación al personal de Eurest con el objetivo de dar a conocer la celiaquía y las particularidades de la dieta sin gluten.

Las encargadas de firmar el acuerdo han sido **Eva O'dena**, presidenta de Eurest Catalunya, **Begoña Sanchez**, directora de

Calidad, Seguridad Alimentaria y Nutrición de Eurest Catalunya, y **Olga Cuesta**, presidenta de Celiacs de Catalunya. Las dos entidades se han emplazado a crear una comisión de seguimiento del convenio, encargada de aprobar las actuaciones concretas que se derivan del acuerdo. Según Eva Oñena *“este es un acuerdo que manifiesta nuestro compromiso con el colectivo celiaco. Ofrecer un mejor servicio pasa por trabajar codo con codo con las entidades que mejor conocen su realidad. El convenio es una oportunidad para devolver la confianza que Celiacs de Catalunya ha depositado a nuestra compañía, con propuestas gastronómicas de valor adecuadas para nuestros usuarios celiacos”*.

Por su lado, Olga Cuesta ha destacado que *“este es un paso adelante para ofrecer soluciones a una de las principales reivindicaciones del colectivo celiaco, poder comer fuera de casa con la máxima garantía de seguridad alimentaria. Este acuerdo nos permitirá conseguir una amplia cobertura, al ofrecer Eurest servicio ‘sin gluten’ en comedores escolares, hospitales, clínicas, restaurantes de alta gamma e incluso servicio a domicilio para personas dependientes”*.

www.eurestcatalunya.cat