Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Mediterránea Group lanza ‘Sabor Seguro’ para reforzar su compromiso con las alergias alimentarias

Miércoles, 22 de enero 2025

Mediterránea Group lanza este 2025 **‘Sabor Seguro’**, un programa que nace con el objetivo de concienciar a la sociedad sobre la importancia del tratamiento de alergias alimentarias. Principalmente en colegios, pero también en hospitales o centros sociosanitarios, pasando por restaurantes de empresa, cafeterías y residencias universitarias, esta iniciativa será trasversal a todas sus áreas de negocio.

De acuerdo con los últimos datos de la **Asociación ATX Elkartea**, que defiende los derechos e intereses de personas con multialergia, dermatitis atópica y asma, tres de cada diez españoles presenta alguna tipología de alergia o problema en la alimentación. Una situación que padecen aproximadamente 15 millones de personas en nuestro país.

Con esta situación, ‘Sabor Seguro’ es un plan integral con el que Mediterránea Group busca consolidar su compromiso con la adaptación y la flexibilidad de sus comidas para ofrecer un servicio de máxima calidad y que responda a las necesidades de todos sus usuarios.

La primera de las iniciativas será una formación específica, de la mano de ATX Elkartea y Laztan, para todos los empleados de sus comedores escolares. Así, profundizarán sus conocimientos para comprender y adoptar medidas para un mejor manejo de las alergias alimentarias.

Además de la ya habitual implementación de soluciones personalizadas que garanticen la seguridad y el bienestar de los usuarios con alergias, la compañía contempla la organización de mesas redondas y espacios para fomentar el debate y la concienciación junto a actores del sector, así como acciones de comunicación y la difusión de contenidos de interés sobre esta temática a través de sus canales.

“Las alergias alimentarias son un desafío crítico y una responsabilidad compartida por todos los actores de la cadena alimentaria. Su correcta gestión va mucho más allá de evitar un alimento. También implica tomar medidas como el seguimiento riguroso de procedimientos, la revisión detallada de etiquetados y cumplir con las fichas técnicas. A través de ‘Sabor Seguro’ sumamos nuestro granito de arena con un plan efectivo con acciones para su adecuado manejo”, apunta **Rocío Royo**, directora de Nutrición y dietética de Mediterránea Group.

En la línea del ‘Observatorio Mediterránea del comedor escolar’

Además, ‘Sabor Seguro’ abanderará a partir de ahora la elaboración del ‘Observatorio Mediterránea del comedor escolar’. Una radiografía que analiza anualmente y de forma pormenorizada las alergias más prevalentes, los nuevos patrones de alimentación y las dietas más comunes entre los alumnos de los centros escolares en los que opera el grupo.

En la cuarta edición, publicada el año pasado con datos de 67.000 jóvenes que acudieron a diario a los más de 400 comedores escolares en los que opera Mediterránea, se concluyó que frutas (29,6%), huevos (11,5%) y lácteos (8,5%) eran las tres alergias más comunes en este colectivo.

Asimismo, señala un incremento en los casos de multialergia. Un aumento que también ha registrado la Asociación ATX Elkartea, que apunta a un 40% de los nacimientos de 2022, un 7% más que el año anterior.

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

Notícias Relacionadas

- Mediterránea Group impulsa el co-living en universidades de Salamanca y Valencia
- Mediterránea identifica las grandes claves de la innovación en el diseño de la restauración colectiva

- Rodilla llega al Hospital Severo Ochoa como parte de su acuerdo de franquicia con Mediterránea
- Mediterránea se alía con Cece Galicia para expandirse en comedores escolares gallegos