

L'equip Amed es fa ressò de la situació extraordinària que vivim com a conseqüència de la pandèmia. Per aquest motiu us anirem facilitant informació destacada i actualitzada, d'interès en l'entorn de la restauració.

Seguim endavant!



L'**ACSA** (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) elabora unes Recomanacions d'higiene per a la recollida de menjars en bars i restaurants i el servei a domicili per l'inici del desconfinament.

[Consulteu-les](#)



**Food For Good Bcn** és una iniciativa que neix de la solidaritat del món de la gastronomia amb l'objectiu de cuinar i distribuir menús saludables, rics i equilibrats per a les persones més desfavorides de la ciutat de Barcelona, la majoria d'elles sense llar.

[Més informació](#)



### #CapÀviaSense

El Grup **Sagardi** i la **Fundació Txapeldun** elaboren fins a 5.000 àpats diaris, sans, equilibrats i gustosos. Fets amb la col·laboració de productors de proximitat, que els porten diàriament els productes frescos, a preu mínim.

[Consulteu la iniciativa](#)



L'equip de "**Comer Contigo**", dirigit pel chef Romain Fornell, prepara àpats a Casa Leopoldo, del xef Óscar Manresa, soci d'Amics de La Rambla. Fan arribar mil àpats diaris a diferents col·lectius com la Fundació Arrels, Caritas, Madre Teresa de Calcuta, l'Hospital Clínic o l'Hospital del Mar.

[Més informació](#)



L'**ACSA** (Agència Catalana de Seguretat Alimentària), amb la participació de 15 entitats, ofereix la **Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments**. Trobareu un capítol específic sobre l'equilibri alimentari en la distribució d'aliments.

[Més informació](#)