

Asunto: AmedNews. Nova Guia d'Al·lèrgens en la Restauració

De: "Amed" <amed@amed.cat>

Fecha: 10/02/2015 7:48

Para: "" <amed@amed.cat>



BON ANY!

Núm. 11, gener – febrer 2015

www.amed.cat

Volem donar la benvinguda als nous acreditats

CETT (Escola d'Hostaleria i Turisme de la UB), Clínica Corachan (gestionat per Serunion), Hospital Campdevàrol (gestionat per SERHS), Hospital de Badalona i Residència El Nadal de Badalona, Hospital de Granollers, Botiga La Carmeta de Sant Cugat, Botiga Can Mas de Cambrils, Restaurant Atípic d'Agramunt, Inditex.Bershka a Palafròls i Tordera (gestionats per EUREST) i Esplugues de Llobregat amb 6 establiments: Barra d'Or, Amalur de l'Hotel Abba Garden, Bohèmia, La pubilla, Meskevins i Sant Joan.



GUIA BREU EN MATÈRIA D'INFORMACIÓ

ALIMENTÀRIA

Aquesta guia us ajudarà a complir el [Reglament \(UE\) núm.1169/2011](#) que exigeix que els establiments alimentaris (bars i restaurants, forns de pa i pastisseries, rostisseries i d'altres comerços de venda al detall) informin sobre els **al·lèrgens continguts en els aliments** que proporcionen.



LA DIETA MEDITERRÀNIA, ALIADA CONTRA L'ICTUS

[Un estudi](#) descriu els hàbits dietètics de 300 pacients ingressats al Servei de Neurologia de l'Hospital del Mar per un ictus isquèmic agut. En les conclusions, l'estudi recomana: tenir un estil de vida actiu, consumir abundants fruites i verdures, així com reduir o moderar el consum d'alcohol. [Més informació.](#)



Línia de plats preparats enfocada a col·lectivitats. Més de 50 receptes de 5a gama per a diferents intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, llestes per menjar. Els plats, envasats en safates individuals termosegellades, no requereixen refrigeració i garanteixen el contingut amb fitxa tècnica exhaustiva. **Més informació: menusacasa@gmail.com**

Restauració per a Celiacs Una oportunitat per fer créixer el teu negoci



Si esteu interessats a unir-vos als restaurants que estan incorporant menús sense gluten en les seves ofertes gastronòmiques, i **donar-ho a conèixer als vostres clients**, us visitarem al vostre restaurant i us informarem de què i com heu de fer per introduir a la vostra carta menús sense gluten. Una vegada revisat i verificat que tot sigui correcte, us enviarem el distintiu acreditatiu d'establiment que ofereix plats aptes per a persones amb celiaquia.

Gràcies a vosaltres...

l'acreditació Amed ja arriba a **97** municipis a tot Catalunya amb **357** establiments acreditats i capacitat per oferir menús mediterranis a més de **56.000** comensals al dia. **Enhorabona!** Actualment estan en procés d'acreditació 60 nous establiments.

Entreu a www.amed.cat per conèixer els establiments acreditats!



PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable



Per a més informació, contacteu amb amed@amed.cat

© 2013 Amed. Tots els drets reservats.

Aquest butlletí s'envia d'acord amb la legislació vigent sobre correu electrònic (secció 301, paràgraf a/2/c de S. 1618 sota el Decret S.1618 títol 3º) i d'acord amb el previst en la Llei Orgànica 15/1999 de Protecció de Dades de caràcter personal. Li informem que pot exercitar els drets d'accés, rectificació i cancel·lació de les seves dades.

Si vostè no desitja rebre més l'AmedNews, pot donar-se de baixa a la següent adreça de correu electrònic: amed@amed.cat

This email was sent to amed@amed.cat

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Agència de Salut Pública de Catalunya · Carrer de Roc Boronat, 81, Barcelona · Carrer de Roc Boronat, 81, Barcelona · Barcelona, Barcelona 08005 · Spain

The MailChimp logo is centered within a light gray rounded rectangular box. The text "MailChimp" is written in a white, cursive script font.