



VOLS MENJAR SA FORA DE CASA? BUSCA EL DISTINTIU AMED

Octubre 2017

TALLER DE CUINA PER A RESTAURADORS/RES



Taller de cuina dissenyat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i la Fundació Alcía, centrat en la **innovació i creativitat de la cuina vegetariana**.

TALLER GRATUÏT

PLACES LIMITADES

Data: dilluns 20 de novembre, 16h-19h

Lloc: Fundació Alcía, Sant Fruitós de Bages

Poseu-vos en contacte amb amed@amed.cat / 669 981 013



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

Organizado por  Restauración colectiva



Patrocinadores principales **Alimentaria 2018** **HOSTELCO**

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA
Valencia
7 de noviembre de 2017

El proper 7 de novembre se celebra a València (Fira de València) el [Congreso de Restauración Colectiva 2017](#), sota el marc del programa 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'. Consulta el [PROGRAMA](#) i [INSCRIU-TE AQUÍ](#)

UAB Universitat Autònoma de Barcelona **Curs en Gestió i Qualitat de la Restauració Col·lectiva i Comercial**

Actualment els serveis de restauració, tant comercial com col·lectiva comporten un volum d'activitat econòmica i empresarial que genera el 7,6% de l'activitat econòmica del nostre país. La Qualitat Alimentària és un aspecte que ha de ser garantit en aquesta activitat professional, així com també altres aspectes com la seguretat alimentària, la sostenibilitat i la traçabilitat.

Per a més informació

NOTA: Els alumnes que es matriculin a través del portal de la revista [Restauración colectiva](#) rebran un descompte de 60€



DIA MUNDIAL DE LES FRUITES I VERDURES

El Dia Mundial de les Fruites i Verdures és una iniciativa que persegueix sensibilitzar a la població mundial sobre la importància del consum diari de fruites i hortalisses per a la promoció de la salut i la prevenció i control de l'obesitat i les malalties cròniques, la millora de la seguretat alimentària mundial, així com posar en valor el seu paper en la sostenibilitat i biodiversitat del nostre planeta.



IMPOST DE BEGUDES ENSUCRADES

L'1 de maig del 2017 va entrar en vigor l'impost amb l'objecte de gravar el consum de begudes ensucrades envasades per raó dels efectes negatius que tenen en la salut de la població i té com a finalitat incentivar un canvi en els hàbits de consum, tal com recomana l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

[Per a més informació sobre l'impost](#)

[Per a més informació sobre salut](#)



RECEPTES SALUDABLES DEL CANAL SALUT

Consulteu les [receptes saludables](#) que us ofereix el Canal Salut de la Generalitat de Catalunya. Si sou un establiment Amed, consulteu el [web Amed](#) i comproveu si hi teniu la vostra recepta penjada. Comuniqueu-nos si la voleu modificar o, en cas de que no la tingueu, envieu-nos una recepta per penjar-la al web.

 **AQUÍ SÍ** Fruita i salut

| PINSAP | Pla Interdepartamental de Salut Pública

 Generalitat de Catalunya

Els establiments Amed podeu sol·licitar directament el vostre distintiu! poseu-vos en contacte amb amed@amed.cat o bé Sol·liciteu el vostre distintiu.

Aquesta campanya promou l'oferta de fruita fresca, variada, de qualitat i de proximitat en els establiments de restauració i altres establiments d'alimentació (fruiteries, mercats, supermercats, hotels, etc.). És una campanya d'identificació dels establiments compromesos a oferir als clients racions de fruita fresca, amb l'objectiu de facilitar-ne el consum i millorar la salut de la població.

Gràcies a vosaltres...

l'acreditació Amed ja arriba a **139** municipis a tot Catalunya amb **575** establiments acreditats i

capacitat per oferir menús mediterranis a gairebé **88.000** comensals al dia.

Enhorabona! Actualment estan en procés d'acreditació 60 establiments.

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

Donem la benvinguda als nous acreditats

Restaurant Setembre de Molins de Rei, **ULIULI** menjar per emportar, **Conselleria d'Agricultura** (Selecta Restauració), menjador laboral de **Hospital de Sant Celoni** (ISS), menjador laboral de **Laboratoris Esteve** de Barcelona, menjador laboral de **GyD Ibérica** (AUSOLAN-ADARA) del Prat de Llobregat **Edifici Il·lumina** d'Esplugues de Llobregat (ARCASA), **TENTO** de Barcelona (6 establiments) .

 Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



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

www.amed.cat | amed@amed.cat

Carrer Roc Boronat 81-95 | Edifici Josep Salvany | 08005 Barcelona | Tel. 935 513 637

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

© 2007 Amed. Tots els drets reservats.

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

MailChimp