La Clínica Girona rep l'acreditació AMED per promoure la dieta mediterrània.

Salut | 24-11-2014 | 17:15

El menjador laboral de la Clínica Girona ha estat acreditat amb la certificació AMED per promoure la dieta mediterrània entre els seus treballadors. A l?acte de lliurament hi han assistit, entre d?altres, el gerent territorial del CatSalut a Girona, Josep Trias; el primer tinent d?alcalde de l?Ajuntament de Girona, Jordi Fàbrega, el director de l?Agència de Salut Pública de Catalunya a Girona, Lluís Picart, a més del gerent i l?adjunt a la gerència de la Clínica Girona, Carles Espígol i Peio Solà, respectivament, a més de responsables de l?empresa Comertel-Gesalco, gestora del servei de menjador.

Concretament, el menjador de professionals de la Clínica Girona, serveix uns 7000 plats a l?any i ofereix un menú diari que consisteix en 3 primers plats (amanida, pasta o arròs i verdura) i tres segons plats (peix, carn blanca, carn vermella o ous), amb pa (normal, sense sal o integral) i postres (fruita i làctics enters i desnatats).

La Clínica Girona és la sisena entitat del sistema sanitari integral d?utilització pública de la Regió Sanitària de Girona que s?acredita, després dels menjadors laborals de la Clínica Salus Infirmorum de Banyoles acreditat l?any 2010, l?Hospital de Palamós (Serveis de Salut Integrats del Baix Empordà) acreditat l?any 2011, l?Hospital Sant Jaume d?Olot acreditat l?any 2013, i l?Hospital de Figueres (Fundació Salut Empordà) i el Parc Hospitalari Martí i Julià de Salt (Institut d?Assistència Sanitària) acreditats aquest any 2014. A Girona ja hi ha 32 establiments amb aquesta acreditació que arriben a uns 3.750 comensals diaris.

Des que l?any 2007 es van acreditar els primers restaurants promotors de l?Alimentació Mediterrània i difusors d?estils de vida saludable a la ciutat de Granollers, AMED s?ha ampliat a menjadors laborals, universitats i altres centres de formació, hospitals, residències, albergs, cadenes de restauració, a més a més de bars i restaurants. Avui ja són 91 municipis de tot Catalunya on hi ha almenys un establiment acreditat, dels 346 acreditats que tenen capacitat per oferir menús basats en la dieta mediterrània a més de 54.000 comensals diaris.

Programa AMED
L?objectiu del programa AMED, liderat per l?Agència de Salut Pública de Catalunya, és promoure

l?alimentació mediterrània i l?oci actiu en els establiments de restauració, en especial els de menú diari, ja que un 31% de la població adulta catalana menja fora de casa més d?una vegada a la setmana.

Els restaurants acreditats estan senyalitzats amb un adhesiu a l?exterior que els identifica com a establiments AMED. Per aconseguir aquesta acreditació, els establiments han de complir una sèrie de requisits, que són, principalment els següents:

Garantir que un 25% de l?oferta de primers plats siguin a base de verdures, hortalisses o llegums.

Oferir algun producte integral a la carta

Incloure a l?oferta de segons plats un 50% de peix o carn magra

Disposar, entre les postres làcties, de l?opció de baix contingut en greix

Utilitzar oli d?oliva per amanir i per preparar els plats (per amanir preferiblement oli d?oliva verge o verge extra)

Fruita fresca com a postres en l?oferta en un 50%

A més, també es demana als establiments acreditats que ofereixin als seus clients opcions d?oci actiu a les zones pròximes al local (circuits, passeigs, etc.), ja que el projecte AMED també està associat a un concepte de vida saludable.

Autor: Redacció