

La cafeteria de l'Hospital de Figueres renova l'acreditació AMED per promoure la dieta mediterrània

Properament, proposarà el menú més saludable, fet a partir dels plats que se serveixen

Aquest matí la cafeteria de l'Hospital de Figueres ha renovat la certificació AMED de l'Agència Catalana de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) que l'acredita com a promotora de la dieta mediterrània. El gerent de la Fundació Salut Empordà, Martí Masferrer, ha rebut l'acreditació de mans de Martí Trepà, cap de servei de Girona Nord de l'ASPCAT. Han estat acompanyats, per diferents representants de les dues entitats.

La cafeteria de l'Hospital de Figueres ha renovat l'acreditació que va aconseguir el 2014. Des del 2013, aquest servei està gestionat per Emporhotel, una Agrupació d'Interès Econòmic (AIE) fruit de l'aliança de la FSE amb els Serveis de Salut del Baix Empordà. L'any passat es varen servir més de 52.000 àpats. Entre els plats que se serveixen i que formen part de la dieta mediterrània hi podem trobar cereals integrals, carn i peix a la planxa, bufet d'amanides, verdures i llegums variats. Els menús permeten triar entre 4 primers i 3 segons, un dels quals sempre és peix.

Properament, la cafeteria destacarà, a partir dels plats que se serveixen, l'opció de menú més saludable. És a dir, que proposarà als clients quins són el primer i segon plat i les postres més sanes. Els criteris que se seguiran per elaborar aquesta proposta, d'una banda, són el tipus de cocció, el tipus d'aliment i la manera de combinar-los perquè el plat resulti equilibrat, amb les proporcions adequades tant de verdures, com de proteïnes i de fècules. Es prioritzaran els cereals integrals, llegums i vegetals; així com coccions senzilles (planxa, forn, vapor o papillota) i s'evitaran els fregits i arrebossats.

D'altra banda, també es tindrà en compte que la recomanació global de tota la setmana sigui el màxim d'equilibrada possible. Aquesta acció pretén millorar els hàbits saludables i fomentar una alimentació més equilibrada.

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:

Font del document:

http://www.emporda.info/salut/2018/06/22/cafeteria-lhospital-figueres-renova-lacreditacio/397915.html?utm_source=rss