

■ **Comunicat de premsa** ■

Els restaurants de l'Hospital Sant Jaume de Manlleu, l'Hospital Universitari de la Santa Creu i El Nadal de Vic aposten per la dieta mediterrània

- Les cafeteries/restaurants i els menjadors laborals dels hospitals de la Santa Creu de Vic i de Sant Jaume de Manlleu, així com del centre de serveis per a la gent gran El Nadal, reben l'acreditació AMED per promoure la dieta mediterrània.
- Tots els hospitals públics d'Osona ja disposen d'aquesta certificació que lliura l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Manlleu / Vic, 22 de desembre de 2014

L'Hospital Sant Jaume de Manlleu, l'Hospital Universitari de la Santa Creu de Vic i El Nadal - Serveis per a la gent gran se sumen a la certificació AMED (Alimentació Mediterrània) per promoure la dieta mediterrània tant entre els seus treballadors com entre els comensals externs.

Aquestes acreditacions són fruit de les col·laboracions que s'han establert, aquest 2014, entre l'Agència de Salut Pública de Catalunya, les direccions d'aquests centres del Consorci Hospitalari de Vic i la Fundació Hospital de la Santa Creu, i l'empresa SERHS, que és qui gestiona aquests serveis de menjador.

Avui, a Manlleu i a Vic s'ha fet l'acte oficial d'entrega d'aquestes acreditacions AMED per part de la directora del Servei Regional de la Catalunya Central de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Imma Cervós, i el gerent de la Regió Sanitària, Oriol Morera, a la direcció de l'Hospital Sant Jaume de Manlleu, de l'Hospital Universitari de la Santa Creu i d'El Nadal, i a representants de l'empresa SERHS.

Actualment, tots els hospitals públics d'Osona ja han rebut aquesta certificació –al març l'havia obtinguda l'Hospital Universitari de Vic–. El Nadal i la Residència Aura (centre annex a l'Hospital de Manlleu) són les primeres residències de la comarca que promocionen la dieta mediterrània a les seves cafeteries-restaurant. Des que el 2007 es van començar a acreditar els primers restaurants promotors de l'alimentació mediterrània, ja hi ha 93 municipis de tot Catalunya on hi ha almenys un establiment acreditat, amb 349 acreditats AMED que tenen capacitat per oferir alimentació mediterrània a més de 55.000 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 l'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 làctics, de l'opció de baix contingut en greix
- Utilitzar oli d'oliva per amanir i preparar els plats (per amanir preferiblement oli d'oliva verge o verge extra)
- Fruita fresca com a postres en l'oferta

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

Per a més informació: www.amed.cat