

ACM FIRMA UN ACUERDO DE COLABORACIÓN CON HOTELES Y RESTAURANTES DE LA CAM

El martes 28 de abril de 2009, la Asociación de Celiacos de Madrid ha firmado un **acuerdo de colaboración** con 12 restaurantes y 3 hoteles de la Comunidad de Madrid.

Estos establecimientos dispondrán de un menú específico para el colectivo celíaco o bien **señalarán en su carta los platos que han sido elaborados sin gluten**. Además, dentro de dicho acuerdo los **restaurantes y hoteles** pasan a ser **socios colaboradores de la asociación** y se comprometen a desarrollar otras medidas destinadas a garantizar la seguridad de los enfermos celíacos.

Así, todo el **personal de los establecimientos adheridos** (jefes de compras, jefes de cocina, cocineros, ayudantes, jefes de sala y camareros) **deberá acudir a unas jornadas anuales de formación**, que impartirá la ACM, sobre la enfermedad celíaca, la dieta sin gluten y cómo adaptar los menús y/o los platos. La ACM, además, asesorará a las empresas en la elaboración de los menús y les facilitará listados actualizados de marcas, tiendas y distribuidores de productos especiales, así como la publicación *Alimentos Aptos para Celíacos* con sus actualizaciones.



Se ha creado un **distintivo** que identificará a los restaurantes de la comunidad que ofrezcan platos sin gluten con seguridad y que lo indiquen debidamente en su carta. Esta iniciativa mejorará el acceso del colectivo celíaco a la restauración y por tanto, su calidad de vida.

Los restaurantes que han firmado el acuerdo son los siguientes: As de Bastos, Grupo Da Nicola, El Arrozal, El Rancho Asador Argentino, Italien Chef, La Familiar, El Fogón de Charo, PizzaSana y Vegetarian Art. **Los hoteles son:** Axor Hoteles, Maydrit y Meliá Castilla.

Direcciones de los restaurantes, http://www.celiacosmadrid.org/direcciones_rest_madrid.html

Direcciones de los hoteles, http://www.celiacosmadrid.org/direcciones_hoteles6.html

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE DS FOOD

Os recordamos que el próximo día 7 de mayo se realizará una degustación de productos de la marca **DS FOOD** en la sede de la Asociación de Celíacos de Madrid.

Esta actividad está dirigida a los socios de ACM y todavía quedan **plazas libres**, en concreto, hay disponibles **25 plazas para celíacos adultos que residan en Madrid capital o provincia** (exigencia de la marca) y los participantes recibirán un obsequio.

Es necesario **inscribirse** llamando al 91 713 01 47 o enviando un e-mail a md@celiacosmadrid.org (dónde tendréis que facilitar nombre, apellidos y edad del socio. También será necesario un número de teléfono fijo o móvil de contacto). El horario de esta actividad será de **17 a 20 horas**.

¡Anímate a participar!

RESUMEN DE LA XI Jornada de Formación para Empresas de Restauración de Colectividades

La Asociación de Celíacos de Madrid celebró la XI Jornada de Formación para Empresas de Restauración de Colectividades que sirven comidas en los comedores escolares, el jueves 26 de febrero del 2009.

En la celebración de este evento hemos contado, por primera vez, con el apoyo de la Consejería de Educación de la CAM en la difusión de esta jornada en todos los centros educativos.

Este apoyo se ha traducido en una asistencia sin precedentes a la misma. Hasta tal punto que se tuvieron que prorrogar a dos jornadas más, y también, a que dos Empresas de Restauración de Colectividades solicitaran a Blanca Esteban Luna (responsable del Servicio de Dietética de ACM y quien imparte todas estas jornadas de formación) la realización de esta jornada en sus oficinas centrales.

La finalidad de estas jornadas es que dichas empresas y sus trabajadores, jefes de cocina, cocineros y ayudantes tengan una información correcta y actualizada sobre la dieta sin gluten.

Queremos agradecer a todos, y a la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, la colaboración para que la celebración de estas jornadas haya sido un éxito.

Asistieron:

- 671 profesionales, de los cuales 449 no habían asistido nunca.
- 59 Empresas:
 - 3 Colegios
 - 1 Tienda
 - 3 Empresas de Actividades Culturales y de Ocio
 - 1 Cooperativa
 - 51 Caterings, de los que 1 es la primera vez que asisten.

11 de estos Catering, se han hecho socios colaboradores de ACM y recibirán la misma información que cualquier socio celíaco de ACM.



Asiste personal de 174 Centros educativos

109 de estos centros sí dan menú sin gluten

78 centros es la 1ª vez que asisten (sí dan menú sin gluten)

- **78 nuevos centros se dividen en:**

- Madrid Capital:**

- 33 centros, de los que 2 son Centros Públicos de Educación Especial, 2 Escuelas Públicas de Educación Infantil y 29 Colegios (3 concertados, 3 privados y 23 públicos)

- Resto de la Comunidad de Madrid:**

- 45 centros, de los que 2 son Escuelas Públicas de Educación Infantil, 1 Instituto Público, 1 Centro Público de Educación Especial y 41 Colegios (3 concertados, 4 privados y 34 públicos)

Para que podáis acceder a toda la información de nuevos centros educativos que ofrecen menú sin gluten (colegios, escuelas infantiles y caterings) podéis pinchar en estos enlaces:

- Caterings**, http://www.celiacosmadrid.org/direcciones_caterings.html

- Escuelas Infantiles**, http://www.celiacosmadrid.org/deinteres_escuela_infantil.html

- Colegios**, http://www.celiacosmadrid.org/deinteres_colegio_6.html

NOTA: para diferenciar los nuevos centros de los ya listados se les ha puesto un fondo de color verde.

RECUERDA

Si te quieres poner en contacto con ACM, tienes a tu disposición 3 correos electrónicos distintos. Elige en función de lo que quieras comunicar, con esta acción facilitarás el trabajo que realizamos en la oficina y optimizaremos el tiempo:

d@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si quieres apuntarte a cualquier actividad que realizamos en ACM, solicitar alguna publicación de la asociación...

celiacos@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si tienes cualquier duda con la dieta sin gluten, con el menú del colegio o guardería de tu hijo, de tu lugar de trabajo...

info.acm@celiacosmadrid.org

Utiliza esta dirección si quieres hacer el pago de la cuota con tarjeta, poner al día datos bancarios, cambiar dirección de e-mail o la postal, facilitarnos nuevas direcciones de hoteles, colegios, guarderías... que ofrezcan el menú sin gluten