

## INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

# Hotelers i celíacs uneixen esforços per millorar l'atenció

REDACCIÓ / AGENCIES  
ANDORRA LA VELLA

L'Associació d'Hotelers d'Andorra (AdHA), la Unió Hotelera (UH) i l'Associació de Celíacs (ACEA) van organitzar de manera conjunta fa uns quants dies una reunió informativa que anava dirigida als xefs de cuina dels hotels per parlar d'aquesta malaltia. I és que cada vegada més els establiments hotelers són més sensibles amb aquesta qüestió i són conscients que s'han d'adaptar a les necessitats de les persones celíaques.

D'aquesta manera, la reunió va tractar de l'atenció al client celíac. Els presidents de les tres associacions, Jordi Daban (AdHA), Xavier Palou (de la UH) i Montse Viles (de l'ACEA) van coincidir en la necessitat d'oferir una restauració sense gluten amb garanties als hotels, ja que com a país turístic "hem d'estar preparats per atendre amb qualitat tots els turistes siguin quines siguin les seves demandes".

De fet, els hotelers han observat que cada cop es reben més sol·licituds d'allotjament d'aquests clients afectats per la intolerància al gluten i per tant són conscients que cal adaptar-se a aquestes necessitats.



Un moment de la jornada informativa.

**UH, AdHA i ACEA coincideixen a oferir una restauració amb garanties**

**Els hotelers reben cada vegada més sol·licituds d'allotjament de persones celíaques**

Carles Flinch, xef del restaurant Can Manel, que ofereix menús per a celíacs des de fa vuit anys, va participar en la

reunió compartint la seva experiència en el món de la restauració sense gluten.

El gluten està en molts aliments, com els cereals, el blat, l'ordi, el sègol i la civada. En aquest sentit, cal recordar que a l'hora de preparar un àpat per a un celíac cal dur a terme una manipulació dels ingredients molt acurada per evitar-ne la contaminació.

I sobre aquesta qüestió cal esmentar també que divendres Sport Hotels va rebre el segell de qualitat sense al·lèrgens, que certifica la bona manipulació dels aliments per a les persones al·lèrgiques i intolerants. ■

## CONSELL GENERAL

# Sessió tradicional de Sant Tomàs a Casa de la Vall

REDACCIÓ  
ANDORRA LA VELLA

El Consell General celebra avui la tradicional sessió de Sant Tomàs, que servirà per llegir diferents informes. El primer punt de l'ordre del dia és la lectura del manifest relatiu al 20è aniversari de la Convenció dels Drets de l'Infant. Tot seguit es llegirà l'informe de la delegació del Consell General al Consell d'Europa, i per cloure la sessió es farà conèixer als consellers l'informe de la delegació del Consell General a la Unió Interparlamentària.

D'altra banda, cal assenyalar que Sindicatura ha admès a tràmit la pregunta feta per la consellera general reformista, Montserrat Gil, sobre el protocol



En la sessió d'avui es llegirà diferents informes.

que ha seguit el Govern a l'hora de fer la vacunació contra la grip A entre els escolars, tal com es recull en el *Butlletí del Consell General*. Concretament, vol saber quin protocol ha seguit Salut per

informar els pares i tutors dels alumnes, així com quins passos s'ha fet per informar sobre la vacunació als metges i pediatres i quina ha estat la resposta dels professionals. ■



Avui,  
i fins el 23 de desembre

**Vine a dibuixar una Nadala i te l'enviarem a qualsevol lloc del món.**

**illa**  
CARLEMANY

Vals gratuïts d'aparcament  
per la teva compra



## L'Sport Hotels és el primer establiment d'Andorra amb el Segell de Qualitat en la manipulació d'aliments per a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries



Nacional - Societat

Escrit per Agències

Dissabte 19, Desembre de 2009 01:48



L'Sport Hotels Resort i Spa és el primer i únic establiment d'Andorra que ha aconseguit el segell de qualitat en la manipulació d'aliments per a al·lèrgics i intolerants alimentaris.

Aquest segell ha estat concedit per l'empresa Altimir Assessoria, experts en anàlisi d'aliments, entre d'altres. Aquest segell garanteix a les persones que tinguin algun tipus d'al·lèrgia o intolerància poder menjar amb total seguretat. L'Hotel disposa de cartes adaptades lliures d'al·lèrgens i per poder garantir la no contaminació, la producció dels menús es realitza de forma separada en el temps. A partir d'ara, l'establiment haurà de seguir auditories de verificació.

L'objectiu del projecte és donar un servei més al col·lectiu d'al·lèrgics. En aquest sentit, l'Sport Hotel és un dels pioners a Europa en oferir aquest servei. Per arribar a tenir el Segell de Qualitat, l'hotel ha passat uns controls com ara, la implementació i seguiment del pla d'autocontrol alimentari, o la garantia que el personal que entra en contacte amb la cadena d'elaboració del plats ha realitzat la formació específica. A més, l'establiment hotelier s'ha sotmès a un assessorament i control alimentari i també ha de disposar material i estris específics per fer els àpats, així com l'escalfament.

Els clients rebran el seu menjar empaquetat amb una etiqueta que especifica l'aliment que ha demanat. Les persones que utilitzin aquest servei, que no només està dissenyat per als turistes, sinó que també està adreçat al públic nacional, hauran de fer reserva prèvia al restaurant.