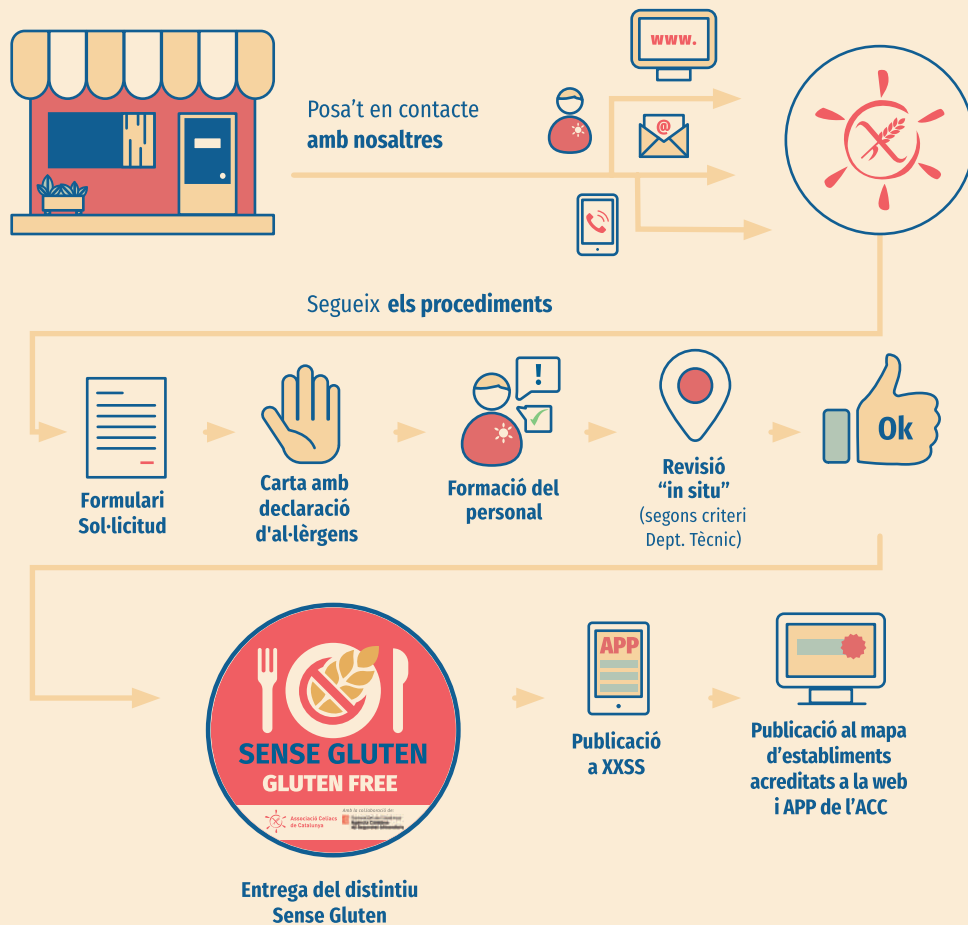


L'Accreditació

Per aconseguir l'acreditació d'Establiment Sense Gluten s'ha d'iniciar un procés, que consisteix en diverses fases:



Un cop s'obté l'acreditació, l'establiment passa a formar part del llistat **D'ESTABLIMENTS "SENSE GLUTEN"** acreditats que es publica al nostre web. L'acreditació es renova anualment i també el distintiu, que s'actualitza amb l'any en curs.

Amb la col·laboració:



RESTAURACIÓ SENSE GLUTEN

La celiaquia es combat a la taula

El Projecte "Restauració Sense Gluten" de l'Associació Celiacs de Catalunya (ACC) és el sistema d'acreditació dirigit a obradors i empreses del sector de l'HORECA que garanteix que aquests establiments són aptes perquè les persones celiaques hi puguin menjar de forma segura.

Els protocols i condicions necessaris per obtenir l'acreditació han estat supervisats i validats per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya.

El mercat sense gluten

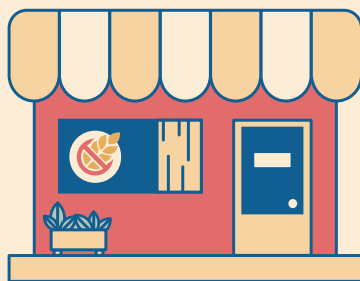
Ara com ara, per a les persones que no poden ingerir gluten la ciència no ofereix cap tractament alternatiu que no sigui la dieta estricta sense gluten de per vida. Així doncs, menjar i beure de forma correcta es converteix per a elles en un desafiament diari que s'incrementa cada cop que surten fora de casa. Cal recordar que, quan ens referim a la dieta estricta sense gluten, volem dir que els plats i productes aptes han d'estar compostos per ingredients sense gluten que no hagin patit cap mena de contacte encreuat amb aquesta proteïna.

Sabies que un 7% de la població mundial pateix alguna malaltia que li impedeix consumir gluten?

Aquesta dada, en si mateixa, ja representa un nombre important de clients potencials, però realment el nínxol de mercat és molt més gran, ja que la mitjana d'acompanyants per a cada persona celíaca que acudeix a un restaurant multiplica per quatre la xifra. Estem parlant de 2 milions de possibles clients a Catalunya, 12 milions si sumem el turisme nacional i 184 milions si afegim el turisme internacional.

A mesura que es diagnostiquen més persones amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten, la demanda de menjars i serveis de qualitat sense gluten augmenta. Aquests pacients reclamen que menjar fora de casa sigui un plaer i no pas un perill per a la seva salut i cerquen incansablement establiments que els ho puguin garantir.

En acreditar-te amb l'ACC se't lliurarà un distintiu amb el nostre logotip sense gluten, de tal manera que els clients podran reconèixer ràpidament el teu establiment com un espai on es garanteix la seva seguretat i on es tenen en compte les seves necessitats.



Per saber-ne més

- **No existeixen graus de celiaquia.** No hi ha persones "molt o poc" celiaques. La reacció adversa del sistema immunitari es desencadena cada cop que es produeix una ingesta de gluten, independentment de la simptomatologia que presenti el/la pacient (aquesta sí que varia segons la persona).
- **Les traces compten.** No es pot contaminar amb "una mica" de gluten un plat o producte, ja que deixaria de ser apte per persones celiaques.

Principals beneficis

de convertir-se en empresa acreditada

SENSE GLUTEN



Les xifres:
2 milions de clients potencials a Catalunya que no poden consumir gluten



Fidelització de clients



Lliurament de distintiu que es renova anualment per identificar l'establiment



Avantatge competitiu respecte a les empreses no acreditades. Destacaràs sobre la resta i aniràs un pas endavant



Inclusió al mapa d'establiments acreditats al web i a l'app de l'ACC, d'accés obert i referent pel turisme nacional i internacional



Formació i assessorament. L'equip tècnic de l'Associació et recolzarà en tot moment, donant-te eines per avaluar la seguretat de les matèries primeres i evitar el contacte encreuat amb gluten



Seguretat i tranquil·litat en saber que s'està fent bé



Criteri avaluable d'adjudicació pel Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PRMe) per a les empreses de restauració col·lectiva i lleure