

27 de mayo, Día Nacional del Celíaco

Mediterránea servirá menús sin gluten a 22.000 alumnos en 229 colegios de España para sensibilizar sobre la celiacía

Con motivo del Día Nacional del Celíaco, la compañía especializada en restauración colectiva, llevará a cabo talleres y acciones divulgativas en centros escolares de Madrid, Extremadura y Castilla-La Mancha

El porcentaje de niños celíacos en edad escolar aumentó un 8% en 2021 y supuso el 16% de las alergias e intolerancias en los centros escolares, según el III Observatorio Mediterránea del Comedor Escolar

Madrid 25 de mayo de 2022. Grupo Mediterránea, empresa líder en servicios globales de restauración colectiva, servirá menús sin gluten a más de 22.000 alumnos y alumnas de 229 centros escolares españoles, con el objetivo de sensibilizar sobre la celiacía. La iniciativa forma parte de un conjunto de acciones bajo el Día Nacional del Celíaco, 27 de mayo, que incluyen desde talleres para elaborar repostería sin gluten, hasta jornadas educativas con el fin de visibilizar esta intolerancia y su impacto en la sociedad.

Durante este día, el menú habitual de hasta 229 colegios en Madrid, Extremadura y Castilla-La Mancha se sustituirá por un menú especial sin gluten para todos los alumnos y alumnas. Este menú estará compuesto por un primer plato basado en legumbres/cereales y un segundo plato a base de carne o pescado al horno, acompañado de verduras y, por último, fruta de temporada de postre. Los menús se han diseñado buscando siempre la utilización de productos frescos.

“Las personas que sufren esta intolerancia encuentran muchas limitaciones a la hora de comer fuera de casa. Con esta iniciativa queremos sensibilizar a los niños y niñas para que sean más conscientes de esta realidad, y ello favorezca la integración y normalización de la celiacía, además de revelar que la dieta sin gluten también puede ser sabrosa y nutritiva”, explica Rocío Royo, directora de nutrición de Mediterránea.

16% de las intolerancias en centros escolares son al gluten

El III Observatorio Mediterránea de Comedores Escolares, que la empresa lleva presentando 3 años, muestra que los alumnos con intolerancia al gluten han aumentado considerablemente de un año a otro. En el curso escolar 2019-2020 se identificó un 8,3% de alumnos con celiacía, cifra que aumentó hasta un 16,5% en 2021. Teniendo en cuenta que la cifra de celíacos en nuestro país ronda entre el 1 y 2% de la población, el porcentaje identificado en los comedores escolares es muy elevado.

Sobre Grupo Mediterránea

Grupo Mediterránea es una compañía con más de 32 años de experiencia prestando servicios globales de restauración en hospitales, centros sociosanitarios, empresas, colegios y universidades. Bajo Grupo Mediterránea engloba sus cuatro marcas: Mediterránea, Mediterránea Chile, Aliment Art, El Antiguo Convento de Boadilla y Casa Burgos. Ofrece la gestión integral de restaurantes corporativos, cafeterías, córneres, comedores, servicios de vending y eventos, incluyendo el diseño y ejecución de reformas de estos espacios. Mediterránea Group cuenta con una cartera de más de 1.000 clientes, un volumen de 250.000 comidas diarias servidas y 9.000 empleados en cuatro países (España, Portugal, Chile y Perú). En los últimos años la compañía ha incrementado notablemente su volumen de negocio, alcanzando una facturación de más de 210 millones de euros el pasado ejercicio 2019.

Contacto de prensa Mediterránea

Almudena Mansilla / Ander Serrano

almudena.mansilla@evercom.es / ander.Serrano@evercom.es

91 577 92 72 / 619 37 37 84