

Red “Málaga sin Gluten”



CÓMO Y POR QUÉ NACE ESTA RED

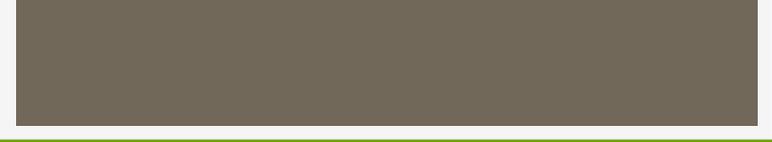
- **La Red “Málaga sin Gluten” surge en el año 2013** el marco de colaboración suscrito entre la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA) y el Área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y Fomento del Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo, para constituir dentro del Municipio de Málaga una **red de establecimientos de hostelería, restauración y alimentación** que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las personas con intolerancia al gluten.

SITUACIÓN DE PARTIDA

- ❑ Los **Convenios de Colaboración** firmados entre la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA) y el Excmo. Ayuntamiento de Málaga entre los años 2011 y 2017, este último todavía en vigor.
- ❑ **Población potencial del orden de 5.700 clientes celiacos** autóctonos y unos 35.000 foráneos.

OBJETIVOS DE LA RED “MÁLAGA SIN GLUTEN”

- ❑ **La creación en el Municipio de Málaga de una red de establecimientos de hostelería, restauración y alimentarios** que ofrezcan a las personas con intolerancia al gluten una oferta gastronómica segura y adaptada a sus necesidades.
- ❑ El diseño y puesta en marcha de un **“Programa de Seguimiento y Control de los establecimientos adheridos a la Red”**, que garantice su seguridad.
- ❑ **La puesta en marcha de una oferta formativa, centrada en la “Elaboración y manipulación de los menús adaptados a la dieta sin Gluten”**, destinada al personal de cocina y sala de los establecimientos adheridos o en vías de adhesión y a las principales escuelas de hostelería del Municipio.
- ❑ **La colaboración con el Área de Turismo**, al objeto de potenciar su difusión entre los principales agentes culturales y turísticos del municipio de Málaga.
- ❑ **Su difusión entre los principales colectivos profesionales de la hostelería y restauración.**



Resultados obtenidos en el
último año

Establecimientos Adheridos a la Red 2018-19

- ❑ **68 establecimientos adheridos, 6 de ellos incorporados en el transcurso del año 2019.**
- ❑ **15 establecimientos en trámite de adhesión.**

Histórico adhesiones a la Red 2013-2019

AÑO	ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS	NÚMERO DE BAJAS EN LA RED
2013	20	0
2014	31	2
2015	40	3
2016	44	6
2017	53	2
2018	62	2
2019	68	0

Jornadas formativas impartidas 2018-19

- Entre los años 2013 y 2019 se impartieron un de un total de **74 jornadas** formativas, con un total de **3.666 beneficiarios**.

- En **2018 -19** se impartieron **19 jornadas**, con **786** participantes :
 - Trabajadores de los **establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red** “Málaga sin Gluten”

 - Alumnado y profesorado de las **Escuelas de Hostelería** existentes en el Municipio (La Cónsula, IES Jacaranda, IES Rosaleda y IES Universidad Laboral) y la Escuela de Hostelería “La Fonda” (Benalmádena)

 - Participantes del Programa “**Cocina Saludable**”, en colaboración con el Área de Derechos Sociales.

 - **Trabajadores de establecimientos ubicados en otros municipios de la provincia** de Málaga (Rincón de la Victoria, Fuengirola, ...) en donde ya se han creado o se están creando redes inspiradas en la Red “Málaga sin Gluten”.

Jornadas formativas impartidas en el periodo 2013-19

AÑO	NÚMERO JORNADAS	PARTICIPANTES	ÍNDICE SATISFACCIÓN
2013	8	416	2.9
2014	9	472	2.8
2015	17	995	2.9
2016	10	507	2.8
2017	11	490	2.9
2018	12	429	2.8
2019	7	357	2.9
TOTAL	74	3.666	2.8

Galería fotográfica 2019



Programa de **Seguimiento y Control**

- ❑ Entre 2018 y los meses transcurridos hasta la fecha de 2019 se realizaron **162 actuaciones**, en las que se verificó la idoneidad de los procesos de elaboración y manipulación de los menús sin gluten
- ❑ Se llevaron a **cabo 102 determinaciones analíticas**, con el test de detección rápido de Gluten "Gluten-Tox", de las cuales **100** dieron resultados negativos y **2** positivos (para determinaciones de gluten < 20ppm).

Establecimientos **adheridos en 2019**

- ❑ Carnicería Hermanos Abolafio
- ❑ Celicioso
- ❑ Kortxo
- ❑ La Plancha Taberna
- ❑ Maldonado 21
- ❑ Niña Bonita Cantina

Renovación y actualización de la Web de la Red “Málaga sin Gluten”

www.singluten.malaga.eu

- ❑ Actualización de su estética y contenidos
- ❑ Categorización de los establecimientos según dos clasificaciones muy intuitivas:
 - Tipología de los establecimientos
 - Tipos de comida que ofrecen

Realización de cuatro vídeos de carácter divulgativo y formativo destinados a :

- ❑ **Dar a conocer la existencia de la Red** entre la población malagueña, los turistas que nos visitan y los establecimientos que podrían formar parte de la Red.
- ❑ **Servir de refuerzo a las labores formativas** que se llevan a cabo

Vídeos divulgativos y didácticos

PIEZA 1: QUÉ ES RED SIN GLUTEN

PIEZA 2: RED SIN GLUTEN

PIEZA 3: CANDAMIL FORMACIÓN

PIEZA 4: ENFERMEDAD CELÍACOS

Presentación de la Red en FITUR (Feria Internacional del Turismo)

- La Red “Málaga sin Gluten” fue presentada el pasado **24 de enero** en el stand del Ayuntamiento de Málaga en **FITUR**, con el objeto de potenciar su proyección turística a nivel nacional e internacional

FITUR 2019



Próxima presentación de la Red en el “**Foro de Turismo**”

- Este foro, convocado mensualmente desde el Área de Turismo, cuenta con la participación de los principales operadores turísticos de la ciudad y de los colectivos profesionales más destacados del sector de la hostelería y restauración.

Encuesta de satisfacción para los clientes de los establecimientos adheridos a la Red “Málaga sin Gluten”

Se podrá acceder al cuestionario de satisfacción por las siguientes vías:

- A través de la aplicación “Código QR” del teléfono móvil
- Entrando en el enlace:

<http://encuestas.malaga.eu/limesurvey/index.php?r=survey/index/sid/384532/lang/es>

- Cumplimentando el cuestionario impreso.

“Código QR” para el acceso a las encuestas de satisfacción para clientes



Cómo cumplimentar las encuestas para clientes

Al objeto de que estas encuestas se cumplimenten de manera adecuada y resulten válidas, **es muy importante que les recuerden a sus clientes lo siguiente:**

- Que tienen un **carácter totalmente anónimo**
- Que los clientes **deben señalar el nombre del establecimiento,** nunca el suyo propio.

Indicadores de satisfacción obtenidos en 2018

- **Indicador “Valoración de la Red “Málaga sin Gluten”:**
Se obtuvo un valor de **2,87** sobre un valor total de **3**.
- **Indicador “Valoración de la atención recibida”:**
Se obtuvo un valor de **1,97** sobre un valor total de **2**.

“DÍA NACIONAL DEL CELIACO”

27 de mayo 2019

VIVIR SIN GLUTEN
27^{ma}
DÍA NACIONAL DEL CELIACO

Día Nacional del Celiaco

Una red de establecimientos de restauración **Sin Gluten** donde comemos tod@s

Ayuntamiento de Málaga
Área de Comercio y Vía Pública
www.málaga.es

Red de establecimientos de hostelería y restauración sin gluten de Málaga

MÁLAGA SIN GLUTEN
MÁLAGA SIN GLUTEN

MACEMA
Asociación de Celíacos de Málaga
www.celiacomálaga.es

Foto: Designed by Maximiliano / iStock