



Barcelona, **25 de octubre**
Recinto Gran Via. Fira Bcn



Estamos preparando un
DIRECTORIO DE EMPRESAS
100% restauración
social y colectiva
¡Pídenos información!



Gemma Navarro, responsable de Servicios Generales

Utilización de las Cookies

Al usar este sitio, acepta el uso que hacemos de las 'cookies' con el fin de ofrecer al usuario una mejor experiencia.

[Acepto](#)

[Leer más](#)

“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”

21-06-2016

En restauración hospitalaria se habla mucho sobre nutrición y dietética, texturas de alimentos, higiene y nuevas tecnologías, pero hoy vamos abordar el tema desde una perspectiva diferente: la sostenibilidad en las cocinas hospitalarias. Isabel Coderch, colaboradora de la revista y directora de 'Te lo Sirvo Verde', entrevista a Gemma Navarro, responsable de los servicios de Dietética, Nutrición y Alimentación, Limpieza, Lavandería y Gestión de residuos del Hospital Sant Pau de Barcelona.

Dentro del complejo hospitalario, la cocina es un servicio que tiene asociado un gran impacto ambiental: consume mucha energía, se compran muchos productos y alimentos y se generan grandes cantidades de residuos. Al mismo tiempo hay un margen de mejora muy importante y el volumen de compra permite orientar la política convencional de compras hacia una compra ambiental y socialmente comprometida.

Algunos centros hospitalarios disponen de certificaciones ambientales que hacen referencia al uso eficiente de suministros, segregación de residuos, control de vertidos o bioclimatismo. Todos estos criterios son importantes, pero como especialista en restauración sostenible quería resaltar iniciativas de reducción del impacto ambiental centradas en la cocina hospitalaria.

Para de estos temas, vamos a entrevistar a una persona que para mi es un referente en restauración sostenible en hospitales, **Gemma Navarro**. Gemma es la responsable de los servicios de Dietética, Nutrición y Alimentación, Limpieza, Lavandería y Gestión de residuos del Hospital Sant Pau de Barcelona. Nada más y nada menos.

– Empecemos por un tema muy actual, el despilfarro de alimentos. Cada día dais de desayunar, comer, merendar y cenar a 600 personas enfermas. Si los restaurantes convencionales desperdician entre el 10-14% de los alimentos, me imagino que en un hospital de estas dimensiones las cifras del despilfarro deben de ser también alarmantes.

– No tengo datos exactos, pero es cierto que en un hospital muchos alimentos acaban en la basura. Por protocolo sanitario no podemos reutilizar los alimentos no consumidos por los pacientes y además, como es lógico, tenemos muchos comensales inapetentes. Pero desde mi punto de vista, el desperdicio alimentario no procede tanto de los restos no consumidos por los pacientes como de fallos en la organización interna. Descoordinación entre quién pide las dietas y quién las recibe. A menudo se piden dietas ‘por si hay ingresos’ y no se anulan los menús de pacientes que no van a comer. Son menús completos que no entran en habitaciones pero que acaban en la basura.

Por otro lado también hay que tener en cuenta el grado de aceptación de los menús. La

restauración hospitalaria no tiene grandes fans, pero desde mi servicio trabajamos cada día para mejorar las dietas de nuestros pacientes.

– ¿Qué iniciativas habéis impulsado en Sant Pau para reducir este despilfarro alimentario?

– Varias. Por un lado intentamos mejorar la comunicación y protocolos entre enfermería, nutrición y cocina para evitar cocinar menús que no se van a consumir. Por otro lado, ofrecemos elección de menús para los pacientes ya he que hemos comprobado que cuando el usuario puede escoger el menú, el desperdicio de alimentos es mucho menor.

– Aún así, seguro que a cocina llegan muchos kilos de alimentos no consumidos. ¿Qué hacéis con ellos?

– Nuestro equipo de cocina separa manualmente los restos orgánicos de las bandejas. Estos restos se trituran y desecan con un equipo especial ubicado al final de la línea de desbrace. Esta materia orgánica triturada nos la recoge el ayuntamiento y se transforma en compost. Es decir, transformamos un residuo en un recurso.

– En un hospital se presta mucha atención a los residuos peligrosos, pero también se generan muchos residuos inorgánicos que contribuyen al cambio climático.

– Sí, somos conscientes de ello. En primer lugar intentamos que el residuo no se genere. En nuestros protocolos de compras priorizamos productos sin envases superfluos y con tamaños adaptados a nuestro consumo. Exigimos a nuestros proveedores de productos frescos que se lleven las cajas, envases y palets. Por otro lado, estamos pendientes de los residuos que generamos e intentamos reducirlos al máximo. Algunos ejemplos: sustituimos el *film* desechable para envolver carros por fundas protectoras de tela. También sustituimos las barquetas desechables por las metálicas y eliminamos el papel de las bandejas del comedor del hospital. En el comedor laboral eliminamos las botellas de agua individuales y el agua procede de fuentes de agua mineral. Todas estas medidas han supuesto tanto una importante reducción de residuos como una rebaja significativa de costes.

Por último, hacemos un esfuerzo muy importante para que la segregación de los residuos se realice correctamente. Tanto fuera como dentro de la cocina, controlamos diariamente el porcentaje de los impropios (residuos mal segregados) en cada fracción. Fotografiamos el residuo impropio (los desechados en un lugar incorrecto), detectamos el origen del error y hablamos con el responsable para ver qué ha ocurrido. Actualmente tenemos un porcentaje de impropios del 5-6% .Está muy bien pero hay que estar siempre pendiente y continuar con la formación.

– En el área de mantenimiento se analiza escrupulosamente la eficiencia de los equipos y estructuras hospitalarias para reducir los consumos energéticos. ¿En la cocina, qué acciones habéis tomado?

– Actualmente trabajamos en línea fría, y según los últimos datos, es más eficiente que la línea caliente. Cuesta más mantener la comida caliente que fría y regeneramos por inducción. Con este sistema las cocinas están operativas hasta las cinco de la tarde. Con la línea caliente teníamos las cocinas encendidas hasta las doce de la noche. Seguramente hay procesos y equipos mejorables desde el punto de vista de la eficiencia, pero de momento este parece ser el sistema más eficiente para cocinar para grupos numerosos.

– El agua es un recurso natural finito al que no prestamos mucha atención, sobre todo porque todavía es barata y abundante...

– Sí, pero en un hospital podemos llegar a gastar mucha agua y cualquier gesto para reducirlo cuenta. En nuestro caso, hemos pasado de limpiar los carros de comida con mangueras de agua a presión a usar túneles de lavado. El ahorro de agua es importante. Por otro lado, hay productos de limpieza en seco que evitan el uso de agua.

– La medicina actual atribuye a la alimentación un papel importantísimo en la prevención y tratamiento de numerosas enfermedades. Los alimentos ecológicos están sustituyendo a los convencionales en muchos hospitales europeos porque se considera que es la mejor opción para las personas enfermas. En nuestro país el hospital Virgen de las Nieves (Sevilla) y el Hospital General de Valencia llevan años incluyendo alimentos ecológicos y autóctonos. ¿ Qué política de compras tiene el Hospital Sant Pau en este sentido?

– Intentamos favorecer el consumo de alimentos de proximidad lo más posible, pero no siempre es posible exigirlo por concurso. Tenemos algunos productos ecológicos, pero de momento es minoritario principalmente por una cuestión económica. Pienso que valdría la pena valorar y estudiar la introducción de alimentos ecológicos.

– Una queja habitual de la restauración colectiva es la monotonía de las dietas. En restauración escolar estamos siendo testigos de una revolución tanto en lo que respecta a calidad de los alimentos como a la variedad de la oferta. ¿ Qué pasos estáis dando en este sentido?

– Siempre trabajamos con productos de máxima calidad dentro del precio pactado. A parte de esto, en nuestros comedores hemos empezado a ofrecer pan integral, leches vegetales, un plato vegetariano diario y tenemos un bufet de verduras frescas bastante completo. Siempre se puede ir mejorando, claro está.

– En un hospital me imagino que la sensibilización y comunicación de estos temas debe ser especialmente importante. ¿Cómo lo hacéis para llegar desde el camillero hasta el gerente?

– Sí, tenemos más de 3.000 empleados. Unos más y otros menos sensibilizados con los aspectos ambientales independientemente de su categoría laboral. En nuestro caso tenemos una comisión ambiental y una responsable de gestión ambiental. A través de éstos se canalizan distintas estrategias de comunicación. Diseñamos cartelería específica, hacemos formación presencial y virtual, concursos, campañas, etc. Cada vez hay más personal asistencial sensible a estas prácticas y ellos nos empujan a seguir mejorando.

– ¿Cuáles dirías que son vuestros principales retos en materia de sostenibilidad?

– Puff, unos cuantos. Ideas e iniciativas tenemos muchas pero también hay que destinarles tiempo y recursos que no siempre tenemos. Por un lado, aumentar el abanico de alimentos ecológicos y seguir reduciendo los residuos. Por otro, integrar la formación en sostenibilidad dentro del paquete formativo de cada nuevo trabajador del hospital y diseñar una campaña específica para los usuarios del comedor público. También me gustaría redactar una política ambiental clara y que se hiciera difusión de la importancia de la sostenibilidad en el ámbito hospitalario.



Isabel Coderch es consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible. Escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. Es también responsable del blog Te lo sirvo verde. @:
info@telosirvoverde.com.

    Envía a un amigo

 Descarga en pdf este artículo

LABEL[®]
food

ETIQUETADO
DE ALÉRGENOS Y
CONTROL DE COCINA



