



Zona de emplatado con las nuevas mesas calientes. ©Rest_colectiva.

El Hospital de Campdevàrol estrena cocina y servicio con una nueva empresa concesionaria

07-02-2018

El Hospital de Campdevàrol (Girona) ha estrenado cocina. La renovación de las instalaciones y el proyecto del nuevo servicio se ha hecho en el marco del cambio de contratación de la empresa gestora, actualmente a cargo de Boris 45. Equipamientos energéticamente más eficientes, menús elaborados *in situ* en un 90%, proveedores de la zona, mejora en la operativa y un trato de proximidad y confianza, son los pilares sobre los que se sustenta el nuevo servicio.

El pasado 18 de diciembre la firma Boris 45 se hizo cargo de la renovación de instalaciones y puesta en marcha del servicio de alimentación del Hospital de Campdevàrol - Hospital Comarcal del Ripollés. Las obras de la nueva cocina, ubicada en un espacio diferente de donde estaba la anterior, se han realizado en un tiempo récord (dos meses) y con una inversión de 140.000 euros. Ayer, día 7 de febrero, se inauguraron oficialmente las nuevas instalaciones, que ocupan un espacio de 165 m² y suponen, según **Joan Grané**, director gerente del hospital, *“un salto cualitativo tanto en lo que respecta a la eficiencia energética como a la simplificación y adecuación de los procesos para facilitar el trabajo al personal”*. En la nueva cocina trabajan ocho personas, las mismas que con la antigua empresa.

Línea caliente ‘anti-estrés’

Entre las mejoras de la cocina nueva, cabe destacar la compra de una mesa caliente y de carros de temperatura programable para preservar las mejores condiciones térmicas de la comida hasta el momento de servirse. Como comenta **Vicenç Marré**, director Comercial de Boris 45, *“aunque los nuevos carros son capaces de mantener la temperatura idónea durante una hora si no se abren las puertas, son también regeneradores por si hiciese falta”*.

Ramón Roca, responsable de Servicios Generales del hospital, asegura que los nuevos equipos son todos más eficientes (plancha, marmita, fogones, cámaras...) y, sobre todo, permiten trabajar con más margen de tiempo y eficacia. *“La modernización de la cocina, y sobre todo, la utilización de la mesa caliente y los carros, nos ha permitido simplificar los procesos y darnos, en cada servicio, un margen de media hora para trabajar. Con esto hemos conseguido implementar una ‘línea caliente anti-estrés’, cosa que normalmente se consigue solo con la línea fría”*

, asegura Roca.

Las nuevas instalaciones funcionan desde hace una semana y en ella se elaboran el 90% de los platos, un 40% más de lo que se podía asumir con la antigua cocina. El hospital ofrece diariamente 120 servicios, 90 de ellos pensiones completas. Los menús de los pacientes con problemas de masticación vienen de las cocinas centrales de la empresa.

Relación de confianza y proximidad en todos los sentidos

Boris 45 es una firma de capital catalán 100%, que da trabajo a 300 profesionales y factura quince millones de euros anuales. Una empresa lo suficientemente grande pero con el objetivo claro de mantener un espíritu de proximidad en todos los sentidos.

Josep Ganduxé, director general, hizo hincapié en la proximidad no sólo de los productos y proveedores, sino también en lo que se refiere a la gestión *“ya que eso conlleva, entre otras cosas, más rapidez en la toma de decisiones y por lo tanto, más facilidad para resolver problemas y más satisfacción”*.

Destacó el trabajo conjunto llevado a cabo con la dirección del hospital y aseguró que el modelo de futuro será *“trabajar siempre bajo una sólida relación de confianza con el cliente”*.

Los tres directivos que intervinieron en la rueda de prensa, Ganduxé, Graner y **Jaume Vilarrasa** presidente de la Fundació Privada Hospital Campdevàdol, destacaron que el objetivo último de todo el esfuerzo invertido en el proyecto es mejorar la percepción respecto al servicio y la comida, tanto de los pacientes como de los usuarios del comedor del personal. Aunque de momento no se han hecho encuestas, la primera gran encuesta superada es la de que se ha triplicado el número de personas que comen en el comedor del personal, y el positivo boca-oreja entre pacientes y familiares respecto a la mejora en la comida.

En cuanto a los menús, además de las dietas pautadas para las distintas patologías, los pacientes con dieta basal y personal del hospital cuentan con un menú 'a la carta' en el que pueden escoger entre cinco primeros platos y cinco segundos. **Nara Bosch**, dietista-nutricionista de Boris 45, es la responsable de su organización, para lo que se ha incorporado un sistema informatizado de gestión.

El Hospital de Campdevàdol es el hospital comarcal del Ripollés (Girona) y da servicio a una población de referencia de aproximadamente 26.000 personas. La entidad fue fundada en 1920 pero desde 1983 forma parte del sistema sanitario catalán y como hospital comarcal ofrece servicios concertados con el CatSalut. Está acreditado como centro de atención hospitalaria aguda y como centro de atención sociosanitaria (también gestiona diversos centros de asistencia primaria y consultas en varias localidades de la zona).

Noticias Relacionadas

- [Criterios para el diseño de una cocina profesional bajo el enfoque de la bioseguridad](#)
- [Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales](#)
- [El ahorro energético en la cocina: consejos para la conservación y cocinado de los alimentos](#)
- [El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos \(parte 1\)](#)
- [Principales causas y consecuencias del despilfarro alimentario en los hospitales](#)