Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La restauración colectiva en relación a la promoción de la salud en las empresas

28-02-2018

Las tres enfermedades más prevalentes en España (infartos, osteoporosis y diabetes tipo 2) suponen a las arcas públicas un coste superior a los 26.000 millones de euros, de ellos 10.000 millones asociados a una mejora de la alimentación. De ahí la importancia de la restauración colectiva para transformar la salud en las empresas, impulsando especialmente el fomento de una alimentación saludable.

La preocupación por la salud en las empresas ha sufrido un cambio muy marcado desde la publicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en el año 1995. El foco ha cambiado de la prevención del accidente de trabajo, al fomento de lo que ahora se denomina entornos de trabajo o empresas saludables.

Si bien es cierto que desafortunadamente todavía hay que trabajar para la prevención de accidentes, más de un 40% de las muertes en los lugares de trabajo tienen que ver con patologías no traumáticas asociadas al estilo de vida, como son los infartos. Esto no es más que un reflejo de lo que ocurre en la sociedad. Más de un 60% de la población adulta y un 40% de la infantil padece de sobrepeso u obesidad. Esto es muy preocupante no solo por afectar a la salud de miles de personas, sino por amenazar la sostenibilidad del sistema sanitario a medio plazo.

De hecho, según un estudio sobre el coste de la enfermedad en España presentado por Fundación Mapfre el pasado mes de noviembre, la carga económica para la sociedad española de tres de las enfermedades más prevalentes (infartos, osteoporosis y diabetes tipo 2) es superior a los 26.000 millones de euros. De esta enorme cantidad, unos 16.000 millones podrían ahorrarse con tan solo modificar el estilo de vida, de los que 10.000 millones estarían asociados a una mejora de la alimentación.

No es de extrañar por tanto que las administraciones estén potenciando la adopción de políticas empresariales destinadas a ir más allá del mero cumplimiento normativo en materia de salud laboral. De hecho, las últimas estrategias europeas y españolas de seguridad y salud en el trabajo han incluido este aspecto entre sus puntos prioritarios, vinculados también con la preocupación por el envejecimiento de la población. Incluso el propio Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, ha cambiado su denominación a Instituto Nacional de Seguridad, Salud y Bienestar en el trabajo.

Una oportunidad al alcance de la restauración colectiva

Los servicios de restauración colectiva en las empresas compiten en un entorno donde los márgenes y la carrera por los precios en las licitaciones marcan el resultado. Sin embargo, las empresas cliente cada vez valoran más parámetros relacionados con la salud. El barómetro Food 2017 demuestra incluso, que los propios empleados son receptivos a la oferta saludable en el lugar de trabajo, con una sensibilidad en España incluso mayor a la media europea.

En el sector de la restauración colectiva existen profesionales preparados para poder abordar estrategias de empresa saludable. Además de las múltiples tarea que ya desarrollan, los graduados en Nutrición Humana y Dietética están perfectamente capacitados para poner en marcha programas de promoción de la salud en el trabajo, en colaboración con los servicios médicos, recursos humanos, o servicios de prevención.

Desde el análisis previo, programación y planificación, pasando por la educación en salud y formación, el seguimiento y el control, son tareas que el dietista-nutricionista puede abordar. Otro servicio que además cuenta con muy buena aceptación es el de la consulta clínica en la propia empresa, para la que el dietista-nutricionista es el profesional acreditado conforme a la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias.

Los ingredientes para una receta perfecta

Teniendo en cuenta todo lo anterior, los ingredientes están ahí: preocupación de las administraciones, empresas y los trabajadores; medios, recursos y profesionales capacitados; presencia en las empresas, con capacidad de modificar el entorno alimentario; necesidad de diferenciarse y ofrecer valor añadido en un entorno cada vez más competitivo.

La restauración colectiva puede transformar la salud en las empresas. Tan solo ha de continuar en su línea de mejora, poniendo en valor a los dietistas-nutricionistas, dándoles capacidad para desarrollar todo su potencial en la empresa y ofreciendo servicios innovadores que permitan cuidar la salud de los empleados de forma personalizada.

Óscar Picazo es licenciado en Químicas y Nutrición Humana y Dietética. Actualmente trabaja como responsable de proyectos de sensibilización en salud en Fundación Mapfre, cuyo objetivo es la prevención de enfermedades no transmisibles a través de la adquisición de hábitos de vida saludable. Es docente en diversos postgrados en nutrición y divulgador. @: OPICAZO@fundacionmapfre.org.