



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer

11-01-2023

El desperdicio alimentario es un tema sobre el que nos vamos concienciando poco a poco, tanto a nivel particular como profesional. En este contexto, y hablando de la restauración colectiva, hay que destacar el sector hospitalario; un segmento del que todavía se habla poco y en el que hay mucho trabajo por hacer. Nuestra habitual colaboradora, Isabel Coderch, nos recuerda, una vez más, por qué se tira tanta comida en los hospitales y cómo evitarlo.

El despilfarro alimentario es un tema candente en el sector horeca. Estamos dejando atrás la normalización de tirar cada comida en comedores escolares, restaurantes y hospitales, y vamos entrando en una nueva etapa.

Respaldados por el aumento de la presión normativa y la concienciación ciudadana, los profesionales de la hostelería podemos recuperar el argumento olvidado de "la comida no se tira" de nuestras abuelas.

En la prensa encontramos artículos sobre el desperdicio alimentario en hogares, en el campo, y en los supermercados. Pero hay un sector del que todavía se habla poco y en el que hay mucho trabajo por hacer: el sector hospitalario.

Según los pocos estudios que existen y las #auditorías del despilfarro que realizamos desde Te lo sirvo verde, de media un paciente hospitalizado desperdicia entre 500-900 g de alimentos al día.

Si en España tenemos unas 157.000 camas hospitalarias, resultaría que en nuestros hospitales estamos desperdiciando, tirando por lo bajo, unas 28.600 t de alimentos anuales, equivalentes a 71.500.000 €/anuales.

Hace unas semanas estuve charlando sobre este tema con **Albert Cervera**, de Simbiotia, y salió un video resumen muy clarificador. Aquí os lo dejo:

Pero, ¿por qué se tira tanta comida en los hospitales?

- Los hospitales son centros grandes y con servicios de alimentación complejos de gestionar, en los que intervienen muchas áreas distintas: enfermería, auxiliares, cocina y nutrición.
- La gestión de muchos hospitales depende de concursos públicos redactados por departamentos alejados de la realidad del desperdicio alimentario y desconocedores del impacto económico, ambiental y social del mismo.
- Normalmente no hay una política de prevención y valorización de los residuos del servicio de alimentación. El despilfarro de alimentos se asume como un mal menor inherente al servicio.
- En la mayoría de hospitales quien asume el coste de gestión de residuos (Administración Pública), no es el mismo que quien genera los residuos (empresas de catering subcontractadas).
- Las pautas nutricionales son muy estandarizadas y rígidas, con poca flexibilidad ante las necesidades particulares de cada paciente. Por ejemplo, para una misma patología se sirve la misma cantidad de pan independientemente de si se trata de una abuelita de 45 kg o de un hombretón de 90 kg. Además de esto, muchos de los pacientes están inapetentes y no comen "lo que les toca" Se sigue la programación nutricional recomendada según su patología, pero a menudo muchos platos quedan intactos.
- Falta sensibilización y formación del personal sanitario, del equipo gestor y de algunas áreas de la Administración Pública.
- Por protocolos de higiene y seguridad alimentaria, ningún alimento que entre en una habitación de hospital puede reutilizarse ni donarse, aunque esté intacto y envasado. Por tanto, todos los restos alimentarios de las habitaciones van directos a la basura.

¿Y qué podemos hacer para minimizar el despilfarro en nuestros centros sanitarios?

Aquí van algunas claves:

1. Auditar y monitorizar frecuentemente el desperdicio alimentario, tanto el que se genera en la cocina, como el de las bandejas de los pacientes. Solo si sabemos lo que se tira y por qué se tira podremos diseñar la mejor estrategia de reducción del despilfarro para nuestro hospital.
2. Incorporar criterios de compra sostenible y de calidad (alimentos frescos, de temporada, locales y ecológicos) para promocionar la salud de los enfermos, reducir la huella ambiental y promocionar la economía de proximidad.
3. Involucrar al personal de cocina en el servicio de alimentación en planta para que pueda ver, de primera mano y en tiempo real, el volumen y tipo de alimentos desperdiciados.
4. Mejorar la comunicación entre cocina, pacientes y los distintos departamentos implicados con apps, programas de gestión interna, encuestas de satisfacción, etc.
5. Flexibilizar el programa de menús: menús a elección, posibilidad de escoger entre alimentos opcionales (guarniciones, pan, condimentos, ofrecer raciones de distinto tamaño, etc.)
6. Formar y sensibilizar sobre el desperdicio alimentario al personal laboral, a los gestores hospitalarios y también a los pacientes.

Como veis, tenemos mucho trabajo por delante, y algunos hospitales de nuestro país ya se están poniendo manos a la obra. ¿A qué esperamos para transformar este problema en una oportunidad?

Noticias Relacionadas

- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos
- El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales
- Ocho consejos para gestionar un buffet minimizando el despilfarro alimentario



Isabel Coderch es fundadora de [Te lo sirvo verde](#), consultora en hostelería sostenible y Multiplicadora B (B Corp). Especialista en restauración social y colectiva, escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))