



Arcasa-Apetito se vuelca en el proyecto 'Hotel Salud' del Consorcio Sanitario de Barcelona

08-04-2020

'Hotel Salud' es el nombre del proyecto que ha puesto en marcha el Consorcio Sanitario de Barcelona y que permite disponer de instalaciones hoteleras para pacientes leves con coronavirus que requieran aislamiento domiciliario y que, por su contexto familiar, no puedan hacerlo en sus propias viviendas.

Arcasa - Apetito ha participado de forma muy activa desde el principio en este proyecto, aportando soluciones personalizadas a estos 'hoteles salud', donde se atiende, en la actualidad, a más de 1.200 pacientes. Según las características del servicio, la firma opera en dos modalidades:

- Como proveedor único con dirección técnica, trabajando de forma coordinada con la plantilla del propio hotel, en proyectos de menos de 100 camas.
- Suministrando producto de quinta gama de Apetito, para la confección y elaboración del plan de menús a empresas del sector, que gestionan proyectos de más envergadura.

Tal como comenta **Domingo Murillo**, responsable de Producto y Área Técnica, *"uno de los aspectos a destacar de esta crisis es que nos ha permitido colaborar con empresas del sector que han confiado en nuestro producto para desarrollar modelos de gestión flexibles y evolutivos, que se adaptan a un entorno tan complejo y cambiante como el que tenemos ahora mismo"*.

Mucho más que una gama de productos

Arcasa - Apetito está ofreciendo, más allá de los menús, diseño de la operativa, formación de los equipos, soporte dietético y la capacidad de personalizar la propuesta en base a las necesidades de cada centro. En definitiva, *"estamos aportando el know how del entorno hospitalario adaptado a un hotel y a un nuevo entorno"*, según explica **Ferran Coronado**, director de Unidad de Negocio de la firma. *"Hemos tenido que adaptar circuitos y redefinir espacios para cubrir las nuevas necesidades de cada centro. Hemos implementado modelos con gestión externa de la producción, flexibles y evolutivos para atender diferentes niveles de demanda ajustando los procesos al espacio disponible y al perfil de usuario"*.

En función de la modalidad del servicio se trabaja con la plantilla propia del hotel o con personal de las empresas de catering; y respecto al equipamiento, como comenta Murillo, *“en algunos centros hemos tenido que adecuar instalaciones aportando equipos de conservación y regeneración y, en otros casos, hemos aprovechado las infraestructuras del propio hotel”*.

En cada hotel salud se han implantado unos procesos específico y estrictos en cuanto a la distribución y la recogida de residuos que se adaptan a los protocolos diseñados por las empresas gestoras del 'Hotel Salud'. El plan funcional ha sido diseñado por **Albert López**, responsable de Operaciones de Arcasa - Apetito. Cabe destacar que se está utilizando material desechable que permite trabajar con un único circuito que no tiene retorno a cocina, limitando las posibilidades de contagio. *“Para reducir al máximo cualquier tipo de contagio –explica el responsable de Producto y Área Técnica–, hemos habilitado una zona de trasvase de carros de la que no pasa el personal de cocina; a partir de ese punto, el personal de distribución en planta es el que se encarga de hacer llegar el menú a las habitaciones, todo en cajas y menaje de un solo uso. Al acabar de comer, cada paciente mete todo en una bolsa y la cierra antes de que se le recoja nada”*.

Arcasa - Apetito cuenta además con la experiencia previa de la implantación y desarrollo de servicios de alimentación con entidades del tercer sector, para atender a personas sin hogar, en espacios provisionales y con en plazos siempre inferiores a 48h.

Con todas las ventajas de la quinta gama de Arcasa - Apetito

Como en cualquier otro de los servicios integrales que Arcasa - Apetito ofrece habitualmente en residencias de la tercera edad y otro tipo de centros fundamentalmente sociosanitarios, su modelo está basado en una amplia gama de platos frescos congelados, elaborados con los mejores productos y recetas, sin conservantes ni colorantes y siguiendo el patrón de la dieta mediterránea. Comida 100% natural, en la que se utilizan productos ecológicos y de 'km 0'. Apetito garantiza sobre todo, estabilidad en el producto, fiabilidad y una calidad constante que no depende de ningún tipo de circunstancia puntual en cocina, garantizando la seguridad alimentaria, calidad organoléptica de los platos y ahorro de costes operativos. *En el caso de los 'hoteles salud', el producto y la planificación de la producción no ha supuesto un problema puesto que tenemos suficiente producto en stock para servir en 24h para hacer frente a la contingencia, con independencia del número de usuarios”,* tal como comenta Coronado.

Gracias a este sistema, en los 'hoteles salud' solo hay que acabar de cocinar los menús en un horno combinado en 15, 30 o 45 minutos según la receta, y emplatar en función de la dieta pautada. *“Esto permite optimizar el espacio de cocina; tener un mayor control sobre el stock; y conseguir la mejor organización en un tiempo récord”,* concluye Domingo Murillo.

Cabe recordar que Apetito es una firma alemana que cuenta con una trayectoria en el mercado de 55 años, tiene presencia internacional, elabora 1.200.000 raciones diarias de comida y factura 900 millones de euros anuales. Su especialidad es la quinta gama congelada para el sector sanitario y sus credenciales están basadas en cuatro pilares básicos: alimentos de primera calidad; exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria; elaboración de los alimentos de manera tradicional; y ultracongelación del producto final (platos frescos congelados que mantienen todos sus nutrientes).

Contacta con **Arcasa - Apetito** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Arcasa-Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias