

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Boris 45 asume la gestión del Consorci Hospitalari de Vic y pasa a cocinar in situ

Boris 45 asume la gestión del Consorci Hospitalari de Vic y pasa a cocinar *in situ*

Martes, 15 de diciembre 2020

Boris 45 gestiona, desde el pasado mes de agosto, el servicio de cocina y restauración del Consorci Hospitalari de Vic (CHV). Esto incluye la preparación de la comida para los pacientes ingresados y la gestión de los restaurantes-cafetería públicos y de los comedores del personal del Hospital Universitari de Vic y del Hospital Sant Jaume de Manlleu, así como de las máquinas de dispensación de comida y bebida de todos estos centros, de la Clínica de Vic y de Osona Salut Mental.

Uno de los principales cambios previstos con el cambio de gestión era el de pasar de un servicio en línea fría a recuperar las cocinas de los centros del complejo para cocinar *in situ*. En este trimestre, a pesar de las dificultades añadidas por la pandemia, Boris 45 junto al CHV ha conseguido hacer realidad este compromiso. Si hasta ahora la comida llegaba elaborada en frío, y en los centros se calentaba y distribuía, ahora todas las comidas se preparan en el mismo centro donde se ofrecen.

Un cambio en el proceso de elaboración que, sumado al uso de productos y materias primas de proximidad, ha repercutido en una mejora de la calidad de la comida. Todo, sin dejar de lado el equilibrio nutricional de las dietas.

Según explican los responsables del servicio, *“la mejora se ha visto reflejada en estos meses tanto en la valoración de los pacientes, usuarios y profesionales, como en una importante reducción de las quejas y sugerencias relacionadas con la comida”*.

recordemos que Boris 45 es una empresa familiar creada en 1984 en Barcelona y centramos en la restauración para colectividades, especialmente en el sector sanitario, social y residencial. Su objetivo en todos los centros gestionados es la satisfacción de los usuarios y clientes, apostando por la calidad en el servicio, en la materia prima y en el proceso de elaboración de los platos, para ofrecer una dieta mediterránea equilibrada, sabrosa y de estilo casero. La firma da prioridad a los productos de proximidad y también al material sostenible para conseguir una mayor protección del medio ambiente. Calidad, sostenibilidad y la satisfacción del cliente forman parte de su ADN como empresa.

Contacta con **Boris 45** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Boris 45 suministra, desde Lleida, platos de quinta gama a 17 hospitales de Portugal](#)