



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Cantabria adjudica a Mediterránea la alimentación en dos hospitales de su red

14-01-2019

El Servicio Cántabro de Salud ha adjudicado la gestión de la restauración del 'Hospital de Sierrallana' y del 'Hospital de Tres Mares' a Grupo Mediterránea, compañía especializada en la gestión integral de comedores y cafeterías para hospitales, centros educativos y empresas. La compañía comenzó a gestionar ambos centros el pasado 23 de noviembre.

En el 'Hospital de Sierrallana', situado en Torrelavega, Mediterránea se ha hecho cargo el servicio de restauración para pacientes y la cafetería de personal. En colaboración con los expertos nutricionistas del hospital, Mediterránea ha diseñado una nueva oferta gastronómica que se basa en productos locales y de temporada, con el apoyo de proveedores de cercanía.

En 'Sierrallana' se da servicio a unos 160 pacientes diarios; existen dos opciones de dieta basal a elegir y hasta 35 adaptaciones de menús para circunstancias específicas, como diabetes, intolerancias alimentarias, hipertensión, o problemas de deglución, entre otros. Por su parte, el personal del centro puede escoger entre tres primeros y dos segundos platos. La oferta de cafetería se completa con *snacks*, sándwiches, frutas y bocadillos variados, además de cafés y refrescos, para satisfacer necesidades de consumo rápido en descansos.

En el 'Hospital de Tres Mares' de Reinosa, Mediterránea gestiona también la cocina de pacientes, que da servicio a 20 pacientes al día que pueden elegir entre dos opciones de menú para las dietas basales, además de todas las dietas específicas necesarias según los requerimientos de los pacientes. En este centro la compañía también se ha hecho cargo de la cafetería de personal y público, donde ha incorporado nuevos menús que incluyen una mayor variedad de platos, con dos opciones de primero y segundo para los menús del día, además del servicio de *snacks*, sándwiches y bocadillos.

La compañía también ha realizado mejoras en la ambientación de las cafeterías, con el objetivo de mejorar la experiencia global de profesionales, pacientes y familiares. Estos servicios supondrán la subrogación de 40 empleados. Con estas dos nuevas incorporaciones a su cartera, son ya seis los clientes que Mediterránea gestiona en Cantabria, apostando siempre por un modelo de servicio basado en la colaboración con proveedores locales, la alimentación equilibrada y saludable y la atención personalizada.