



Pau López, director de Alimentación Sostenible de Mercabarna en la sesión inaugural. ©ABofill.

El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores

31-05-2023

El pasado 25 de mayo Mercabarna celebró su segunda jornada 'Mercabarna con las colectividades', esta vez centrada en los servicios de alimentación hospitalarios; una actividad en la que se habló fundamentalmente sobre retos del sector, sostenibilidad y modelos de gestión de compras. Al evento asistieron profesionales de empresas proveedoras y operadoras, así como de los servicios generales de centros sanitarios y administración, para compartir inquietudes y estrechar lazos de cooperación.

Tras el éxito de la jornada del año pasado, el Clúster Alimentari de Mercabarna ha celebrado un nuevo evento dirigido al sector de la restauración colectiva, esta vez centrado en los servicios de hostelería hospitalaria. A la jornada acudieron 130 personas, todas ellas profesionales de las empresas operadoras de la restauración colectiva, de los servicios generales y cocina de los hospitales, de la administración y de las firmas proveedoras de Mercabarna y clientes de Restauración Colectiva, ya que la comisión Foodservice de Clúster ha contado una vez más con Restauración Colectiva como especialistas en el sector, para la organización.

Retos principales de la hostelería hospitalaria

La jornada se ha celebrado bajo el título 'Mercabarna con las colectividades: sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario' y para enmarcar los temas y contextualizar el sector, **Pau López**, director de Alimentación Sostenible de Mercabarna y **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH), inauguraron introduciendo los temas de la sostenibilidad y la gestión de compras desde un punto de vista más global por parte de Pau López y más sectorial, por parte de Herrera, quien definió los principales retos que tiene planteados la hostelería hospitalaria, resumiéndolos en seis puntos principales:

- El primer reto se refiere al suministro de productos frescos, de temporada, locales y ecológicos mediante la promoción de circuitos cortos.
- El segundo reto para los hospitales es crear un menú multifuncional para cubrir todos los requisitos dietéticos y nutricionales

de los pacientes, particularmente en lo que se refiere a algunos pacientes que necesitan dietas personalizadas a causa de su condición y tratamiento. Recogiendo las opiniones de pacientes ingresados y del personal, y usándolas para calcular qué comidas se requerirán, los hospitales pueden ajustar los menús, acortar su ciclo y reducir potencialmente el precio de los ingredientes en base a una mejor planificación y menores costes de transporte, almacenamiento y embalajes.

- El tercer reto es la dependencia por la provisión y servicio de alimentos de origen animal. Debería tomarse en consideración la protección de la biodiversidad y los ecosistemas (acuáticos y terrestres), y una reducción en el uso de antibióticos y pesticidas innecesarios en la cadena alimentaria.
- El cuarto reto concierne a la formación del personal, a las campañas de sensibilización que se realizan, y las encuestas de satisfacción que se realizan a los pacientes.
- El quinto reto es acercarse a la comunidad, inspirándola a comer de forma más saludable y sostenible.
- El sexto reto es reducir el desperdicio alimentario.

Sostenibilidad: de la 'devoción' a la obligación

Bajo el título genérico 'Sostenibilidad 360º: desde el despilfarro a la descarbonización', y moderados por el propio Pau López, intervinieron en la primera mesa redonda el mismo Miguel Ángel Herrera, esta vez como subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta de Hierro, **Glòria Cugat** (subdirectora general de *Transferència i Innovació Agroalimentària* del *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* de la Generalitat de Catalunya), **Jordi Company** (sales director de Sodexo Healthcare), **Tatiana Pérez de Acha**, (directora de Fidelización y RSC de Serunion) y **Denis Ugalde** (fundador y CEO de Oreka).

Los temas de esta primera mesa se dividieron en tres grandes bloques en los que se trataron el desperdicio alimentario, la sostenibilidad medioambiental y social y la sostenibilidad económica. Respecto al desperdicio alimentario cabe destacar dos datos ofrecidos por Herrera quien comentó que *"el promedio de residuos en un hospital es de unos 2,57 Kg/cama/día, siendo los correspondientes a los alimentos un 20-30% del total"*. Insistió, además, que *"en hospitales y otros centros sanitarios, el desperdicio alimentario (particularmente el residuo en plato) es mayor que en otros sectores de la restauración y puede llegar a suponer una media del 30% (con picos de hasta el 65%) del total de los alimentos comprados"*.

Ante semejantes cifras todos los intervinientes coincidieron en que la primera de las claves para reducir este despilfarro es medirlo y ser consciente del problema. En este sentido los representantes de Sodexo y Serunion insistieron en los proyectos que se llevan a cabo en sus organizaciones desde hace años, destacando esa cuantificación. Además, como comentó Tatiana Pérez de Acha, *"hace años el despilfarro alimentario ni se contemplaba, luego pasó a tratarse como un tema de RSC y ahora ya es una obligación legal"*.

En este sentido Glòria Cugat destacó la creación y distribución de guías sectoriales (una de ellas específica para el sector sociosanitario) para apoyar a las empresas del sector, a dar cumplimiento a las obligaciones recogidas en la Lei 3/2020 sobre despilfarro de alimentos. Denis Ugalde puso el acento en los procesos para generar valor a un residuo *"ya que al desperdicio cero es muy complicado llegar, la donación puede ser una buena alternativa"* y Company destacó también la importancia de unos pliegos de condiciones bien pensados y realistas *"si pedimos un 100% de proximidad debemos ser conscientes que no vamos a tener plátanos o zumo de naranja en agosto"*.

Otros temas tratados fueron los relativos a la adecuación de las operativas, el ecodiseño, la digitalización y, por supuesto, el impacto de todas estas medidas en las cuentas de resultados. En este sentido, Herrera insistió en la concienciación y el esfuerzo puesto en pequeños detalles con los que se puede lograr mucho con poco (apagar las luces cuando no son necesarias, servir agua del grifo mejor que embotellada, etc.).

Modelos de gestión de compras

La segunda de las mesas abordó un tema realmente clave en el sector de las colectividades en general y de la restauración hospitalaria en particular. Nos referimos a la gestión de compras, los diferentes modelos que conviven, los márgenes, la inflación, etc. etc.

Moderó esta segunda sesión **Inés Navarro**, consultora especializada en el segmento sociosanitario y miembro del Consejo Asesor del *Col·legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya - Codinucat* y participaron **Jofre Balagué** (consultor de *Serveis Hotelers Hospitalaris*), **Fernando Ibeas** (director de Compras de Boris 45), **Carmina Esteban** (responsable de Cocina del Hospital Vall d'Hebron) y **Carlos García**, responsable de Restauración del Hospital de Barcelona.

Carmina Esteban, por ejemplo habló de su modelo de proveedor único, con las ventajas y desventajas del sistema *"este proveedor es nuestro interlocutor a la hora de adquirir todos los productos con lo que no necesitamos tener un departamento de Compras propio. Con este sistema y con todos, lo importante es estar al día, sobre todo cuando se dan ciertos problemas de aprovisionamiento, como ahora. La base es mantener una buena comunicación en todo momento"*. En el otro extremo Carlos García comentó que su sistema le daba plena libertad de negociación y elección *"nosotros no dependemos de licitaciones ni de nada... somos un departamento más del hospital así que, dentro de los presupuestos que se manejan, tenemos libertad para hacer lo que creamos más conveniente. En el extremo menos positivo del sistema está lógicamente, que tenemos que estar hablando y negociando constantemente con multitud de proveedores"*.

Todos los participantes coincidieron en la importancia de considerar al proveedor como un colaborador e incluso en entonar cierto *mea culpa* por las políticas comerciales tan agresivas llevadas a cabo durante años... *"hemos tocado hueso"* aseguró Ibeas *"y en parte ha sido culpa nuestra"*. Lógicamente la sostenibilidad económica centró esta parte de la jornada mostrando, no sólo preocupación por los precios de las materias primas, sino también por las condiciones de muchas licitaciones. Jofre Balagué, como

asesor en la redacción de muchos pliegos de hospitales del sector, aseguró sin tapujos que *“desde los centros sabemos que no podéis abarcar todo lo que necesitamos, por pedir que no quede; pero es también responsabilidad de las empresas saber hasta donde se puede llegar”*.

- Álbum de fotos de la jornada.
- Vídeo de la jornada.

Noticias Relacionadas

- Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad
- Guía de recomendaciones para la alimentación de las personas mayores en residencias
- La AEHH retoma sus viajes de estudio para celebrar su vigésimoquinto aniversario
- El congreso de la AEHH incluirá este año dos talleres prácticos y un curso de especialización



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.