Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Trabajadores del servicio del AZ Groeninge e inspectores de la ‘Gault & Millau’ durante una sesión de pruebas.

El hospital AZ Groeninge recibe una distinción de la guía gastronómica ‘Gault & Millau’

27-03-2023

La guía gastronómica ‘Gault & Millau’, histórica competidora de ‘Michelin’ en Bélgica, ha otorgado su distinción y recomienda la cocina que degustan diáriamente los pacientes del hospital AZ Groeninge de Kortrijk (Bélgica). Los inspectores de Gault&Millau han auditado la calidad, el sabor, la presentación y más aspectos de los menús del centro, durante más de un año.

La guía de restaurantes ‘Gault & Millau’ ha otorgado al hospital AZ Groeninge su **sello de calidad para las comidas de los pacientes** después de un extenso proceso de consultoría y auditoría que comenzó a principios de 2022 con varias sesiones de análisis de prueba y que concluyó recientemente. Los inspectores de ‘Gault & Millau’ probaron 16 comidas y sus variantes de dieta en ocho momentos diferentes del año. Una prueba más de la búsqueda de la excelencia por parte del sector.

Para la auditoría, la guía ha trabajado con inspectores especializados que, en su trayectoria, contaban con evaluaciones no solo realizadas en restaurantes, sino también en hospitales y residencias de personas mayores, por tanto con conocimientos y experiencia en el campo de la alimentación sociosanitaria.

Tal como se asegura en la nota de prensa hecha pública por el hospital, conscientes de la importancia que juega la comida en el proceso de recuperación, tanto a nivel sanitario como anímico, el centro se planteó hace algo más de un año la necesidad de mejorar la alimentación de los pacientes. *“Además de la atención médica, en AZ Groeninge sabemos que la calidad de las comidas es crucial en el proceso de curación de las personas ingresadas. Hemos estado invirtiendo en ello durante muchos años y estamos particularmente contentos con el reconocimiento de calidad otorgado por una institución como ‘Gault&Millau’. Esto confirma nuestra estrategia de desarrollar aún más ese aspecto de nuestra atención médica”*, según afirma **Tino Gabriel**, director de Finanzas y Administración del hospital.

Por su parte, **Philip Dupont**, gerente de Servicios Generales del AZ Groeninge, asegura que *"en otro proyecto anterior a la pandemia, me di cuenta de cómo el proceso de auditoría con los empleados de ‘Gault&Millau’ en diferentes residencias de ancianos fue constructivo. Esto llevó sin duda a una mejora significativa y constante de la calidad. Junto con todo el equipo de la cocina, nos dimos cuenta rápidamente de que esto también podría ser una ventaja para nuestros pacientes”*

.

El hecho es que durante un año y medio, los expertos de la guía culinaria han colaborado con el hospital belga, inspeccionando la comida y ofreciendo consejos y sugerencias para mejorar el menú. **Las comidas calientes se analizaron sistemáticamente y se evaluaron en base a una decena de criterios**, incluyendo el sabor, el aroma, la textura y la consistencia de los alimentos de la comida (ingrediente principal, guarnición de verduras, componente de almidón y salsa). También se evaluó el equilibrio y la coherencia de los sabores, la temperatura de servicio de las comidas, la frescura y la temporada de los ingredientes utilizados, así como la presentación final y la conformidad entre la descripción en el menú y lo que se sirve en el plato.

Lógicamente, como un criterio añadido especial que no se suele tener en cuenta en las guías de restaurantes comerciales, se tuvo en cuenta el aspecto nutricional de cada plato, para lo que el centro cuenta con un equipo de dietistas que trabaja colaborando con cocineros, médicos y enfermeras. Así mismo, comenta la nota, *“se ha prestado mucha atención al sabor de las salsas y aderezos, especialmente en los pacientes oncológicos, que suelen sufrir pérdida del gusto y del olfato”*.

Aunque el hospital no puede aparecer en la guía de establecimientos que publica ‘Gault & Millau’ porque solo pueden acceder a su cocina los pacientes, sí que **la publicación ha certificado su calidad otorgándole el sello de reconocimiento especial, válido para un año**. Los resultados están siendo muy positivos y, según afirman los responsables del servicio, muchos pacientes declaran sentirse más motivados en su recuperación.

Henri Gault y **Christian Millau** son dos críticos gastronómicos, célebres por la divulgación de la *nouvelle cuisine* de la dacada de 1960 y 1970, conocida por la eliminación de las salsas excesivas y un retorno a los sabores fundamentales de los alimentos. **Marc Declerck**, actual director general de la guía, ofreció al centro en la entrega de la distinción un consejo clave *“usen buenos productos y hagan cosas simples con ellos”*.

Notícias Relacionadas

- La Genah celebra la cuarta edición de su curso para debatir sobre alimentación hospitalaria
- Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer
- Proyecto para adaptar e incluir los texturizados en el proceso de cadena fría hospitalaria
- El pescado azul puede mejorar la evolución del dolor en personas mayores de 60 años