



## El Hospital Clínico San Carlos ofrece comida saludable en sus máquinas expendedoras

13-07-2016

**El Hospital Clínico San Carlos de Madrid ha puesto en marcha un proyecto para ofrecer comida saludable en la máquinas expendedoras destinadas a acompañantes de pacientes y trabajadores. De momento se está testando la acogida con una instalación que cuenta con tres partes diferenciadas: una para alimentos; otra para agua y refrescos sin azúcar; y una tercera para bebidas calientes.**

En el Hospital Clínico San Carlos de Madrid quieren que no solo los pacientes ingresados coman de manera saludable, sino que también lo hagan sus acompañantes o familiares y los 4.950 trabajadores de la plantilla. Por esta razón han colocado una nueva máquina expendedora de comida saludable: fruta, alimentos aptos para celíacos, productos sin lactosa, zumos sin azúcares o fiambres sin grasa.

El objetivo es que los alimentos que se venden en estas máquinas sean recomendables desde el punto de vista de una alimentación sana, para lo que han introducido en su catálogo desde fruta y ensaladas, hasta productos que contienen cereales y frutos secos sin sal. También cuentan con alimentos aptos para personas celíacas que están señalizados con una luz especial. El Hospital Clínico San Carlos fue el primer hospital público de la Comunidad de Madrid que implantó menú sin gluten en sus dos cafeterías públicas. Además todos los precios de los productos saludables se han ajustado para favorecer su consumo.

De momento, esta opción está disponible en una máquina expendedora (Puerta A, planta baja). *“Esta es la primera que colocamos en este hospital y estamos testando la acogida”*, explica **Roberto Recuero**, jefe de Servicio de Hostelería del Hospital Clínico San Carlos. Esta dispensadora cuenta con tres partes diferenciadas: una para alimentos; otra para agua y refrescos sin azúcar; y una tercera para bebidas calientes.

### **Productos bajos en grasas, sal y azúcar... y ricos en fibra... también sin gluten**

Los productos que se han incluido en la máquina cumplen los siguientes requisitos: no cuentan con más de 3 gramos de grasa saturada por cada 100 gramos de producto, menos de 0,25 gramos de sal por cada 100 de producto y más de 3 gramos de fibra por

cada 100 gramos de producto.

Bebidas saludables como té o café de comercio justo, café con leche desnatada, zumo sin azúcar añadido, gazpacho..., fruta (manzana, piña, uvas...), ensaladas de diferentes clases, emparedados, fiambre de pavo o jamón cocido, aperitivos saludables (barritas de cereales bajas en calorías, tortitas de arroz...), yogures o bollería sana.

El Clínico San Carlos ha firmado además un acuerdo con la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y con Mediterránea, la concesionaria del catering de las dos cafeterías del hospital, para colaborar en la formación de sus alumnos y contar con la el centro educativo para la revisión y mejora de las dietas sin gluten.

#### **Noticias Relacionadas**

- Sanidad de Murcia destierra definitivamente la bollería industrial del vending hospitalario