



Cocina nueva del hospital de 'El Escorial'.

## El hospital de 'El Escorial' reforma su cocina e implementa un sistema de menús 'a la carta'

03-12-2018

**El hospital de 'El Escorial' de Madrid ha llevado a cabo una reforma integral de sus instalaciones de cocina, con una inversión total de 280.000 euros. A la vez, y gracias al proceso de integración de su sistema informático de nutrición y dietética, ha implementado un sistema de atención personalizada que ofrece a un 80% de los pacientes, un sistema de elección de menús 'a la carta'.**

El pasado mes de octubre el hospital de 'El Escorial' realizó la reforma integral de la cocina de sus pacientes; la reforma ha supuesto al centro una inversión total de 280.000 € y ha dotado a la cocina de nuevos elementos de producción (abatidor, hornos de última generación, sectorización de espacios con acondicionamiento frío...), así como de un innovador sistema de campanas isotérmicas, que garantizan el aislamiento, el control de temperatura y la separación de los alimentos en cada ingesta.

Durante la reforma, se instaló una cocina provisional modular compuesta por diversos contenedores complementarios tales como cocina, cuarto frío, cámara mixta de refrigeración y congelación y zona de emplatado, todo con equipamiento de cocina industrial y tecnológica de tal forma que el servicio de atención a pacientes no se vio afectado durante la misma y se pudo garantizar durante todo el tiempo un servicio de calidad y de éxito para los profesionales del sector de la restauración.



El hospital cuenta en la gestión de hostelería, con la colaboración de Catering Arcasa, empresa de restauración del sector de las colectividades que, como todos nuestros lectores saben, cuenta con gran experiencia en el servicio de atención a pacientes.

Otra novedad destacable es el proceso de integración de su sistema informático de nutrición y dietética, lo que permitirá el desarrollo

de un servicio de elección de menús, mediante un sistema 'a la carta', que en breve estará totalmente implantado. Podrán disfrutar de esta mejora de atención personalizada hasta un 80% de los usuarios hospitalizados. El nuevo concepto no solo permite la elección de alimentos, sino que facilita la introducción de más opciones de platos saludables, y por tanto se espera aumentar los niveles de satisfacción de los comensales.

La modernización en los servicios de hostelería y restauración del hospital ha incluido también un cambio de imagen de la cafetería... con la nueva decoración se quieren transmitir conceptos de alimentación y hábitos saludables, haciendo hincapié en las cinco ingestas diarias. La modificación del servicio de centro es fruto de un acuerdo entre el hospital y Arcasa, empresa promotora de salud y buenos hábitos saludables en todos sus centros, con servicios certificados por el exclusivo distintivo Amed (Alimentación Mediterránea); dichas certificaciones han supuesto una mejora de la calidad, cambios en la oferta gastronómica y el confort tanto para trabajadores como para usuarios y acompañantes.

Catering Arcasa, que realizará el asesoramiento en la transición a este modelo del hospital de 'El Escorial', es una empresa pionera en la implantación de este sistema 'a la carta', ya en marcha en otros centros. Tal como informamos hace unos días, durante el pasado mes de octubre la firma puso en marcha el concepto en el hospital 'Espíritu Santo' de Santa Coloma de Gramenet (Barcelona), siendo ésta, la primera vez que se testa en un hospital público el sistema... en este caso, un modelo de elección 'a la carta' con 20 platos adaptados a las diferentes dietas y patologías del centro.

### **Noticias Relacionadas**

- Arcasa ofrece comida a la carta a los pacientes del Hospital del Espíritu Santo de Santa Coloma
- El 'Hospital El Escorial' confía en Kitchening para no interrumpir el servicio durante las obras
- "La acreditación Amed busca promover la salud en el ámbito de la restauración colectiva"
- Acreditación Amed para el comedor laboral y la cafetería del Hospital General de Catalunya