Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio

Hasta un 15% de los platos servidos a los pacientes están elaborados con alimentos de producción ecológica. ©BioBio.

Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio

Martes, 02 de abril 2019

Tras un estudio en el que se cuantificó la cantidad de desperdicio alimentario que se generaba en el Hospital Nostra Senyora de Meritxell de Andorra, los gestores del servicio pusieron en marcha un plan para minimizar la generación de residuos orgánicos redefiniendo la oferta y adaptando los procesos; así como un plan de minimización del plástico. Tras el primer año de trabajo, el hospital ha gestionado 46 toneladas de restos orgánicos y ha evitado generar media tonelada de plásticos desechables

El Hospital Nostra Senyora de Meritxell de Andorra se inauguró en el año 1994, asumiendo el servicio de las dos clínicas que existían en el principado, la Clínica Verge de Meritxell y la Clínica Santa Coloma. El servicio de alimentación está subcontratado a la empresa Bio Bio que alimenta a diario a 120 pacientes y 200 empleados; en total, los 35 trabajadores y trabajadoras del servicio elaboran 156.000 menús al año en la cocina del propio hospital (línea caliente), incluyendo unos 80 menús externos diarios para servicios especiales.

Por su parte, Bio Bio es una empresa creada en 2014 dentro del área empresarial de Univers Bomosa, una entidad creada para impulsar proyectos de mejora de la calidad de vida de personas y animales, protegiendo el medioambiente. La sostenibilidad, la responsabilidad social, medioambiental y animal y el fomento de hábitos saludables son los tres ejes sobre los que giran tanto el área social como el área empresarial de la fundación.

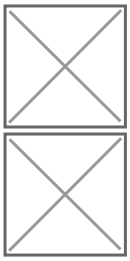
En este contexto, es fácil deducir que la alimentación del Nostra Senyora de Meritxell, así como del resto de servicios de la firma, se basan en una serie de principios que incluye trabajar con alimentos ecológicos así como luchar activamente contra el desperdicio alimentario o comprometerse con un plan de residuos.

Cuantificar el desperdicio

Como ya hemos publicado en diversas ocasiones, controlar y prevenir el desperdicio alimentario en hospitales, permite mejorar la salud de los pacientes, reducir el impacto ambiental del hospital y reducir costes operativos. Pero antes de poner en marcha cualquier proyecto, hay que cuantificar cuantos alimentos acaban en el cubo de la basura.

Conscientes de esto, Bio Bio encargó hace algo más de un año a la consultora ambiental ‘Te lo sirvo verde’, un estudio para cuantificar el desperdicio alimentario del hospital e implementar *a posteriori* diversas acciones para reducirlo y evitarlo en la medida de lo posible. Tal como comenta **Isabel Coderch**, directora de dicha consultora y especialista en desperdicio alimentario, *“para reducir el despilfarro en restauración, el primer paso es realizar una auditoría y conocer por qué y dónde se tiran alimentos”*.

Así, en una primera fase del proyecto se determinó que el desperdicio por paciente y día era de 537g de alimentos, y que de cada bandeja se estaba tirando el 26,25% de la comida. Se vio también, que del total del despercicio, un 54% pertenecía a lo que no se comen los pacientes; un 25% era despilfarro en el comedor; y un 21% en la cocina; y se establecieron el origen del desperdicio, el servicio en el que más comida se tiraba (comida o cena) y los distintos tipos de alimentos despilfarrados (ver gráficos).



46 toneladas de restos orgánicos gestionados

Una vez cuantificado el desperdicio, la empresa implementó una serie de medidas basadas fundamentalmente en la separación de los restos orgánicos, la mejora interna de procesos (comida a temperatura, optimización de fichas técnicas…), la formación del personal y la eliminación de cucharillas, bolsas de plàstico y pajitas.

Tal como comenta **Daniel Bassas**, director de Bio Bio, *"a raíz del estudio, redefinimos los procesos y la oferta para minimizar la generación de residuo orgánico. Nos estamos adaptando mejor a la demanda real (orientando la oferta a la persona) y también estamos rediseñando e invirtiendo en diseñar procesos mejor adaptados a la producción en una cocina hospitalaria, incluyendo invesión en nuevos equipos. Para estas medidas hemos diseñado un plan trianual"*.

Paralelamente, Bio Bio ha conseguido el distintivo de establecimiento colaborador con el 'Plan Nacional de Residuos' que otorga el Ministerio de Medioambiente, Agricultura y Sostenibilidad del Principado de Andorra; un distintivo que reconoce a las empresas que demuestren una gestión sostenible de los residuos y que den una imagen de calidad ambiental aportada como un valor añadido al servicio. *"Estamos gestionando 3,8 toneladas mensuales de materia orgánica que hasta hace poco iban al vertedero y que actualmente se llevan a una planta especializada de compostaje"*, según comenta Bassas.

En cuanto al plástico, el Hospital Nostra Senyora de Meritxell está ahorrando media tonelada anual de desechables plásticos, sustituyéndolos por utensilios como cucharitas de aluminio, tazas de loza, etc.

Respecto a la valoración general del proyecto, más allá de los resultados conseguidos, el responsable del servicio destaca que *"el éxito del proyecto se ha dado, sin duda, gracias a la concienciación e implicación del personal de la cocina y la cafetería, y la colaboración en todo momento de la institución"*.

Menú con un 15% de platos ecológicos

Como explica **Gemma Riu**, CEO de Univers Bomosa, *"en consecuencia con los principios de nuestra fundación, desde Bio Bio priorizamos el fomento de hábitos de vida saludable, tanto a través de la alimentación como del ejercicio físico. En el hospital hemos introducido hasta un 15% de alimentación ecológica en nuestros menús y hemos implantado en el comedor y cafetería el 'triplato'; una opción de comida saludable, desarrollada en la Escuela de Salud Pública de Harvard, que combina en un solo plato un 50% de vegetales, un 25% de hidratos y un 25% de proteina"*.

Nostra Senyora de Meritxell se ha convertido así en el primer hospital de la zona de influencia del sur de Francia y Catalunya, que da comida ecológica a los pacientes.

Para la elaboración de los platos ecológicos, Bio Bio cuenta con una cocina central que produce exclusivamente quinta gama ecológica con la marca 'Biobo'; de ella salen 44 toneladas de productos ecológicos al año que van a los *selfs* de las pistas de esquiar Vallnord Pals y Arinsal (gestionados por Bio Bio), en los que se sirven 74.000 menús por temporada, el 65% ecológicos; y también al Hospital de la Vall d'Hebron de Barcelona, donde se exportaron el 2018, 3.500 kilos de platos ecológicos elaborados en la cocina central de la localidad andorrana de Encamp, donde se encuentra la cocina central.

Notícias Relacionadas

- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- "En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna"
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares

Ana Turón

Ana Turón es una 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 evento Restauración colectiva: meeting point y el 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.