



Isabel Coderch (Te lo Sirvo Verde), introdujo y moderó las dos sesiones de la tarde dedicadas al tema de la sostenibilidad.

## El sector sociosanitario ante el desafío de ser el mayor generador de residuos de la RC

04-12-2019

Congreso de Restauración Colectiva, 2019 (#CRC19)

**Reducción de residuos, despilfarro alimentario y energético, plásticos, agua... son algunos de los grandes retos a los que se enfrenta el sector sociosanitario en materia de sostenibilidad. Los centros y sus compañías proveedoras llevan años mentalizados con esta problemática, poniendo en práctica diferentes iniciativas para llevar a cabo una gestión más racional, sostenible y cercana al concepto de economía circular.**

- Noticias #CRC19 - Ponencias #CRC19 - Vídeos #CRC19 (actualización semanal) - Fotos #CRC19

*“La sanidad contamina tanto como cura”*, una afirmación demoledora expresada durante el CRC19 por **Soledad Parrado**, subdirectora de Servicios Generales de CAULE, primera ponente de la mesa redonda de la tarde dedicada a la sostenibilidad en el sector sociosanitario, y moderada por **Isabel Corderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde. Según explicó, Parrado *“en el Complejo Asistencial Universitario de León estamos verdaderamente preocupados y comprometidos con este gran problema, teniendo en cuenta, además, que este tipo de centros asistenciales mantienen muchos y diferentes frentes abiertos en este sentido”*. Pero en lo que se refiere a la restauración, la ponente comentó tres acciones ya implantadas en su centro que han dado buenos resultados: la supresión de agua embotellada, mediante la instalación de fuentes de agua y botellas de cristal (2010-2012), la reducción de plástico en artículos y menaje de hostelería, y la recogida selectiva de envases. *“Con el agua del grifo hemos minimizado el impacto ambiental, se han reducido los residuos de PVC en 1.000 k/año, y generado un ahorro de 97.545,58 euros”*. La sustitución del plástico es una cuestión más complicada y costosa, *“pero ya los hemos hecho con nueve artículos: cubiertos, pajitas, vasitos, etc.”*.

Los tres siguientes ponentes de la mesa redonda, pusieron el foco en una cuestión tan candente como es el desperdicio alimentario. Para **Marc Gil**, responsable corporativo de Dietética de BioBio, empresa concesionaria de los servicios del Hospital Nostra Senyora de Meritxell de Andorra, *“una dieta saludable para el paciente, es también una dieta saludable para el planeta”*. Lo cierto es que en

su intervención señaló que una dieta saludable y ecológica, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional de generaciones presentes y futuras; genera impacto ambiental reducido; es socialmente responsable; respeta la biodiversidad y es económicamente justa. Y en ese sentido el desperdicio de alimentos es un mal endémico de la sociedad desarrollada, que hay que paliar con mentalización, compromiso, proyectos e iniciativas orientados a obtener los mejores resultados. Así, en la experiencia de BioBio en el Hospital Meritxell *“descubrimos que el gramaje servido por menú era muy elevado (956 g/menú), que suponía un 26,25% de despilfarro de los alimentos servidos a los pacientes y 17.873,83 kg/año, que sumados al despilfarro del comedor y de la cocina, suponen un total de 33.120,58 kg/año”*. Ante esta situación, Gil comentó durante su intervención diversas soluciones, como la búsqueda de la colaboración y complicidad del centro en la consecución de nuevos modelos de sostenibilidad, *“además del desarrollo de directrices y estrategias, estableciendo mecanismos de vigilancia, control y evaluación y, sobre todo, impulsando redes solidarias”*.

**Raúl Esteban**, HSE country manager de Compass Group Spain, también comenzó su intervención afirmando que según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Mapa), *“en España se desperdician 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año, de los cuales un 14% proviene del sector de la restauración colectiva”*. Para paliar este problema, Compass Group cuenta con un Plan Estratégico de Sostenibilidad con diferentes prioridades, *“entre las que se encuentran soluciones con acciones dirigidas para reducir estos desperdicios, además de la gestión de plásticos, y la oferta de alternativas veganas”*. Para finalizar, Esteban explicó otro proyecto que está obteniendo muy buenos resultados, el ‘Comedor sostenible con enfoque integral’.

Por último, **Juan de Olivera**, director de Marketing de Sanidad & Seniors de Sodexo, expuso un interesante proyecto denominado ‘El despertar de los Sentidos’, consistente en reducir la malnutrición en las residencias de mayores a través de acciones para estimular cada uno de los cinco sentidos de los residentes. Su objetivo es contrarrestar el deterioro sensorial propio de las edades avanzadas, *“logrando así que vuelvan a disfrutar del placer de la comida”*. Este proyecto, fruto de la investigación de Sodexo en colaboración con la Universidad de Ottawa, también está sirviendo para reducir el desperdicio alimentario, causado por la inapetencia habitual de este colectivo.

**Serie ‘VocesRC’: José M<sup>a</sup> Capitán.**

#### Noticias Relacionadas

- Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas
- Social Fooding y las residencias de Grup Arrels evitan desperdiciar 1.500 kg de comida
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?