



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Entrega de menús a domicilio para personas mayores: un cambio de paradigma

©JaimeGalindo / EIPeriódico de Aragón.

## Entrega de menús a domicilio para personas mayores: un cambio de paradigma

Martes, 21 de abril 2020

**Si alguna cosa debemos tener clara tras la pandemia del Covid-19 es que no podemos tener desatendidos a nuestros mayores; ni en las residencias, ni en sus casas si están solos. Nos toca devolverles el cariño que nos dieron y atenderles como se merecen, ocupándonos de su bienestar igual que ellos lo hicieron ocupándose del nuestro. En este sentido, la atención domiciliaria de comidas juega un papel clave, para garantizar su alimentación y mejorar su calidad de vida.**

Un 4% de las personas mayores de 65 años viven en residencias; eso quiere decir que el restante 95% viven con sus familiares o en sus casas, y de éstas, más de dos millones en números absolutos, viven solas (el 72,3% son mujeres, frente al 27,3% que son hombres). Si algo debemos tener claro en esta situación de crisis que nos está tocando vivir por la pandemia del coronavirus, es que a nuestros mayores les debemos lo que somos; nos toca devolverles el cariño que nos dieron y atenderles como se merecen, ocupándonos de su bienestar igual que ellos lo hicieron ocupándose del nuestro.

En el Centro de Europa, la atención domiciliaria de comidas está mucho más consolidada e integrada en la comunidad que en nuestro país. En España hay varios servicios importantes adjudicados en las principales ciudades, y a medida que vaya pasando el tiempo será un servicio popular más generalizado. No estamos hablando de un servicio exclusivo para las personas muy dependientes, sino que los mayores, con carácter general y progresivamente, acabarán recibiendo su comida a precios subvencionados, según su situación personal, económica, grado de dependencia, etc.

Según mi opinión, en el futuro convivirán dos tipos de suministradores de este servicio. Por un lado tendremos a las grandes empresas de restauración colectiva, que se encargarán de suministrar menús a miles de personas mayores a las que se les servirá desde grandes cocinas centrales con logística industrial; y por otro, los servicios de carácter local y de proximidad, que servirán menús elaborados desde cocinas de los propios centros de salud, residencias y/o negocios de restauración y establecimientos de platos preparados que se irán encargando también de este servicio. Sin saber cual de los dos sistemas será el mayoritario, lo verdaderamente cierto es que el servicio domiciliario de comidas será el encargado de garantizar una buena alimentación para todas las personas mayores y contribuirá así, a mejorar su calidad de vida.



### Línea fría versus línea caliente

Tanto por su seguridad alimentaria, caducidad, temperaturas, tiempos de distribución, eficacia logística, etc, la línea fría tiene claramente más ventajas que la caliente... pero para hacer 20 servicios en una localidad pequeña, la línea fría puede no ser rentable y de hecho no lo es. Es por esto que habitualmente conviven ambos tipos de sistemas. Cuanto mayor sea el número de servicios se tenderá a la línea fría y cuando sean escasos se optará por la caliente.

Generalmente, si la cocina es pequeña, su distribución es cercana y se puede hacer una muy buena comida en caliente. El problema se manifiesta en cocinas medianas y grandes, en zonas geográficas con mucha implantación de catering caliente, donde los clientes son reticentes al cambio pero tampoco quieren pagar más dinero por una comida que es más cara, dependiendo del número de comidas/día. En estos casos, tanto por su tamaño como por la logística del sistema, se generan tantos puntos críticos de temperaturas, rutas, tiempos de reparto, satisfacción del cliente y rentabilidad empresarial, que quedan fuera de los márgenes de confort, seguridad y tranquilidad, tanto las empresas, como los propios clientes, como las autoridades sanitarias y de control.

Existe también un interesante debate sobre las calidades culinarias de los dos tipos de cocinado ya que al final, lo que cuenta, es que lo que comamos esté 'rico, rico' o no habremos logrado el primer 'mandamiento' de nuestra cocina. En cualquier caso, dar de comer es un acto de amor en sí mismo... igual que lo es el hecho de elaborar la comida. Con un sistema u otro, lo importante será la *praxis*, el cómo se hace y con qué materias primas.

## Equipos para servicio a domicilio

Es una obviedad decir que para la atención domiciliar de comidas es importante tener en cuenta los [equipos de servicio](#) que se utilizan. Para la línea fría se aconsejan vehículos isotermos o refrigerados en función de la zona y tiempo de las rutas. Para la completa protección de la cadena de frío, los contenedores económicos de EPP son ideales para este menester.

Para el servicio en caliente existen bandejas, contenedores y maletas isotérmicas que pueden darnos una cobertura de hasta tres horas en la distribución.

Contacta con [Dégerman](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '[Las colectividades frente al Covid-19](#)'.

## Noticias Relacionadas

- [Carros térmicos como solución a la distribución de comidas entre centros sociosanitarios](#)
- [Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada](#)
- [Dos terceras partes de los servicios de colectividades podrían hacerse 'sobre ruedas'](#)
- [La importancia de los contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos](#)

**Rafael Lázaro** es CEO y director Comercial de [Dégerman](#), una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: [rlazaro@degerman.es](mailto:rlazaro@degerman.es). ([Todos los artículos](#)).