



## Eurest Euskadi sirve en el hospital de Barrualde-Galdakao un menú diseñado por Eneko Atxa

06-06-2017

Eurest Euskadi (Compass Group) ha celebrado un año más el Día Mundial del Medio Ambiente en el hospital vizcaíno de la Organización Sanitaria Integrada (OSI) de Barrualde-Galdakao; esta año lo ha hecho con un menú diseñado por el cocinero **Eneko Atxa**, chef del restaurante 'Azurmendi', galardonado con tres estrellas Michelin.

El hospital vizcaíno es uno de los principales clientes del segmento sanitario de Eurest Euskadi, responsable de los menús servidos diariamente a las personas ingresadas en el mismo. Con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente, la OSI Barrualde-Galdakao, la empresa de restauración y Eneko Atxa han unido su experiencia y conocimientos para preparar un menú especial que fue degustado el lunes, 5 de junio, en el hospital.

En esta ocasión, los pacientes ingresados en el centro hospitalario pudieron degustar un menú compuesto de *Trigo al jugo ibérico con emulsión de setas*, *Merluza asada con jugo de pimiento y verdura a la llama* y *Torrija casera*. El propio Eneko Atxa reunió la semana anterior a la celebración del Día Mundial del Medio Ambiente en su restaurante Azurmendi, elegido como el más sostenible por la lista *The World's 50 Best Restaurants*, a responsables de Osakidetza, de la cocina del hospital y de Eurest Euskadi para explicarles el diseño de la propuesta, sus ingredientes, la receta y su presentación en la bandeja de comida del hospital. Por parte de Eurest Euskadi participó **Ane Miren Zabala**, responsable del segmento Hospitales, mientras que por la OSI asistieron **Amaia Llorente**, jefa del servicio de Hostelería de la OSI, y **Kepa Aguado**, jefe de cocina.

Se trata de la tercera colaboración de esta organización sanitaria con el cocinero vasco, que en 2009 diseñó un menú especial servido a los pacientes con motivo del 25º aniversario del centro y con quien, dos años más tarde, se publicó el libro 'Menús saludables' para promover, a través de unas dietas adecuadas, hábitos de vida saludables.

Amaia Llorente, ha explicado que, *"al igual que el resto de años, en los que se ha servido un menú ecológico, hemos procurado que este menú sea elaborado con alimentos lo más respetuosos posibles con el medioambiente"*.

Eurest Euskadi ha llevado también el Día Mundial del Medio Ambiente, iniciativa promovida por la Organización de Naciones Unidas (ONU), al resto de centros sanitarios OSI de Euskadi donde está presente como son los de Barakaldo-Sestao (San Eloy), Ezkerraldea-Enkarterri-Cruces (cafetería) y Bilbao-Basurto. En los mismos ha servido un menú basado en producto de kilómetro 0 compuesto por alubia roja alavesa, guisado de ternera 'eusko label' y fruta y yogurt ecológicos.

Según ha explicado responsables de Osakidetza, *“conscientes del impacto que una organización como esta genera en su entorno, en 2005, el hospital de Barrualde-Galdakao adquirió un firme compromiso con el medioambiente e implantó un sistema de gestión medioambiental”*, que se ha ampliado al resto de centros al convertirse en Organización Sanitaria Integrada hace tres años.

En este contexto, hace una década apostó por la celebración del Día Mundial del Medio Ambiente *“como herramienta para poner de relieve este ámbito y hacerlo más visible”*. Los dos primeros años se preparó un postre ecológico, en 2010 se sustituyó el postre por un primer plato ecológico y un año más tarde se sirvió el primer menú ecológico completo. Eurest Euskadi ha estado presente en todos estos hitos, en línea con su apuesta decidida por los productos saludables, ecológicos y locales o de kilómetro 0.

[www.euresteuskadi.es](http://www.euresteuskadi.es)