



A la zona de recepción llega la comida una o dos veces por semana, en barquetas de 3 kg. Un 50% / 60% de la comida servida en el hospital de Blanes es quinta gama refrigerada. ©Grup Serhs

Hospital de Blanes, una nueva manera de entender y gestionar la restauración

06-05-2014

Serhs Food es la empresa responsable del servicio de restauración en el Hospital Comarcal de Blanes; un centro que sirve entre 90/100 menús diarios a pacientes y donde hace cinco años se hizo desaparecer la cocina 'tradicional', para implantar un sistema realmente innovador.

El Hospital Comarcal de Blanes se inauguró en 1993 y forma parte de la Corporació de Salut del Maresme i la Selva (Barcelona / Girona). Se trata de un centro pequeño donde se sirven diariamente unos 90/100 menús a los pacientes, además de atender el comedor del personal y la cafetería abierta al público.

Serhs Food es la empresa responsable del servicio de alimentación desde el principio; y fue, a raíz de la adjudicación del último concurso hace 5 años, que se planteó realizar un cambio radical en la gestión del mismo; *"hasta ese momento—comenta Miquel Mas , director Comercial y de Marketing de Serhs Food—, se cocinaba in situ; a partir de entonces, trabajamos con el sistema Eudec. Fue uno de los primeros centros sociosanitarios donde lo implantamos y los resultados han sido más que satisfactorios"*.

Eudec (un sistema patentado por Serhs Food), está basado en productos de quinta gama refrigerada. Actualmente, para preparar los menús diarios de los pacientes trabajan 4/5 personas en dos turnos (antes eran 10/11), se han reducido casi a '0' los accidentes y errores humanos, y se garantiza casi al 100% la seguridad alimentaria. Se trata, en definitiva, de una nueva manera de entender y gestionar la restauración sanitaria.

Una cocina sin fogones

Está claro que para cocinar se necesitan fogones, pero éstos pueden estar en un lugar u otro. En el caso de Blanes, con el cambio de sistema, los fogones desaparecieron de la cocina. Según explica Mas, *"el 50% / 60% de los alimentos utilizados en los menús provienen de quinta gama refrigerada y de ésta, el 100% son elaboraciones de producción propia. Nosotros tenemos a los cocineros en nuestra cocina central. Allí un departamento de I+D+I trabaja en el desarrollo de los platos con las técnicas culinarias más innovadoras y bajo un exhaustivo control de seguridad e higiene alimentaria. Además, la producción se lleva a cabo bajo un perfecto*

control dietético que se adapta a las necesidades específicas de cada paciente ingresado”.

Una de las ventajas de Eudec es que se trata de un sistema muy fácil de aplicar y utilizar por parte del personal de cocina. El funcionamiento es sencillo. Explicado de forma rápida y resumida, la comida llega al Hospital Comarcal de Blanes una o dos veces por semana, en barquetas de tres kilos cada una; nada más llegar, en la zona de recepción, se les pasa el lector del código de barras para no perder la trazabilidad y se guarda en las cámaras que, por supuesto, necesitan mucho menos espacio que las cámaras que se utilizan con el sistema tradicional.

A las 11h de la mañana dos personas, una dietista que es a su vez la responsable de cocina y una auxiliar, empiezan a emplatado y a montar las bandejas. La planificación y el seguimiento informático de todo el proceso hace que se puedan montar las bandejas de manera absolutamente fiable y de manera relajada ya que la comida se regenerará en planta, en los propios carros. Distribuidas sobre la cinta de emplatado, cada bandeja tiene una pequeña pantalla digital que avisa cuando está el menú completo; también hay un monitor que controla para qué paciente es cada bandeja y qué debe incluir el menú, por lo que los errores son casi imposibles.

Una vez cargados los carros (24 bandejas por unidad), se suben a planta. La innovadora tecnología de estos carros que cuentan con una parte caliente y una fría, permite la regeneración de los alimentos en 40 minutos; tras la regeneración, el sistema mantiene durante una hora la temperatura idónea de todos los platos del menú. Para evitar peso en el traslado de los carros, en cada planta hay un motor fijo donde se ‘enchufa’ el carro para llevar a cabo la regeneración. Con este sistema se consigue, además, mantener las características organolépticas de las elaboraciones, hasta el momento de su consumo. (en la parte superior de esta la información están las fotos con la secuencia).

Triturados con nuevas texturas

El sector hospitalario es uno de los sectores más sensibles en el momento de la elaboración de un menú alimentario, ya que el consumidor final muchas veces no puede seguir una dieta convencional y se debe estudiar muy concretamente tanto la tipología de comida que se tiene que proporcionar, como los ingredientes que contiene el menú para poder complementar el tratamiento médico asignado.

Con el sistema Eudec, el Hospital Comarcal de Blanes puede servir hasta 15 dietas diferentes según las necesidades concretas de cada paciente. En cuanto al aspecto más gastronómico de los menús, destacar que los platos están basados en la Dieta Mediterránea, se utilizan ingredientes naturales y se busca siempre el sabor más tradicional y casero. Las elaboraciones varían según la temporada y la rotación es quincenal. También se sirven menús especiales los días de fiesta (Navidad, Sant Joan...).

El Hospital de Blanes ha incorporado recientemente referencias de platos, elaborados especialmente para los pacientes con problemas de deglución. Son platos pensados y desarrollados teniendo en cuenta nuevas texturas y sabores para mejorar la experiencia del enfermo.

Aparte de los triturados clásicos, Serhs Food está trabajando en nuevos platos más elaborados para poder ofrecer una más amplia variedad gastronómica adaptada a las necesidades de los pacientes: la ternera triturada, *pudding* de tortilla francesa, pescado, pavo o butifarra triturada son algunas de las últimas incorporaciones a las dietas. También se trabaja con otros productos como cremas o purés con texturas también modificadas (puré de garbanzos, de judía seca, de patata con caldo de verduras, etc.) que permiten personalizar las formas para hacer los platos más apetecibles visualmente.

Los tres pilares básicos del sistema

En definitiva, como concluye Miquel Mas, el sistema implantado en Blanes está basado en tres pilares básicos. Como ya se ha comentado, la quinta gama refrigerada es el primero; en segundo lugar es muy importante el hecho de que toda la actividad esté guiada y controlada por un sistema informático que integra todos los departamentos desde la compra del propio alimento hasta la auxiliar de enfermería que distribuye las bandejas. Esto significa que está monitorizado todo el flujo del servicio con lo que llegamos al tercer pilar básico del sistema: la trazabilidad. Uno de los grandes logros de Eudec, y por el que se valora más positivamente el sistema, es la garantía en la seguridad alimentaria.



Ana Turón, 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 ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.