



La AEHH retoma sus viajes de estudio para celebrar su vigésimoquinto aniversario

22-05-2023

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) cumple 25 años y lo está celebrando retomando sus viajes de estudio, concretamente volviendo a la región francesa de Lyon. Durante su visita, los socios de la AEHH han tenido la oportunidad de conocer, de primera mano, los últimos avances en transporte de alimentos para pacientes, de la mano de los fabricantes locales Socamel - Rescaset y Electrocalorique, que les mostraron también sus respectivas fábricas.

En Lyon, los integrantes de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) han visitado varias instalaciones en las que han podido analizar la evolución acaecida en el país vecino en los últimos años. Afortunadamente, cabe señalar que el salto tecnológico con ese país es cada vez menor, y buena prueba de ello son los avances que estamos realizando en las instalaciones de nuestros hospitales.

Durante la visita en Francia, los socios de la AEHH han tenido la oportunidad de conocer de primera mano los **últimos avances en transporte de alimentos para pacientes**, de la mano de los fabricantes locales Socamel - Rescaset y Electrocalorique, que los recibieron y que les mostraron sus respectivas fábricas. Las dos compañías han enfatizado la importancia de la eficiencia energética y la ergonomía en la manipulación de los sistemas de transporte, así como el mantenimiento de los caracteres organolépticos y las temperaturas de servicio de los menús, lo que permite mejorar notablemente el servicio y la calidad de las comidas que se ofrecen a los pacientes a diario.

Además, también se ha realizado un visita a la cocina central de los *Hospices civils* de Lyon, cuyo director actual, **Jean-Remy Dumont**, intervino como ponente en el 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria', celebrado en La Toja, en el año 2004. Dumont mostró su modelo de plataforma logística, que permite centralizar la producción de comidas para todos sus centros sanitarios y ofrecer un servicio eficiente y de calidad a los pacientes. De hecho, dicha centralización consigue que se sirvan alrededor de 17.000 servicios al día, lo cual, lógicamente, requiere una esmerada y coordinada organización.

También pudieron visitar la clínica 'Medipole', en la zona de Villeurbanne, una de las mayores clínicas privadas de Europa, que no cuenta con cocina propia y donde solamente se realiza el emplatado y servicio de las comidas diarias.

Por último, la AEHH ha conocido las innovaciones alimentarias del grupo Vegenat Healthcare-Nutrisens para tratar la disfagia. Gracias a la mejora de los sabores, texturas y aspecto visual, respecto a las papillas y batidos tradicionales, los pacientes con dificultad para deglutir pueden disfrutar de una alimentación más atractiva y completa. La gama de opciones es enorme, dependiendo de las características y la dotación y cualificación de la plantilla en cada centro, para lo cual se adaptan a un sinfín de posibilidades. Sin duda, gozará de un desarrollo espectacular en los próximos años en nuestro país también.

En definitiva, este nuevo viaje de estudios de los socios de la AEHH ha supuesto una experiencia muy enriquecedora en su visita a esas instalaciones en Francia, lo que complementa la formación de los profesionales asistentes, que han mostrado su absoluta satisfacción por el plan de visitas diseñado, a pesar de lo apretado del programa.

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) es una organización sin ánimo de lucro que engloba a los profesionales responsables de la gestión de los Servicios Generales y la Hostelería en centros sanitarios, como hospitales, clínicas, geriátricos y psiquiátricos, tanto del sector público como privado. Dentro de estas áreas se incluyen la gestión de la alimentación, nutrición y bromatología, lavandería y lencería, limpieza y residuos, logística, telefonía, seguridad y todos aquellos servicios no asistenciales que se prestan en los centros sociosanitarios españoles.

Noticias Relacionadas

- Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios
- El Virgen de la Arrixaca incorporará ecológico en los menús, al menos cinco días al mes
- El Hospital Mútua Terrasa se adhiere al proyecto 'Recooperem', de lucha contra el despilfarro
- El reto de elaborar dietas de textura modificada... la visión del chef



Miguel Ángel Herrera es un profesional de larga trayectoria en el sector de la hostelería hospitalaria. Actualmente ocupa el puesto de subdirector de Servicios Generales del Hospital Universitario 'Puerta de Hierro Majadahonda' y es presidente de la AEHH. @: aehherrera007@gmail.com