



## La capacidad de reacción ha ayudado al sector sociosanitario a afrontar la crisis del Covid

29-04-2020

El pasado miércoles 29 de abril se celebró una mesa redonda virtual en la que diversos expertos de centros hospitalarios y residencias concluyeron que se ha podido afrontar la crisis del coronavirus por la profesionalización del sector, previsión, rápida capacidad de reacción, sinergias con los proveedores y, sobre todo, por el esfuerzo y colaboración máxima de todo el personal que ha estado al pie del cañón desde el primer minuto.

Bajo el título 'La gestión de la alimentación en el sector residencial-sanitario', ayer miércoles se celebró una mesa redonda organizada por Comercial Hostelería y en la que participaron **Raúl Díaz** de HM Hospitales, **Gabriel Chopitea** de Quirón Salud, **Jorge Delgado** de Grupo Emera, **Miguel Ángel Giráldez** de Fundación Manantial y **Carlos Sánchez**, de Shar Arquitectura, todos ellos moderados por **Nuño Urrea**, asesor gastronómico.

A pesar de la excepcionalidad del momento y las incertezas desde el minuto uno, los cuatro participantes alabaron la fortaleza del sector asegurando que la clave para poder dar continuidad a todos los servicios de alimentación, estuvo en la rápida reacción y la previsión. Giráldez aseguró que *'ante una situación como esta no queda más remedio que ser muy intuitivos y dar el primer paso. Por mi parte, lo primero que planteé fue una estrategia de cuidado. Cuidado hacia nuestro equipo manteniéndolo informado y dotándoles de EPI's; hacia todos nuestros proveedores para ver que necesidades tenían o iban a tener, bien de suministro o de servicio; y también hacia nuestros clientes de cara a intentar responder a todas sus dudas y preguntas'*. Raúl Díaz, por su parte, comentó que el día 9 de marzo, antes del estado de alarma, ya habían dado una orden de sobreproducción y de sobreestocaje de productos en previsión de lo que pudiese pasar. *"Nos encontramos con que el gobierno obligaba al aislamiento de todo el personal si una persona de la plantilla daba positivo en coronavirus y tuvimos que prepararnos para adelantarnos a los problemas. Había que tener comida preparada por si fallaban los cocineros"*.

En ese sentido, comentó Jorge Delgado, hay que valorar la profesionalidad y buena predisposición de los proveedores. *"La restauración colectiva está bien preparada para estas contingencias y, por supuesto, sus proveedores. Nosotros, por ejemplo, trabajamos con un proveedor único y desde el principio tuvimos sobre la mesa una solución completa de quinta gama por si surgían problemas para elaborar los menús diarios"*. Delgado, como representante de un importante grupo de residencias, aseguró que la

pandemia quizás a sacado a la luz debilidades del sector, *“pero a nivel estructural, respecto a las cocinas, están consideradas como cocinas hospitalarias por lo que cumplen escrupulosamente con toda la legislación higiénico-sanitaria y por ahí, no ha habido ningún problema”*.

Respecto a la seguridad alimentaria, todos los participantes estuvieron de acuerdo que el sector cumple con los más altos estándares de higiene y seguridad. Como comentó Gabriel Chopitea *“hay suficiente legislación y muy exigente respecto a las cuestiones higiénico-sanitarias. Cumpliendo con todo está más que garantizada la seguridad”*. No obstante, el mismo Chopitea comentó que sí se habían reforzado algunos puntos y que, por ejemplo *“sí antes costaba que todos los trabajadores utilizaran EPI's, ahora son ellos mismos que los piden”*.

Otro de los temas abordados en la jornada fue el referido a los desechables. Dadas las circunstancias de contagio del Covid-19, se está volviendo a utilizar mucho desechable de plástico. Tal como comentó Chopitea, *“la utilización de desechables en el segmento sociosanitario ha venido para quedarse... depende de que prohíban el uso del plástico definitivamente, para que lo dejemos de usar. Mientras no esté terminantemente prohibido, por un simple tema de costes, se seguirá utilizando”*.

### **Poner en valor a las personas**

Otro de los puntos de acuerdo absoluto entre los profesionales es el referido, por una parte al respaldo recibido, y por otra al gran esfuerzo y colaboración máxima del personal de todos los centros. Todos coincidieron en que los y las trabajadoras han estado al 1.000 por 1.000, han colaborado en todo, han trabajado en lo que ha hecho falta (aunque no fuese específicamente su labor) y *“han demostrado—según Giráldez— ser los que han aguantado la situación en todo momento, buscando soluciones a problemas del día a día, utilizando la imaginación y lo que haya hecho falta para ir superando cada escollo”*.

Así mismo, Gabriel Chopitea ha insistido en el respaldo recibido. *“Tengo que decir que desde el primer momento nos hemos sentido muy arropados por todo el mundo. Tanto proveedores, como pacientes, como personal del hospital valoran mucho el trabajo de la restauración, así que como profesionales estamos encantados”*.

Delgado recordó además la importancia de las comidas en una residencia o centro hospitalario... *“en las residencias las personas mayores acaban de desayunar y ya preguntan que habrá para comer. Debemos tener claro que la restauración se ha convertido en un punto estratégico del negocio. Hay que tener en cuenta que las personas ingresadas en una residencia realizan cuatro comidas al día en el centro y durante una media de 18 meses... hay que hacerlo muy bien”*.

En este sentido, Carlos Sánchez, comentó que se están buscando proyectos arquitectónicos más humanos acorde con nuevos modelos que potencien mucho más la sociabilización. *“En los comedores, por ejemplo, cada vez es más habitual diseñar espacios colindantes donde la personas puedan estar mientras esperan entrar a comer”*.

Respecto al futuro del sector, la jornada ha dejado claro que pasa por la puesta en valor de las personas y el cumplimiento estricto de la legislación higiénico-sanitaria. La pandemia, no obstante, deja muchas dudas respecto al desconfinamiento, a la organización de los espacios por la distancia social y a la propia viabilidad de las empresas que en muchos casos habrán cesado su actividad durante casi cuatro meses; una situación, como se comentó, insostenible para muchas empresas pequeñas e incluso para algunas de las grandes que cuando estalló la pandemia estaban en un proceso inversor importante.

Por último, los profesionales de la mesa afirmaron sentirse satisfechos del trabajo del sector, habiendo aprendido de la situación y saliendo reforzados tras la crisis, como para poder afrontar aún mejor cualquier otra situación similar.

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

### **Noticias Relacionadas**

- [Hoy más que nunca, valoremos el trabajo de la restauración colectiva en hospitales](#)
- [¡Las colectividades frente al Covid-19! Difusión de mensajes positivos del y para el sector](#)
- [Entrega de menús a domicilio para personas mayores: un cambio de paradigma](#)
- [El Hospital General de Valencia diseña una dieta específica para pacientes con Covid-19](#)
- [Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades](#)



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://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](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).