



La celebración del congreso de la AEHH confirma la vuelta del sector a 'la normalidad'

20-10-2021

Entre los pasados 14 y 15 de octubre la AEHH celebró en Valencia la vigésimo segunda edición del 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria'; tras suspender la edición 2020, el evento ha cerrado este año con cifras muy similares a las de antes de la pandemia, reuniendo a más de 400 profesionales y con 24 *stands* comerciales en la zona expositiva. La organización ha anunciado también la sede de su próxima edición: Santiago de Compostela.

"Muy satisfechos teniendo en cuenta que se trataba de un año complicado", así de tajante se ha mostrado Miguel Ángel Herrera, presidente de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria), tras la celebración de esta vigésimo segunda edición del congreso nacional del sector. El evento, celebrado este año en Valencia, ha tenido un formato un poco más reducido de lo habitual, pero ha congregado como en ediciones anteriores a casi 400 profesionales y a 24 firmas comerciales en la zona de exposición.

Herrera ha agradecido especialmente la presencia y participación de personas y empresas, *dada la gravísima situación vivida en todos estos meses de pandemia* y la propia incertidumbre ante la celebración debido a evolución de las restricciones impuestas para controlar la propagación del coronavirus. "Las experiencias personales y profesionales que hemos padecido todos debido a la crisis de la Covid-19, no presagiaban, en principio, que pudiésemos celebrar esta edición con normalidad; hace unos meses no sabíamos cual sería la capacidad de respuesta de los profesionales y de las empresas patrocinadoras... afortunadamente hemos podido llegar a la celebración alcanzando unas cuotas de asistencia y patrocinios casi normales".

El programa científico ha estado conformado por ponencias y mesas redondas donde debatir sobre los temas que más preocupan al sector. Por supuesto, no podían faltar sesiones dedicadas a la gestión del 'caos' durante la pandemia o la gestión de conflictos en el entorno de la hostelería hospitalaria; más allá de esto, el programa ha incluido sesiones dedicadas a la auditoría de servicios, digitalización, evolución de la nutrición hospitalaria y, como no podía ser de otra manera, a diversos temas relacionados con la sostenibilidad relacionada con la alimentación, efectos sobre la salud de la alimentación ecológica respecto a la convencional, o el tema del desperdicio alimentario. Tal como comentó Miguel Ángel Herrera "un reto, el del despilfarro alimentario, al que nos tenemos que enfrentar cuanto antes ya que se ha demostrado que este desperdicio es de dos a tres veces mayor en los hospitales que en otros establecimientos de alimentación".

Premios a las mejores comunicaciones libres

Como es habitual, el congreso ha sido marco de la presentación de diversas comunicaciones libres. Entre todas las recibidas por la organización, se eligieron quince para ser presentadas en directo. De entre esas quince, las tres ganadoras fueron:

– Primer premio. **Asunción Pedrón**, del Hospital General Universitario de Albacete. 'Humanización en la hostelería hospitalaria'.

- Considerando que el paciente hospitalario se encuentra en una situación de especial vulnerabilidad, el momento de la comida puede convertirse en una oportunidad para ayudarle a desconectar y olvidarse de su condición de enfermo.

La humanización aplicada a la hostelería hospitalaria ayuda a convertir el momento de la comida en más agradable, cotidiano y cercano. Estos planes deberían incluir acciones encaminadas a mejorar los indicadores de calidad del servicio, y para esto hay tres niveles de actuación sobre los que se debe trabajar: aumentar la satisfacción del paciente, proporcionarle una correcta educación nutricional y reducir el riesgo de desnutrición.

Finalmente la presentación comentaba una serie de acciones para llevar a cabo este plan de humanización, entre otros: utilizar la bandeja como vehículo de información, usar la tecnología para mejorar el flujo de información con el paciente y el profesional sanitario, adaptar los horarios a las necesidades del paciente teniendo en cuenta las costumbres, fomentar un trato amable por parte del personal, mejorar la presentación de los alimentos, etc..

– Segundo premio. **Itziar Igartua**, del Hospital Universitario Ramón y Cajal (Madrid). 'Sustitución y reducción del consumo de artículos de plástico y mejora del reciclaje de envases en el hospital'.

- En abril de 2019 se inició en el hospital la implantación de un 'Plan de plásticos' para sustituir y reducir el consumo de envases y plástico de un solo uso así como para mejorar su reciclaje especialmente en el área de hostelería. Con la puesta en marcha de dicho plan, el centro se anticipó en algunos puntos a la entrada en vigor de la nueva normativa europea que prohíbe la venta de determinados plásticos de un solo uso en la UE. Este plan está en consonancia con la Agenda 2030 de Naciones Unidas, a través del 'Plan de acción para la economía circular' publicada por la Comisión Europea. En la Comunidad de Madrid se han implantado 170 medidas para llevar a cabo los 17 objetivos de Desarrollo Sostenible de dicha Agenda.

Para diciembre de 2022, el hospital se ha marcado tres objetivos: reducir un 60% el consumo de artículos de plástico desechables por estancia en relación con 2019; sustituir los artículos de plástico de un solo uso por otros de material más sostenibles, alcanzando un 70% de artículos de material más sostenible del total de artículos desechables; e incrementar un 40% el reciclaje de los residuos de envases generados en el centro por estancia en relación con 2020.

El hospital ha realizado ya de manera completa diversas acciones lo ha supuesto, de manera global, un ahorro de cinco toneladas de CO₂ equivalentes en el último año; situando a la organización en línea con las instituciones internacionales, europeas y autonómicas

– Tercer premio. **Isabel Montoya**, del Hospital Universitario Virgen de las Nieves (Granada). 'Incorporación del código Qr en la elección del menú de los pacientes'.

- El Hospital Universitario Virgen de las Nieves ha puesto en marcha una iniciativa que permite la elección del menú a aquellos pacientes ingresados que tienen una dieta basal. También los niños ingresados en el hospital pueden elegir menú, con una carta de platos propia.

El Servicio de Alimentación y el Servicio de Endocrinología y Nutrición ha elaborado una minicarta, para el almuerzo y cena. El enfermo puede elegir su menú personalizado; dispone de tres opciones de cada plato, eligiendo 1º plato, 2º plato, guarnición, postre y pan. Para la elaboración de la minicarta se han tenido en cuenta las costumbres gastronómicas de la tierra incorporando platos típicos granadinos.

El menú está disponible en las habitaciones de los pacientes con cartelería informativa; en ella hay impreso un código QR, a través del cual, el enfermo desde su teléfono móvil puede visualizar la carta, obtener información sobre cada uno de los platos, listado de ingredientes, alérgenos y las características nutricionales, y a su vez disponer de unas recomendaciones generales que le orientarán para hacer una elección de menú saludable.

Como todos los años, tras la entrega de premios, se anunció la sede de la siguiente edición del congreso. En 2022 el evento se traslada a Santiago de Compostela.

Noticias Relacionadas

- El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales
- La AEHH confirma las buenas previsiones para la celebración de su congreso en Valencia
- La mayor cadena de restaurantes de Galicia: más de 5.000 comidas al día en los hospitales
- La alimentación hospitalaria a debate; una sesión con participación de cien profesionales

