

## La comunicación y la sostenibilidad, dos temas destacados en el vigésimo congreso de la AEHH

Miércoles, 17 de octubre 2018

Como suele ser habitual por estas fechas, la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) ha celebrado su **Congreso nacional de hostelería hospitalaria**, esta vez en Pamplona. Las ponencias, mesas redondas y comunicaciones libres del programa profesional, han compartido protagonismo con la exposición comercial y los actos sociales, seña de identidad del evento.

El Palacio de Congresos Baluarte de Pamplona acogió entre los pasados 3 y 5 de octubre el *XX Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, organizado por la [Asociación Española de Hostelería Hospitalaria \(AEHH\)](#). Alrededor de 440 profesionales de toda España y 29 stands de firmas patrocinadoras, se dieron cita en el auditorio pamplonés para dar a conocer las novedades del sector y debatir sobre temas de actualidad relativos a la gestión de los servicios generales, dietas y nutrición, ingeniería hospitalaria, tecnologías, calidad del servicio, sostenibilidad, etc.

Más allá del programa científico, el congreso se convirtió, como todos los años, en el punto de encuentro anual del sector. Como afirma el presidente de la asociación **Miguel Ángel Herrera**, *"siempre valoramos muy positivamente la relación entre profesionales de hospitales y las empresas proveedoras del sector, que es francamente magnífica. Esto lo notan incluso personas que acuden por primera vez a nuestro congreso. La integración, tanto en la exposición comercial como en los actos sociales, ha venido siendo destacada por todos los que se han incorporado sucesivamente a las distintas ediciones del congreso. Aparte del hecho de que, naturalmente, las empresas presentes vienen a hacer negocio y el congreso es un foro que también está para eso"*.

De entre todas las ponencias y mesas redondas, nos gustaría destacar la sesión que llevó por título *'Alimentación Hospitalaria. ¿Un modelo obsoleto?'* y la ponencia *'Gestión sostenible de residuos en restauración hospitalaria: retos y oportunidades'*.

### Comunicación para darle la vuelta a la mala imagen que lastra el servicio

*'Alimentación Hospitalaria. ¿Un modelo obsoleto?'* fue una sesión a la que nuestro medio fue amablemente invitado, y en la que compartimos mesa con **Soledad Parrado**, subdirectora de Gestión y Servicios Generales del Complejo Asistencial Universitario de León, **Claudia Urdangarín**, dietista nutricionista, responsable del área de Dietas de la Clínica Universitaria de Navarra, y **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela, quien participó como moderador; todos ellos grandes profesionales de este segmento de las colectividades.

Bajo un formato distendido que tuvo gran aceptación entre todos los asistentes, en la mesa redonda se trataron diversos temas relacionados con la percepción del paciente, las dietas, los horarios, la formación o el reconocimiento social del profesional de la hostelería hospitalaria. Como siempre insistimos desde [Restauración Colectiva](#), igual que otros segmentos de las colectividades, la hostelería hospitalaria adolece de un plan sectorial de comunicación que ayude a dar a conocer el trabajo que se hace; la alimentación de los pacientes es una cuestión de gran responsabilidad e incluso tiene incidencia en las 'cuentas' del servicio público de salud, así como en las de los centros privados (la alimentación repercute directamente en más o menos días de hospitalización); sin embargo, no se le otorga la consideración que merece. Hay muchas personas en las cocinas y servicios de alimentación hospitalarias que realizan su trabajo de manera profesional día tras día y en cambio, la percepción general es que en los hospitales se hacen las cosas mal y los menús no son de calidad.

Hay que acabar con los tópicos y la mala imagen; el sector se tiene que empoderar y creer en el trabajo que hace, y se debe evitar salir en los medios sólo cuando hay hechos noticiables negativos. Ser proactivos en la comunicación interna y externa de todos los proyectos innovadores que se llevan a cabo en los centros sociosanitarios debería ser casi una 'obligación' y facilitaría el poder ir cambiando esa mala imagen que lastra el servicio y que afecta a todos los ámbitos.

### Más de 27.740 toneladas de alimentos desperdiciados anualmente

Otra de las ponencias que más nos interesaron, por la temática propia de nuestro medio, fue la impartida por nuestra colaboradora **Isabel Coderch**, consultora y directora de [Te lo sirvo verde](#). Según comentó Isabel, en España la lucha contra el desperdicio de alimentos está muy centrada en la restauración colectiva escolar y, sin embargo, *"si de verdad queremos dar un paso importante en la reducción del despilfarro, el sector hospitalario tendría que ser una prioridad"*.

Respecto al desperdicio alimentario, según los datos que se hicieron públicos en Pamplona y haciendo una extrapolación genérica, en los hospitales españoles se tiran anualmente 27.740 toneladas de alimentos (800 gramos de comida por día, por 157.000 camas y por 365 días). Este desperdicio alimentario se da fundamentalmente en tres áreas: producción de alimentos, restos del pase o comida no servida y restos de platos y bandejas. El porcentaje del desperdicio en cada una de estas tres áreas varía mucho en función de la gestión interna que se haga en la cocina, la cantidad de alimentos servidos, el tipo de catering (línea fría o línea caliente), formación, etc. *“Lo que si os puedo decir –aseguró Coderch– es que la proporción de restos de alimentos comestibles procedentes de bandejas de los usuarios de restauración hospitalaria es el doble o el triple que en el resto de servicios de la restauración colectiva”.*

Más allá del desperdicio alimentario, en los hospitales y centros sociosanitarios es igualmente muy importante tener en cuenta el tema de los desechables y otros residuos. Según afirmó la ponente, *“debemos ‘repensar’ la cultura del usar y tirar; gestionar de manera sostenible los desechos; e implantar proyectos e ideas que nos ayuden a reducir los residuos en los hospitales”.*

### **El caso del hospital ‘Nostra Senyora de Meritxell’ de Andorra**

Tras la introducción general, se ofrecieron los resultados reales de una consultoría realizada en el hospital ‘Nostra Senyora de Meritxell’ de Andorra; un centro de 120 pacientes, 200 empleados/as y 80 menús externos (un total de 410 menús/día), con cocina en línea cliente y el servicio de restauración subcontratado a la empresa ‘Bio Bio-Bomosa’, un catering social que utiliza en sus elaboraciones un 7% de alimentos ecológicos.

Tras el estudio se concluyó que en el hospital se desperdiciaban 17.8 toneladas/año en el servicio a los pacientes; 8,3 toneladas/año en el público-laboral; y 6,9 toneladas/año en los lineales y cocina. Algunas de las mejoras implementadas tras el estudio han sido:

- Implantación de sistema de separación de la basura orgánica (47 toneladas de restos orgánicos ‘salvados’).
- Mejora interna de procesos: comida a temperatura, optimización de fichas técnicas, etc.
- Eliminación de cucharillas, bolsas de plástico y otros desechables de plástico.
- Y la puesta en marcha de un proyecto para la eliminación de las botellas de agua.

Por nuestra parte realizaremos un seguimiento de este interesante proyecto y os ofreceremos en breve un artículo específico con todos los datos y valoraciones de los responsables del servicio.

Por último, e independientemente de los temas que hemos destacado, conviene remarcar el nivel de todas las sesiones técnicas, incluyendo tanto ponencias, mesas redondas como la parte dedicada a las comunicaciones libres. En este sentido la AEHH cuenta ya con un importantísimo conjunto documental, que se puede consultar [en su página web](#), correspondiente a las sesiones celebradas a lo largo de veinte congresos.

Como todos los años, el evento acabó con la celebración de su asamblea general en la que se comunicó oficialmente la sede y fechas del congreso del año siguiente: en 2019, el evento se celebrará en Ávila, entre los días 2 y 4 de octubre.

### **Noticias Relacionadas**

- [La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria se une a la Alianza Másnutridos](#)
- [El programa del congreso de la AEHH pone este año el acento en la satisfacción del paciente](#)
- [‘El objetivo de la AEHH es profesionalizar el trabajo en los servicios generales hospitalarios’](#)
- [El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria](#)

**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de Ana Turón [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](#).