



De izquierda a derecha: Javier Ablitas, Fina Irlles, Daniel Guzmán y Antonio Montero.

## La imagen de los menús hospitalarios, a debate en el XXI Congreso nacional de la AEHH

09-10-2019

**La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) clausuró la semana pasada su congreso nacional, reuniendo a 400 profesionales durante tres días en Ávila. Un año más, el evento ha combinado un programa puramente profesional con otro social, no menos importante. De entre todas las ponencias, comunicaciones y mesas redondas, destacamos en este artículo la dedicada a la imagen de la alimentación hospitalaria. El congreso se clausuró con el anuncio de Valencia como sede de la edición 2020.**

Entre los pasados 2 y 4 de octubre la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) celebró en Ávila la vigésimoprimer edición de su congreso nacional. La organización ha conseguido reunir un año más a un gran número de profesionales de hospitales y centros sociosanitarios de toda España (400 personas según datos de la organización) y también a un nutrido grupo de proveedores del sector que tenían stand en la zona expositiva (28 marcas).

Los temas abordados en las sesiones científicas fueron muy diversos, tocándose cuestiones que fueron desde la donación de alimentos o la nuevas técnicas de limpieza, hasta la obsolescencia programada y el síndrome de *burnout* (estrés laboral), pasando por el diseño higiénico de cocinas o una mesa redonda sobre la imagen de la comida hospitalaria.

### ¿Qué falla en la imagen de la comida de los hospitales?

Dedicándonos a lo que nos dedicamos, la mesa de comunicación presentada bajo el título 'Qué falla en la imagen de la comida de los hospitales' fue una de las que más nos llamó la atención. Coordinada por **Fina Irlles** (Consortio Hospital General Universitario de Valencia), la mesa estuvo compuesta por **Javier Ablitas**, periodista y buen conocedor del sector de las colectividades; **Daniel Guzmán**, chef del restaurante 'Nova', con una entrella Michelin y con la particularidad de haber trabajado en una cocina hospitalaria antes de poner en marcha su restaurante; y **Antonio Montero**, jefe de cocina del Hospital Reina Sofía de Córdoba, a quien descubrimos como un gran comunicador. Los cuatro establecieron un debate muy espontáneo y gratificante en el que quedó claro el

gran trabajo que tiene por hacer la alimentación hospitalaria, para conseguir ser reconocida, prestigiada y, ante todo, visibilizada. *'Un trabajo de lluvia fina'* como comentó Ablitas, explicando que una mala imagen consolidada desde hace años, se tiene que ir cambiando con paciencia y desde dentro hacia fuera: *"antes de cambiar la imagen pública, habrá que convencer a los propios trabajadores de la fortalezas del sector, a los compañeros de otras disciplinas del hospital y a los propios pacientes... ellos mismos pueden ser luego vuestros prescriptores más allá del centro hospitalario"*.

Irles y Montero coincidieron en la dificultad de *"abrir las cocinas"* del hospital a compañeros de otras disciplinas, insistiendo en el poco interés que éstas generan y comentando incluso la falta de respuesta cuando se han llevado a cabo proyectos para dar a conocer el trabajo que se hace en el servicio de alimentación.

Guzmán, quien ha estado en uno y otro lado de la restauración (social y comercial) reconoció las ventajas del trato directo con el cliente en el caso de un restaurante comercial y destacó de su antiguo sector, como aspecto más positivo, la satisfacción de pensar que, con la comida, estás ayudando a las personas a reponerse: *"la alimentación es medicación"*. En este sentido, Antonio Montero insistió en que *"realmente me preocupa no poder llegar más allá con la información... me fastidia que el paciente no entienda porque hemos elaborado de determinada manera un menú y no poder estar yo para explicárselo"*.

Como no podía ser de otra manera surgió también el tema de las redes sociales y el gran altavoz que suponen (para lo bueno y para lo malo); y el poder de los programas 'amarillos' que se emiten en TV en busca de audiencias fáciles y en los que, como mínimo, no se explica toda la verdad. Como concluyó Ablitas *"no dejes que la realidad te estropee una buena historia"*.

## Valencia 2020

Por último, como es tradición, el congreso se clausuró con el anuncio de la sede de la siguiente edición. En este caso se anunció que el *XXII Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, se celebrará en la ciudad de Valencia entre el 30 de septiembre y 2 de octubre.

Cabe recordar que, además de programa científico, el congreso de la AEHH tiene la particularidad de haber conseguido consolidar un enorme grupo de profesionales fieles al encuentro anual de su disciplina. Más allá de las conferencias, ponencias y mesas redondas, los asistentes al congreso de la AEHH disfrutaban en cada edición de un programa alternativo de ocio y camaradería que es lo que convierte a esta cita anual de la hostelería hospitalaria, en algo más que un congreso.

## Noticias Relacionadas

- Todo preparado para celebrar la quinta edición del Congreso de Restauración Colectiva
- La AEHH, veintiún años reuniendo a la hostelería hospitalaria en torno a su congreso
- La comunicación y la sostenibilidad, dos temas destacados en el vigésimo congreso de la AEHH
- 'El objetivo de la AEHH es profesionalizar el trabajo en los servicios generales hospitalarios'



**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.