Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La mayor cadena de restaurantes de Galicia: más de 5.000 comidas al día en los hospitales

Viernes, 27 de agosto 2021

Leído en prensa

Como hemos comentado en otras ocasiones, nos encanta que la prensa generalista se haga eco del trabajo y la profesionalidad de los servicios de la restauración colectiva. En este caso reproducimos, íntegramente, un artículo aparecido a finales de junio, que habla sobre el trabajo llevado a cabo en los hospitales de Galicia. Una visibilidad muy necesaria para el sector y una manera de reconocer la labor de los miles de profesionales que trabajan en él.

De primero, potaje de alubias o ensaladilla rusa; de segundo, pollo al ajillo o lomo asado; y de postre, fruta o queso con membrillo. Podría ser el menú de un restaurante pero es lo que comieron los pacientes ingresados en los cuatro hospitales públicos de Santiago el pasado viernes. El mayor restaurante de Galicia no se mueve por lograr el mayor sabor o por potenciar las propiedades organolépticas de sus elaboraciones, su objetivo, innegociable, es la seguridad alimentaria y el componente nutricional de sus dietas.

En Galicia los hospitales públicos sirven más de cinco mil comidas cada mediodía. Sirvan algunos ejemplos. La cocina del Hospital Universitario de A Coruña (CHUAC), la más grande de Galicia, elabora cada día 6.000 menús para unos 1.500 pacientes entre desayuno, almuerzo, merienda y cena. Son dos comidas mayores y dos menores, como explica **Javier Vidal**, jefe de cocina del Hospital Clínico Universitario de Santiago (CHUS), en donde se reparten más de cuatro mil servicios diarios a un millar de pacientes.

En Vigo se da de comer diariamente a unos 900 pacientes, a 850 en Ourense, a entre 700 y 800 en Lugo, en A Mariña son en torno a 120 comidas, un centenar en O Salnés o más de medio centenar en el hospital do Barbanza. Si se suman los hospitales de Pontevedra y Ferrol y se tiene en cuenta solo el menú del mediodía, esta inmensa cadena de restaurantes sirve más de cinco mil comidas al día en la comunidad gallega.

Concesión o personal propio

Las cocinas de los centros sanitarios funcionan en régimen de concesión o con personal propio. En general, los hospitales más grandes, los de las ciudades, tienen trabajadores estatutarios, y los antes conocidos como comarcales, concesiones, a excepción del caso de Monforte. En Vigo también está externalizado el servicio y precisamente por los problemas de construcción del Hospital Álvaro Cunqueiro, con material de baja calidad, el suelo se ha echado a perder y la comida tendrá que ser enviada desde Zaragoza por la empresa que asumió la concesión, que sirve también a los otros centros públicos de la ciudad. En Pontevedra se dan las dos situaciones, el Montecelo tiene servicio propio mientras que el Provincial ya está externalizado.

Menos de seis euros

El coste diario de las comidas diarias de un paciente –en un hospital se sirve desayuno, comida, merienda y cena– no llega a los seis euros en víveres. Eso sí, no se incluye en esta cantidad el presupuesto en personal, material o infraestructuras. Los proveedores son en muchos casos locales, y de hecho, recuerda el jefe de cocina del CHUS, *"las grandes superficies no se sentían atraídas hasta ahora por este sector"*. Aunque prácticamente todos los proveedores se deciden mediante concurso público.

Siempre con nutricionistas

Para elaborar los menús de hospital los servicios de cocina cuentan siempre con el apoyo de la unidad de nutrición. No solo para los menús terapéuticos, aquellos que se sirven a los pacientes que tienen algún tipo de restricción a nivel alimentario, sino también para el menú basal, que es el que se distribuye a los enfermos que pueden comer de todo. En el hospital de Lugo, por ejemplo, el 35 % de las comidas son especiales, sujetas a algún tipo de indicación o limitación, y en A Mariña suben al 50 %. No solo se controla la dieta sino también la cantidad que va en cada bandeja, y los enfermos pediátricos tienen sus propios platos. En Santiago, que cuenta con catorce cocineros, hay uno específico para elaborar los menús de los niños, que además se han consensuado con los progenitores.

La elaboración de estos platos hospitalarios no es baladí. La comida forma parte del tratamiento e influye en la recuperación del enfermo. De hecho, la Organización Mundial de la Salud insta a que se haga un esfuerzo en mantener hasta donde se pueda la alimentación oral. Cuando el estado del enfermo ya no lo permite hay que optar por la enteral –a través de una sonda–o parenteral –por vía intravenosa–.

Fuente: **Elisa Álvarez** (La Voz de Galicia).

Notícias Relacionadas

- El 79% de los hospitales permite al paciente elegir entre, al menos, dos opciones de menú
- El Virgen de las Nieves sirve menús especiales los días de la Celiaquía y de la Nutrición
- “La flexibilidad será un valor fundamental entre las empresas de alimentación en hospitales”
- La AEHH confirma las buenas previsiones para la celebración de su congreso en Valencia