



La quinta gama de Eudec suministra menús al 'Hospital de Barcelona' durante su reforma

18-10-2018

Serhs Food, a través de su marca Eudec de productos de quinta gama, ha colaborado en la gestión de la alimentación de pacientes y trabajadores del 'Hospital de Barcelona', durante las cinco semanas en las que el centro ha tenido la cocina en obras. Además del menú basal, Eudec cuenta con una línea de texturizados y otra de productos libres de alérgenos.

El 'Hospital de Barcelona' (Grup Assistència) ha llevado a cabo una serie de reformas estructurales que han implicado parar la producción de su cocina (propia), ubicada en el mismo edificio que el hospital tiene en la Avenida Diagonal de la capital catalana. Ante la problemática que suponía este periodo de obras en la cocina del hospital, la cooperativa barcelonesa Grup Assistència ha encontrado en Serhs Food la respuesta necesaria en cuanto a variedad de productos, flexibilidad, calidad y rapidez en el servicio.

Eudec cuenta con 400 referencias de producto, sin colorantes ni conservantes, y con una línea específica de productos sin alérgenos que se ha podido adaptar perfectamente al menú ya establecido por el departamento de Dietética del centro.

En este sentido, se configuró un menú de doble opción y dos semanas de rotación, con las diferentes características de dietas que requiere el servicio en un hospital.

Los triturados texturizados de Eudec; una solución muy valorada por el hospital

Ante el reto de ofrecer soluciones gastronómicas a hospitales, Eudec produce alimentos teniendo en cuenta que existen muchas personas que tienen dificultades para masticar y tragar la comida. Los triturados de la firma presentan un aspecto y textura similar al alimento original y con un sabor casero y tradicional, que convierte en 'apetecible y agradable' su consumo, a pesar de la necesidad de alimentarse a base de triturados y purés.

Cinco semanas que abren las puertas a nuevas colaboraciones

El éxito de la colaboración entre Serhs Food y el 'Hospital de Barcelona' se ha basado en una excelente coordinación entre los diferentes agentes implicados de las dos empresas. Por parte de Serhs Food, los técnicos comerciales y de productos, junto al equipo de dietistas de la firma, diseñaron una propuesta adaptada y flexible, que no causó ninguna incidencia durante la prestación del servicio.

Por parte del 'Hospital de Barcelona', la implicación y el *know how* del responsable del Servicio de Restauración, el chef y todo el equipo de cocina, fue fundamental para conseguir un objetivo complejo y a la vez ambicioso que garantizase el mismo nivel de calidad y servicio que normalmente se ofrece en el hospital.

En definitiva, la experiencia ha generado una serie de sinergias positivas que abren las puertas a futuras colaboraciones, según apunta el responsable del Servicio de Restauración del hospital.