



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

La jornada 'Mercabarna con las colectividades' deja al descubierto las carencias del sector residencial

Pablo Vilanova, director general de Mercabarna, en la inauguración de la jornada.

## La jornada 'Mercabarna con las colectividades' deja al descubierto las carencias del sector residencial

Martes, 29 de octubre 2024

**El 23 de octubre se celebró la jornada 'Mercabarna con las colectividades', este año dedicada a los servicios de alimentación en residencias de mayores. El evento dejó entrever algunas de las carencias como la infrafinanciación, el exceso normativo, la falta de personal, la mala imagen o la falta de una colaboración más fluida con la administración... pero, en otro sentido, también se dejaron sobre la mesa ideas sobre cómo mejorar los servicios y mejorar la calidad de vida de las personas mayores.**

Bajo el título '**Mercabarna con las colectividades: servicios de calidad para un envejecimiento saludable**', y por tercer año consecutivo, el *Clúster Alimentari* de Mercabarna convocó una jornada centrada en la restauración colectiva, esta vez centrada en los servicios de alimentación en residencias para personas mayores. A la cita acudieron un centenar de profesionales que tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano cuáles son los principales retos a los que se enfrenta el sector y en qué medida se pueden abrir vías de colaboración entre los proveedores y las empresas y gestores del servicio.

***"La gente no quiere morir sana, quiere morir feliz"***

Tras las palabras de bienvenida que fueron a cargo de **Pablo Vilanova**, director general de **Mercabarna**, **Vicente Botella**, vicepresidente de **Upimir (Unió de Petites i Mitjanes Residències i Serveis a la Dependència)** y médico geriatra, inauguró la jornada radiografiando la realidad catalana del sector y sus usuarios. A nivel numérico se habló de 62.000 plazas y más de 1.600 millones de facturación anual de los que, entre un 9% y un 16% corresponden a alimentación (incluyendo al personal); porcentajes que, como comentó Botella, *"demuestran las distintas sensibilidades que existen a la hora de poner en valor la alimentación en un centro de mayores"*.

En cuanto al perfil de los usuarios Botella destacó el aumento de enfermos psicogeríatricos y las grandes reticencias de las personas válidas, sin deterioro, al hecho de irse a una residencia. Destacó así mismo *"la cantidad de normativas encorsetadas que no piensan en el usuario"* y reivindicó el derecho a disfrutar de la comida de los mayores *"porque la gente no quiere morir sana, quiere morir feliz"*.

Como médico geriatra, Botella idealizó con la implementación en los centros del 'Plan Pían' (Plan Individualizado de Aporte Nutricional) en el que *"se consensuaría con el residente una alimentación acorde a lo que precisa y lo que quiere, intentando en todo momento respetar su voluntad y su libertad de elección. Como cliente y como persona tiene todo el derecho a elegir como vivir y en ello va implícito el qué comer... no tiene ningún sentido que la persona se vea obligada a comer purés a diario en su centro y, en cambio, pueda salir de la residencia a comerse un bocadillo de jamón con una cerveza"*.

*(Sigue leyendo después del vídeo).*

### Gestión de compras y calidad del servicio

Tras esta primera intervención, el propio Vicente Botella se quedó en el estrado para formar parte de la primera mesa redonda: 'Modelos de gestión de compras en residencias geriátricas'; en ella le acompañaron **Vicente Badía** (responsable de Restauración de **Colisée España**), **Xavier Maresma** (director comercial de **Serunion Social**), **Oriol Molins**, (responsable de Operaciones de **ExcellentRC**) y **Mario Cañizal**, director de **Foodstory** y colaborador habitual de **nuestra revista**, quien ejerció de moderador.

De la exposición de los participantes en esta primera mesa se sacaron diversas conclusiones en relación a la precariedad de recursos disponibles para la compra de materias primas. La eficiencia de una buena gestión puede, en este sentido, marcar la diferencia por lo que el uso de diferentes herramientas y diferentes modelos según las necesidades, es la clave. La elección de un proveedor único, gestionar directamente la cartera de proveedores o confiar en un portal de compras externo son diferentes caminos

para llegar a un mismo objetivo.

Por supuesto, la mesa no dejó de mencionar el importante tema de la desindexación en el caso de la contratación pública. La única alternativa hasta que esta ley no cambie, con subidas de precios de hasta un 38% en algunas materias primas en los últimos años, no dejan más alternativa, según se comentó, que renegociar con los proveedores las plantillas de precios. Para ello pueden resultar estratégicas las alianzas a largo plazo con los proveedores.

Siguiendo el hilo de la primera sesión, aunque esta vez con el foco puesto en la calidad del servicio, se celebró una segunda sesión moderada por **Roser Martí**, presidenta del **Codinucat (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya)** y compuesta por **Martina Miserachs** (directora de **Be Healthia**), **Anna Pons** (técnica de *Acreditació i de Suport a la Inspecció de Serveis Socials. Departament de Drets Socials* de la Generalitat de Catalunya), **Augusto Poveda** (director de Sanidad y Educación de **Sodexo España**) y **Antoni Vidal** (director de Operaciones de *Acra - Associació Catalana de Recursos Assistencials*).

Esta sesión siguió dando luz a algunos de los problemas que afectan lógicamente también a la calidad de la alimentación, y que tienen que ver con la falta de personal y el absentismo, la formación, el estigma que sufre el propio hecho de envejecer o incluso la fuga de capitales del sector. Concretando un poco más se habló, por ejemplo, de la falta de dietistas-nutricionistas en el sistema o la falta de logopedas, cosas ambas que seguramente tienen que ver con otro de los problemas que se mencionó y que se refiere a la infradiagnos de la disfagia.

A pesar de todas las circunstancias desfavorables, también se hizo hincapié los altos niveles de higiene y seguridad alimentaria en las cocinas de las residencias (*"los brotes son mínimos en este sector, aunque no hay que bajar la guardia"*) y en la capacidad del sector de *"hacer milagros a pesar de todo y ofrecer unos menús adecuados"*. Se animó también a la formación del personal de cocina y a perder el miedo a innovar. La colaboración fluida entre las empresas, la administración y los residentes o sus familiares se mencionó también como una de las claves para llegar a consensos y remar todos en la misma dirección.

Al final de la jornada, y a pesar de que se habló de *"un sector en riesgo ante el reto demográfico que se nos acerca"*, lo que quedó claro es que la desinstitucionalización hoy en día es una quimera por que lo que las residencias serán cada vez más necesarias. La clave número uno es la financiación, *"básicamente porque estamos en el 0,9% del PIB y la media europea está en el 1,5%"* y la clave en cuanto a la calidad está en que el usuario debe estar bien cuidado pero sin olvidar su satisfacción... atención centrada en la persona.

• [Clica aquí para acceder al álbum de fotos de la jornada](#) •

## Noticias Relacionadas

- [El método Cocinhex, la disfagia y el desperdicio alimentario protagonistas en el congreso de la AEHH](#)
- [Nutriexpo atrae a más de 1.000 visitantes en su primera edición, conectando industria y nutricionistas](#)
- [El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores](#)
- [Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad](#)

**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](#).