



¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?

Martes, 12 de febrero 2019

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. Las cocinas hospitalarias son con diferencia, los lugares donde más comida se tira.

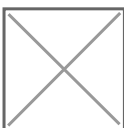
El desperdicio de alimentos en el sector hospitalario es un tema tabú del que muy poca gente habla. Incluso ahora que sabemos que un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo acaba en la basura, cuesta encontrar estudios o referencias sobre la cantidad de alimentos desperdiciados en el sector hospitalario; y esto es algo que debemos sacar a la luz todos los que trabajamos en el sector, porque las cocinas hospitalarias son con diferencia, los restaurantes donde más comida se tira.



La mayoría de estudios publicados y los resultados de las auditorias realizadas desde [Te lo sirvo verde](#) nos hablan de un despilfarro que oscila entre el 25 y el 60% de la comida servida. Por cada paciente hospitalizado se tira entre 500-900 g/día. Si tenemos en cuenta que en España tenemos 157.000 camas hospitalarias, resulta que estamos tirando unas 45.800 toneladas de alimentos comestibles cada año.

¿Cuál es el problema de tirar comida?

Las consecuencias de tirar comida en los hospitales es especialmente dramática. Por un lado, los restos de las bandejas ponen en evidencia que los pacientes no se alimentan según las pautas nutricionales que define el hospital, y por tanto, corren el riesgo de malnutrirse. Por otro lado, estos restos orgánicos acaban en vertederos o incineración dado que la gran mayoría de hospitales sigue sin separar residuos. Según las [equivalencias de la FAO](#), el despilfarro de los hospitales españoles sería:



Y por último y no menos importante, el coste económico. Si consideramos un coste medio de la materia prima de 2 €/kg según sugiere el estudio [Reducing food waste in Irish Healthcare Facilities](#), un hospital medio de 700 camas podría estar tirando alrededor de 306.600 €/anuales en comida (estimando un despilfarro de 700 g/paciente/día). En este cálculo solo hemos tenido en cuenta el coste de la materia prima, pero para ser realistas habría que añadir el coste de las tasas de residuos, la mano de obra, los suministros y otros costes indirectos.

Resumiendo, controlar y prevenir el despilfarro nos permitiría mejorar la salud de los pacientes, reducir el impacto ambiental del hospital y reducir costes operativos.

Cómo reducimos el despilfarro alimentario

1. En primer lugar debemos realizar un diagnóstico para poder identificar las causas concretas y cuantificarlo por áreas. Habitualmente las causas son multifactoriales y algunas de las más habituales son:
 - Errores de comunicación entre departamentos.
 - Emplatado poco adaptado a las necesidades del paciente.
 - Falta de formación de los equipos laborales.
 - Inapetencia de los pacientes o menús poco apetitosos.

- Problemas en la gestión interna, etc.

Es preferible que este diagnóstico se realice por parte de una entidad externa que pueda realizar un análisis objetivo de la situación y pueda coordinar los distintos departamentos.

2. Una vez conocemos el origen del desperdicio debemos trazar un plan de acción con unos objetivos claros de reducción que necesariamente deberá implicar a varias áreas: enfermería, nutrición y empresa de restauración.



3. El hospital debe calendarizar de forma realista la implantación de las acciones y ofrecer los recursos humanos, logísticos y de inversión necesarios para llevarlos a cabo.
4. Por último, no hay que olvidar comunicar los resultados a todos los implicados para motivar nuevos cambios y seguir mejorando.

¿Qué otras ventajas supone abordar el despilfarro hospitalario?

1. Obtenemos información muy valiosa sobre el consumo real de alimentos por parte de los pacientes.
2. Permite desarrollar estrategias de mejora basada en resultados reales de nuestro hospital.
3. Ayuda a que todos los departamentos entiendan las repercusiones del despilfarro y los beneficios de su reducción.
4. Promueve el trabajo interdepartamental cooperativo con una misión común que beneficia a todos/as: reducir el despilfarro.

Referencias:

- *Strategies to reduce waste in patient food services*. Christina Mior (Aramark).
- *Evaluation of factors affecting plate waste of inpatients in different healthcare settings*. *Nutrición Hospitalaria* (Antonio Valero y Ángel Caracuel).
- *Plate waste in hospitals and strategies for change*. *Clinical Nutrition and Metabolism*. Peter Williams
- *Hospital food waste and environmental and economic indicators – Portuguese case study*. Elsevier. C.Dias-Ferreira

Noticias Relacionadas

- [La comunicación y la sostenibilidad, dos temas destacados en el vigésimo congreso de la AEHH](#)
- [El hospital Regional de Málaga renueva la acreditación que certifica su menú ecológico](#)
- [Recomendaciones para la compra de alimentos saludables y sostenibles en hospitales](#)
- ["En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna"](#)

Isabel Coderch es fundadora de [Te lo sirvo verde](#), consultora en hostelería sostenible y Multiplicadora B (B Corp). Isabel Coderch Especialista en restauración social y colectiva, escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))