



Novo Hospital de Vigo: línea fría en el mayor centro hospitalario de España

19-11-2014

La Xunta de Galicia está construyendo un nuevo hospital público que sustituirá a varios edificios actualmente en funcionamiento, dotando al complejo hospitalario de una infraestructura vanguardista que incorpora las últimas tendencias en arquitectura e ingeniería hospitalaria. Se trata de la mayor infraestructura sanitaria pública que se está realizando actualmente en España.

Su construcción y puesta en servicio se desarrolla bajo la fórmula de colaboración público-privada, posibilitando una nueva respuesta con visión de futuro a la necesidad asistencial del área sanitaria más numerosa de Galicia. Novo Hospital de Vigo tendrá una superficie total construida de 280.000 m² con una capacidad de 1.465 camas, dará servicio a más de 600.000 vecinos de la ciudad de Vigo y su área de influencia.

A finales de 2015, el área metropolitana de Vigo dispondrá de un hospital público de los más modernos de Europa, situado en la vanguardia tecnológica, en el que trabajarán un total de 2.500 profesionales y que ofrecerá las mejores condiciones asistenciales para pacientes y profesionales.

Cocina central en línea fría

Dentro de la construcción de este nuevo hospital, en lo referente al servicio de restauración, desde el origen del proyecto, el Servicio Gallego de Salud ha apostado por una cocina central basada en la producción en línea fría para garantizar la seguridad en términos higiénico-sanitarios, así como para conseguir la mejor conservación de las cualidades organolépticas de los alimentos. La opción de realizar el proceso de retermalización en planta, maximiza la calidad percibida por el paciente.

Desde dicha cocina, se dará servicio de alimentación a pacientes y personal de guardia de Novo Hospital de Vigo, Hospital de Meixoeiro y del Hospital Nicolás Peña, que forman parte del Complejo Hospitalario de Vigo. Mediante la centralización de la producción se pretende optimizar los procesos y asegurar el mismo nivel de calidad en los tres hospitales.

El proyecto de Euroline

Para materializar este proyecto, han contado con el *expertise* de Euroline, empresa de instalaciones integrales de hostelería. El objetivo era el de conseguir la mejor cocina al mejor precio. La capacitación de Euroline como ingeniería de diseño de unidades de producción en línea fría, su alto grado de implicación en los proyectos y su capacidad de liderazgo, tanto en el diseño como en la ejecución, fueron determinantes para que se optase por dicha firma.

El diseño propuesto por Euroline ha permitido independizar todos y cada uno de los procesos y disponer de un *foodbank* con capacidad suficiente para concentrar las tareas de preparación de lunes a viernes. Esto, a su vez, ha posibilitado independizar las tareas de emplatado, y distribución al resto de hospitales.

Además, con este sistema, se puede realizar un único turno para la limpieza de carros, bandejas y vajillas. En definitiva, *“permite optimizar, ser más eficientes y asegurar un alto nivel de calidad en cada uno de los procesos”*, según palabras del director técnico de la Sociedad Concesionaria Novo Hospital de Vigo, **Alejandro Yelo**. Yelo participará como ponente en la *‘II Convención de Cocinas Centrales’*, explicando cómo se ha diseñado esta nueva y modernísima instalación.

Primer centro español con el certificado *Breeam*

Este centro es uno de los pioneros en España en la obtención del certificado de compromiso con el medioambiente *Breeam* (*Bulding Reserch Establishment Environmental Assessment Methodology*), método de evaluación líder a nivel mundial. Es por ello que, en la definición de una unidad de producción en línea fría, se han tenido en cuenta los más estrictos criterios de sostenibilidad. Los beneficios de este certificado son claros: reducción del impacto en el medio ambiente, mayor confort y salud para quien trabaja o se halla en el edificio y mayor rentabilidad para quien construye, opera y/o mantiene el edificio.

Ventajas de la cocina

Optimización de procesos y recursos. Euroline propone un esquema de organización de los procesos, en el que cada sección trabaja de forma autónoma dentro de un proceso de producción perfectamente coordinado. El modelo de cocina da respuesta a este modelo productivo y adapta cada zona a este fin. La sistematización de los procesos permitirá que las jornadas de trabajo sean óptimas, concentrando la producción de lunes a viernes, lo que supondrá un claro beneficio para los trabajadores y gestores. No hemos de olvidar que los servicios de alimentación colectiva sanitaria tradicionalmente funcionan 24 horas, 365 días al año.

Alto grado de seguridad higiénico-alimentaria. El nuevo diseño permite garantizar un altísimo grado de seguridad higiénico-alimentaria.

Mayor aprovechamiento del espacio. La optimización espacial es un factor a tener en cuenta en cualquier proyecto de cocina, por lo que es imprescindible analizar circulaciones, recorridos y el flujo del producto desde que entra y se recepciona hasta que se convierte en un producto elaborado y sale del hospital. El modelo propuesto por Euroline, podría llegar a triplicar la producción prevista inicialmente, solo aumentando su horario de producción.

Alto grado de satisfacción del paciente. Los procesos productivos y las tecnologías empleadas en el desarrollo de este proyecto, aseguran alcanzar un elevado grado de satisfacción de los pacientes y usuarios del servicio de alimentación.

¿Quién es Euroline?

Con más de 20 años de experiencia en el sector, Euroline ha llevado a cabo casi 200 proyectos de cocinas profesionales, entre los cuales destacan: el del Centro Médico New Teknon, la Torre Agbar o el *Nou Hospital de la Santa Creu i Sant Pau*, varias cocinas centrales y los centros penitenciarios de Brians 2 y Els Lledoners.

Especializada en el sistema de línea fría, Euroline también ha llevado sus cocinas a hoteles, residencias y restaurantes, entre otro tipo de clientes. Sus servicios van desde el desarrollo del proyecto hasta su ejecución, ofreciendo también un eficaz servicio postventa.

Euroline ejerce como consultoría funcional y técnica, y desarrolla sus proyectos en función de las necesidades de sus clientes, a los que también proporciona formación.

Además, propone el desarrollo de cocinas en línea fría alejándose de los criterios organizativos tradicionales para convertirlas en unidades de producción. Desde la empresa, diseñan los espacios estudiando meticulosamente los procesos que se deben ejecutar en cada uno de ellos. De esta manera, cada zona trabaja de forma independiente pero coordinada con las que la preceden y preceden en la caden productiva, en definitiva, propone un sistema de producción coordinado y eficaz.