



Oreka continúa su lucha contra el desperdicio e implementa su sistema en el Miguel Servet

16-05-2023

Tras afianzar el servicio de medición, reducción y donación de excedente alimentario en el sector corporativo y eventos, Oreka Circular Economy da sus primeros pasos en el sector sanitario y activa sus servicios en el Hospital Miguel Servet.

Así, Oreka Circular Economy, tras las primeras tomas de datos en diferentes centros, pudo comprobar de primera mano que el excedente en las cocinas de los hospitales supone un gran reto en la lucha contra el desperdicio alimentario. Estos centros cuentan con un gran volumen de comidas, y esto, unido a factores como a la rotación de pacientes o las dietas especiales, supone que, aunque desde cocinas se haga un gran esfuerzo para ajustar al máximo, siempre haya un mínimo de excedente.

La solución: medir, reducir y donar a entidades que lo necesiten

El excedente es inevitable, pero el desperdicio no lo es. Y ahí es donde entra Oreka Circular Economy. Esta empresa, a través de su tecnología, introduce procesos en compañías que tienen excedente alimentario, para poder medirlo, reducirlo y donarlo, con total seguridad, a entidades que los necesitan.

A través de la web y aplicación de Oreka Circular Economy, las empresas introducen información de los excedentes a donar, lo que ayuda a los encargados de las organizaciones sociales receptoras de esas donaciones a tener control sobre lo que recibirán y así realizar sus previsiones de manera más eficiente. Además, esto permite a las empresas llevar una medición y estos datos, con el tiempo, se traducen en acciones de reducción.

El primer caso de éxito: Hospital Miguel servet de Zaragoza

El Hospital Miguel Servet, el hospital con la cocina más grande de Aragón, ha sido el primero en interesarse por los servicios de Oreka. Las conversaciones se iniciaron en el Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria, que se celebró en Santiago de Compostela el pasado octubre y las primeras donaciones de comida se realizaron en abril.

Tras las mediciones iniciales, Oreka realizó un caso de estudio para instaurar la donación como un proceso más en el día a día de las cocinas, ajustado perfectamente al equipo del centro, instalaciones y materiales.

Gracias a este caso de estudio se ha establecido que las recogidas se realizarían tres días a la semana (lunes, miércoles y viernes) y en formato refrigerado. Para ello, los alimentos, en bandejas, se someten a un tratamiento térmico y se abaten a una temperatura de 4°C y se transportan en cajones isoterma en vehículos refrigerados. Además, dentro de todo el proceso se toman medidas de temperatura antes de la recogida y en la entrega para garantizar la seguridad alimentaria. Todos estos datos quedan recogidos en una aplicación, donde se puede descargar la documentación de forma sencilla.

Este proyecto se activó en abril y, en el primer mes y medio de servicio, Oreka Circular Economy junto con el Hospital Miguel Servet, han recuperado y donado más de 1.400 comidas. A través de la web de Oreka Circular Economy, el hospital también tiene un registro del impacto ambiental de esta iniciativa. Hasta el momento, gracias a las donaciones, el Miguel Servet ha evitado más de 1.000 kilogramos de emisiones de CO₂, ha ahorrado alrededor de 1.000.00 de litros de agua y ha salvado una cobertura forestal de casi 6.000 metros cuadrados.

Miguel Servet es el primer hospital español que lo implanta y se prevé que le sigan hospitales de Asturias y Salamanca y La Rioja.

Os recordamos que el próximo 25 de mayo se celebra en Mercabarna, la jornada 'Mercabarna con las colectividades: sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario'. En una de las mesas intervendrá **Denis Ugalde**, fundador y CEO de Oreka, quien comentará con detalle el programa piloto que se está llevando a cabo en el sector hospitalario y podrá responder cualquier duda de los profesionales asistentes.

Contacta con **Oreka Circular Economy** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- El Banco de Alimentos de Bizkaia y Oreka colaboran para donar comida de forma segura
- Oreka expande su servicio de redistribución del excedente alimentario a toda España
- La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva
- Aecoc premia diversas iniciativas y empresas por su lucha contra el desperdicio alimentario