



@LaPresse.

## Principales causas y consecuencias del despilfarro alimentario en los hospitales

06-02-2018

**Si la administración pública quiere reducir los residuos que genera nuestra sociedad, luchar contra el despilfarro alimentario en el sector hospitalario tendría que ser una prioridad; en la alimentación hospitalaria se desperdician una media de 27.740 toneladas de alimentos cada año, el doble que en los comedores escolares.**

En [www.restauracióncolectiva.com](http://www.restauracióncolectiva.com) se ha tratado en numerosas ocasiones el tema del despilfarro alimentario. Un concepto que se ha convertido en uno de los aspectos más recurrentes de nuestro sector. Tenemos guías específicas, subvenciones públicas, premios, recetarios de aprovechamiento de alimentos y madres reivindicativas en los periódicos hablando de la urgencia de frenar el desperdicio de alimentos.

La industria de la restauración colectiva y la administración pública se han dado cuenta de la necesidad de seguir tirando comida de forma sistemática: perjudicamos al medio ambiente, ignoramos a los necesitados y además, malgastamos dinero.

Pero no sé si os habéis dado cuenta de esto: en restauración colectiva la lucha contra el desperdicio de alimentos está muy centrada en un sector muy concreto, la restauración escolar. Pero, ¿qué está pasando con la restauración hospitalaria?

Nuestros comedores escolares tiran una media de 14.000 toneladas anuales de comida. Una aberración, sin duda. Pues resulta que cada paciente hospitalizado tira de media entre 500-900 g de alimentos al día. Si en España tenemos unas 95.000 camas hospitalarias, resultaría que en nuestros hospitales estamos tirando unas 27.740 toneladas de alimentos cada año. Dos veces más que en restauración escolar.

### Principales causas del desperdicio alimentario:

- Los hospitales son centros grandes y con servicios de alimentación complejos de gestionar en los que intervienen muchas

áreas distintas: enfermería, auxiliares, cocina y nutrición.

- La gestión de muchos hospitales depende de concursos públicos redactados por departamentos alejados de la realidad del despilfarro alimentario, y desconocedores del coste económico, ambiental y social del mismo. En estos mismos concursos, la partida presupuestaria destinada a la gestión de los residuos rara vez permite su correcta gestión, sino más bien su 'eliminación'.
- Normalmente no hay una política de prevención y valorización de los residuos del servicio de alimentación. El despilfarro de alimentos se asume como un mal menor inherente al servicio.
- En la mayoría de hospitales quién asume el coste de gestión de residuos (administración pública) no es el mismo que quién genera los residuos (empresas de catering subcontratadas). Si tu vecino pagara las facturas de la luz, ¿verdad que utilizarías el aire acondicionado con más alegría? Pues lo mismo pasa en muchos hospitales.
- Las pautas nutricionales son muy estandarizadas y rígidas, con poca flexibilidad ante las necesidades particulares de cada paciente. Por ejemplo, para una misma patología se sirve la misma cantidad de pan, independientemente de si se trata de una abuelita de 45 kg o de un hombretón de 90 kg. Además de esto, muchos de los pacientes están inapetentes y no comen lo que les corresponde. Se sigue la programación nutricional recomendada según su patología, pero a menudo muchos platos quedan intactos.
- Falta de formación y sensibilización del personal sanitario, del equipo gestor y de algunas áreas de la administración pública.
- Por protocolos de higiene y seguridad alimentaria ningún alimento que entre en una habitación de hospital puede reutilizarse ni donarse, aunque esté intacto y envasado. Por tanto, todos los restos alimentarios de las habitaciones van directos a la basura.

### Principales consecuencias del despilfarro alimentario:

#### 1. Económicas:

- El coste de la gestión global de los residuos hospitalarios es uno de los principales gastos de todo hospital. Cuánto más basura generemos y peor separada esté, mayor será nuestra factura en la gestión de residuos. Además, tiramos alimentos que no se han consumido.
- Se estima que el coste del desperdicio alimentario en hospitales es de 2 €/kg, al que habría que añadir los costes en recursos humanos y la energía necesaria para cocinarlos. Un hospital de 600 camas con un desperdicio medio de 700 g estaría perdiendo una media de 10.000 €/anuales.
- Es decir, mejorar la gestión global de los residuos de nuestros hospitales permitiría reducir los costes de gestión hospitalaria y destinarlos a mejorar la calidad de la alimentación de los pacientes, por ejemplo.

#### 2. Ambientales:

- Los residuos procedentes de las bandejas de los pacientes son difíciles de separar y generalmente se gestionan como fracción resto/rechazo. Por tanto, prácticamente todos los alimentos que se tiran en los centros hospitalarios (y ya habéis visto que es mucho) acaban en incineradoras o vertederos contribuyendo al cambio climático.

#### 3. Sociales:

- 2,2 millones de españoles sobreviven gracias a comedores sociales. Por un lado tiramos comida y por el otro tenemos personas que la necesitan. Aquí hay algo que no funciona.

Y, ¿qué podemos hacer nosotros, profesionales del sector y administración pública para reducir el despilfarro de alimentos en nuestros hospitales?

- Auditar y monitorizar frecuentemente el despilfarro alimentario, tanto el que se genera en la cocina, como el de las bandejas de los pacientes. Solo si sabemos lo que se tira y por qué se tira podremos diseñar la mejor estrategia de reducción para nuestro hospital.
- Incorporar criterios de compra sostenible y de calidad (alimentos frescos, de temporada, locales y ecológicos) para promocionar la salud de los enfermos, reducir la huella ambiental y promocionar la economía de proximidad.
- Involucrar al personal de cocina en el servicio de alimentación en planta, para que puedan ver a tiempo real el volumen y tipo de alimentos desperdiciados.
- Mejorar la comunicación entre cocina, pacientes y los distintos departamentos implicados con apps, programas de gestión interna, encuestas de satisfacción, etc.
- Flexibilizar el programa de menús: menús a elección, posibilidad escoger entre alimentos opcionales (guarniciones, pan, condimentos, etc), ofrecer raciones de distinto tamaño, etc.
- Formar y sensibilizar sobre el despilfarro de alimentos al personal laboral, a los gestores hospitalarios y también a los pacientes.
- Crear de una comisión interdepartamental que disponga de recursos y tiempo para desarrollar una política de prevención y reducción del despilfarro.
- Valorar la donación de alimentos con fines sociales y proyectos de compostaje de los restos alimentarios.

Como veis tenemos mucho trabajo por delante, y algunos hospitales de nuestro país ya se están poniendo manos a la obra. ¿A qué esperamos?

¡Qué siga la lucha contra el despilfarro, pero ahora también en los hospitales !

---

Fuentes:

- *Strategies to reduce waste in patient food services*. Aramark Healthcare.
- *Reducing Food Waste in Irish Healthcare Facilities*. Greenhealthcare.
- *Food Waste in European Healthcare Settings*. Healthcare without harm.
- [www.saludsindano.org](http://www.saludsindano.org)
- [www.hospitalesporlasaludambiental.net](http://www.hospitalesporlasaludambiental.net)

### Noticias Relacionadas

- [La sostenibilidad y el desperdicio alimentario, hilo conductor del programa del CRC'17](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)
- [El Germans Trias, primer gran hospital catalán en donar sus excedentes de comida](#)
- [Firmas a favor de una ley que permita 'canalizar' el excedente alimentario de los colegios](#)
- [Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada](#)
- [Seminarios formativos sobre gestión sostenible y eficiente en cocinas y comedores escolares](#)
- [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos](#)
- [Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)
- [Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura](#)



**Isabel Coderch** es fundadora de [Te lo sirvo verde](#). Consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible; especialista en restauración social y colectiva. Escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: [isabel@telosirverde.com](mailto:isabel@telosirverde.com). ([Todos los artículos](#))