Productos de proximidad en los hospitales vizcaínos de Cruces, Basurto y Galdakao

Jueves, 12 de junio 2014

Con motivo de la celebración el pasado 5 de junio del Día Mundial del Medio Ambiente, Eurest Euskadi preparó en los hospitales vizcaínos de Cruces, Basurto y Galdakao, menús especiales para pacientes, acompañantes y cafetería, elaborados con productos de proximidad.

Eurest Euskadi se sumó el pasado día 5 de junio a la conmemoración del Día Mundial del Medio Ambiente con la preparación de un menú especial para pacientes y personal del hospital de Galdakao-Usánsolo y clientes de las cafeterías ubicadas en la Organización Sanitaria integrada Bilbao-Basurto Erakunde Sanitario Integratua y en la Organización Sanitaria integrada Barrualde-Galdakao Erakunde Sanitario Integratua.

Este menú especial, elaborado en su totalidad con productos del país, ha incluido varias propuestas para los dos platos principales y un postre (*pantxineta* casera), más jarras de agua y pan (hogaza casera elaborada en un obrador local). El primer plato incluía las siguientes alternativas: *Alubias tolosanas con berza*, *Puré de calabaza*, *Acelgas del país* y *Ensalada Kilómetro 0* (con lechuga con label del País Vasco). Por su parte, como segundo plato se podía elegir entre *Anchoas del Cantábrico*, *Txitxarro del puerto de Ondárroa a la bilbaína*, *Huevos fritos con chistorra de Navarra* y *Pollo de corral con guarnición* (pollo alimentado 100% con cereales sin aditivos y patatas fritas de Álava o pimientos verdes fritos del país).

El menú propuesto ha tenido muy buena acogida y desde diferentes áreas del hospital de Galdakao-Usánsolo se ha felicitado a la concesionaria de la restauración por la iniciativa. El lema del Día Mundial del Medio Ambiente ha sido este año *Alza tu voz, no el nivel del mar*, para concienciar sobre los problemas del cambio climático y cómo afectan a las islas.

Por otro lado, Eurest ha aprovechado la ocasión para solicitar la realización de iniciativas medioambientales a nivel individual como por ejemplo, concienciar que nos sirvamos únicamente aquello que nos vayamos a comer. En este sentido, recuerda que *“en nuestra compañía amamos la comida y odiamos generar residuos”*. Así mismo, ha subrayado su esfuerzo *“por reducir las emisiones de CO2, responsables determinantes en el cambio climático unificando los envíos de materias primas a nuestros centros”*.