



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Residència Fontpineda apuesta por los menús basados en V gama congelada

Mathias Schickhoff, chef ejecutivo de 'Apetito' (izquierda) fue el encargado, con parte de su equipo en España, de llevar a cabo la jornada de dinamización para los residentes. ©Rest_colectiva.

Residència Fontpineda apuesta por los menús basados en V gama congelada

Miércoles, 08 de abril 2015

En Residència Fontpineda hace unos meses que han optado por el sistema 'Multi Plus Senior' para la alimentación de sus mayores; un servicio ofrecido por Arcasa y basado en la quinta gama congelada. Una fórmula que aporta variedad, agilidad y calidad a los gestores del centro.

Residència Fontpineda es un centro geriátrico situado en una zona privilegiada del Baix Llobregat, entre los municipios de Pallemà, Cobera y La Palma (Barcelona). Tiene 1.000 metros cuadrados edificados, dispuestos en tres plantas y un gran jardín del que se puede disfrutar en verano. Actualmente tiene 41 residentes que están atendidos por 22 profesionales entre técnicos, auxiliares de geriatría, limpieza, mantenimiento, administración y cocina.

Tal como nos cuenta **Jonatan Selfa**, administrador del centro, *"hace algo más de cuatro meses que hemos cambiado el sistema de alimentación. Ya lo teníamos externalizado pero ahora trabajamos con la quinta gama congelada de 'Apetito' que nos ofrece Arcasa... es un sistema que nos aporta agilidad, variedad y calidad, ya que la empresa no sólo nos proporciona los menús, sino que se encarga del servicio de restauración de una manera integral"*.

'Multi Plus Senior' es el nombre de este servicio ofrecido por Arcasa y dirigido fundamentalmente a residencias de personas mayores (aunque igualmente adaptable a otro tipo de colectividades), basado en los productos de quinta gama congelada de la firma alemana 'Apetito', una empresa que cuenta con una trayectoria en el mercado de 55 años, tiene presencia internacional, elabora 500.000 raciones diarias de comida y factura 600 millones de euros anuales.

Su especialidad es la quinta gama congelada para el sector sanitario y sus credenciales están basadas en cuatro pilares básicos: alimentos de primera calidad; exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria; elaboración de los alimentos de manera tradicional; y ultracongelación del producto final (platos frescos congelados que mantienen todos sus nutrientes). Los 80 cocineros de la Unidad Central de Producción de Apetito son los que elaboran los menús para que el cliente, en su centro residencial, sólo tenga que pensar en almacenar el producto; acabar de cocinar en un horno combinado en 15, 30 o 45 minutos según la receta; y emplatar.

Esto permite optimizar el espacio de cocina; tener un mayor control sobre el *stock* y la gestión de los proveedores; y conseguir una mejor organización general. 'Apetito' garantiza además y sobre todo, estabilidad en el producto, fiabilidad y una calidad constante que no depende de ningún tipo de circunstancia puntual en cocina. En resumen, el sistema ofrece una mejora fundamentalmente en lo que se refiere a la seguridad alimentaria, calidad organoléptica de los platos y ahorro de costes operativos.

Mejores niveles de satisfacción

En Residència Fontpineda trabaja una sola persona en cocina. Es la persona que se encarga de recibir el género dos veces por semana, de regenerar y emplatar... con una mínima manipulación, los menús de la residencia son ricos y variados. De una planilla de menús rotativos de tres semana, sólo seis platos son de elaboración propia, todos los demás son de la gama 'Apetito'.

Como afirma Selfa, el sistema permite disponer de una amplia gama de productos y platos, y de todos los tipos de dietas, incluso para atender necesidades puntuales en cualquier momento que surjan.

"Para una persona institucionalizada la comida es muy importante –asegura el administrador del centro–; no se trata de cantidad, sino de calidad. Muchas personas mayores comen poco pero aprecian la calidad, el sabor y la presentación de los platos. Por otra parte, nosotros estamos tranquilos porque sabemos que las dietas están controladas nutricionalmente, a nivel de seguridad alimentaria, alérgenos... con el sistema 'Apetito' sabemos que tenemos detrás la garantía de un trabajo llevado a cabo por profesionales. Además los niveles de satisfacción de los residentes y familiares han mejorado".

Jornada de dinamización para los residentes

Residència Fontpineda basa su filosofía en, más allá de los servicios propios de un centro geriátrico, ofrecer un espacio acogedor,

alegre, confortable y tranquilo donde los residentes se sientan 'como en casa'. Como explica Selfa *“nos centramos en las necesidades de cada residente para potenciar y estimular sus capacidades conservadas, tanto a nivel físico como psíquico. És un un modelo de cuidado basado en la calidad de vida”*.

En este sentido, la dirección del centro aplaude especialmente la iniciativa llevada a cabo por 'Apetito' de celebrar una jornada de dinamización para los residentes a través de un *showcooking* celebrado en el propio comedor de la residencia.

El pasado 12 de marzo se celebró la primera de éstas jornadas. **Mathias Schickhoff**, chef ejecutivo de 'Apetito', con parte del equipo de la firma en España, fue el encargado de llevarla a cabo. Además de ofrecer un menú, algo diferente del habitual (*“por un día no vamos a ser estrictos el colesterol”*), se montó un *bufette* en el comedor y se emplató delante de todos los residentes.

“Esta jornada de dinamización supone un día diferente para las personas que viven en el centro... para ellos es una verdadera fiesta de la comida. Se trata de una actividad que estimula los sentidos de la vista, olfato, tacto y gusto... los residente además se sienten mimados a través de la comida especial y del trato y las explicaciones de los cocineros”.