

IMPLEMENTACIÓ DE MESURES PER A MILLORAR ELS CIRCUITS D'APROFITAMENT D'EXCEDENTS ALIMENTARIS ALS CENTRES EDUCATIUS, HOSPITALS I RESTAURACIÓ. EXEMPLE D'IMPLEMENTACIÓ

Minimització de les dietes hospitalàries a l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona (Catalunya)

Descripció

L'any 2015, l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona va guanyar el Premi Europeu de Prevenció de Residus amb el projecte *Minimització de les dietes hospitalàries*. El projecte, iniciat a finals del 2010, es va centrar en identificar les principals causes del malbaratament alimentari a l'hospital, és a dir, les dietes servides però no consumides. Així, amb la supervisió d'infermeria es va fer un seguiment exhaustiu per identificar els motius pels quals s'origina el malbaratament d'aliments de les dietes servides com, per exemple, perquè al pacient no li agrada el menú servit, per errors de cuina i/o d'infermeria, perquè es destinen a pacients que reben l'alta o que són intervinguts quirúrgicament o traslladats a altres plantes, serveis o centres. Per evitar aquestes situacions es van prendre diverses mesures, com ara elaborar enquestes de satisfacció, permetre l'opció de preselecció de menú per part dels pacients, incrementar la formació del personal i la integració dels sistemes informàtics de gestió de cuina i d'infermeria.



Figura 1. Projecte Minimització de les dietes hospitalàries a l'Hospital Germans Trias i Pujol. Font: Agència de Residus de Catalunya.



Resultats

El resultat de la iniciativa va ser la reducció progressiva de les dietes no consumides. Només amb la posada en marxa d'un únic sistema informàtic integrat va permetre reduir mensualment 300 dietes. Entre el 2013 i 2014 es va aconseguir una reducció anual de més del 50%, evitant el malbaratament de 1.400 àpats, la qual cosa suposa una prevenció de residus de 910 kg de residus orgànics cada any.

Més informació

Hospital Germans Trias i Pujol

Contacte: comunicacio.germanstrias@gencat.cat

