

Títol de l'experiència:

Implantació del servei d'alimentació en la modalitat de la Línia Freda completa a l'Hospital de la Santa Creu i de Sant Pau

Autors:

Rosa Vilavella, Hospital de la Santa Creu i Sant Pau
Artur Arqués, Càtering Arcasa, S.L.
Rosa Ma Mitjana, HSCSP – **Jaume Mangues**, CA
Agustí Grau, HSCSP – **Antonio Martín**, CA
Gemma Navarro, HSCSP – **Ester Nadal**, CA
 I a tot l'equip de restauració de la Institució i de l'empresa.

Tipus d'experiència:

Eficiència energètica
 Gestió de recursos (compra responsable, eliminació selectiva, millora logística,...)
 Respecte pel medi ambient
Projecte finalitzat 2010

Descripció del projecte

Introducci

La implantació d'un model productiu i logístic basat en els principis de la línia freda, en les instal·lacions del nou Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, ha suposat tant per a la Institució com per a Càtering ARCASA un gran repte.

Partint de l'adjudicació del concurs de restauració es va consolidar l'encàrrec clar de desenvolupar el disseny, la construcció, la coordinació i l'engegada d'un projecte de cuina de malalts basat en els principis de la producció de línia freda.

Objectius

Desenvolupar, conjuntament institució i empresa, un projecte estratègic amb un enfocament a llarg termini i amb un alt grau d'especialització i d'innovació, eficient i sostenible.

El desenvolupament del model en línia freda esdevé un vehicle per a implementar solucions tecnològiques útils, que garanteixen l'acompanyament de canvis estructurals i organitzatius per a assolir un impacte econòmic significatiu a partir de la planificació i concentració de la producció així com de l'especialització dels equips de treball. Aquest nou plantejament ha estat una oportunitat per replantejar noves dinàmiques i polítiques de gestió mediambiental i d'eficiències energètiques.

Metodologia

El procés d'anàlisi, conceptual i de viabilitat, s'ha realitzat per mitjà d'una metodologia dissenyada a partir d'experiències en la gestió de cuines hospitalàries d'àmbit nacional i internacional, amb el suport d'industrials i partners tecnològics.

Resultats

La materialització d'aquest projecte ens ha permès implementar un model de producció econòmicament i socialment sostenible, a partir de:

Gestió del Personal:

- Concentració de torns de treball
- Eliminació d'estrès productiu per la planificació d'activitats
- Especialització de funcions i tasques: professionalització de l'equip
- Disseny ergonòmic i enfocat a un sistema de gestió de la prevenció dels riscos laborals

Gestió de la producció:

- Optimització dels processos productius (Estandardització)
- Concentració de recursos en el servei eliminant processos poc productius
- Adaptació a les necessitats nutricionals assistencials.
- Minimització de riscos i garanties reals de Seguretat Alimentària
- Dinàmiques que permeten la implantació d'estàndards internacionals (ISO 9001; ISO 22000)

Gestió de les compres:

- Horaris de recepció flexibles
- Unificació de proveïdors
- Implementació d'una compra responsable compartint amb els nostres proveïdors les noves dinàmiques de gestió i compromisos mediambientals (minimització de residus en origen, optimització embalatges,..)

Gestió mediambiental:
a. Pla d'estalvi energètic:

- **Vector tècnic:** Elecció d'equips que permeten la planificació de la producció (equipaments de refrigeració i abatiment programables i marmites que usen l'aigua que genera la refrigeració de la cuina per baixar la temperatura previ a l'abatiment). Tecnologia que permet una major eficiència energètica en el cas de la regeneració com carros de regeneració amb tecnologia d'inducció.

- **Vector persones i organitzacions:**

- Formació i mesures de sensibilització (pla d'estalvi planificant les hores de tancament de llums i refrigeració de les zones)
- Presa de mesures lumíniques

b. Gestió de residus:

- Selecció de residus amb circuits, tecnologia (recollida pneumàtica) i gestió específica per al seu posterior tractament incloent en el cas de residus orgànics processos de trituració, deshidratació i compactació orientades a una reducció de volum.
- Gestió d'altres residus: vidres, Llaunes, Paper, Cartró



Conclusions

El treball conjunt, Institució i empresa, ha permès assegurar l'èxit d'aquest projecte a partir de la correcta implantació i evolució del model (tradicional en calent a línia freda) per a assolir els objectius quantitatius i qualitatius de forma gradual i progressiva. De la mateixa manera ha permès desenvolupar una sèrie de propostes encaminades a optimitzar el comportament energètic (gestió energètica evolutiva) i una gestió responsable i compartida dels residus. La nostra intenció és seguir en aquest camí contribuint en el desenvolupament d'un model d'hospital sostenible.

Aquest projecte ha rebut el reconeixement dels premis:

- Innovanta 2.010: I+D+I en Hosteleria
- Observatorio de la cooperación público privada en las políticas sanitarias y sociales dentro del programa Partners Edición 2.010 de Esade

Valoració quantitativa del projecte

La implantació d'aquest model, ens ha permès en aquesta primera fase, evidenciar una millora en la gestió de recursos:

Producció	Cuina Actual	Cuina Antiga
Total menús setmanals	18,700	13,860
Rati Menú/hores	8,58	7,51
Augment de productivitat	14,235%	
Absentisme mensual	2010	2009
Maig	2,6	1,7
Juny	2,7	2,9
Juliol	2,3	2,4
Agost	2,7	0,2
Setembre	2	2,2
Octubre	1,5	1,8
TOTAL	2,30	2,72
Reducció absentisme	15,385%	
Gestió mediambiental	100% accions implantades respecte a les programades	

Valoració qualitativa del projecte

Qualitativament es poden fer les següents valoracions

- Millora del servei (horaris, possibilitats, atenció a les peticions específiques)
- Estimem uns índexs de satisfacció prop del 90%
- Millora de la qualitat organolèptica del producte (presentació, composició, temperatures...)
- Ajustament i flexibilitat a necessitats específiques (nutricionals i assistencials)

Agents externs implicats en el projecte

Enginyeries diverses
 Proveïdors equipament d'hostaleria
 Proveïdor de sistemes de la informació

