



## VIII edició Premis La Unió a la Innovació en Gestió

### Qüestionari 2017

---

**ENTITAT: Hospital de la Santa Creu i Sant Pau**

Adreça: Sant Quintí, 89  
Població: 08041 Barcelona  
Persona de contacte: Gemma Navarro Cano  
Telèfon: 93 553 78 30 - 31  
e-mail: comunicació@santpau.es

Persones responsables del projecte (Nom, càrrec i e-mail)

Gemma Navarro Cano, cap de Dietètica i Nutrició de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau  
(gnavarro@santpau.cat)

Modalitat a la qual es presenta:

- Innovació en polítiques d'eficiència en recursos**

# Guió per a la redacció del Cas d'Innovació

## **TITOL:**

Implementació del programa de sostenibilitat dins l'entorn hospitalari: alimentació saludable i sostenible

---

## **ABSTRACT:**

L'alimentació, no és considerada com a tractament per sí mateixa, però sí que és ben sabut que cal estar ben alimentat per poder afrontar i donar resposta a moltes patologies, així com la prevenció d'aquestes. Per tant, podem afirmar que l'alimentació (nutrició) té una relació directa en la salut. Hi ha multitud d'estudis que relacionen l'alimentació, amb la despesa hospitalària, els reingressos, amb les llargues estades hospitalàries, per tant, més enllà de la salut, cal prestar atenció a l'alimentació en la seva repercussió econòmica i psicosocial que representa.

És en aquest aspecte, que cal anar més enllà i convertir l'alimentació hospitalària, a més de saludable en sostenible.

La paraula sostenible, va més enllà del reaprofitament alimentari, ens hem de marcar objectius específics per a desenvolupar accions concretes, és a partir d'aquesta inquietud on des de l'Hospital de Sant Pau creiem que s'ha de treballar fent de l'alimentació un pilar de salut, educació i sostenibilitat del nostre entorn.

En aquesta línia estem treballant i hem servit d'exemple com a hospital de bones practiques tant a nivell europeu com nivell hispà americà.

---

## **REDACCIÓ DEL RELAT:**

### 1. Per què ens vam plantejar aquesta iniciativa?

Considerant l'alimentació com a pilar de salut i seguint les recomanacions europees amb la resolució Res AP (2003) 3 del Consell d'Europa, respecte al menjar, cura alimentaria i l'atenció nutricional en els hospitals proporciona una sèrie de recomanacions per millorar l'estat nutricional dels pacients ingressats, implica una alimentació saludable i Sant Pau es planteja que també ha de ser sostenible.

La crisi econòmica ha fet que ens plantejem l'eficiència en aquest aspecte i empenem la consideració de residu zero, malbaratament zero, eficiència 10, entre d'altres objectius.

El plantejament de la reducció es va estendre al menjador laboral, amb l'objectiu de sensibilitzar a tota la comunitat hospitalària de la importància del reciclatge i la reducció del malbaratament.

### 2. Què tractàvem de resoldre?

El malbaratament alimentari, la bona segregació de residus. No volíem només formar part dels hospitals preocupats pel medi ambient, si no que també estàvem disposats a reduir costos de residus no reciclables i disminuir els impropis.

### 3. Quina innovació significa per a nosaltres?

Sistema de control alimentari i de reducció de residu, no tant sols pel que fa al control alimentari, si no al procediment sistemàtic de la revisió de residus, la reducció dels residus, i dels impropis.

#### 4. Com ha estat el seu procés de desenvolupament?

En el camp de l'educació el processos són sempre més lents que en la implementació de qualsevol tècnica, malgrat tot, Sant Pau ha estat tot un exemple, vàrem començar per facilitar eines, com els menús d'elecció que fan que el pacient triï el que li agrada i redueix el residu. També vàrem fer que el programa informàtic ens permeti triar si el pacient vol la ració estàndard doble o meitat de tal manera que podem ajustar les quantitats, vàrem establir dietes pediàtriques per grup d'edats, de tal manera que les racions s'adaptessin.

Vàrem preveure la recollida de les deixalles de forma neumàtica, tenint un contenidor especial per orgànica, i segreguem plàstics, envasos i vidre també.

Des de l'inici vàrem fer campanyes, cartells, cursos sobre el reciclatge als professionals de la cuina que treballen directament o indirectament amb els residus alimentaris.

Vàrem desplegar campanyes de sensibilització a nivell d'usuaris del menjador laboral amb l'ajut del departament de Comunicació.

Hem seguit treballant amb les licitacions per tal d'exigir que els nostre proveïdors siguin també sostenibles i ens ajuden amb aliments de proximitat, reducció de residus.

#### 5. Amb quines dificultats i oportunitats ens hem trobat en el camí?

La dificultat més gran ve directament de la indústria, moltes vegades els productes duen un excés d'embalatges, ja sigui per seguretat o senzillament per màrqueting, la dificultat de trobar productes biodegradables com, plàstics, bosses...

Malgrat aquesta dificultat actualment s'està convertint en una oportunitat perquè cada vegada més hi ha industrials disposats a treballar en el tema de la sostenibilitat i l'alimentació saludable.

Un altre dificultat és el preu de certs productes sostenibles i saludables, avui per avui són més cars que els "industrials" però com tot és una oportunitat pel desenvolupament d'aquesta indústria, i concretament també una oportunitat per intentar ser eficients econòmicament i gastar en aquells productes que són necessaris. Si no gastem en productes per llençar, podem gastar en productes millors i/o disminuir pressupost d'alimentació per invertir en altres àrees de l'Hospital.

#### 6. Quins elements volem destacar de la gestió del canvi que ha suposat?

Augment de la satisfacció alimentària (potenciant el menú d'elecció per a totes les dietes), optimització dels recursos econòmics. Disminució dels residus impropis i augment dels residus compostables. Sensibilització dels treballadors de restauració i dels treballadors de l'hospital

#### 7. Quins resultats hem obtingut?

Hem augmentat el residu orgànic. Només amb les mostres testimoni de cuina ja reduïem 2 tones de restes per convertibles en compostables, fins a dia d'avui havíem de llençar el rebuig perquè anaven amb bosses de plàstic. Avui ja tenim les bosses compostables.

Hem aconseguit reduir els aliments que llancem donat que els pacients trien més i això implica una reducció del malbaratament alimentari.

8. A través de quins indicadors mesurem l'impacte de la innovació?

Control de la matèria orgànica, control del residu del pacient, augment de la petició de menús d'elecció, reducció de residus impropis.

9. Què interpretem d'aquests resultats?

Una millora tant pel que fa a la qualitat i varietat que oferim als pacients com en la reducció de residus de difícil eliminació.

10. Quin aprenentatge en fem d'aquesta experiència?

Amb pressupost zero i sense cost hospitalari afegit, hem pogut fer una gran feina de conscienciació, educació i aprofitament de recursos i per afavorir la sostenibilitat.

11. Què faríem diferent si haguéssim de començar de nou?

12. A quins àmbits pensem és reproduïble aquesta innovació?

En les unitats d'hospitalització, en consultes externes i cafeteria de públic, i en general anar fent-ho també extensiu als residus perillosos.