

# Reducción de las dietas hospitalarias no consumidas

# Detección del problema



El grupo de trabajo de cocina y nutrición detecta que vuelven a la cocina sin consumir un gran número de dietas.

# Detección del problema



Empieza la recogida de datos para analizar las causas.

# Causas analizadas

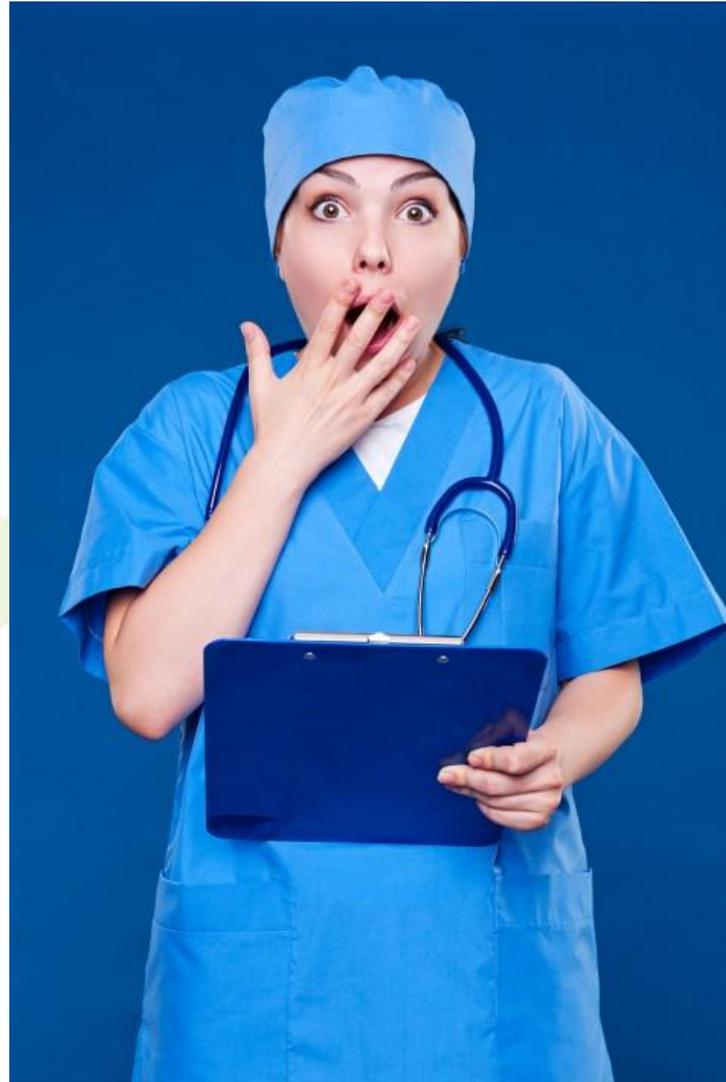


## **Organoléptico:**

el paciente no consume la dieta porqué no le gusta.

# Causas analizadas

**Pauta incorrecta:**  
dietas pautadas  
incorrectamente por  
enfermería.



# Causas analizadas



## **Servicio incorrecto:**

Enfermería ha pautado bien la dieta pero no se ha servido lo pautado en cocina.

# Causas analizadas

## **Circuito no comunicado:**

pacientes que por alta, traslado, IQ, prueba diagnóstica, ayuno,... no están en la planta y reciben el servicio de dieta.



# Medidas correctoras



Encuestas de satisfacción sobre calidad del servicio de cocina.

# Medidas correctoras



Elección previa de menú por parte de los pacientes.

# Medidas correctoras



Formación al personal de enfermería para la correcta pauta de las dietas.



# Medidas correctoras

Integración y comunicación directa entre el programa de seguimiento de enfermería y el programa de producción de cocina.



# Resultados

Las dietas no consumidas se han reducido progresivamente.



# Resultados

Solo la acción de integración de los programas informáticos ha ahorrado 300 dietas mensuales.



# Resultados



stop

2013-2014

Reducción de más  
del **50%**

Prevención de  
generación de  
**3.600 kg de residuos**

Ahorro de **52.000€**



# Conclusiones

La coordinación y colaboración entre:

- Dirección de Enfermería
- Unidad de Hostelería
- Personal de cocina
- Comisión de Residuos

ha sido fundamental para los resultados obtenidos.



# Conclusiones

Se han ahorrado:

- Alimentos malbaratados
- Presupuesto público
- Residuos generados





## Tres fi de Residus

### La recepta contra el malbaratament

Javier Torres - 10/04/2015

Vida | 04/04/2015 -

Barcelona, 4  
Trias i Pujol,  
relacionados

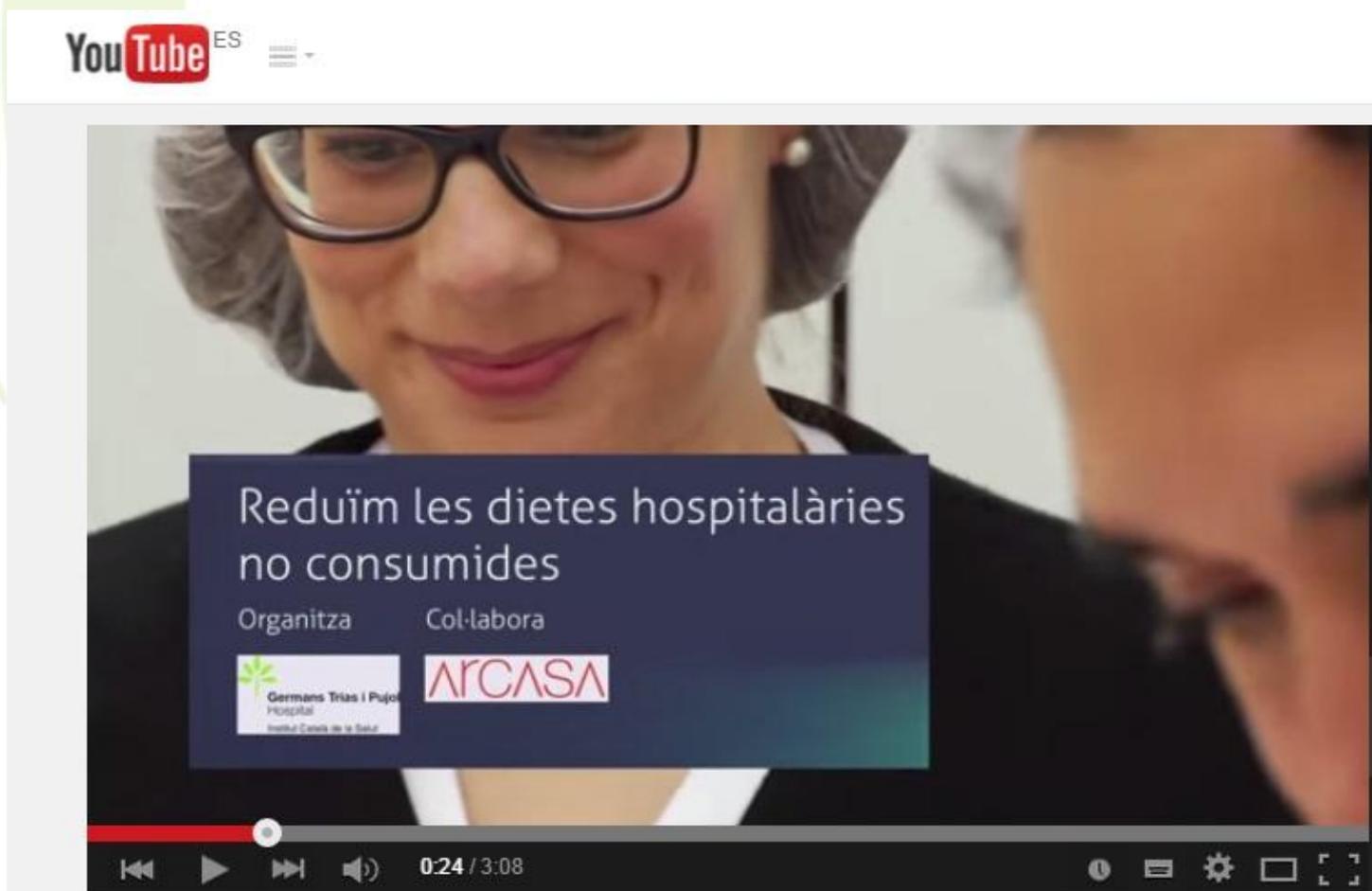
L'Hospital Germans Trias i Pujol serveix a diari prop de 1.200 àpats entre els esmorzars, dinars i sopars, comptant només els pacients ingressats. Un número que s'apropa als 2.000 menús si tenim en compte el servei de cafeteria i de menjars per a la resta d'usuaris i la plantilla de l'hospital. Una voràgine de plats, carns, peix, verdures i fruites que s'elabora en una cuina en la que arriben a treballar plegades una cinquantena de persones durant els punts forts del dia. A ningú se li escapa que no ha de ser fàcil coordinar tot aquest vaivé quotidià; el problema és que, si la falta d'organització es dóna en un àmbit com l'alimentari, la conseqüència directa pot ser el malbaratament de menjar. Els professionals de diferents àmbits de l'hospital de Can Ruti van reflexionar i analitzar aquesta situació fa poc menys de cinc anys i van decidir emprendre un projecte per evitar o, com a mínim, reduir les despeses i els àpats sobrants. A dia d'avui, aquesta iniciativa opta al Premi Europeu de Prevenció de Residus.



ción

al Germans  
oyectos

# Vídeo



Reduïm les dietes hospitalàries no consumides





**¡Gracias!**

