



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Nueva guía para conseguir un vending más sostenible y saludable en los hospitales

Nueva guía para conseguir un vending más sostenible y saludable en los hospitales

Miércoles, 29 de enero 2020

La HealthCare without Harm (HCWH) ha editado una nueva guía donde se analizan los aspectos a tener en cuenta para promover un vending sostenible en hospitales; en ella se proponen una serie de medidas para conseguir máquinas de vending más energéticamente eficientes, en las que se genere menos cantidad de material desechable y se ofrezca una propuesta alimentaria más sana.

Las esperas en los hospitales son soporíferas. Y en esas horas eternas dan ganas de comer. Seguro que has ido a tratarte alguna vez, o a visitar algún amigo o familiar, y has terminado echando mano de la máquina expendedora de la planta. Pero la oferta de alimentos es siempre la misma: bebidas con azúcar, *snacks* salados y bollería industrial. En lugar de ser una estación *healthy*, las máquinas de vending de los hospitales son todo lo contrario: no suponen una salida saludable para pacientes, visitantes o familiares y, además, conllevan un gasto energético y una generación de residuos insostenible.

Ya hablamos hace unos meses los progresos que estaba realizando [Inditex](#) en esta materia y cómo estábamos colaborando con ellos para seguir dando pasos hacia la sostenibilidad. Sin embargo, en los hospitales aún hay mucho por hacer. Por ello, la organización sin ánimo de lucro [HealthCare without Harm \(HCWH\)](#), que aboga por modelos de restauración hospitalaria más sostenibles y saludables, incluye las máquinas de vending sostenible en su programa 'Healthcare'.

HCWH acaba de publicar una nueva guía, [Procuring vending machines in healthcare: Guidelines to promote healthier and sustainable choices](#), donde se identifican los tres aspectos más relevantes a tener en cuenta para promover un vending sostenible: eficiencia energética, *packaging* sostenible y propuesta alimentaria.

Eficiencia energética

Los equipos de vending están enchufados durante las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Si esto se calcula a lo largo los 365 días, el consumo medio de una máquina de vending se sitúa en 2.700 kWh de energía al año. Un exceso de gasto que puede paliarse con medidas de eficiencia energética como la implantación de iluminación LED, que podría reducir este gasto hasta en un 76%; o la desconexión de las máquinas en algunos tramos de la noche y apuesta por equipos ecoeficientes.

Packaging sostenible

Otra realidad es la gran cantidad de desechables (cubiertos, envases, envoltorios, etc.) que se encuentran en estas máquinas. Muchos de ellos ni tan siquiera reciclables. Algunos hospitales ya están tomando cartas en el asunto y están adquiriendo envases de menor impacto ambiental de papel, compostables o procedentes de materiales reciclados.

Propuesta gastronómica

La oferta alimentaria suele dejar bastante que desear: alimentos y bebidas altos en calorías, azúcar, grasas saturadas y/o sodio. Además, las áreas de exposición de estas máquinas suelen ser clave (normalmente en las entradas y salidas del centro), lo que muchas veces la convierten en la única comida disponible dentro del hospital. Sin embargo, hay evidencias de que incluyendo otros alimentos más saludables puede incurrir en una mayor aceptación por parte del consumidor: el 40% de los participantes en un estudio australiano estaban dispuestos a pagar más por contar con productos más saludables en las máquinas expendedoras.

Las recomendaciones del HCWH

Con este panorama, HealthCare without Harm ha propuesto una serie de medidas para solucionar este problema y conseguir máquinas de vending más sostenibles y con comida sana:

- Crear una política alimentaria sostenible. Debería cubrir todos los alimentos, incluir a las máquinas de vending y revisar los servicios de comida de los hospitales. Siempre velando por las necesidades nutricionales de los pacientes, el personal y el

resto de consumidores.

– Lograr un compromiso con los proveedores para hacer un pacto por la sostenibilidad, la alimentación y la nutrición. La licitación competitiva de estos servicios tiene que suponer una oportunidad ideal para implementar la política alimentaria sostenible. El éxito será más probable si se pueden establecer objetivos compartidos con proveedores y acordar un cronograma de implementación que funcione para ambas partes. Siempre con la finalidad de incluir opciones más saludables para el consumidor.

– Crear una cultura donde la sostenibilidad sea una prioridad para pacientes, personal hospitalario y personas externas. Cambiando la oferta de las máquinas por productos bajos en calorías, azúcar y/o sal, educando a los usuarios a diferenciar las opciones saludables de las que no lo son, e impulsando una comunicación diseñada para concienciar a todos de los principales problemas ambientales y de salud.

– Compartir aprendizajes con otras instituciones. Conocer otros casos siempre alienta a otros centros a seguir el modelo y mejorar. Redes como Global Green & Healthy Hospitals permiten poner en común buenas prácticas, acceder a recursos y herramientas, y encontrar soluciones junto a expertos de todo el mundo para los desafíos que afrontaremos en el futuro.

El caso de España: el País Vasco como ejemplo

En nuestro país, la legislación nacional se centra, principalmente, en la máquinas de vending ubicadas en las escuelas, mientras que las que están en entornos de atención médica son pasadas por alto.

Sin embargo, algunas comunidades autónomas han tomado medidas. El País Vasco, por ejemplo, ha establecido el objetivo de contar con, al menos, el 50% de productos saludables en todas las máquinas expendedoras públicas. Sin ir más lejos, el Hospital de Cruces, ubicado en Barakaldo, fue uno de los primeros hospitales en seguir alinearse a esta política.

Juan Antonio Herrero, gerente de Catering, y **Eduardo Resins**, subdirector de Instalaciones, observaron que las máquinas expendedoras de este hospital les facilitaban a los pacientes el acceso a alimentos que estaban fuera de su dieta prescrita; algo que les empujó a adoptar una política que incorpora más productos saludables (frutas, frutos secos, etc.) en su oferta alimentaria.

Para contribuir a la sostenibilidad, el equipo de adquisiciones del Hospital de Cruces evalúa concienzudamente todos los aspectos relacionados con el uso de energía (promoción de la iluminación LED o el control termostático mejorado) en las máquinas expendedoras. El hospital también maneja una base de datos para controlar el volumen de los desechos producidos por la venta de las máquinas. ¡Incluso están valorando la opción de incorporar productos orgánicos y de comercio justo! Un ejemplo a seguir, sin lugar a dudas, por el resto de hospitales del país.

Si queréis conocer de cerca las experiencias europeas en vending sostenible, echad un vistazo a este interesante webinar organizado por HCWH:

Isabel Coderch es fundadora de **Te lo sirvo verde**, consultora en hostelería sostenible y Multiplicadora B (B Corp). Isabel Coderch Especialista en restauración social y colectiva, escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))