



NOTICIAS

SERVICIO DE COCINA HOSPITAL GUADARRAMA

SEGURIDAD EN LA ELABORACION DE LOS PLATOS

Los cocineros diariamente controlan los registros que garantizan la seguridad de las dietas que elaboran mediante el documento APPC.

TRABAJO EN EQUIPO

Poco a poco consolidando el equipo, mediante reuniones periódicas con todos los compañeros donde se presentan propuestas, resolución de conflictos, mejoras en la organización y en la elaboración de los platos. (8 reuniones durante el 2022)

EXPERIENCIA DEL PACIENTE

Sabemos que uno de los mejores momentos de nuestros pacientes es el de la comida. Hemos elaborado menús de distintas comunidades autónomas, para que el paciente pueda viajar con su sabor a sus orígenes o al momento especial que pueda recordarle

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Colaboramos con las políticas del hospital, y estamos comprometidos con el Medio Ambiente, sostenibilidad y cuidado del planeta. **NO HAY PLAN B.**

- Uso de productos ecológicos (judías)
- Alimentos suministrados por proveedores de la zona (pan, carne, fruta y verdura)
- Desperdicios: Elaboramos un estudio de desperdicios, adaptando medidas que permiten su reducción.
- Día internacional de la legumbre (lentejas con chorizo y morcilla)
- Día internacional de la Gastronomía sostenible (Gazpacho)



EXPERIENCIA DEL TRABAJADOR

Disfrutamos nuestro trabajo con el resto de compañeros, queremos compartir con ellos nuestra ilusión, ofreciendo degustación de nuestro platos, para que puedan experimentar un momento de diversión y disfrute durante su trabajo.

SATISFACCION DE LOS PACIENTES

Finalmente, durante el año se han realizado 240 encuestas a los pacientes ingresados, sobre la satisfacción de la comida, con un resultado del **96,66 % de satisfacción**. Hemos recibido felicitaciones de los menús de navidad y comentarios destinados a dar la enhorabuena al servicio de cocina

