

# L'Hospital de Campdevàrol estrena cuina

*Les obres han durat dos mesos i han tingut un cost de 140.000 euros*



L'Hospital de Campdevàrol, després de dos mesos d'obres, ha estrenat una nova cuina aquest matí que ha costat 140.000 euros | Hospital de Campdevàrol

L'Hospital de Campdevàrol ha inaugurat aquest matí una nova cuina per tal de millorar la qualitat del servei que ofereix el centre i actualitzar-ne les instal·lacions. Es tracta d'un espai modern i dotat de nous equipaments per optimitzar l'eficiència de la gestió culinària del centre hospitalari i facilitar la feina dels treballadors. Les obres de la nova cuina, ubicada en un espai diferent d'on estava l'anterior, han durat dos mesos i han requerit una inversió de 140.000 euros.

Entre les millores que suposa la nova cuina, de 165 metres quadrats, cal destacar l'adquisició d'una taula calenta i de carros de temperatura programable per preservar els diferents preparats en les condicions tèrmiques més adients abans de servir-los, l'habilitació d'una cambra freda per tractar-hi els aliments a baixa temperatura i la utilització de càmeres frigorífiques més grans per a la conservació del menjar.

Aquests equipaments, així com la planxa, la marmita i els fogons, són més eficients en qüestió energètica, fet que suposa beneficis per al medi ambient i una optimització dels recursos de l'Entitat. Les noves instal·lacions suposen un salt qualitatiu a molts nivells, tant pel que fa a l'eficiència energètica com a la simplificació de processos que suposa per als treballadors d'aquest espai?, destaca el doctor Joan Grané, director gerent de l'Hospital.



*La nova cuina ocupa 165 metres quadrats i en destaca l'adquisició d'una taula calenta i de carros de temperatura programable Foto: Hospital de Campdevàrol*

Tal com explica Ramon Roca, responsable de Serveis Generals de l'Hospital de Campdevàrol, «la modernització de l'equipament facilita els processos d'elaboració al personal de cuina i els permet treballar amb més marge de temps i eficàcia». Així mateix, la posada en marxa de les noves instal·lacions, que funcionen des de fa una setmana, significa que ara es pot elaborar el 90% dels preparats alimentaris al Centre, un 40% més del que es podia assumir anteriorment.

La renovació de les instal·lacions s'ha fet en el marc del canvi de contractació de l'empresa gestora del servei de cuina de l'Entitat, actualment, a càrrec de Boris 45, que ha estat l'encarregada de gestionar les obres del nou espai i disposar-ne els equipaments. Aquest canvi de l'empresa gestora no ha suposat ni suposarà modificacions en el personal de cuina, que continua sent el mateix que anteriorment.