

Aquest matí s'ha inaugurat la nova instal·lació de l'hospital comarcal del Ripollès

L'Hospital de Campdevàrol estrena cuina

- Les noves instal·lacions i equipaments estan dissenyats per facilitar la feina dels treballadors, millorar el servei als usuaris i promoure l'estalvi energètic.
- La reforma permet cuinar el 90% dels preparats alimentaris a les instal·lacions de l'Hospital, un 40% més del que es podia assumir anteriorment.

Campdevàrol, 7 de febrer de 2018.- 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 de l'Hospital i facilitar la feina dels treballadors. Les obres de la nova cuina, ubicada en un espai diferent d'on estava l'anterior, han durat 2 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.



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.



Més informació

Agència de comunicació de l'Hospital de Campdevàrol: Andrea Gil-Bermejo Cornellas
93 285 19 19 – 610 20 54 85 andrea@mapadvisers.com

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.**

Sobre l'Hospital de Campdevàrol

L'Hospital de Campdevàrol és l'hospital comarcal del Ripollès i **dona servei a una població de referència de més de 26.000 persones**. L'Entitat va ser fundada el 1920 i des d'aleshores vetlla per les necessitats de salut dels habitants de la comarca, amb l'objectiu d'aconseguir resultats d'excel·lència en els àmbits de la salut i la dependència.

Des de 1983, any en què l'Hospital de Campdevàrol va ser acreditat per formar part del sistema sanitari català com a hospital comarcal, **ofereix serveis concertats amb el CatSalut**. Actualment, **l'Hospital està acreditat com a centre d'atenció hospitalària aguda i com a centre d'atenció sociosanitària**. A part de l'Hospital mateix, la Institució gestiona els **Centres d'Assistència Primària (CAP) de Campdevàrol i Ribes de Freser**, i els consultoris locals de Campelles, Gombrèn, Pardines, Planoles, Queralbs i Toses.

Més informació

Agència de comunicació de l'Hospital de Campdevàrol: Andrea Gil-Bermejo Cornellas
93 285 19 19 – 610 20 54 85 andrea@mapadvisers.com