

La nueva cocina del Hospital Miguel Servet

# NUESTRA EXPERIENCIA EN LA REFORMA INTEGRAL DE UNA COCINA, EN UN HOSPITAL EN FUNCIONAMIENTO.

La nueva cocina del Hospital Miguel Servet

## HOSPITAL MIGUEL SERVET

- Integrado en el Sector Sanitario Zaragoza II.
- 400.000 usuarios asignados
- Hospital de referencia de algunas provincias limítrofes



## HOSPITAL MIGUEL SERVET

### Recursos Asistenciales

▪ Camas en funcionamiento	1306
▪ Quirófanos	33
▪ Camas de urgencias	65
▪ Camas hospital de día	42

## HOSPITAL MIGUEL SERVET

### Actividad 2007

■ Ingresos	47.767
■ Estancias	354.108
■ Urgencias	220.860
■ Intervenciones quirúrgicas	29.222
■ Partos	4.631

## HOSPITAL MIGUEL SERVET

### Recursos Humanos 2007

- Total plantilla  
4.772
- M.I.R. 345
- Guardias/día 95

## HOSPITAL MIGUEL SERVET

### Historia del Hospital

- Hospital General (1957)
  - 1ª Ampliación (1970): *Centro de Rehabilitación, Traumatología y Quemados*
  - 2ª Ampliación (1971): *Hospital Materno-Infantil*



La nueva cocina del Hospital Miguel Servet

## HOSPITAL MIGUEL SERVET

Cada uno de estos dos nuevos edificios incluyó un servicio de cocina independiente, a pesar de estar integrados en el mismo complejo hospitalario

## Creación de un nuevo servicio de cocina

### 1. Unificación de los servicios de cocina

- 1990 Hospital Materno-infantil
- 2005 Hospital de Traumatología.

### 2. Diseño de la nueva cocina del hospital

### 3. Elaboración del *Manual de Procedimiento*



# 1. Unificación de los servicios de cocina

## Cocina del Hospital General

- Cocina de 1.150 m<sup>2</sup>
- 2 cuartos fríos.
- 3 cámaras frigoríficas.
- 2 cintas de emplatado de 8 m.
- 1 túnel de lavado.
- 2 hornos, 3 marmitas y 2 sartenes volcadoras.

## Cocina del Hospital General

### Recursos Humanos

- 1 jefe de cocina.
- 24 cocineros.
- 166 pinches.
- 5 gobernantes

## 2. Diseño de la nueva cocina del Hospital

- Asamblea con la plantilla para explicar el proyecto y las necesidades.
- Se informa de la convocatoria para la elección de los miembros que compondrán el grupo de trabajo de diseño estructural y equipamiento.

## **Grupo de trabajo *diseño estructural y equipamiento***

- Jefe de Servicio de Hostelería
- Jefe de cocina
- Cocineros (2)
- Auxiliar Administrativo (1)
- Gobernante (1)
- Pinches (6)
- Subdirector de SS.GG.

## **Grupo de trabajo *diseño estructural y equipamiento.***

Punto de partida (Noviembre 2004)

- Los miembros son elegidos por sus respectivos colectivos.
- Una regla fija: “Desde cero, todo vale”.
- El plano de la futura cocina sólo tiene dos límites: los muros y los pilares del edificio.

## **Grupo de trabajo *diseño estructural y equipamiento.***

### Conclusiones (Noviembre 2005)

- Diseño definitivo del plano de la cocina.
- Elaboración del catálogo del equipamiento necesario.
- Publicación del concurso de adjudicación del equipamiento.

## **Grupo de trabajo *diseño estructural y equipamiento.***

### Recursos humanos

- Se continua con la plantilla anterior
- Nuevos profesionales
  - 2 mec./font./elec.
  - 1 veterinaria.
  - 1 enfermera dietista.
  - 4 auxiliares dietistas

... y entre el principio y el final:

- 3 asambleas con todo el personal sobre el estado del proyecto.
- 3 encuentros con la Junta de personal.
- 188 sugerencias de personal ajeno al grupo.
- 46 modificaciones al primer plano.
- 1 asamblea para explicar el proyecto final.



### 3. Elaboración del *manual de procedimiento*

#### Consideraciones generales

- Staff de cocina con mas de veinte años de antigüedad.
- Personal estatutario (91% fijo o con contratos por plazas vacantes).
- Edad media del personal: 52 años.
- Antigüedad media: 17 años.

## Punto de partida

### Agosto 2007. Creación de 9 grupos de trabajo:

- Gestión de personal y circulación int/ext.
- Gestión de proveedores
- APPCC
- Pactos de consumo.
- Gestión de menús – dietas e información.
- Cuartos fríos y condimentación.
- Emplatado y reparto.
- Desbarasado y limpieza.
- Mantenimiento de instalaciones.

## Punto de partida

Agosto 2007. Creación de 9 grupos de trabajo:

- Elección de los componentes de los grupos de trabajo
- Establecimiento de un calendario de reuniones: 2 reuniones semanales, de cuatro horas.
- Se fija la fecha del 29 de febrero como límite para recopilar las conclusiones.

## Conclusiones

Marzo 2008. 41 reuniones

- Se entregan a la Dirección, aprobados y firmados por todos sus componentes, nueve documentos con las conclusiones, que recogen la propuesta de reorganización del servicio de cocina.

## Conclusiones

Marzo 2008

- Se presentan las conclusiones a la Comisión de Dirección del Hospital y a la Junta de Personal.
- Se designa una comisión permanente para realizar el seguimiento y la implementación de las conclusiones de los grupos de trabajo.

## Conclusiones

### Redacción del Manual de Organización de la Cocina del H.U.M.S.

- La comisión permanente reflejará por escrito las conclusiones y las modificaciones que se vayan haciendo, que servirán en la posterior redacción del Manual.
- El manual será presentado a la comisión de dirección del hospital antes del 31 de Octubre de 2008.

## Conclusiones

Mayo 2008

- La Comisión de Dirección del Centro aprueba el PLAN APPCC
- 1ª quincena: primeras pruebas de la instalación con el personal de mantenimiento.
- 2ª quincena: ensayos con proveedores.
- Se reparte manuales al personal y se imparte un curso sobre manipulación de alimentos y riesgos laborales en cocina.

La nueva cocina del Hospital Miguel Servet

## INAUGURACIÓN

El día 8 de mayo, la Consejera de Salud y Consumo inaugura las instalaciones y comparte, con el personal de cocina y la Dirección, un aperitivo.



## **TRASLADO DEFINITIVO**

El día anterior al traslado se reúne a todo el personal de cocina, 191 de 195 posibles, para agradecer todo el trabajo desarrollado y para conceder un día extra de permiso.

**Hoy...**

...ahí estamos.

En una cocina de última generación dando de comer, poco mas o menos como antes. Pero empezamos a oír los crujidos de una organización que se resquebraja por vieja y obsoleta para dar paso a una forma de trabajar colegiada, moderna, participativa... sin apriorismos ni cantinelas de "*siempre se ha hecho así*"...

La nueva cocina del Hospital Miguel Servet

**... y trabajando así, contando con todos y valorándolos uno a uno, estamos en el camino que nos permitirá mejorar.**