



El proyecto MIECAHIE

AVANZANDO HACIA UN
**MODELO DE ECONOMÍA CIRCULAR
DE LOS ALIMENTOS** EN EL SECTOR
DE LA SALUD EN EUROPA

Agradecimientos

HCWH Europe y el Hospital de Niort agradecen a todos sus colaboradores y participantes sus contribuciones y experiencias para acelerar la transición hacia una alimentación saludable y sostenible en el sector de la salud. En particular, queremos agradecer a las siguientes organizaciones y personas su apoyo en el proyecto MECAHF:

- El CPIE de Gâtine poitevine
- La agencia SEMAPHORE
- La asociación Compost'Age
- La consultora E6
- Victor Thiré

HCWH Europe agradece el apoyo financiero del programa LIFE de la Comisión Europea (CE), la Fundación Daniel y Nina Carasso, la región de Nouvelle-Aquitaine y la Agencia de Transición Ecológica (ADEME).

HCWH Europe es el único responsable del contenido de este proyecto y los materiales relacionados. Las opiniones expresadas no reflejan las opiniones oficiales de la CE, la Fundación Daniel y Nina Carasso, la región de Nouvelle-Aquitaine o ADEME.



El proyecto MECAHF

El proyecto MECAHF - Modelo de economía circular de los alimentos en hospitales franceses - fue desarrollado por HCWH Europe en colaboración con el Hospital de Niort entre 2018-2020.

El punto de partida del proyecto fue la falta de información y datos disponibles sobre la compra de alimentos y el desperdicio alimentario en el sector de la salud, así como sobre el coste y los beneficios para la transición hacia un modelo de economía circular de producción y consumo de alimentos en el sector de la salud.



Hospital de Niort

Este proyecto tenía como meta evaluar el volumen y la composición de los desechos a lo largo de la cadena de suministro de alimentos en el Hospital de Niort, desde la compra hasta la preparación y el consumo, y finalmente la eliminación. A través de este proyecto, el Hospital de Niort tuvo como objetivo combatir el desperdicio de alimentos, ahorrar dinero y comprar más productos ecológicos y de cercanía.

Objetivos del Proyecto

En concreto, el Hospital de Niort perseguía a lo largo de los tres años del proyecto, los siguientes objetivos:

- Reducir el desperdicio de alimentos en un 20%
- Aumentar la proporción de alimentos saludables y sostenibles en al menos un 10%.
- Desarrollar una economía circular de los alimentos en el Hospital de Niort.

Finalmente, el proyecto tenía como objetivo establecer el Hospital de Niort como un ejemplo de buenas prácticas para una economía circular de los alimentos en el sector de la salud y promover sus resultados en todo el sector de la salud en Francia y Europa.

Una economía circular de los alimentos

El principio de la economía circular es reducir los residuos al mínimo. Cuando se aplica a los alimentos, esto significa buscar todas las alternativas antes de eliminar finalmente los productos alimenticios, de tal manera que el valor nutricional permanezca dentro del ciclo biológico de nutrientes. Los alimentos deben producirse y consumirse de tal manera que tengan un impacto positivo social y ambiental, desde la granja hasta la mesa.

Participantes del proyecto

Este proyecto fue posible gracias a la colaboración de:

Health Care Without Harm (HCWH) Europe, una organización sin ánimo de lucro que representa la voz de los profesionales sanitarios en los debates políticos europeos sobre temas clave del desarrollo sostenible: productos químicos, productos farmacéuticos, clima y salud, compras sostenibles y alimentación sostenible.

HCWH Europe presenta a los políticos europeos ejemplos de las mejores prácticas que existen en el sector de la salud para influir en los debates y promover buenas prácticas entre los profesionales sanitarios. HCWH Europe informa a sus miembros (hospitales europeos, autoridades locales y organizaciones medioambientales y de salud) sobre cuestiones medioambientales a través de la organización de talleres y seminarios online dedicados a la presentación y difusión de las mejores prácticas. HCWH Europe invita a sus miembros, incluido el Hospital de Niort, a participar en congresos europeos e internacionales organizados por la organización, así como grupos de trabajo, reuniones e intercambios con diferentes hospitales europeos.

A través de su red *Global Green and Healthy Hospitals (GGHH)*, HCWH involucra a sus miembros y colaboradores a nivel mundial para trabajar en diez temas específicos de desarrollo sostenible y lograr objetivos ambientales internacionales.

El **Hospital de Niort** es el hospital de referencia de la zona sur del departamento de Deux-Sèvres en Francia. El hospital produce anualmente más de 900.000 comidas para pacientes, empleados y visitantes. La producción constante de comidas durante todo el año conduce al desperdicio de alimentos. De acuerdo con la legislación francesa, el hospital ya está clasificando sus residuos, incluido el compostaje y / o la metanización de sus residuos fermentables. El Hospital de Niort ha estado involucrado en iniciativas de desarrollo sostenible desde 2009 y es parte de un comité regional que reúne a diversas partes interesadas que trabajan en el desarrollo sostenible del sector de la salud.

Actividades del proyecto

Durante los tres años del proyecto MECAHF, HCWH Europe y el Hospital de Niort llevaron a cabo una serie de actividades para medir y reducir el desperdicio alimentario en el hospital, así como para establecer el hospital como un ejemplo de mejores prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en el sector de la salud.

Las principales actividades del proyecto fueron:

1. Desarrollar una encuesta para pacientes y empleados sobre el consumo de alimentos dentro del hospital.
2. Medir el desperdicio de alimentos en la cocina, cafetería y ciertos departamentos para evaluar los volúmenes y diferentes categorías de residuos.
3. Establecer una política de compra sostenible para identificar productos que puedan ser sustituidos por alternativas más sostenibles y saludables e identificar a los agricultores ecológicos y locales.
4. Comunicar y difundir los resultados del proyecto a otros hospitales en Francia y más ampliamente en Europa.



DEFINICIÓN DE LOS PATRONES DE CONSUMO ALIMENTARIO EN EL HOSPITAL DE NIORT

Se encuestó a pacientes y empleados sobre los servicios de restauración en el hospital para mejorar la satisfacción de los usuarios y los menús del hospital con el fin de ayudar a reducir el desperdicio alimentario asociado con las comidas que se sirven.

Las preferencias de los pacientes están cambiando

La encuesta a pacientes se realizó a principios de 2019 en cinco departamentos: neumología, gastrología, cardiología, centro para personas mayores dependientes y el centro psicoterapéutico.

Los pacientes consideraron que la calidad de la comida era buena, pero en general estaban más satisfechos con el desayuno y el almuerzo en comparación con la cena. Según la encuesta, los productos más populares fueron los quesos y la repostería. Además, la mayoría de los pacientes valoraron muy positivamente la presentación de los menús y el tiempo disponible para comer.

En general, los resultados de la encuesta sugirieron que ciertas mejoras ayudarían a evitar el desperdicio alimentario en el Hospital de Niort, como ofrecer diferentes tamaños de porciones, ofrecer una variedad de guarniciones todos los días y permitir a los pacientes condimentar los platos ellos mismos.

Impresiones del personal sobre el servicio de restauración

La satisfacción del personal con los servicios de restauración también se midió a través de una encuesta realizada en 2019.

En general, los empleados también prefirieron productos como el queso y los postres, mientras que las verduras y las patatas (como guarnición) fueron los menos apreciados. La mayoría del

personal desearía ver un menú con más productos de temporada, ecológicos y de cercanía. La mitad de los empleados indicaron que estarían dispuestos a pagar más por productos ecológicos y de cercanía, en promedio 5,92€ (siendo el promedio actual de aproximadamente 4,65€).

Los resultados y las recomendaciones de las encuestas fueron tenidas en cuenta para el desarrollo de un plan de acción y se implementaron dentro de los servicios de restauración tanto para pacientes como para empleados. Se crearon dos rotaciones de menú para aprovechar los productos de temporada, ayudando a mantener los productos frescos, reducir el desperdicio y atraer a un mayor número de pacientes. Las dos rotaciones del menú son:

- 1.** Menú de cuatro semanas que incluye un menú diario, un menú enriquecido (alimentos con alta densidad calórica y proteica), un menú equilibrado, un menú de sal controlada (máximo 5 g de sal / día) y un menú de potasio controlado (máximo 2,5 g de potasio / día).
- 2.** Menú de una semana que incluye un menú con productos lácteos (fortificados o no), un menú líquido (bebidas, suplementos nutricionales orales líquidos y / o sopas), un menú bajo en fibra (máximo 15-20 g de fibra / día) y un menú estricto bajo en fibra (máximo 10-14 g de fibra / día).

También se crearon menús específicos para niños, pacientes diabéticos y pacientes con dificultades para comer, es decir, alimentos más suaves como puré de patatas.

El plan de acción se llevó a cabo en la Unidad Central de Producción de Alimentos (UCPA) del Hospital de Niort entre febrero y junio de 2020 e incluyó:

- Probar nuevas recetas, como tarrinas de frutas, crema pastelera apta para todas las texturas, pudín de arroz y pudín de sémola (con contenido reducido de azúcar), puré de verduras enriquecido y / o flan de verduras suave.
- Probar nuevos productos, como sopa de fideos de tomate.

- Estudiar la construcción / renovación de una nueva UCPA en respuesta a los cambios en la seguridad alimentaria debido a la pandemia COVID-19, para reducir el envasado de productos y el uso de bandejas plásticas de un solo uso.

En noviembre de 2020, se pusieron al servicio del público los nuevos menús junto con una formación adicional para el personal del servicio de restauración. Los resultados, medidos a través de una segunda encuesta de satisfacción, fueron en general positivos, con una mayor satisfacción para los pacientes, el personal y los visitantes, y una reducción del desperdicio alimentario al aumentar la ingesta de alimentos.



El Hospital de Niort ha adoptado un nuevo enfoque para ofrecer menús que utilizan productos locales y ecológicos, y minimizan el desperdicio de alimentos.



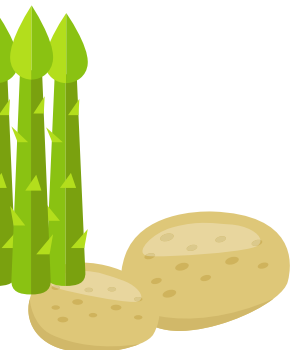
CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Dentro de un hospital, los alimentos se pueden desperdiciar tanto durante la preparación como durante el consumo. Como parte del proyecto MECAHF, el Hospital de Niort ha realizado diferentes estudios para medir y categorizar el desperdicio de alimentos y determinar la pérdida financiera que esto representa.

El Hospital de Niort clasificó y midió sus residuos en bolsas de basura en varios departamentos y servicios de su hospital en 2018 y 2020 (el primer y último año del proyecto). La medición y análisis se llevó a cabo en colaboración con las asociaciones locales Compost'Age y CPIE Gâtine poitevine, cuyo valioso apoyo fue crucial en la cuantificación, evaluación y análisis de los residuos alimentarios en el hospital.

En total, se realizaron cuatro días de cuantificación de residuos en las unidades de restauración y varios departamentos y se identificaron seis categorías de residuos:

- Residuos domésticos
- Residuos reciclables
- Residuos biológicos de comidas sin servir
- Residuos biológicos de comidas servidas, pero no consumidas
- Residuos biológicos de alimentos inevitables (peladuras, huesos, etc.)
- Residuos biológicos inevitables no alimentarios (toallitas de papel, etc.)



Comidas para pacientes hospitalarios

Tras la primera medición de residuos en julio de 2018, se llevó a cabo un estudio en tres áreas principales del hospital (psiquiatría, maternidad y hospital general) para comprender mejor cómo se distribuían las comidas y la cantidad de residuos alimentarios producidos en los diferentes departamentos.

El análisis mostró que la mayor cantidad de desperdicio de alimentos era de la comida servida, pero no consumida. Con estos datos, la Unidad Central de Producción de Alimentos del Hospital of Niort se centró en concienciar a los pacientes sobre el desperdicio de alimentos y diseñó folletos y carteles pidiendo a los pacientes que no hicieran pedidos en exceso o que pidieran ayuda al personal a la hora de elegir las porciones.

Servicio de cafetería del personal

Dentro de la cafetería, se cuantificó la cantidad de comida sobrante no consumida, así como el desperdicio en plato. El análisis mostro que la mayor cantidad de desperdicio de alimentos era resultante de comidas no servidas, a causa de la sobreproducción de alimentos de acuerdo al número de consumidores. Dado que la cantidad sobrante era relativamente pequeña e irregular, ésta era insuficiente para las asociaciones locales de redistribución de alimentos. Por ello, se pusieron en marcha acciones para reducir el desperdicio de alimentos en la producción y el consumo, por ejemplo, utilizando diferentes herramientas para controlar las porciones a servir.

Dentro de la Unidad Central de Producción de Alimentos, se revisaron cuidadosamente las unidades de entrega, almacenamiento y procesamiento de alimentos. Actualmente, el hospital está renovando la cocina central y los sistemas de distribución y está evaluando oportunidades para rediseñar la Unidad Central de Producción de Alimentos para reducir la sobreproducción y el desperdicio de alimentos.

En la cafetería, se estableció también un nuevo sistema de separación de residuos para ayudar a los empleados a clasificar

mejor los residuos. Esta acción se ha apoyado con materiales de comunicación que sensibilizan y educan sobre los residuos.

Resultados

Una comparación de los residuos generados en 2018 y 2020 muestra que ha habido una reducción en algunas categorías de residuos, particularmente de los residuos reciclables (del 29% al 23%) y residuos biológicos (del 35% al 27%), en la unidad central de producción de alimentos. Esta reducción, en parte, se debe a una mayor formación y concienciación de los empleados, visitantes y pacientes, así como a un mayor control de las porciones distribuidas.

Los desechos domésticos, sin embargo, aumentaron del 35% al 48%. Esto se puede explicar por las circunstancias excepcionales de la pandemia de COVID-19 y el aumento asociado a los plásticos de un sólo uso (p. ej. batas, mascarillas, guantes, bandejas de comida, etc.).



ADOPCIÓN DE UNA POLÍTICA DE COMPRAS SOSTENIBLE

El Hospital de Niort analizó sus compras de alimentos e identificó productos que podrían ser sustituidos por productos de temporada, de cercanía y ecológicos. El hospital se puso en contacto con una red de agricultores y proveedores locales con el objetivo de aumentar la provisión de alimentos de temporada, de cercanía y ecológicos. Actualmente, este trabajo sigue en curso.

La Unidad Central de Producción de Alimentos supervisa los pedidos de alimentos y, por lo tanto, está en la mejor posición para limitar las compras con altas emisiones de carbono. Para respaldar este proceso, en enero de 2020 el hospital diseñó varias herramientas para calcular el coste financiero del desperdicio de alimentos y las emisiones de carbono de los productos alimenticios, con el fin de informar y respaldar sus decisiones de compra.

La **herramienta de medición del desperdicio de alimentos** proporciona un argumento económico para un cambio en la decisión de compra de alimentos hacia un modelo de economía circular.

El coste de los productos alimenticios, el coste de la preparación de las comidas y el coste de la eliminación de residuos se calcula en euros a partir de los siguientes datos:

- La cantidad de comidas producidas en el establecimiento durante un período determinado (mes / año)
- El coste unitario de una comida (€)
- El peso promedio de una comida (g)
- El volumen de residuos domésticos producidos por el establecimiento (toneladas)
- El coste del tratamiento de residuos (en euros por tonelada)

La herramienta calcula automáticamente la proporción de desperdicio de alimentos / desperdicio total en función de las mediciones de desperdicio del Hospital of Niort y proporciona estimaciones de la cantidad de alimentos desperdiciados y el consiguiente impacto financiero. La herramienta también permite simular el impacto en el coste total de los cambios en el servicio de alimentos, por ejemplo, reduciendo el tamaño de las porciones o el coste por comida. Estas simulaciones se pueden comparar entre sí en tiempo real y ser descargadas para compartirlas fácilmente con el personal de cocina u otros departamentos.

La segunda **herramienta para calcular la huella de carbono** de la compra de alimentos se basa en la lista de productos típicos dentro de la base de datos de huella de carbono de la ADEME.¹

El objetivo de esta herramienta es calcular la huella de carbono de los productos comprados por el hospital y luego comparar alternativas de diferentes fuentes (por ejemplo, producidas localmente). El usuario puede añadir los datos de compra, por ejemplo, de alimentos que normalmente compra el hospital en un mes o un año (en kg y en euros). De manera similar a la herramienta de medición del desperdicio de alimentos, se pueden hacer diversas simulaciones, por ejemplo, reemplazando las proteínas animales por proteínas de origen vegetal (legumbres), cambiando el origen de los productos (es decir, la distancia recorrida), reduciendo las cantidades o cambiando los precios. Estas simulaciones también se pueden comparar.

El Hospital de Niort continuará con el estudio de sus compras de alimentos para facilitar el avance en la compra de productos de cercanía, ecológicos y de temporada. Para ello, como indicábamos al principio, el hospital se ha reunido con pequeños y medianos productores y distribuidores locales como parte del proyecto MECAHF. Estas reuniones han ayudado a desarrollar mejores relaciones de trabajo y familiaridad con los actores y las redes existentes en la región.

¹ Para más información sobre la base de datos de la huella de carbono de la ADEME (en francés), sigue el enlace: <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/base-carbone-r-1/>

COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Para apoyar la difusión del proyecto MECAHF, HCWH Europe ha documentado cada fase del proyecto en el Hospital de Niort en un sitio web que está disponible tanto en inglés como en francés: www.foodforhealthcare.org, así como a través de las redes sociales y boletines informativos de HCWH Europe..

Además, las actividades del proyecto MECAHF se han promovido en toda Europa a través de nuestro programa de Alimentos Sostenibles. Hemos presentado el proyecto MECAHF en varias conferencias a nivel europeo, incluida la Plataforma europea sobre pérdidas y desperdicio de alimentos en diciembre de 2020, y aparecido en prensa, como en Le Courrier de L'Ouest. La promoción del proyecto y sus resultados continuará en 2021.

HCWH Europe también ha organizado diversos eventos y seminarios online para presentar y discutir las actividades en curso del proyecto MECAHF, así como otros trabajos y buenas prácticas de varios hospitales en Francia que también están trabajando en el tema del desperdicio de alimentos.

- Diciembre de 2018: Una representación teatral en la cafetería del personal del Hospital of Niort.
- Abril de 2019: Un seminario online en el que presentamos algunos resultados intermedios del proyecto MECAHF, así como el trabajo para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en el Hospital de Perpignan, y el Comité para el Desarrollo Sostenible en Salud (C2DS).
- Junio de 2019: Una conferencia en el Hospital de Niort.
- Septiembre de 2020: Un seminario online en el que presentamos los resultados finales de la cuantificación del desperdicio de alimentos en el Hospital de Niort y las iniciativas alimentarias del Hospital de Burdeos y el Hospital de Moulins-Yzeure, con el fin de contribuir al objetivo nacional de Francia de reducir el desperdicio de alimentos en un 50% para 2025.
- Noviembre de 2020: Una **conferencia final** del proyecto (realizada de forma virtual).

A lo largo de los tres años del proyecto, también hemos producido una serie de videos que documentan las actividades y eventos realizados como parte del proyecto MECAHF, que se pueden ver en la página web del proyecto. www.foodforhealthcare.org.



Legislación sobre el desperdicio alimentario y el sector sanitario

Contexto europeo

La prevención del desperdicio alimentario es una de las áreas prioritarias del plan de acción de la Comisión Europea para la economía circular adoptado en diciembre de 2015. Para facilitar la recogida de datos, la UE revisó su legislación sobre residuos en mayo de 2018 e implementó medidas específicas para los Estados miembros, tales como el establecimiento de programas nacionales para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en cada etapa de la cadena de suministro y, lo que es más importante, monitorear e informar sobre los niveles de desperdicio.

En mayo de 2019, mediante un acto delegado, la Comisión Europea estableció una metodología común para definir y medir el desperdicio alimentario, con el objetivo de ayudar a los Estados miembros a cuantificar el desperdicio de alimentos en cada etapa de la cadena de suministro. Con el apoyo de la Plataforma europea sobre pérdida y desperdicio de alimentos, así como otros grupos de expertos relevantes, la Comisión Europea seguirá de cerca la implementación del acto delegado, organizando intercambios regulares con los Estados miembros para compartir los conocimientos adquiridos y apoyar la implementación de esta metodología. Los datos de los Estados miembros sobre el desperdicio de alimentos se presentarán a mediados de 2022. El marco de presentación de informes de la UE ayudará a estandarizar la presentación de informes sobre el desperdicio de alimentos por parte de las empresas y contribuirá al seguimiento global del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3, que tiene como meta reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas poscosecha.





Avanzando hacia un modelo de economía circular de los alimentos
en el sector de la salud en Europa

El proyecto MECAHF

Contexto francés

En Francia, el Estado y las partes interesadas de la cadena de suministro de alimentos (agricultores, productores, mayoristas, empresas, distribuidores, caterings y autoridades locales) firmaron el Pacto Nacional de Lucha contra el Desperdicio de Alimentos en 2013. El Pacto incluye 11 medidas basadas en los compromisos de estas partes interesadas, en particular un objetivo nacional de reducir el desperdicio de alimentos en un 50% para 2025 y una disminución anual del 5% entre 2013-2025. En abril de 2017, se renovó el Pacto para el período 2017-2020.

Dentro de la legislación francesa sobre el desperdicio de alimentos, la ley Garot de 2016 sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos introduce una jerarquía de acciones a realizar, con la prevención del desperdicio de alimentos como la mejor opción y la incineración / almacenamiento de residuos como la menos favorable. Esta ley también pretende fortalecer la educación y concienciar sobre acciones para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos.

Otra ley francesa, EGALIM, introducida en 2018, rige el equilibrio de las relaciones comerciales en el sector agro-alimentario, incluyendo reglas específicas para continuar la reducción del desperdicio de alimentos en los servicios de restauración colectiva:

- Las cocinas centrales deberán clasificar el desperdicio, siendo el pan clasificado por separado para 2020. Alimentos con un alto contenido de grasa, p. ej. salsas y sopas, también deben separarse y no desecharse en sistemas de desagüe; en su lugar, estos productos deben ser tratados por terceras partes.
- Las donaciones de alimentos serán obligatorias en la restauración colectiva y la industria agroalimentaria (art. 88) siguiendo las obligaciones introducidas por la ley Garot.
- Los responsables de la restauración colectiva deben informar a sus usuarios sobre la calidad alimentaria y nutricional de las comidas servidas (art.29).

La ley EGALIM también exige que los servicios de restauración pública utilicen un 50% de productos locales o de etiquetas de origen y calidad, como Denominación de origen protegida (DOP), Indicación geográfica protegida (IGP) o Especialidad tradicional garantizada (ETG) (de los cuales el 20% serán productos ecológicos) a partir del 1 de enero de 2022.



Conclusión

Los hospitales elaboran comidas durante todo el año, sin descansar los fines de semana o festivos. Distribuyen millones de comidas a pacientes y profesionales de la salud, gastando millones en compras de alimentos y otros servicios asociados.

El sector de la salud está en una posición única para unir adecuadamente los objetivos de agricultura, salud y medio ambiente, y para contribuir al debate sobre cómo abordar los desafíos alimentarios del mañana, incluida la reducción del desperdicio de alimentos. A través de sus decisiones de compra, los profesionales del sector de la salud pueden invertir en agricultura sostenible y pueden actuar como defensores de políticas públicas para construir sistemas alimentarios saludables y sostenibles. Al implementar estrategias alimentarias saludables y sostenibles, los profesionales del sector de la salud pueden contribuir a una mejora de la salud pública y ambiental y comenzar a abordar las disparidades socioeconómicas que existen dentro de nuestras comunidades.

Con este proyecto piloto hemos demostrado que los servicios de restauración en el sector de la salud pueden jugar un papel importante para hacer de la alimentación una parte fundamental de la satisfacción del paciente y del personal con los servicios sanitarios, además de reducir el impacto medioambiental de los hospitales.

El proyecto también demuestra que involucrar a una amplia gama de partes interesadas, como pacientes y agricultores locales y ecológicos, es esencial para desarrollar e implementar estrategias alimentarias sostenibles dentro de los hospitales, lo que ayuda a prevenir y reducir el desperdicio de alimentos. Es importante involucrar a los profesionales de la salud y al resto del personal del hospital a través de la capacitación y la sensibilización; con proyectos como este, es posible cambiar la forma en que los pacientes y los profesionales comen y piensan sobre la comida hospitalaria.

Los servicios de restauración hospitalaria pueden desempeñar

un papel importante a la hora de hacer de los alimentos una parte fundamental de la salud y la recuperación del paciente, al mismo tiempo que se reduce el impacto ambiental del sector. Los hospitales pueden hacer esto comprando productos de cercanía, de granjas más pequeñas y promoviendo activamente dietas saludables y sostenibles. Al ampliar este enfoque a los millones de comidas preparadas y servidas en el sector de la salud cada día en toda Europa, podemos ampliar este gran potencial.

Si está interesado en obtener más información sobre este proyecto o si quieres probar las herramientas desarrolladas para calcular la huella de carbono y la cantidad de desperdicio alimentario en su hospital, póngase en contacto con europa@hcwh.org





HCWH Europe
Rue de la Pépinière 1,
1000 Brussels, Belgium
E. europe@hcwh.org
T. +32 2503 4911



@HCWHEurope



HCWHEurope



Health Care Without Harm Europe

www.noharm-europe.org

Autores: Paola Hernández Olivan, Técnica de Proyectos y Políticas Alimentarias - HCWH Europe; Bernard Jourdain, Responsable de Desarrollo Sostenible, Hospital de Nior

Diseño: prinzdesign Berlin, Marc Prinz, Maren Maiwald

Créditos de fotos: Jair@adobeStock (p.2), Hospital of Nior (p.3, p.10), Robert Poorten@adobeStock (p.7), ClarkandCompany@iStock (p.13), artJazz@iStock (p.19), HERRNDORFF_images@adobeStock (p.21), OscarStock@adobeStock (p.23)

Fecha de publicación: Diciembre de 2020

Health Care Without Harm (HCWH) Europe es la rama europea de una ONG con carácter internacional que tiene como misión transformar el sector sanitario en todo el mundo de forma que se reduzca su impacto medioambiental, se convierta en un espacio social para la sostenibilidad y sea líder del movimiento global por la salud y la justicia ambiental. La visión de HCWH es que el sector sanitario movilice su influencia ética, económica y política para crear un mundo ambientalmente resiliente, equitativo y saludable.

Impreso con tinta vegetal en papel 100% reciclado



HCWH Europe agradece el apoyo financiero del programa LIFE de la Comisión Europea (CE), la Fundación Daniel y Nina Carasso, la región de Nouvelle-Aquitaine y la Agencia de Transición Ecológica (ADEME).

HCWH Europe es el único responsable del contenido de este proyecto y los materiales relacionados. Las opiniones expresadas no reflejan las opiniones oficiales de la CE, la Fundación Daniel y Nina Carasso, la región de Nouvelle-Aquitaine o ADEME.