

Los sanitarios de urgencias quieren comer bien

Salud sustituye los restaurantes por un cátering.

06/07/2007 JOSE MORENO

Uno de los elementos a tener en cuenta para prestar una sanidad de calidad, pasa en estos días por los paladares y los estómagos de los profesionales sanitarios de las urgencias de varios Centros de Salud del distrito sanitario Córdoba Sur, como son los de Baena, Benamejí, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Nueva Carteya, Iznájar, Lucena, Priego, Rute y la aldea luentina de Jauja.

Y es que, como explica el representante del sindicato de enfermería (Satse) en el sur cordobés, Rafael Osuna, los alimentos que la empresa madrileña de cátering Vitarest sirve a los profesionales, que en la mayoría de los casos realizan turnos de 24 horas seguidas, "no pueden consumirse". Y eso ha provocado un malestar, según Osuna, que ha ido en detrimento, no sólo de ellos, sino también de las economías locales.

Porque antes, restaurantes de cada uno de los municipios servían las comidas a estos sanitarios, que podían elegir entre varios menús. Así las cosas, los trabajadores quieren que se rescinda el contrato con la empresa de catering y se vuelva a disfrutar de los buenos platos y fogones de esos establecimientos, donde la dieta mediterránea y el aceite de oliva, siempre han brillado con luz propia. Una vuelta a los platos recién hechos, frente a alimentos que caducan 24 y 48 horas después de su preparación.

DIARIO CORDOBA

Satse denuncia la mala calidad de la comida en los centros del Distrito Sur

ABC

CÓRDOBA. El Sindicato de Enfermería (Satse) solicitó ayer a través de un comunicado que el distrito Córdoba Sur rescinda el contrato con la empresa Vitarest, con sede social en Madrid, por una duración de dos años, indicando que los profesionales sanitarios de urgencias con turnos de 24 horas seguidas no pueden consumir los alimentos que le sirven, por lo que existe una crispación generalizada.

Según el comunicado, el malestar reinante entre enfermeras, médicos y celadores de urgencias se originó hace tres meses cuando la dirección del Distrito Sur decidió prescindir del modelo anterior que consistía en que cada localidad contrataba un restaurante la manutención del personal de Urgencias, cuando debería ser la Administración quien facilite la alimentación en localidades como Cabra, Lucena, Baena, Priego, entre otras.

Asimismo, según expresa el comunicado, fue la misma dirección quien trasladó la manutención a una empresa de catering que confeccionaba los alimentos fuera de la provincia, y los traslada a los centros es días alternos, «lo que origina la pérdida de la calidad de la comida».

Comida de dos días

Al parecer, según el Satse, «los alimentos son consumidos a las 24 ó 48 horas siguientes a su preparación, y las condiciones organolépticas y de calidad son inferiores».

Desde el pasado mes de abril, el Satse viene pidiendo la rescisión del contrato con la empresa de catering y la vuelta a la situación anterior. Sin embargo, la dirección del Distrito se niega, ya que insiste en que realizará gestiones con la empresa concesionaria para mejorar la calidad. Asimismo, asegura la nota que el personal sanitario de Urgencias está valorando la posibilidad de realizar algún tipo de protesta para expresar su rechazo a un servicio que consideran básico, como es la alimentación, y no entienden la postura que desde la dirección se ha tomado.

El coste mensual de este servicio de catering oscila entre los 7.000 y 9.000 euros mensuales, por lo que los profesionales opinan que el Distrito está pagando un servicio que no se consume mayoritariamente, y que ocasiona un gasto añadido al profesional al pagarse otra comida.