

# Hospitais do SNS vão servir refeições a privados

**Poupança.** Cozinha partilhada da Tocha será a primeira a servir outras unidades de saúde públicas ou privadas. O projecto-piloto arranca este ano. O objectivo é rentabilizar o equipamento e reduzir os gastos do SNS em de 15% a 20%

■ ANA TOMÁS RIBEIRO

Algumas das cozinhas mais modernas dos hospitais, geridas pelos SUCH (Serviço de Utilização Comum dos Hospitais), vão começar a servir outras unidades de saúde públicas ou privadas. O objectivo é poupar entre 15% a 20% dos custos na área da alimentação e ao mesmo tempo rentabilizar os investimentos. O projecto piloto deverá arrancar ainda este ano na cozinha do Hospital da Tocha, na região de Coimbra.

Esta cozinha central, já licenciada, tem capacidade para abastecer cerca de seis unidades de saúde, num raio de cerca de 100 km. Mas o modelo prevê que venha a servir dois circuitos de hospitais, cada um com um perímetro de cerca de 270 km. No total, poderá servir uma média de 600 refeições diárias por circuito.

A cozinha central assegura a confecção, utilizando o sistema de Cook & Chill (ver caixa ao lado) transportando posteriormente as

refeições em refrigeração, até à armazenagem a frio, para posteriormente serem levadas para as cozinhas da rede, que procedem à sua regeneração, emplatamento e distribuição na respectiva unidade hospitalar.

Segundo a presidente do SUCH, Paula Nanita, com este novo modelo de gestão em rede "em 10 anos, bastariam cerca de seis cozinhas partilhadas para abastecer os hospitais de todo o País".

A medida que se descem as escadas em direcção a um dos pisos inferiores do Hospital do Litoral Alentejano, o cheiro a caril intensifica-se. Por ali é quase hora de almoço e atrás de nós, já no corredor, um objecto estranho aproxima-se a passos largos em direcção à cozinha. É o *robot* que tem ordens para, quando faltam poucos minutos para o meio dia, começar a transportar os primeiros tabuleiros com refeições para os vários pisos do hospital.

Por isso, na cozinha a azáfama já é grande. Mas apenas quatro



Hospital do Litoral Alentejano poderá servir 1000 refeições/dia

pessoas asseguram o fornecimento a horas dos 300 refeições que ali são distribuídas só ao almoço, contando com doentes e funcionários do hospital (ver caixa). Tudo porque nada é feito no próprio dia.

A cozinha tem 28 funcionários distribuídos por dois turnos e as refeições vão sendo confeccionadas ao longo dos dias, sendo depois refrigeradas por um processo aparentemente simples, mas que

exige um grande controlo das temperaturas.

Em refrigeração as refeições podem manter-se até cinco dias. Este sistema de confecção evita não só o *stress* nas horas da distribuição, mas também a redução em 50% de desperdícios, além de dar maior garantia de segurança, tão importante numa unidade hospitalar, explica Dulcineia Albuquerque, responsável por toda a área

## 300 pratos servidos por 4 pessoas

Naquele dia, como em todos os outros há um prato de dieta, sem sal, no caso almondegas com esparquete. Mas há outras opções para os doentes à hora do almoço como tagliatelli com espinafres e filetes à travessa com salada de feijão frade. O frango com caril, que se cheirava à distância nos corredores é que se destinava apenas ao refeitório dos funcionários. Ao almoço são servidas 300 refeições que incluem sopa, doce ou fruta e o prato principal. Ao jantar são menos. Geralmente são cerca de 210, explicou ao DN uma das responsáveis da cozinha. Além do almoço e jantar há mais quatro refeições intercalares. Todas são pedidas por cada serviço do hospitalar através de um sistema informático. E a somar aos vários pratos ainda há as dietas pastosas e líquidas para os doentes especiais. Se não fosse o sistema de Cook & Chill responder a tantos pedidos com quatro pessoas não seria possível. Mas estas apenas têm que aquecer a comida e distribuí-la pelos pratos.

de nutrição do SUCH e pela gestão das suas 24 unidades cozinhas.

A do Litoral Alentejano é uma das mais modernas, por isso uma das que poderão vir a participar, tal como a da Tocha, no novo modelo de cozinhas partilhadas. Até porque neste momento o seu potencial está subaproveitado. "Esta unidade tem capacidade para produzir 1000 refeições por dia", admite a responsável do SUCH. ■