

Siempre cerca



25 años de historia

1998 - 2023

SOBRE NOSOTROS

La **Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (A.E.H.H.)** es una entidad sin ánimo de lucro, que engloba a todos los profesionales responsables en el ámbito de la Hostelería y los Servicios Generales de los Centros sanitarios: hospitales y clínicas, geriátricos, psiquiátricos, etc., tanto dentro del sector público como del privado.

La importancia creciente que estas actividades tienen en los centros socio-sanitarios, unida a la necesidad de mejorar la calidad percibida por los usuarios del Sistema Nacional de Salud hizo que, en una reunión celebrada en Madrid en el año 1998, los responsables de Hostelería de 4 grandes hospitales empezaran a hablar y a dar forma a un proyecto que muchos tenían en mente desde antes: aglutinar a todos los profesionales de la gestión de las

áreas ya citadas, con objeto de buscar la unión y la cohesión, para conseguir la mejora de aspectos tan dispares, pero tan importantes, como la formación, la profesionalización, la obtención de inversiones y la concienciación de otros colectivos hospitalarios, del papel realmente importante que la Hostelería y los Servicios de apoyo tienen dentro del entorno sanitario.

La A.E.H.H. tiene como fines el estudio y deliberación sobre temas de carácter científico y técnico, el fomento del conocimiento, intercambio de experiencias y convivencia social entre quienes asumen responsabilidades relacionadas con la Hostelería Hospitalaria, un sector multidisciplinar de gran importancia dentro de las instituciones socio-sanitarias públicas y privadas de nuestro país.

► Las actividades fundamentales de sus áreas de influencia son:



...y demás servicios de confort hospitalario.

Satisfacción garantizada en cada estancia hospitalaria

De la calidad percibida por el paciente, en función de los resultados de las mismas, depende, en gran medida, el grado de satisfacción global de los pacientes durante su estancia en el hospital.

El objetivo fundamental de la **Asociación Española de Hostelería Hospitalaria** ha sido y es el de poner en valor la importancia de los servicios y actividades que engloban nuestras áreas de influencia. Esta relevancia debe ir unida a la profesionalización de nuestros asociados, a conseguir más y mejores recursos y a mejorar la gestión y los resultados que nos permitan conseguir la máxima satisfacción de los pacientes, para los que trabajamos y a los cuales, sin duda, nos debemos.



JUNTA DIRECTIVA



La Asociación está dirigida y administrada por una Junta Directiva formada por: Presidente, Vicepresidente 1, Vicepresidente 2 (opcional), Secretario, Tesorero y 4 vocales. Ningún miembro de la Junta Directiva puede pertenecer a sociedades mercantiles de carácter sanitario. Asimismo, no podrán formar parte de la Junta Directiva, aquellos miembros que pasen a la situación de jubilación en cualquiera de sus fórmulas jurídicas.

Los cargos que componen la Junta Directiva no son remunerados y designados por la Asamblea General Extraordinaria teniendo un mandato de 3 años.

Para el período 2022-2025 la actual **Junta directiva de la A.E.H.H.** está formada por los socios siguientes:

PRESIDENTE



**Miguel Ángel
HERRERA ÚBEDA**

Hospital Universitario
Puerta de Hierro
Majadahonda (Madrid).

VICEPRESIDENTA



**Clara Isabel
LEDESMA BLANCO**

Complejo Asistencial
Universitario de
Salamanca.

TESORERA



**Isabel
GIL RUBIO**

Hospital Universitario
Doce de Octubre
(Madrid).

SECRETARIA



**Mª del Mar
GIL ONTIVERO**

Unidad Técnica de
Control del Servicio
Madrileño de Salud.

VOCAL



**Javier
VIDAL IGLESIAS**

Complejo Hospitalario
Universitario
de Santiago de
Compostela.

VOCAL



**Carmen J.
ESTEBAN GUTIÉRREZ**

Hospital Vall d'Hebron,
Barcelona.

VOCAL



**Josefina
IRLES FILIU**

Consorcio Hospital
General Universitario,
Valencia.

VOCAL



**José
FERREIRA VACAS**

Hospital Universitario
Reina Sofía, Córdoba

A lo largo de sus 25 años de existencia, han formado parte de alguna de las Juntas directivas anteriores los socios siguientes (por orden alfabético):

- > Alfonso Pandiello Beunza
- > David Cogolludo Remón
- > Francesc Caldas Prim
- > José Luis Iáñez Galán
- > Juan Manuel Navas González
- > Lourdes Arias Aranda
- > Manuela Villalba Jiménez
- > Mª Ángeles Martín de Diego
- > Manuel Romera Abad
- > Pedro Martín López
- > Teresa Justo Coletó

NUESTROS SOCIOS

Los socios de la A.E.H.H. son el núcleo del funcionamiento de la misma, siendo los participantes principales en todos los actos y actividades que ésta organiza.

La Asamblea General es el órgano Supremo de la Asociación y está compuesta por todos los socios. Dentro de la Asociación, existen las siguientes clases de socios:



» **Socios fundadores**, que son aquellos que participaron en el acto de constitución de la Asociación y, en concreto, en 1998 fueron 4 personas, que trabajaban en hospitales madrileños, los que decidieron fundar la A.E.H.H.

» **Socios numerarios de pleno derecho**, que son aquellos profesionales que tienen interés en los objetivos de la Asociación y solicitan su admisión en la misma, que se produce por acuerdo de la Junta Directiva, adoptado por la mayoría de sus miembros y supeditado al refrendo de la Asamblea General.



» **Socios colaboradores**, que son aquellas personas jurídicas que manifiestan su interés en los objetivos de la Asociación y colaboran a los mismos mediante su trabajo, su producto o su aportación económica, solicitando su admisión a la Junta Directiva.



» **Socios de Honor**, aquellas personas físicas que por su prestigio personal y profesional y sus aportaciones a la formación técnica y a la mejora de métodos o sistemas en el ámbito de la Hostelería Hospitalaria y Servicios Generales son elegidas como tales por la Asamblea General de la Asociación a propuesta de la Junta Directiva. En la actualidad contamos con 3 personas que ostentan tal condición.



Pilares en nuestra trayectoria de éxito

Hoy en día, contamos con **más de 200 socios de número** (profesionales de los hospitales) y unas **60 empresas colaboradoras** sin cuya ayuda, no hubiera sido posible esta andadura de veinticinco años. Entre éstas se incluyen empresas de equipamiento de cocina, lavandería y limpieza, proveedores de materias primas, empresas de Restauración colectiva y de servicios, etc.

Nuestro esfuerzo, el de todos los socios, va dirigido, no sólo hacia el crecimiento y la captación de un número mayor de asociados, para incluir a todas las personas que están plenamente convencidas de que su trabajo tiene también una gran importancia en la recuperación, el confort y el bienestar de los pacientes que acuden a un centro sanitario, y que, además, están deseando cambiar, mejorar y optimizar los Servicios que gestionan, sino a ser escuchados en los foros donde se toman decisiones que, indudablemente, nos afecten.

BORIS45

Servicios de **Restauración** para Colectividades
Calidad alimentaria, vocación de servicio

SANIDAD • GERIATRÍA • RESTAURACIÓN • CAFETERÍAS

- Gestión integral de servicios de alimentación
- Gestión integral de servicio de cafetería, restaurantes y comedores para personal
- Servicio de catering en línea caliente y/o fría
- Asesoramiento técnico en la gestión de los diferentes servicios: calidad, compras, logística, dietética y nutrición
- Máquinas de autoservicio (vending)
- Eventos: congresos, actos (coffeebreak, lunch, cocktail, gala.)



NUESTROS SOCIOS COLABORADORES Y PATROCINADORES

Las actividades de la A.E.H.H., y en el especial su congreso nacional anual, no sería posible celebrarlas sin el apoyo constante, entusiasta y fiel de muchas empresas que nos han prestado su apoyo y patrocinio desde el principio y durante todos estos años. Muchas de ellas, además, son socios colaboradores que también han podido beneficiarse de todos los derechos que otorga la condición de socio.

No podemos publicar aquí instantáneas de todas las empresas que, a lo largo del tiempo, han estado presentes. Pero sí creemos recoger una muestra muy representativa.

A ellas y a todas las demás que en cualquier momento colaboraron con la A.E.H.H., nuestro mayor agradecimiento y esperamos seguir contando con su ayuda en el futuro. Gracias, gracias y gracias.

6



Sois
 fundamentales en
 nuestra historia
 y desarrollo.
 Sin vosotros no
 hubiera sido
 posible.



Confeccionando
innovación



Grupo Carreño, con más de 40 años de experiencia, es líder en la **fabricación de uniformes y equipamiento textil para el sector sanitario**. Todos nuestros productos textiles están diseñados, confeccionados y estampados en nuestras **instalaciones de más de 10.000 m² en Granada**, garantizando la calidad de los acabados.

grupocarreno.es

info@grupocarreno.es
ricardo@grupocarreno.es



8



SOCAMEL
BY GUILLIN

1.80
1.60
10.80
2.10
1.10
5.20

Nuestro liderazgo al servicio de sus proyectos.

Para más información: www.socamel.es

Nuestros productos forman parte de un planteamiento eco-responsable, con apoyo desde la **preventa** hasta la **puesta en servicio**, y el **mantenimiento** de estos durante todo su **ciclo de vida**.

LONGTIME
LABEL INDEPENDANT

Estamos certificados

NUESTROS SOCIOS DE HONOR

A lo largo de estos 25 años de Historia de la **A.E.H.H.**, hemos reconocido el apoyo y la ayuda de tres personas, que especialmente lo hicieron en los tiempos más difíciles que son siempre los comienzos. Este nombramiento honorífico es una manera de manifestar nuestro reconocimiento y darles las gracias por su contribución al desarrollo de nuestra asociación.



« Javier
**MAÑAS
 GASCÓN**



« Mario
**SALADO
 CABELLO**



« Manuel
**ESTÉVEZ
 PICHARDO**

RESCASET
 BY GUILIN

¡Expertos en soluciones para el acondicionamiento alimentario!

Para más información: www.rescaset.com

RESCASET acompaña a sus clientes de la restauración colectiva desde 1974 gracias a todas las soluciones que ofrece de **acondicionamiento alimentario**, como son las **selladoras**, **embalajes alimentarios ecológicos** y todos los **servicios** innovadores que ofrece. Descubra nuestras ofertas sellables ALTER ECO BIO (papel, cartón, celulosa), REUSE (plástico, acero inoxidable) y RECICLABLE (PP, rPET) únicas en el mercado.

NUESTROS SOCIOS FALLECIDOS

Sin lugar a dudas, tenemos que empezar rindiendo homenaje desde estas páginas a uno de los miembros fundadores de la **A.E.H.H.**, como fue **JOSE LUIS IAÑEZ GALÁN**, granadino de pro, hombre polifacético y entusiasta donde los haya habido, que cuando trabajaba en el Servicio de Hostelería del Hospital Ramón y Cajal, sintió la necesidad de encontrar compañeros profesionales con las mismas inquietudes que él.

Tras la fundación, José Luis ocupó el cargo de **Vicepresidente** durante 9 años y otros 9 como **Presidente** hasta que nos dejó, tras una larga enfermedad, en marzo de 2017. Afortunadamente pudimos hacerle un homenaje de despedida en vida y unos meses antes, la Junta directiva decidió otorgarle el nombramiento de **Presidente de Honor**, por su continuo trabajo a favor de la asociación, hasta convertirla en un referente dentro del sector. Muchas horas dedicadas a la **A.E.H.H.** bien merecían este nombramiento del que, desgraciadamente, pudo disfrutar poco. Se nos fue un gran compañero para la mayoría y un amigo entrañable para algunos, pero para todos siempre será ¡Una persona irrepetible e inolvidable!



SOCIOSANITARIO

Distribuidor exclusivo de  Granjard



TEJIDO ANTIBACTERIANO,
IGNÍFUGO PERMANENTE MI, ANTIOLOR

PROPIEDADES:



Permanent flame-retardant Antibacterial Oekotex REACH



C/ Ribera del Congost, 42
08520 Les Franqueses del Vallès (Barcelona)
Tel : +34 93 862 78 58 - Fax : +34 93 865 25 08

www.tgts.es

tgts@tgts.es



Gracias



También nos han dejado otros socios para los que queremos tener un recuerdo especial en este aniversario. Son:

- **Antidio LÓPEZ FERNÁNDEZ**
Hospital Univ. Central de Asturias, Oviedo
- **Antonio RUIZ SANTA-OLALLA**
Hospital Univ. Virgen de las Nieves, Granada
- **Antonio SANDÁ SÁNCHEZ**
Hospital Médico-quirúrgico, A Coruña
- **Esther ALVAREZ SANZ**
Complejo Asistencial Univ. de León
- **Gloria SÁNCHEZ PARDO**
Hospital Río Carrión, Palencia
- **Jose Manuel VÁZQUEZ LÓPEZ**
Hospital de Cabueñes, Gijón
- **Miguel ESPEJEL MOLINA**
Gastrosistem
- **Patrick BERGUIGNAT**
Nutripack Ibérica
- **Yann VEILLARD**
Coemco Restauración



Nuestras Soluciones Medicalfood

...



Vegenat Healthcare, **Nutrición Clínica y Medical Food**

Somos expertos en disfagia y nutrición clínica.

Ponemos a disposición de los pacientes una gran variedad de soluciones nutricionales adaptadas. La disfagia es un problema cada vez más prevalente, por lo que es fundamental abordarla de manera interdisciplinar para mejorar la calidad de vida de las personas que la padecen.



www.vegenathealthcare.es



ACTIVIDADES SEMINARIOS Y CONGRESOS

▼ Ávila | 2019

La trayectoria histórica de las actividades de la A.E.H.H. ha estado dotada de un importante contenido, gracias al compromiso de sus socios y a la colaboración de las empresas del sector. Ha celebrado con éxito veintitrés Seminarios y Congresos nacionales, desde 1999.



▼ La Toja | 2004



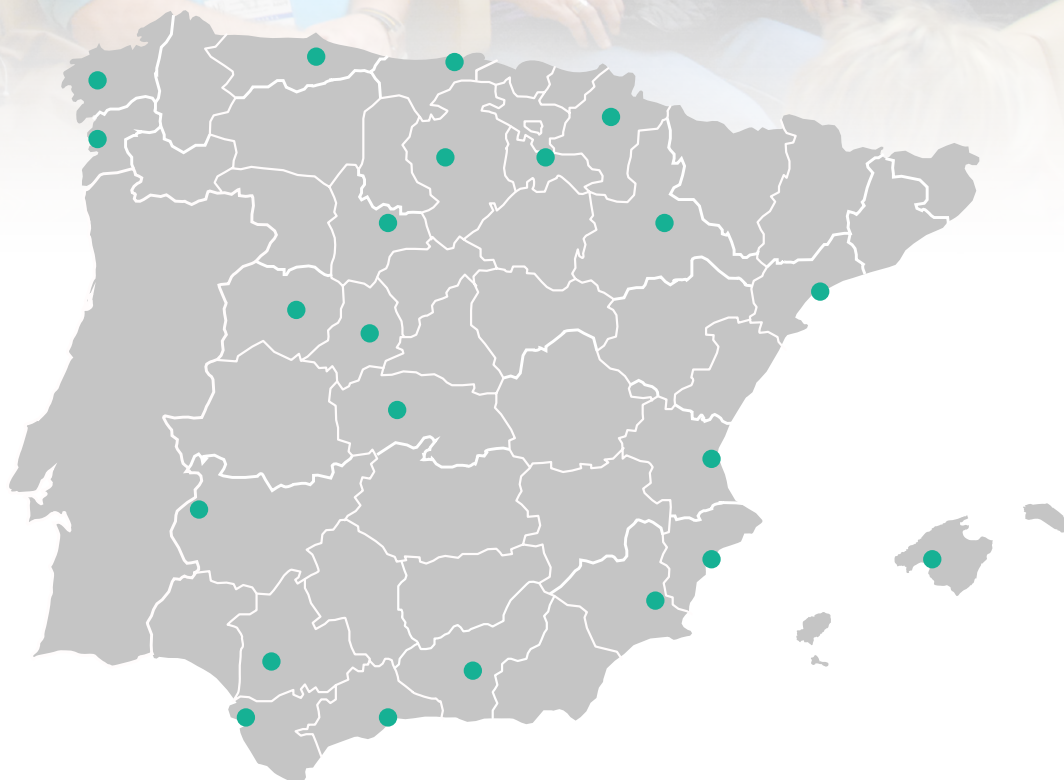
▼ Sevilla | 2014



▼ Logroño | 2009

Las 23 ediciones anteriores se han celebrado en las localidades siguientes:

- Toledo (1999)
- Granada (2000)
- Salamanca (2001)
- Gijón (2002)
- Tarragona (2003)
- La Toja (2004)
- El Puerto de Santa María (2005)
- Santander (2006)
- Zaragoza (2007)
- Badajoz (2008)
- Logroño (2009)
- Alicante (2010)
- Burgos (2011)
- Málaga (2012)
- Murcia (2013)
- Sevilla (2014)
- Valladolid (2015)
- Palma de Mallorca (2016)
- Oviedo (2017)
- Pamplona (2018)
- Ávila (2019)
- Valencia (2021)
- Santiago de Compostela (2022)



electro GROUPE
CALORIQUE
 servir lo mejor

CARROS Y EQUIPOS PARA LA PUESTA EN TEMPERATURA, DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS.

Fabricamos y suministramos desde hace más de 100 años equipos destinados a la correcta puesta en temperatura, transporte y servicio de comidas en hospitales y todo tipo de centros sociosanitarios que requieran un servicio de comida al comensal tanto en bandeja individual como en multiporción.

Nuestro objetivo es la satisfacción del comensal, del usuario y del cliente desarrollando soluciones que cubran todas sus necesidades.

Escanee este QR-Code para descubrir o redescubrir nuestro universo:



A SU SERVICIO

Av. Santos Ovejero nº1, 240008, Leon, ESPAÑA

p.farto@electrocalorique.com

+34 656 431 277

www.electrocalorigroupe.com



INNOVACIÓN
COMPROMISO
CALIDAD

VIAJES DE ESTUDIO

▼ Portugal | 2012



▼ Alemania | 2016



14

► 2007 | **Concurso de cocina (Lyon)**

Visita hospitales de Grenoble, Aviñón y Toulouse, Francia.

► 2008 | **Países Bajos**

Congreso de la asociación holandesa (VHVG).

► 2010 | **Viaje de estudios a EE.UU.**

Congreso asociación (DMA), visita al Hospital Northwestern en Chicago y la Clínica Mayo en Rochester (Minnesota).

► 2011 | **Viaje de estudios a Francia**

Visita fábricas de R45, Aneto y Girbau, hospital de Perpignan, lavandería hospitalaria de Montpellier e I.A.S.S. (Salt).

► 2012 | **Viaje de estudios a Portugal**

Congreso APHH y visita del hospital de Covilhá.

► 2013 | **Viaje de estudios a Países Bajos**

Congreso VHVG, visita a hospitales Lucas Andreas y Leeuwarden.

► 2014 | **Viaje de estudios a Galicia**

Jornada Hospital Lucus Augusti, visita lavandería H. Juan Canalejo y fábrica Estrella Galicia.

► 2015 | **Viaje de estudios a Italia**

Visita hospitales de Brescia, Bérgamo y cocina central de la empresa Serenissima.

► 2016 | **Viaje de estudios a Alemania**

Visita hospital de Frankfurt y fábricas de Hobart y Meiko. Visita al Parlamento europeo.

► 2017 | **Viaje de estudios a Canarias**

Jornada Food defense en hospital La Candelaria (Santa Cruz de Tenerife). Visita de los Hospitales Doctor Negrín y Complejo Materno-insular en Las Palmas de Gran Canaria.

► 2018 | **Viaje a Suecia**

Visita de la cocina central en Vasteras y hospital SÔS en Estocolmo.

► 2019 | **Viaje a Irlanda**

Visita a varios hospitales en el área de Dublín.

► 2023 | **Viaje a Lyon (Francia)**

Visita de las fábricas de Socamel, Electrocalorique, clínica Medipole, Cocina central de los Hospices de Lyon y centro de I+D de Nutrisens.



TEXTILES SOSTENIBLES

Fabricamos uniformes sanitarios con el mayor respeto por el medio ambiente, favoreciendo la economía circular, ya que utilizamos tejidos reciclados y a la vez reciclables una vez haya finalizada su larga vida útil.

- La durabilidad de nuestras soluciones textiles es hasta 3 veces superior
- Facilitamos la gestión en el suministro y la recogida al final del ciclo de vida para su reciclado
- Colaboramos en la disminución de la huella de carbono de las actividades de nuestros clientes
- Fabricación 100% nacional evitando transportes transoceánicos y minimizando los tiempos de entrega
- Ecodiseño personalizable previniendo el uso de componentes no reciclables
- Marcaje textil mediante sublimación que permite la transpiración conservando una alta durabilidad y calidad



curtana.es



▼ Suecia | 2018



▼ Irlanda | 2019



◀ Canarias | 2017

FSMax
SYSTEMS

e-NutriScience
Dietotherapy & Nutrition

Un único sistema para un mundo de operaciones

e-FoodMax
Food Service Management Software

FSMax
SYSTEMS

www.fsmax.com Tel.: 911102030 / 627014545

OTRAS ACTIVIDADES

Desde nuestros inicios, la **A.E.H.H.** ha priorizado la formación, ofreciendo una amplia gama de cursos multidisciplinares que abarcan diversas áreas relacionadas con nuestra industria, así como desarrollo personal y herramientas de gestión. Incluso durante la pandemia, continuamos con éxito ofreciendo cursos en línea. A continuación, destacamos algunos ejemplos:

- **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico** (Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid)
- **8 PASOS. La Gestión del Cambio Organizativo** (Hospital Univ. Vall d'Hebrón, Barcelona)
- **Calidad de textiles** (Granada)
- **Herramientas para la medida en los Puntos de Control crítico** (Hospital Univ. Doce de Octubre, Madrid).
- **Interacciones entre nutrientes, no nutrientes y microbiota y su influencia en la epigenética y en la Salud pública** (semipresencial).
- **Novedades principales de la nueva Ley de Contratos del Sector Público** (Hospital General Univ. Gregorio Marañón, Madrid)
- **Optimización y Costes. Escandallos en Restauración. Gamas de productos. IV y V gama** (Hospital Univ. Miguel Servet, Zaragoza).
- **Textiles quirúrgicos reutilizables: reutilizar, reciclar y reducir residuos** (curso online)
- **Cómo diseñar presentaciones eficaces** (Hospital. Univ. Reina Sofía, Córdoba y Complejo Asistencial Univ. Salamanca).
- **Nuevas técnicas de limpieza y desinfección hospitalarias.** (Hospital Universitario de León).
- **Alimentación y Desnutrición** (Hotel Diplomatic, Benidorm).
- **Listeria y otros peligros alimentarios** (curso online).



También hemos colaborado con otras instituciones y colectivos en la organización y/o el desarrollo de múltiples eventos. Destacamos:

- **Feria Expo-Rest** (Madrid, 2000)
- **Feria HOREQ** (Madrid, varias ediciones)
- **Jornada Danone** (Marbella, 2003)
- Hemos organizado 3 ediciones del **Concurso nacional de cocina** (2007, 2015 y 2023)
- Participación en el **II Congreso Latinoamericano de Hostelería Hospitalaria** (2014)
- **Realización de auditoría en lavandería de Baleares** (2018).
- Colaboración con la **Asociación de Padres con Niños Alérgicos a los Alimentos y al Látex** (2018 y 2019).
- Participación en las **Jornadas de la asociación portuguesa de Hostelería Hospitalaria** (Beja, 2019).
- **Participación en congreso de la Federación Peruana de Administración Sanitaria** (2020)
- **Impartimos formación para el personal de las Hermanas Hospitalarias** (2020 y 2021)
- **Visita a las instalaciones de Onnera group y Basque Culinary Center** (Guipúzcoa, 2022).
- **Ponentes en la Jornada Mercabarna y las colectividades** (Barcelona, 2023).

COLABORACIONES

Durante un cuarto de siglo, hemos establecido sólidas relaciones profesionales con individuos y asociaciones tanto nacionales como internacionales, provenientes de países con una rica diversidad de tradiciones y culturas en el ámbito de la hostelería.

- ARGENTINA
- AUSTRALIA
- BRASIL
- CANADÁ
- CUBA
- ESTADOS UNIDOS
- FRANCIA
- GRAN BRETAÑA
- IRLANDA
- NORUEGA
- PAÍSES BAJOS
- PERÚ
- PORTUGAL
- SUECIA
- VENEZUELA
- Miembro de la Federación europea (EFMH) y Healthcare Caterers International (HCI), ocupando la Presidencia de ésta entre los años 2011 y 2014.



Y en España:

- Miembro colectivo de la **Asociación Española para la Calidad** (desde 2012), formando parte del Comité agroalimentario.
- Participación en congresos **FESNAD**
- Participación en congresos de la **SANCYD**
- Participación en congresos de la **SENPE** y la **SEEN**
- Cursos y congresos de la **SEDCA**
- Miembro de la directiva de la **Alianza Más Nutridos** (desde 2018)
- Colaboración con los **Colegios de Dietistas-Nutricionistas**

INSTITUCIONES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La **A.E.H.H.** ha estado presente en jornadas y eventos organizados por diferentes instituciones, universidades y centros formativos, colegios profesionales, entre otros.

Las revistas y publicaciones del sector han sido una vía esencial para dar a conocer las actividades de nuestra asociación y a las que estamos sumamente agradecidos, pues nos han ayudado a difundir todos los eventos organizados durante estos años y a publicar artículos relacionados con nuestro ámbito de trabajo.

Hemos colaborado con las siguientes publicaciones:

- › Infogeriatría
- › Restauración colectiva
- › Hostelería y Restauración
- › Sanimarket
- › Mab-hostelero
- › Restauración news
- › Hh equipamiento socio-sanitario
- › Balance socio-sanitario
- › Revista Alimentaria
- › Cocina futuro
- › Caternews
- › Vitalia
- › Todo hospital
- › RRR
- › Mundo vending
- › Lar lavanderías industriales
- › Empresa & limpieza
- › Mundo t & l
- › Hostelería galega & turismo
- › Canal Horeca
- › Industria hostelera


GASTROLAV

Equipamiento para el profesional hostelero



SAT y distribuidor oficial

FAGOR
PROFESIONAL



C/ Hernansaez 31 bajo. 15009 A Coruña Tel.: 881 821 199
admon@gastrolav.com www.gastrolav.com



RELEVO GENERACIONAL



Una existencia de **25 años** hace que muchas personas se vayan incorporando y otras dejando de pertenecer a la Asociación en el transcurso del tiempo. En el comienzo, el interés común de bastantes profesionales, que teníamos competencias en el ámbito de la Hostelería y los Servicios Generales hospitalarios, hizo que se fueran sumando socios a aquella incipiente iniciativa del año 1998, a pesar de lo difícil que es que, en nuestro país, la gente se asocie.

Según se fueron consolidando las actividades de la **A.E.H.H.**, cada vez despertaron más inquietudes y esto también permitió que se unieran más personas y empresas para colaborar con nosotros y que otras instituciones contasen con nuestros socios para desarrollar trabajos conjuntos.

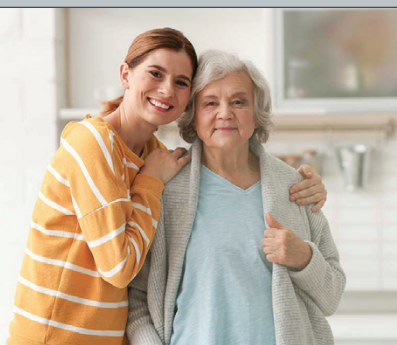
Pero como el tiempo pasa muy rápido, los que empezamos esta andadura nos hemos ido haciendo mayores y ahora mismo, si queremos garantizar el **futuro**, debemos propiciar un **relevo** en el conjunto de los socios y espe-

cialmente en la Junta directiva. En las elecciones que tendrán lugar dentro de dos años necesitamos contar con savia nueva que dirija el destino de nuestra asociación. Por supuesto, siempre contaréis con el apoyo y la experiencia de los socios “veteranos”.

Desde aquí también aprovechamos este aniversario para animar a todos los jóvenes responsables que se van incorporando a estos Servicios a unirse a un proyecto que empezó modestamente hace un cuarto de siglo y que nos encantaría que durase muchísimos años más. El esfuerzo realizado y, sobre todo, el valor de nuestro trabajo, lo merece.

Así que no lo dudéis; vosotros, los jóvenes, sois el futuro de la A.E.H.H. y os necesitamos. Animaros a compartir experiencias con otros compañeros y a tomar el mando de esta asociación, que se debe fundamentalmente a sus socios, que son lo mejor de ella. Y tened por seguro, por experiencia lo afirmamos, que este esfuerzo merece mucho la pena.

Únete y forma parte del cambio.
La Junta Directiva



naturalnutraliment.com

**Natural
Nutraliment**

Crema de frutas de fácil deglución

Elaboradas con pasión por nuestros nutricionistas y chefs expertos: seguras, apetitosas y nutritivas.

Una marca de Infrusesa Origina Foods





Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

Sector Oficinas, 28, Lc 3
28760 Tres Cantos MADRID (España)
Tel: +34 91 804 52 62
secretaria@hosteleriahospitalaria.org

Explora la versión digital



www.hosteleriahospitalaria.org

