



Aniversari per a tots

Durant els mesos de març i abril han tingut lloc alguns dels actes que estaven previstos per al 75è aniversari de l'edifici històric. Gairebé s'ha completat el cicle de conferències "L'Hospital al vostre servei", que ha servit per donar a conèixer diferents aspectes del nostre Hospital i la seva assistència. D'altra banda, els actes lúdics han comptat amb una excel·lent participació popular.

Excursió popular

El diumenge 22 de març es va celebrar la 16a edició de l'excursió popular de Granollers, organitzada com cada any per l'Agrupació Excursionista de la ciutat, que en aquesta ocasió s'ha volgut sumar a la celebració del 75è aniversari. Els participants van sortir a les vuit del matí des de l'edifici històric de l'Hospital per fer un dels dos recorreguts proposats: un d'onze quilòmetres i un altre de disset. El primer en arribar de nou a l'Hospital va fer el recorregut més llarg en dues hores i mitja. Cap

a la una del migdia gairebé tothom havia arribat a lloc. Hi van participar 300 persones de totes les edats, des dels sis anys fins algun que passava la setantena.

Concurs d'ocells

El 18 d'abril, a partir de les nou del matí, es van aplegar davant l'edifici històric molts aficionats als ocells carregats de gàbies amb els seus passerells, verdums, cadernerres i pinsans, disposats a gaudir dels seus cants i a emportar-se a casa algun dels 40 trofeus que hi havia preparats per als guanya-



Conferència del cicle "L'Hospital al vostre servei" sobre el Diagnòstic i tractament del càncer a l'Hospital de Granollers

dors de cada categoria. La Societat Ocellaire de Canovelles, amb Manolo Sánchez, operari del nostre departament de Manteniment, va encarregar-se d'organitzar el certamen,

que va resultar un èxit de participació. 166 ocells van mostrar les seves habilitats canores davant el nombrós grup d'aficionats i curiosos que hi havia

•••(Continua a la p. 2)

El servei de Restauració

El servei de Restauració de l'Hospital disposa de dues cuines: la del Centre Geriàtric i la de l'Hospital pròpiament dit. La primera serveix menjars a l'Hospital de Dia, als residents, a la Unitat de Cures Pal·liatives i a la Unitat de Convalescència. La cuina de l'Hospital atén els clients hospitalitzats i el menjador laboral.

L'equip de la cuina del Geriàtric està format per sis persones, que serveixen 340 àpats al dia, mentre que la de l'Hospital compta amb el treball de 26 persones, entre cuineres, ajudants i cambreres, a les quals s'han d'afegir una supervisora, un cap de cuina i tres dietistes de l'empresa Restaurantes en Concesió, que gestiona la cuina del nostre Hospital. Aquesta cuina serveix

una mitjana diària de 1.220 àpats entre els dels malalts i els del menjador laboral.

Les cambreres de planta són les responsables de portar el menjar des de la cuina fins al malalt, així com de la recollida i neteja de les safates. D'altra banda, els dietistes duen a terme una feina a planta per a aquells malalts que per les seves necessitats han de tenir una possibilitat d'elecció més àmplia.

Controls de qualitat i seguretat

El circuit de proveïment-servei comença amb la compra dels productes a manipular sota els criteris de qualitat i servei de les empreses proveïdores, amb marges de

•••(Continua a la p. 2)

Entrevista amb tres germanes de la Comunitat Vedruna
pp. 4 i 5

Signatura d'un acord per a l'estabilitat laboral
pp. 6

Nous cursos a l'Hospital
p. 7