

10. 10. 2024

TISKOVÁ ZPRÁVA

„Jde to“ je správná odpověď. Tržiště dobrých příkladů přineslo inspiraci pro nemocniční stravování

Každý den se v nemocnici stravuje kolem 145 tisíc osob, ročně se pak nemocniční stravování týká více než jednoho a půl milionu pacientů. Právě významu nemocničního stravování z pohledu zdraví se věnoval druhý ročník akce „Tržiště dobrých příkladů“, který se uskutečnil 10. října 2024 v prostorách Makro akademie v Praze. V centru pozornosti byly příklady dobré praxe z nemocničního stravování a nutriční péče. Akci pořádal Státní zdravotní ústav (SZÚ) v rámci meziřesortních aktivit na podporu zkvalitnění stravování v institucích.

Ministr zdravotnictví Vlastimil Válek, který dlouhodobě klade důraz na význam nutriční péče v rámci nemocničního stravování, vyzdvihl důležitost zavádění systémových změn ve zdravotnických zařízeních. *„Je nezbytné, aby nemocnice zlepšovaly své stravovací služby nejen z pohledu pacientů, ale i zaměstnanců. Nutriční péče je klíčovou součástí procesu léčby a prevence. Malnutrice v nemoci zvyšuje náklady na zdravotní péči o 13- 15 % a roční náklady spojené s jejími následky se u nás pohybují mezi 90-100 miliardami korun. I proto ministerstvo nadále podporuje iniciativy, které vedou k modernizaci nemocničního stravování a zvyšování jeho kvality,“* uvedl ministr zdravotnictví.

„Jsem ráda, že se nám podařilo uspořádat druhý ročník této úspěšné akce. Podle mezinárodního průzkumu NutritionDay je nedostatečným nebo nevyrovnaným příjmem živin ohrožena skoro třetina pacientů v českých nemocnicích. Prevence tohoto stavu a správná terapie přitom mohou zkrátit dobu hospitalizace, podpořit rekonvalescenci, ale také snížit rizika budoucích komplikací. Je skvělé, že odborníci mají možnost sdílet s kolegy své zkušenosti a inspirovat se navzájem. V této tradici chceme určitě pokračovat,“ doplnila hlavní hygienička, ředitelka SZÚ a předsedkyně Meziřesortní skupiny pro institucionální stravování Barbora Macková.

Na správném chodu nemocničního stravování se podílí celá řada profesí, od lékařů, přes nutriční terapeutky až po nákupčí, cukráře nebo kuchaře. A právě 40 nemocničních kuchařů získalo v rámci akce možnost účastnit se praktického kurzu zaměřeného na přípravu šetrné diety. Tento kurz kladl důraz na atraktivní servírování pokrmů, aby byly lákavé pro pacienty a přitom v souladu s jejich zdravotními potřebami. Součástí kurzu se stalo také servírování jídel do tabletových systémů a nácvik jejich lákavé prezentace. Kurzy probíhaly pod vedením profesionálních kuchařů Makro akademie, s využitím receptů sestavených týmem stravovacího provozu Nemocnice Na Homolce.

“Od roku 2019 pořádáme ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem seriál vzdělávání pro sektor institucionálního stravování,” říká Jiří Nehasil, generální ředitel Makro ČR a dodává: „V rámci Tržišť dobrých příkladů ukazuje náš profesionální tým kuchařů na velkých technologiích v Makro akademii kuchařům z nemocnic, jak vařit lépe.“

Za pět let prošly Makro akademií stovky kuchařů, kteří si vyzkoušeli, že vařit ve velkých jídelnách jde zdravě a chutně i při respektování diet a omezení. ***„Třeba ryby jsou v institucionálním stravování nepříliš populárním tématem. Kuchaři často používají mražené filé jako nejjednodušší variantu. My jim ukazujeme, jak pracovat s čerstvými rybami, s nimiž se vejdou i do nákladů, jako třeba na Tržišti připravovaný sumeček. Hrajeme si také se surovinami a ukazujeme, že čočka nemusí být připravená jen na kyselo, ale naučíme ji nemocniční kuchaře připravit jako hummus nebo kari. Ukazujeme také, že je možné obohatit obědy i o minutkové stravování,”*** přibližuje Jan Gavenda, manažer Makro akademie.

V rámci širšího programu bylo diskutováno o faktorech, které ovlivňují spokojenost pacientů a zaměstnanců s poskytovanou stravou, ale i o ekonomických výzvách při nákupu kvalitních potravin. Tematizovalo se také využití moderních technologií ve stravovacích provozech nebo ekologická udržitelnost nemocničního stravování. Zvláštní pozornost byla věnována i komunikaci nemocnic s pacienty a jejich rodinami o kvalitě poskytované stravy.

Akce se konala pod záštitou Ministerstva zdravotnictví a přilákala širokou škálu odborníků na nemocniční výživu a stravování, kteří se podělili o své zkušenosti a příklady dobré praxe. Kromě kuchařů samotných se zúčastnili i nutriční terapeuti a ředitelé i pracovníci stravovacích provozů z více než 40 českých nemocnic.