

Transparentní nákupy a kvalitní potraviny jsou klíčem ke zlepšení stravy v institucích

Brno, 10. února 2025 – Kvalita nemocničního stravování zásadně ovlivňuje proces léčby a rekonvalescence pacientů. Podobě tomu je i u škol a zařízení sociálních služeb. Jak ale zajistit, aby instituce nakupovaly čerstvé a kvalitní potraviny transparentně a efektivně? Odpověď přinesl odborný seminář v Brně, který se zaměřil na využívání dynamického nákupního systému (DNS) v souladu se zákonem č. 166/2023 Sb.

Pod záštitou **Ministerstva zdravotnictví, Státního zdravotního ústavu a Ministerstva pro místní rozvoj** se setkali zástupci nemocnic, odborníci na veřejné zakázky a dodavatelé kvalitních potravin, aby společně hledali řešení pro moderní a odpovědné nemocniční stravování.

Jedním z hlavních řečníků byl **ministr zdravotnictví prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR**, který zdůraznil, že kvalitní nemocniční strava není luxus, ale **klíčový faktor zdravotní péče** a navázal na svou nedávnou zkušenost se stravou v nemocnicích: *„Chci podpořit změnu stravování v nemocnicích, aby co nejvíce odpovídala potřebám pacientů a budu v tom podporovat i ředitele nemocnic. Jsem rád, že se tomu Ministerstvo zdravotnictví a Státní zdravotní ústav s partnery věnují a odvedli už důležitou práci. Pod mým vedením jsme loni vydali metodiku k nákupům potravin do nemocnic, aby se pro pacienty nakupovalo kvalitně a udržitelně. Zadal jsem také jako prioritu ministerstva vypracování projektu ke zkvalitnění stravy a nutriční péče v nemocnicích, jehož realizace je už takzvané „na spadnutí“.*

MUDr. Barbora Macková, MHA, hlavní hygienička, ředitelka **Státního zdravotního ústavu a předsedkyně Mezirezortní pracovní skupiny pro institucionální stravování**, zdůraznila nutnost **sjednoceného a odborného přístupu ke stravování v institucích**. *„Jsem nesmírně ráda, že po necelých dvou letech činnosti má naše skupina za sebou podstatné a hmatatelné výsledky – v roce 2023 byla vydána Metodika poskytování dietní stravy v rámci institucionálního stravování, která slouží jako návod k tomu, jak zajistit stravování dětí, které mají dietní omezení. Pilotním testováním loni prošlo také aktualizované složení spotřebního koše pro školní jídelny, které zajistí vyváženou skladbu jídelníčků a do praxe by mělo být plošně uvedeno v příštím školním roce. Intenzivně se věnujeme také změnám ve stravování pacientů v nemocnicích, jak uvedl pan ministr. Pořádáme workshopy a konference pro zaměstnance nemocnic. Na těchto akcích sdílíme metodickou podporu, dobrou praxi a v rámci činnosti skupiny nabízíme unikát – kurzy pro školní a nemocniční kuchaře s praktickými tréninkem a ukázkami receptů. Chtěla bych tedy velmi poděkovat svým kolegyním a kolegům, kteří na těchto pozitivních změnách intenzivně pracují a jejichž výsledky jsou jasně vidět“*, řekla Macková.

Seminář ukázal konkrétní **příklady dobré praxe** a představil moderní digitální nástroje, které umožňují **nemocnicím nakupovat potraviny podle kvality, výživových hodnot a udržitelných kritérií, nejen podle ceny.**

Dynamický nákupní systém (DNS) umožňuje průběžně oslovovat dodavatele a nakupovat kvalitní suroviny za férových podmínek.

Moderní metody výběru potravin zohledňují výživové standardy, sezónnost a podporují odpovědné zemědělství.

Transparentní zakázky přinášejí lepší kvalitu potravin a zároveň šetří nemocnicím čas i peníze.

Seminář ukázal, že kvalitní nemocniční stravování nezačíná v kuchyni, ale **u způsobu, jak nemocnice nakupují potraviny.** Pokud chtějí zlepšit kvalitu jídla, **musí nejprve změnit přístup k nákupům** – a právě zde hraje zásadní roli **makro ČR**, které ve spolupráci s jednotlivými členy Mezirezortní skupiny, pomáhá nemocnicím s využitím **moderních nástrojů pro transparentní zadávání veřejných zakázek.**

„Jsme připraveni pomoci institucím zavést systémy, které zlepší kvalitu stravování a přinesou úspory. Makro ČR není jen dodavatel, ale partner, který jim pomůže přejít na moderní způsob hospodaření s potravinami. Nadále budeme aktivně podporovat školení a odbornou podporu zaměstnanců pracujících v institucionálním stravování“ uzavírá **Jiří Nehasil**, generální ředitel makro ČR.

Zlepšení nemocniční stravy není otázkou vzdálené budoucnosti. **Nové legislativní nástroje i moderní technologie umožňují nemocnicím začít měnit přístup k nákupu potravin okamžitě.**

„Dnes už neplatí, že nemocniční strava musí být nevýrazná a nekvalitní. Máme nástroje, které nemocnicím umožní nakupovat čerstvé a výživné potraviny za férových podmínek. Je jen na nás, jak je využijeme,“ shodli se účastníci semináře.

Díky těmto krokům může být **nemocniční stravování skutečně součástí léčby – nejen na papíře, ale i na talíři.**

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 28 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů, nebo si ho nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky **iniciativě České pole** se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací naleznete na: <https://www.makro.cz/>

Pro více informací kontaktujte:

Nikola Formanová

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: nikola.formanova@makro.cz

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/