

**Ministerstvo zdravotnictví a Státní zdravotní ústav společně s makro ČR mění, co pacienti dostávají na talíř.**

**Praha, 3. června 2025 – Dalších padesát kuchařů a kuchařek úspěšně absolvovalo dnes v Makro Akademii odborný kurz zaměřený na zvyšování kvality nemocniční stravy. Celkem se jarních vzdělávacích kurzů zúčastnilo už více než 100 kuchařek a kuchařů z nemocnic z celé České republiky. Kurzy vycházejí ze spolupráce mezi makro ČR a Státním zdravotním ústavem a spadají pod aktivity realizované Mezirezortní pracovní skupinou pro institucionální stravování Ministerstva zdravotnictví.**

*„V nemocnicích se každý den podává přes 100 tisíc jídel a každé z nich je příležitostí, jak z jídla udělat kvalitní součást léčby, nejen nutnou povinnost vydat stravu“, uvedl ministr zdravotnictví prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR a dodal: „V poslední době jsem byl několikrát hospitalizován – a musím říct, že jídlo vůbec nebylo špatné. Věřím, že školení, která jsme v rámci mezirezortní skupiny pro institucionální stravování společně s Makro Akademií připravili, budou kuchaře a kuchařky inspirovat a posouvat dál.“*

Klíčovým přínosem kurzů je úzká **spolupráce mezi kuchaři a nutričními terapeuty**, která je zásadní pro to, aby nemocniční jídlo bylo nejen výživově správné, ale i chutné a pacienti měli chuť jej sníst. V zázemí Makro Akademie se tentokrát intenzivně pracovalo s principy tzv. **šetřící diety**. Účastníci připravovali nemocniční jídla od polévek přes hlavní chody až po dezerty. Kurzy vedli zkušení odborníci: **Miroslav Krotký** (vedoucí stravovacího provozu Nemocnice Na Homolce a Fakultní nemocnice v Motole), **Pavčina Vránová** (vedoucí stravovacího provozu Nemocnice Havířov) a **kuchařské týmy z Makro Akademie i obou nemocnic**. Teorie tak byla přímo propojena s praktickými ukázkami kvalitního vaření a prezentací výsledků.

*„Kvalitní suroviny jsou základem všeho – chuti i zdraví. Jakkoliv jsou našimi partnery hlavně nákupčí a obchodní týmy, podporujeme vzdělávání kuchařek a kuchařů v nemocnicích a institucích“, říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR a doplnil zkušenost z nemocniční kuchyně: „Je to náročná a málo viditelná práce, která si zaslouží velké ocenění a respekt. Proto se hrdě účastníme projektu, který práci ve velké kuchyni ocení, podpoří a kvalitními surovinami a dobrými recepty inspirovat stále více kuchařů a kuchařek nejen v nemocnicích.“*

Makro ČR se dlouhodobě podílí na rozvoji institucionálního stravování nejen jako dodavatel, ale také jako **vzdělávací partner**, který v Makro Akademii poskytuje zázemí pro řadu odborných školení a inspiraci pro sdílení dobré praxe.

\*\*\*

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 27 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 je 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](mailto:nikola.formanova@makro.cz)

[www.makro.cz](https://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](https://www.facebook.com/makro.cz)

[www.linkedin.com/company/makro-cr/](https://www.linkedin.com/company/makro-cr/)