

Téma nemocniční strava je doslova evergreenem. Většinu pacientů nechutná, standardem je malá pestrost jídla, omezená nabídka, nedodržování vyváženého složení jídla i nedostatečná energetická hodnota stravy. Jak tomu skutečně je, jsem se zeptala šéfkuchaře z Nemocnice Na Homolce pana **Pavla Záleského** a vedoucího stravovacího provozu pana **Miroslava Krotkého**.



Pavel Záleský

Nemocniční strava **NEMUSÍ BÝT NUDA**

Je česká nemocniční strava opravdu tak špatná?

PZ: Ve většině českých nemocnic strava opravdu špatná je, ale nikoli z důvodu špatných surovin, ale nekvalitních pracovníků. V naší nemocnici používáme moderní potraviny a technologie přípravy. Snažíme se uspokojit co největší množství požadavků. Velká skupina strávníků jsou vegetariáni, celiaci atd., kterým vycházíme vstříc. Speciálně vaříme podle nutričních terapeutů, lékařů a přání pacientů. Pro pacienty připravujeme 14 druhů diet a každá dieta má ještě svá specifika, tak se nám to může rozšířit až na několik desítek druhů diet...

MK: Samozřejmě je rozdíl v dietní stravě, některé diety prostě chutné nejsou, např. neslaná, bezezbytková, ale je prvořadě zajistit zdravotní péči. Racionální

dieta, která má největší zastoupení, se chutně a kvalitně připravit dá.

V přípravě a kvalitě nemocničních pokrmů hrají asi významnou roli i finance, že?

PZ: Ano, to v každém případě. Lze pracovat i s nízkými rozpočtovými náklady, ale připravované pokrmy se musejí vyrábět čerstvě a klasickými postupy, nikoli z kupovaných polotovarů či balených potravin.

MK: Je tu více aspektů. Důležité je dobře nakupovat suroviny, postupovat podle zákona, hlídat kvalitu dodávaného zboží. Záleží tu na lidském faktoru, komunikaci a týmové práci všech zaměstnanců. Ideální by bylo, aby všechny nemocnice mohly pracovat se stejnou hodnotou stravovací jednotky, pak by záleželo opravdu jen na schopnosti zaměstnanců stravovacího provozu.

Často se žehrá na to, že nemocnice nemají na lepší jídlo peníze. To ale přece neznamená, že se s nízkým rozpočtem nedá sestavit hodnotný jídelníček?

MK: Samozřejmě záleží na výši stravovací jednotky, ale i s nízkou stravovací jednotkou se dá uvařit kvalitní jídlo z dobrých surovin. Důležitá je komunikace mezi nutričními terapeuty a šéfkuchařem. Ve většině nemocnic takové vztahy nefungují a odráží se to na kvalitě stravy. Nutriční terapeuti mají v současnosti složitou pozici. Dříve byly bráni jako „holky u kuchyně“, dnes jsou konečně vnímáni jako důležití pracovníci zdravotnictví, edukují pacienty a ordinují diety společně s lékařem. Dieta je součástí léčby a stále platí, že dobrou stravou je možné snížit délku pobytů hospitalizovaných pacientů v ne-

mocnicích. Dalším faktorem je vedení kuchařského týmu. Záleží na šéfkuchaři, zda je komunikativní, kreativní, je dobrý hospodář a dokáže motivovat a vést tým lidí. U nás například máme každý den teplou večeři, která je pacienty velmi kvitovaná.

PZ: Peníze musí hlídat vedoucí. On je ta hlava a já jsem krk, který s tou hlavou hýbe. Já jsem od toho, abych rozdával práci a vytvářel hodnoty, vedoucí musí zajistit veškeré pracovní podmínky pro zaměstnance.

Nemocnice budou muset začít reagovat na to, že se na lůžka kromě starších lidí dostává i mladší generace pacientů, kteří o jídle více přemýšlejí, a jejich představa o nemocniční stravě je úplně jiná.

MK: My už na takové požadavky reagujeme. Vaříme moderní a žádanou racionální stravu, využíváme čerstvou zeleninu, zařazujeme ryby, luštěniny, ale ponecháváme i část klasické české kuchyně. Vždyť co je špatného na svíčkové s houskovým knedlíkem? Mladší generace je v naší nemocnici také nabírána na pracovní pozice ve stravovacím provozu, a tak máme možnost požadavky vnímat přímo od nich. Snažíme se kuchaře neustále vzdělávat, aktivně navštěvují kurzy přípravy jídel, účastní se prezentací novinek v gastronomii, výstav, veletrhů, mají možnost zapůjčit si trendy gastronomické časopisy k načerpání inspirace. Ve spolupráci s nutričními terapeuty se počítá kalorická hodnota a správné nutriční složení pokrmů, tak abychom pacienti správně vyživilí. Důležité je mít kolem sebe schopné a pracovitě kolegy.



Miroslav Krotký

Problém mají nemocnice zřejmě i s personálem. Sehnat kuchaře je problém a sehnat dobrého kuchaře ještě větší, vidíte?

PZ: Při velkém množství pracovníků se dobrý kuchař a kvalitní personál opravdu špatně shání. Nicméně během loňského roku se nám podařilo doplnit řadu kvalitních zaměstnanců. Většinu jsme sháněli pomocí kontaktů a známých, také děkujeme za spolupráci personálnímu oddělení.

MK: Na hledání a výběr personálu vynakládáme velké úsilí. Není to úplně jednoduché, ale je to možné. Oproti soukromým firmám máme velké množství výhod. Stabilní pracovní dobu, 25 dnů dovolené, 4 dny pracovního volna a další benefity. Důležitá je motivace, kuchař musí chodit do práce rád. Mám štěstí, že jsem potkal Pavla Záleského, který tým dokáže správně motivovat, kuchaři jsou u nás hodně a ze všech stran chváleni.

Málokterá nemocnice nabízí „běžným“ pacientům možnost výběru z několika jídel. Širší nabídka bývá většinou určena pacientům umístěným v nadstandardních pokojích. Jak je tomu u vás?

MK: V naší nemocnici zatím není výběr stravy logisticky možný, ale s příchodem nového IT náměstka se o takovém kroku do budoucna jedná. Zatím jsou výjimky pro vegetariány, vegany, celiaky atd. Vždy se snažíme vyjít pacientovi vstříc, pokud třeba nejí rýži, tak se mu v indikaci udělá záznam a je mu nahrazena jinou přílohou. Hodně záleží na osobním přístupu našich nutričních terapeutů. Zvláštní stravovací režim pak mají platící pacienti, nebo pacienti na nadstandardních pokojích. Zde si mohou vybírat z kompletní denní nabídky připravovaných pokrmů.

Kolik kuchařů se u vás denně podílí na přípravě stravy a jak celý den vypadá?

PZ: Naše činnost je rozsáhlá, začínáme již brzy ráno otevřením vlastního bufetu s výrobky studené kuchyně a nadále svačínového provozu s čerstvými zeleninovými saláty a teplým pultem se svačínovým programem, poté následuje výdej personální stravy složené ze čtyř druhů hotových jídel, dvou druhů polévek a tří druhů minutkových pokrmů. Výdej patientské stravy je po celý den, 365 dnů v roce zajištěn rozvozem ve třech fázích.

Den je zakončen výdejem teplých večeří, které jsou podávány každý den.

MK: Stravovací provoz naší nemocnice má celkem 50 zaměstnanců plus pracovníky externí firmy, kteří vykonávají pomocné práce. Patientskou stravu připravují na každé 12hodinové směně tři kuchaři. Je to však kolektivní práce celého stravovacího provozu. Vzájemně si vypomáhají, umožňuje to jedna společná kuchyně.

Kolik porcí jídel je kuchyň schopná připravit při jedné směně?

PZ: Na jedné směně děláme cca 1500 obědů, 1000 jídel pokrmů dietní (patientské) stravy, probíhá celodenní výroba studené kuchyně – salátů, chlebičků a baget – a vaří se teplé večere. Celodenní výběr teplé i studené kuchyně je zajištěn až do 19:00 hodin. Stravování navíc není jen pro pacienty, vaříme pro zaměstnance i externí strávníky. Součástí provozu je jídelna, kavárna, bufet a také příprava občerstvení pro kongresový sál, který je součástí areálu nemocnice.

Systém výroby, rozdělování a expedice stravy zvyšuje komfort i hygienickou úroveň stravování pacientů. Chystáte rekonstrukci stravovacího provozu, nebo už máte hotovo?

MK: Pravidelně probíhá obměna varných technologií a pravidelná údržba veškerých prostor a zařízení. V současné době probíhá studie proveditelnosti a do konce roku 2020 by měl být zpracovaný kompletní projekt na nový stravovací provoz. V roce 2021 bude probíhat rekonstrukce celého provozu. Je to pro nás všechny velká výzva. Realizace bude probíhat po etapách, tak aby nebyl narušen plynulý provoz nemocnice a pacienti se nepřetržitě mohli stravovat.

Je pořád ještě co zlepšovat?

PZ: Ano, stále je co zlepšovat. Obor gastronomie se vyvíjí jako kterýkoli jiný obor, ale česká kuchyně je podle mého názoru dokonalá a zůstal bych u klasických postupů. Snažíme se pacientům zpestřovat jídelníčky sezonními surovinami, používáme čerstvé bylinky a minimalizujeme používání chemických ochucovadel. Když vývar, tak z masa a kostí, když pro vegetariány, tak samozřejmě zeleninový z čerstvé zeleniny. Zařadili jsme do patientské stravy velké množství luštěnin, čerstvé zeleniny a ovoce.

MK: Bude vždy co zlepšovat! ●