

Udržitelné stravování ve zdravotnických zařízeních

JAK ŘEŠÍME UDRŽITELNĚJŠÍ STRAVOVÁNÍ

- Pečlivě plánujeme nákupy a normování
- Třídíme odpad (oleje, a zbytky z kuchyně uchováváme a firma určená pro svoz gastronomických odpadů si pro ně jezdí)
- Slupky ze zeleniny a ořezky z mas používáme do vývarů, nebo demi glace
- Plastové kelímky jsme nahradili vratným uzavíratelným

CO SE JIŽ PAVEDLO

- Navýšení počtu jídel
- Revitalizace staré jídelny
- Zlepšení vztahů s dodavateli
- Obměna personálu kuchyně
- Edukace kuchařů o dietách (co pacienti mohou a co nemohou)
- Vaříme modernější jídla pro personál
- Zařazujeme nové přílohy
- Nové technologické postupy - sous vide, vaření v páře, v tlakové pánvi (úspora provozních nákladů o cca 60 %)
- Zařadili jsme bylinky do přípravy jídel
- Zavedl se nutriční a skladový systém Doctis
- Modernější a úspornější vybavení kuchyně
- Spolupráce s pečovatelskou službou
- Nadstandardní menu na porodnici (za příplatek)
- Nákup od lokálních dodatelů skrze nákupní portál Pecosta



CO POMOHLA

- Obměna týmu
- Podpora vedení
- Ochota zaměstnanců, motivace
- Modernější a úspornější vybavení
- Školení kuchařů a pomocného personálu (kurzy komunikace na pracovišti, videokurzy vaření – Kulinářské umění)
- Personál si uvědomuje svou zodpovědnost za stravu podávanou pacientům

CO SE OSVĚDČILO

- Ranní porady
- Obchůzky po odděleních a sběr zpětné vazby
- Sběr zpětné vazby také u zaměstnanců prostřednictvím hodnocení v programu Doctis
- Výdej patientské stravy v ohřevných vanách

CO SE NEOSVĚDČILO

- Ne všechna moderní jídla se setkala s úspěchem. Hlavně na oddělení následné péče – nyní se zaměřujeme na to, jaká jídla zařadit pro pacienty s vyšším věkem. Bereme v potaz to, že ne každý bude akceptovat například salát z quinoi s pečenou zeleninou, nebo šafránové rizoto s kalamáry.

JAK SE NÁM DAŘÍ NAKUPOVAT KVALITNÍ POTRAVINY

- Díky aukčnímu portálu Pecosta máme zajištěn nákup kvalitních potravin za ty nejlepší ceny.
- U každé komodity si nastavíme specifikaci, kterou chceme (u masa mladý býk atd.).
- Velký výběr dodavatelů a tudíž možnost porovnání kvality surovin nám dává možnost si vybrat to nejkvalitnější.
- Při příjmu potravin dohlížíme osobně na jejich kvalitu.

PŘED zavedením nákupního portálu Pecosta



PO zavedení nákupního portálu Pecosta



DALŠÍ PLÁNY VE ZLEPŠENÍ NEMOCNIČNÍHO STRAVOVÁNÍ

- Redukce dietního systému
- Zlepšení exportu snídaní pro pacienty
- Stáže a návštěvy v jiných nemocnicích
- Podpora udržitelnějšího stravování

Děkujeme

30. 03. 2023

