

5 Zhodnocení výsledků projektu

Prvním pracovištěm, ve kterém byly v rámci projektu realizovány pozitivní změny nemocniční stravy, bylo pracoviště vedoucího projektu prof. Havlíka, ředitele Fakultní nemocnice Olomouc. Pacienti bez dietního omezení zde mají možnost volby ze třech jídel k obědu. Původně zvažované testování bufetového výdeje snídaní a večeří zatím nebylo realizováno s ohledem na nepříznivé prostorové možnosti nemocnice. S bufetovým výdejem je však do budoucna počítáno v rámci plánované stavby nemocniční jídelny pro chodící pacienty.

Některé slibně se rozjíždějící projekty se musely přerušit v době covidové pandemie, např. testování bufetového výdeje na vybraném oddělení Fakultní nemocnice u sv. Anny v Brně. Snad se i tam projekt znovu rozběhne. Některá zařízení se zapojila teprve nedávno (např. Nemocnice Nové Město na Moravě a Ústav pro péči o matku a dítě Praha-Podolí) a realizace projektu je zde zatím v začátcích.

Velmi příjemně nás překvapila porodnice ve Fakultní nemocnici Ostrava pod vedením doc. Šimetky, která nás rovněž oslovila se zájmem o zlepšení stravy, ale již na první schůzce se ukázalo, že mnohé změny už velmi úspěšně realizovali a nám nezbylo než chválit.

V Ostravě se inspiroval ředitel Nemocnice Havířov Ing. Schellong, který pověřil svou vedoucí stravovacího provozu a nutriční terapeutku v jedné osobě, Pavlu Vránovou, aby realizovala zlepšení stravy nejprve v porodnici, postupně v celé nemocnici. Je nám velkou ctí, že se stali součástí našeho projektu a jsou inspirací i zdrojem zkušeností pro ostatní. Nemocnice Havířov je v realizaci změn nejdále nejen v rámci projektu, ale velmi pravděpodobně i v celé ČR. Posuďte sami: pro klientky porodnice byla zavedena bufetová snídaně, 24hodinový přístup do chladicí vitríny s občerstvením, které je připravované a průběžně doplňované z nemocniční kuchyně a možnost přípravy čerstvě presovaného ovocného džusu přímo na oddělení. Pacienti z ostatních oddělení nemocnice si mohou vybrat ze dvou snídaní a pro celou nemocnici je možný výběr ze tří obědových chodů a výběr večeře z pestré nabídky servírovacího vozíku. Paní Vránová je profesí nejen nutriční terapeutka, ale současně rozumí kulinářským technikám, proto je kvalita jídla nemocnice v Havířově na vysoké úrovni. Nemocniční kuchyně pod jejím vedením inspiruje další pracoviště, která si jezdí do Havířova pro praktické zkušenosti.

V začátcích projektu byla velká nedůvěra zejména k bufetovému výdeji stravy s možností vlastního výběru jídla samotným pacientem a trvalo poměrně dlouho, než se situace změnila. Po havířovské první vlaštovce nyní přibývají další a další zařízení, která se inspirovala a některá ani nesouvisí s naším projektem (např. porodnice FN Bulovka v Praze). Zatím jde většinou o bufetové snídaně v porodnici, ale doufáme, že se tento způsob realizace stravy stane standardem i pro další jídla a další oddělení nemocnic.

Ne ve všech zapojených zařízeních se po počátečním zájmu, zhodnocení tamní situace a návrhu řešení podařilo rozběhnout navrhované změny. Příčiny neúspěchu byly různé. V některých případech byla nedostatečná podpora ze strany vedení zdravotnického zařízení, v dalších šlo o nesoulad mezi požadavky nutričních terapeutů a stravovacího provozu. **Vzájemná kooperace vedoucího nutriční terapie a vedoucího stravovacího provozu se obecně ukázala jako klíčová podmínka úspěšného procesu zlepšení stravování v daném zařízení.** V některých

zařízeních jsme se setkali s angažovanými nutričními terapeuty, kterým se však nedařilo prosadit navrhované změny z důvodu neochoty stravovacího provozu cokoli měnit. V jiných zařízeních byla zcela opačná situace – stravovací provoz, který si velmi přál vařit lépe, chutně a podle nových receptur, narážel na neochotu dietních sester či nutričních terapeutů ke změnám a lpění na zaběhnutých postupech. Výhodou menších a středně velkých zařízení je, že roli vedoucího stravovacího provozu i hlavního nutričního terapeuta může zastávat jedna osoba, podobně jako v Havířově nebo Novém Městě na Moravě.

Dalším nezbytným předpokladem zlepšení stravování je **pozitivní vztah odpovědného personálu ke stravě jako takové**. Léčebná dieta nemůže být pouze souborem položek, procent a gramů jednotlivých živin. Pokrmy léčebné diety musí být připravené správnou kulinářskou technikou ze skutečných potravin (základních a minimálně zpracovaných) (3). Výstupem léčebné diety má být pokrm, který voní, chutná i pěkně vypadá. Jedině tak může plnit svou funkci a prospívat pacientovi. Ideální nutriční terapeut, který sestavuje léčebné diety, by měl mít pozitivní vztah k jídlu. A nejen to, je také nezbytné, aby rozuměl základním procesům stravovacího provozu i kulinářským postupům. To vše by mělo být součástí studia nutriční terapie, případně si lze toto vzdělání doplnit i v rámci již dostupných kurzů. Jako příklad dobré praxe můžeme uvést výuku nutričních terapeutů na 3. lékařské fakultě UK v Praze, kde je součástí studia výuka kulinářských technik vedená profesionálními šéfkuchaři.

I tak je třeba všechna zapojená zdravotnická zařízení ocenit za jejich zájem a snahu posouvat kvalitu stravy dopředu. Navrhované změny se v některých zařízeních bezprostředně neprojevily, ale vzbudily zájem a máme zpětnou vazbu, že i v nich se přístup ke stravování mění. Velmi nás potěšila například Krajská nemocnice T. Bati ve Zlíně. Tuto nemocnici jsme v počátcích projektu navštívili opakovaně, ale pozitivní změny se nedařily a spolupráce byla ukončena. Po personálních změnách byl v porodnici této nemocnice nedávno zprovozněn bufetový systém stravy, který má velmi kladný ohlas. Další příkladem je Nemocnice Trutnov, kterou jsme navštívili jen jednou, další kontakt přerušila covidová pandemie. Také v této nemocnici je nově od podzimu 2022 pro ženy v porodnici nabízena bufetová snídaně. Věříme, že takových příkladů bude přibývat.

Problémem nemocniční stravy je samozřejmě také **nedostatek financí a kvalifikovaného personálu**, ale i v tomto ohledu je situace v různých zdravotnických zařízeních velmi odlišná. Setkali jsme se například s velkými rozdíly ve výši stravovací jednotky. Občas jsme narazili na argument, že bez navýšení stravovací jednotky nelze žádné změny k lepšímu realizovat, a to paradoxně i v zařízeních s vyšší stravovací jednotkou, než je zvykem. S tím však lze souhlasit jen částečně – určité změny, které popisujeme v našem doporučení níže, mohou zlepšit kvalitu stravy i v rámci stávajících financí. Na druhou stranu nízká stravovací jednotka je problém sám o sobě, s nízkým rozpočtem nelze zajistit kvalitu stravy (a při současné inflaci ani kvantitu). Pro prosperující zdravotnické zařízení by neměl být problém stravovací jednotku navýšit. Je to spíše otázka priorit, ale je třeba si uvědomit, že kvalitní strava je dnes důležitou součástí prestiže pracoviště a jedním z kritérií, podle kterého si pacienti – klienti volí místo hospitalizace. Podmínkou úspěchu je však personál kuchyně, který umí vařit. K proškolení a tréninku dovedností pro zaměstnance nemocniční kuchyně doporučujeme zapojení do programu www.kulinarskeumeni.cz (4). Nutriční terapeuti vezměte s sebou.

Významným finančním zdrojem zdravotnického zařízení může být **prosperující nemocniční bufet**, sloužící pro zaměstnance, pacienty, jejich návštěvy, a v případě umístění v blízkosti vchodu do areálu i pro veřejnost. Zisk z bufetu může být vyšší, pokud jej provozuje vlastní stravovací provoz, než když je pronajímán externí firmě. Sortiment bufetu připravovaný v nemocniční kuchyni může být provázaný s nemocniční stravou (např. mléčné dezerty, pomazánky, polévky atd.). I za cenu personálního posílení kuchyně je to investice, která se vyplatí. Jako příklad můžeme uvést Krajskou nemocnici T. Bati ve Zlíně z doby, kdy po vzniku bistra došlo k posílení příjmů nemocnice.



Obr.3 Příklad vhodného vlastního sortimentu pro nabídku v bufetu, ZŠ Nebušice Praha

Problémy se zajištěním kvalifikovaného personálu – zaměstnanců kuchyně i nutričních terapeutů – se také výrazně liší v jednotlivých zařízeních, jistě i v souvislosti se situací v dané lokalitě (Praha a krajská města jsou na tom lépe). Opět je to zejména otázka financí. Posílení personálu nemocničních kuchyní ale paradoxně pomohla covidová pandemie, respektive tehdy zavřená restaurační zařízení. Některým nemocnicím se podařilo zaměstnat špičkové kuchaře, se kterými přišel i svěží vítr v podobě nových receptur a znatelného zlepšení kvality stravy – nejprve pro zaměstnance a při fungující spolupráci s nutričními terapeuty následně také pro pacienty. Dostatek nutričních terapeutů by také časem nemusel být problém, protože v posledních letech se zvýšil počet studentů nutriční terapie. Aby dali přednost práci ve zdravotnickém zařízení před soukromou praxí je komplexní otázka, která není jen o financích, ale také o jejich roli a kompetencích nastavených tak, aby jejich práce byla smysluplná a uspokojující. V tomto ohledu jsou napříč zařízeními velké rezervy. Setkali jsme se s pracovišti, kde nutriční terapeutky trávily většinu pracovní doby normováním pokrmů, v některých případech „ručně na papíře“ vlivem absence technické podpory.

Pro zajímavost zmíníme, že jsme v průběhu projektu měli možnost navštívit a zhodnotit stravu i v jedné mužské věznici. Některé zjištěné rezervy v kvalitě stravování byly podobné, jako v nemocnicích, například nedostatek zeleniny a ovoce, obliba používání dochucovadel

s glutamátem nebo poměrně časté zařazování sladkých jídel. Toto konkrétní zařízení ale mělo štěstí na hlavního kuchaře, pod jehož vedením se v kuchyni realizovalo poctivé vaření od základu, nikoli ohřívání polotovarů. Ochutnali jsme výbornou křenovou omáčku s čerstvým křenem a nadýchaným knedlíkem. Obvyklé byly teplé večere a polévky byly často i na snídani. Převažujícím pečivem byl kvalitní klasický chléb, rohlíky se v jídelníčku objevovaly jen občas.

Mezi zařízení, kde se podařilo realizovat pozitivní změny ve stravování patří:

Domov pro osoby se zdravotním postižením „SOKOLÍK" v Sokolově

Potíže s konzumací zeleniny v syrovém stavu se podařilo vyřešit zařazením dušené zeleniny nebo zeleniny restované na másle. V jídelníčku navýšili podávání ryb (např. lososa a tilapie). Nově zařazují krůtí a králičí maso.

Fakultní nemocnice Bulovka

Příklad nemocnice, která zlepšuje nemocniční stravy i bez zapojení do našeho projektu. Rozběhli bufetové snídane pro maminky v porodnici, připravili nové jídelní lístky, rozšířili nabídku domácích pomazánek, mléčných svačtin a čerstvé zeleniny, omezili instantní přípravky a navýšili použití čerstvé zeleniny do polévek. Do budoucna plánují zavedení přípravy stravy v modifikované konzistenci hustého pyré, zařazení krémových polévek, pokrmů z ryb a zeleninových příloh, zdobení pokrmů čerstvými natěmi a bylinkami a zavedení bufetových snídaní na dalších lůžkových odděleních.



Obr.4 FN Bulovka, mléčná vitrina pro maminky v porodnici

Fakultní nemocnice Olomouc

Zlepšili nabídku i kvalitu stravy pro pacienty i personál. Pro personál nabízí výběr z 6 hlavních obědových chodů včetně dvou diet, většinou jsou dvě jídla vegetariánská. Pacienti, pokud nemají omezení, si vybírají elektronicky ze 3 hlavních jídel – standard, fit a vegetariánská varianta. Postupně pracují i na zkvalitnění snídaní a večeří s důrazem na lokální zdroje (čerstvé ovoce a zelenina). Zvažují i možnost nabídky bufetových komponentů na snídaně a večeře. To bude ale možné až v nově budovaných pracovištích, neboť stojí na stavebně-technickém řešení.



Obr.5 FNOL, oběd, cuketa plněná mletým masem, bulgur



Obr.6 FNOL, oběd, treska na másle, bylinková omáčka, brambory, salát

Fakultní nemocnice Ostrava – Gynekologicko-porodnická klinika

Na Oddělení šestinedělí rozběhli bufetové snídaně a postupně tuto službu převedli na všechna lůžková oddělení Gynekologicko-porodnické kliniky FNO. Na porodním sále, poporodním oddělení i na pooperačním oddělení a oddělení pro rizikové gravidity mají ženy bufetové snídaně, 24hodinový přístup k lednici s ovocem, jogurty a dalšími zdravými produkty a možnost výběru z několika jídel.



Obr.7 FN Ostrava, oběd



Obr.8 FN Ostrava, salátové kelímky



Obr.9 FN Ostrava, kelímky kaše s ovocem



Obr.10 FN Ostrava, bufetová snídaneř



Obr.11 FN Ostrava, bufetová snídaneř

Fakultní nemocnice u sv. Anny v Brně

Na Klinice plastické a estetické chirurgie rozběhli snídane v podobě bufetů. O nabídku byl zájem, ale vzhledem k nevýhodnému načasování v počátku pandemie, bylo testování zastaveno.



Obr.12 Nemocnice sv. Anny Brno, bufetová snídane

Nemocnice již před 5 lety aktualizovala dietní systém, ve smyslu vyloučení nevyužívaných a striktních diet, které byly spíše přesunuty do individuální výběrové diety. Následně byly udělány nové jídelníčky ve smyslu zařazení více zeleniny, ovoce, celozrnného pečiva a zlepšení výběru polévek. Došlo také k omezení dochucovadel a zařazení více příloh (gnocchi, kuskus, bulgur, špice, jasmínová a divoká rýže atd.). Jsou používány čerstvé natě a bylinky. V nabídce jsou i domácí pomazánky a moučníky. Nemocnice má i své bistro.

Fakultní nemocnice v Hradci Králové

Zde iniciativa pro zapojení do projektu vzešla od přednosta Gynekologicko-porodnické kliniky, prof. Kacerovského, který si přál lepší stravu pro maminky. Oslovil nás se žádostí o podporu při posunu od klasických nemocničních snídaní na formu bufetového systému, ve kterém by trvalá nabídka potravin na oddělení pro matku a novorozence mohla nahradit i další jídla.

Stačilo jediné setkání, probrání možností a sdílení už vyzkoušeného a za tři měsíce jsme dostali zprávu: „*Vše se podařilo a na konci dubna se otevřel bufetový systém stravování žen po porodu s tím, že mají potraviny k dispozici po celých 24 hodin. Prostor pro bufetové snídane je umístěn přímo na oddělení pro ženy po porodu, které má kapacitu 24 lůžek.*

V ledniče jsou umístěny mléčné a masné výrobky, ovocné saláty či vejce. K dispozici je také ovoce, zelenina, pečivo či müsli. Ženy si mohou nabídnout i horké nápoje, využít mohou také například toustovač či mikrovlnnou troubu. Klientky si to velmi chválí a mám z toho také velkou radost.“



Obr.13 Fakultní nemocnice v Hradci Králové, mléčná vitrína



Obr.14 Fakultní nemocnice v Hradci Králové, snídaňové menu

Krajská nemocnice T. Bati, a.s Zlín

Ke změnám, které jsme v rámci projektu doporučovali, došlo až 3 roky po našich konzultacích. Nemocnice nyní nabízí rodičkám stravování formou časově neomezeného bufetu. Zcela zde zrušili přesné časy a přiděl jídla podle jídelního lístku. Maminky si mohou kdykoliv vybrat z pestré nabídky bufetového stravování cokoliv, na co mají chuť. K dispozici jsou mléčné pokrmy, pečivo, müsli, kaše, přesnídávky, ovoce, zelenina i možnost ohřát si polévku. Kuchyně připravuje čerstvé domácí pomazánky, peče ovocné koláče, štrúdlly, v nabídce jsou i různě upravená vejce.

Léčebna dlouhodobě nemocných Rybitví

V léčebně došlo ke změnám ve složení a kvalitě pokrmů, což se projevilo na spokojenosti pacientů, personálu i vedení nemocnice. Největším úspěchem je snížení výkyvů glykemií u pacientů s diabetem a snědené talíře u většiny pacientů. Všechna jídla se připravují z čerstvých a kvalitních surovin, nepoužívají se instantní produkty ani polotovary. Pacientům s diabetem se nepodávají dia potraviny, sladí se pouze ovocem, ovocnými rozvary nebo v malé míře medem. Místo margarínů se k pečivu podává máslo. Alespoň 5× týdně strava obsahuje vejce, 3–4× týdně dostávají pacienti domácí pomazánky, ve kterých je základem tvaroh, zakysaná smetana, máslo, žervé nebo Lučina.



Obr.15 Léčebna dlouhodobě nemocných Rybitví, snídaně



Obr.16 Léčebna dlouhodobě nemocných Rybitví, večeře



Obr.17 Léčebna dlouhodobě nemocných Rybitví, svačinkové misky

Nemocnice Havířov

V Havířově začali bufetovými snídaněmi u žen v porodnici a dnes nabízejí všem pacientům nevyžadujícím speciální dietu možnost výběru ze dvou různých snídaní a třech druhů obědů. Na snídani je možnost výběru mezi obloženým talířem se zeleninou a obilnou kaší. Složení talíře i kaše se obměňuje (střídají se jáhlová, vločková, rýžová, s chia semínky). Kaše jsou ozdobené různým ovocem (malinami, banánem, jablky, borůvkami) a doslazované medem, datlovým nebo agávovým sirupem. K večeři si pacienti volí mezi polévkou a výběrem z bufetu na servírovacím vozíku.

V Havířově se na snídaních podařilo dokázat, že mnohem atraktivnější a prospěšnější jídlo ani nemusí být automaticky dražší. Původní typická nemocniční snídaně postavená na pečivu a jednotlivých baleních másla/margarínu/marmelády/sýru či medu stála cca 19 Kč. Nově nabízený obložený talíř stojí cca 21 Kč a kaše cca 11 Kč. Více než polovina pacientů si obvykle objedná kaše, a tak snídaně nově vyjde spíše o něco levněji.



Obr.18 Nemocnice Havířov, snídaně na výběr, kaše s ovocem nebo obložený talíř



Obr.19 Nemocnice Havířov, oběd



Obr.20 Nemocnice Havířov, vlastní sušenky pro nemocniční bufet



Obr.21 Nemocnice Havířov, snídaňová kaše

Nemocnice Nové Město na Moravě

Stravovací provoz Nemocnice Nové Město na Moravě prošel částečnou revitalizací, kdy byla instalována nová vzduchotechnika a obměněny některé dosluhující technologie (konvektomaty, velkokapacitní pánev nahrazena multifunkčním zařízením). Po modernizaci technologií došlo k zařazení nových receptur (treska s hráškovým pyré, kroupové rizoto se zeleninou, ragú z červené čočky, bramborovo-mrkvové pyré a další). V nabídce pečiva postupně dochází ke zvyšování podílů celozrnných výrobků. Zvyšuje se také podíl čerstvé zeleniny a zeleninových salátů jako příloh k hlavním jídlům. Dále byl ve spolupráci s vedením nemocnice vypracován akční plán modernizace stravování, který vychází z šetření Globopolu, s termínem realizace během roku 2023. Mezi klíčové body patří: 1. zřízení bufetového výdeje na gynekologicko-porodním oddělení (únor 2023), 2. aktualizace dietního systému, postupné zavádění nových receptur (během 1. pol. 2023), 3. využití tabletového systému pro distribuci snídaní (ve fázi příprav, nutná širší spolupráce více úseků, zvážit nutnost navýšení počtu personálu, atd.), 4. úprava sortimentu nápojů, s vyloučením instantních čajů a výrobků obsahujících umělá sladidla (vypsáno výběrové řízení na dodavatele) 5. otevření bufetu v areálu (1. pol. 2024)



Obr.22 Nemocnice Nové Město na Moravě, oběd

Nemocnice Nymburk

V nemocnici se strava zlepšila po iniciativě vedení nemocnice s příchodem nového vedoucího stravovacího provozu a šéfkuchaře a nutriční terapeutky v roce 2020. Nemocnice převzala po externím nájemci bistro, ve kterém nabízí domácí dezerty a zdravé kelímky, sama si vyrábí

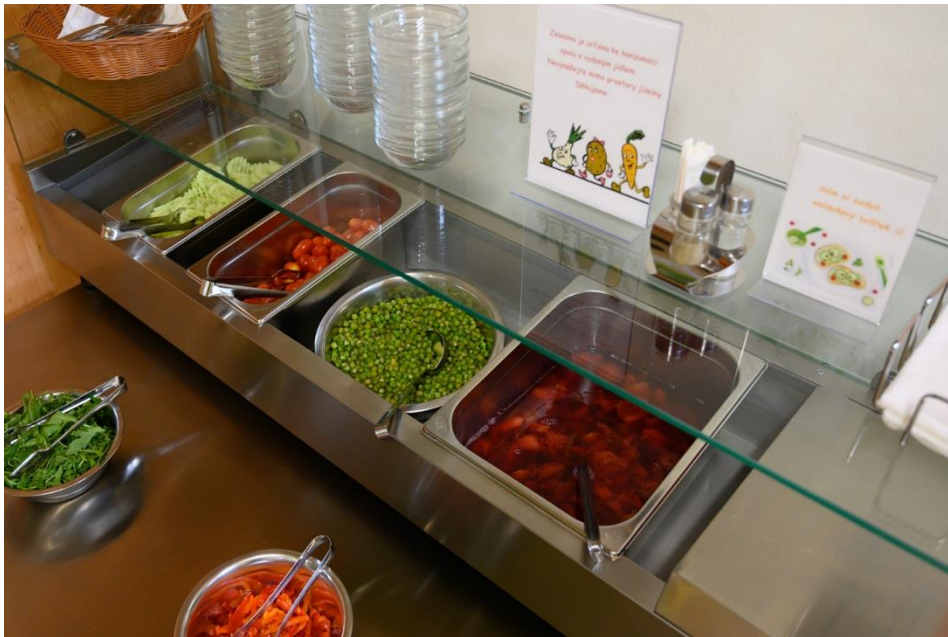
obložené slané pečivo, saláty. Nemocnice začala nabízet nadstandardní sezónní menu nejprve v porodnici, připravené na míru rodičkám pro podporu laktace a rekonvalescence po porodu. Nyní už si nadstandardní stravu mohou objednat pacienti na všech odděleních. Běžnou nabídkou pro pacienty jsou pomalu tažené vývary z kostí, snídaňové kaše, svačtinové kelímky (zpravidla směs ovesných vloček nebo tvarohu s oříšky, skořicí, ovocem) nebo Cottage kelímky s bylinkami. Kelímky se připravují i na žádost oddělení individuální, terapeutické, jako třeba s přidáním bílkovinného doplňku stravy pro pacienty s hypoalbuminemií. V nabídce jsou také domácí pomazánky a širší škála zeleniny – řepa, dýně, batáty, fenykl, listové saláty, avokádo, a více druhů pečiva. I pro zaměstnance nemocnice připravuje jedno nadstandardní jídlo, při jehož přípravě kuchaři využívají finančně náročnější suroviny jako jsou mořské plody, ryby atd. Obecně se zlepšila kvalita všech jídel, využívají se sezónní potraviny, více zeleniny a bylinky.



Obr.23 Nemocnice Nymburk, svačtinový kelímek a oběd

Odborný léčebný ústav Metylovice

Otevření salátového baru, zrušení druhých večeří a vyřazení slazeného mléka byly první změny, které v dětské léčebně proběhly po zapojení do projektu. Následovalo rozšíření nabídky domácích pomazánek, navýšení ryb v nabídce a zařazování snídaňových kaší z vloček a neslazených jogurtů, které se ochucují ovocem, semínky a ořechy.



Obr.24 Odborný léčebný ústav Metylovice, salátový bar pro děti

Rehabilitační ústav Kladruby

Díky návštěvě zástupců Globopolu se v ústavu nutričním terapeutkám podařilo rozběhnout celou řadu zlepšení. Došlo k náhradě slazených nápojů za čistou vodu nebo neslazený ovocný čaj, zlepšení dochucování pokrmů, vyřazení omáček z instantních směsí a zařazení nových jídel s nutričně prospěšným složením (např. cizrno- květákový krém, hovězí vývar s pohankou, bramborové knedlíky s červenou čočkou, salát z červené řepy s ricottou, snídaňové pomazánky atd.).



Obr.25 Rehabilitační ústav Kladruby, oběd

Ústav pro péči o matku a dítě, Podolí

V ÚPMD se zajímají o změnu nabídky pokrmů pro pacientky, a především o zjednodušení dosavadního stravovacího systému. Cílem je sjednotit pacientskou stravu se zaměstnaneckou, která nabízí velmi pestrá a kvalitní jídla a je škoda, že nejsou dostupná i pro pacientky. V blízké budoucnosti se otevře bufetová nabídka na oddělení rizikového těhotenství, kde jsou již nyní k dispozici vhodné prostory. V plánu je také celodenní nabídka polévky a přístup do vybavené chladicí vitríny.

Zdravotnické středisko Hloubětín

V Hloubětíně se společně se zaváděním zcela nového nutričního systému podařilo nastavit novou nabídku z kvalitních potravin. Jídla se připravují tak, aby byla vzhledově přitažlivá a chutná. V tomto zařízení je skvělá spolupráce mezi kuchaři, kteří mají zápal do zkoušení nových a nutričně vyvážených jídel. Kuchaři rozběhli i pěstování alespoň části své zeleniny a bylinek. Tím, že se jedná o menší zařízení, je zde možnost pacientům přizpůsobit stravu zcela individuálně, na míru jejich preferencím, chutím a nutričním potřebám.



Obr.26 Zdravotnické středisko Hloubětín, kupované ovoce a zelenina a vlastní pěstování zeleniny