

Pacienti v hodonínské nemocnici si mohou dopřát lososa i tortillu

19. prosince 2018 7:14

Hodonínská nemocnice zavedla jako první na jižní Moravě nový systém stravování. Pacienti si mohou připlatit za nadstandardní menu. V Hodoníně tak předběhli plány ministerstva, které chce pestřejší nabídku.



Ukázka jídel z nadstandardního menu hodonínské nemocnice. | foto: Nemocnice TGM Hodonín

Pečený pstruh se zeleninovým salátem, losos s citronem, vepřová panenka s houbovým přelivem, plněná tortilla a ke kávě třeba jablečný štrúdl.

„To je menu jak z Alcronu,“ srovnávají nabídku se slavným pětihvězdičkovým hotelem pacienti hodonínské nemocnice. Podobná jídla vaří na jižní Moravě zatím jako jediná.

Za příplatek si lze vybrat z několika variant snídaní, obědů, večeří i moučnicků. Za celodenní nadstandardní menu si zájemci připlácí necelých 200 korun, přičemž nemocnice má na jednoho pacienta na běžnou stravu vyčleněných 80 korun na den.

„Připlatit si však jde třeba jen za večeři či snídani, možné jsou různé kombinace. Nové menu testujeme od října a zájem neustále roste. Chceme se profilovat jako malá rodinná nemocnice, která si zakládá na přístupu k pacientům, a tento systém stravování do koncepce zapadá,“ vysvětlil ředitel Antonín Tesařík.

Zelenina z vlastního skleníku

Jídelní nadstandard začali nejprve nabízet na gynekologickém oddělení a také rodičům, kteří leží se svými dětmi v nemocnici. Postupně jej rozšířili na všechny pacienty. A ti pestrou nabídku oceňují.

Fotogalerie



[Zobrazit fotogalerii](#)

„Využíváme toho, že si vaříme sami. Máme dokonce čerstvou zeleninu ve skleníku v areálu nemocnice. Ročně vypěstujeme třeba několik metrů rajčat, z nichž chystáme čerstvé saláty,“ poznamenal Tesařík.

[V nemocničním skleníku](#) nerostou jen rajčata, ale i vzácné rostliny. Vytápění však ročně vyjde na téměř 300 tisíc korun a město letos neschválilo dotaci. O čerstvou zeleninu ale pacienti nepřijdou. Na provoz přispěl neznámý dárc. „Zaujaly ho zdejší rostliny a dal nám na vytápění peníze. Přeje si však zůstat v anonymitě,“ dodal Tesařík.

Nicméně ostatní krajské nemocnice se zatím k podobným změnám ve stravování nechystají. „Hodonín je v tomto skutečně unikátní. Žádné plošné úpravy neplánujeme,“ podotkl krajský radní pro zdravotnictví Milan Vojta ([ANO](#)).

Hlavní důvod, proč se nemocnice změnám vyhýbají? Dieta, kterou má nařízenou velké procento pacientů. „Pak si jen těžko mohou vybrat z více menu. Bylo by těžké tolik nabídek skloubit, aby to mělo nějaký ekonomický potenciál,“ poznamenal třeba Pavel Jajtner, mluvčí

znojenské nemocnice a zástupce primáře hematologicko-transfuzního oddělení.

Nové postupy přípravy jídel

Úroveň nemocničních jídel ale intenzivně řeší ministerstvo zdravotnictví, které spolupracuje se Společností klinické výživy a intenzivní metabolické péče. Ke změnám tak budou možná brzo plošně nucená všechna zařízení. Už v lednu se sejde nová pracovní skupina, která se na stravování zaměří.

„Zveřejníme nové postupy týkající se přípravy jídel i samotné kalkulace nákladů. Problematiku výživy pacientů zařadíme i do akreditačních kritérií kvality zdravotních služeb,“ nastínila mluvčí resortu Gabriela Štěpanyová.

Příklad jídelníčku v hodonínské nemocnici

Snídaně (35 korun): plněné celozrnné toasty
Oběd (70 korun): losos s bramborem a citronem (na snímku) či panenka s houbovým přelivem
Večeře (55 korun): plněná tortilla, pečený pstruh se zeleninovým salátem nebo těstovinový salát s kuřecím masem
Za celodenní menu se připlácí 196 korun (i s moučnickem ke kávě). Hodonínská nemocnice na jídlo přispívá denně všem 80 korun – právě tolik za pacienty platí za celodenní standardní menu. Zaměstnanci mají svou vlastní nabídku jídel.

Stravování v nemocnicích je navíc jednou z priorit samotného ministra zdravotnictví [Adama Vojtěcha](#) (ANO).

„Pochopil jsem, že tato problematika asi nebyla v posledních letech úplně v našem hledáčku, ale já bych se tomu věnovat chtěl. Rád si vyslechnu názory odborníků,“ konstatoval Vojtěch.

Přizpůsobit se novým stravovacím trendům se už nyní snaží ve státě zřizované Fakultní nemocnici Brno, která nabízí vegetariánská, veganská či bezlepková jídla.

„Nechceme však od pacientů žádný příplatek. Na jednodenní stravu skládající se ze snídaně, oběda, odpolední svačiny a večeře máme vyčleněných 75 korun na osobu. Aktuálně jsme navyšovali o dvě koruny. Každá nemocnice si denní rozpočet určuje sama. Jde o částku jen na potraviny, k tomu je samozřejmě třeba připočíst další náklady,“ nastínil ředitel FN Brno Roman Kraus.

Změny k lepšímu si všimla také brněnská odbornice na zdravou výživu a veganka Ivana Perhalová.

„Je to dáno situací ve společnosti. Lidé tlačí na školy i nemocnice, aby tam s kvalitou jídla něco udělali. Kuchařky si však mnohdy neví rady obzvlášť s veganskou stravou, proto vzniká speciální nemocniční manuál. Vítám také stále větší shovívavost ze strany personálu k tomu, že vám třeba rodina může přinést jídlo, které vám vyhovuje, a nemusíte jíst to nemocniční. Sama jsem tuto situaci zažila,“ poznamenala Perhalová.

Autor: [Veronika Horáková](#)

Související

- › [Sály brněnské nemocnice prošly modernizací, umožňují i nahrávání operací](#)
- › [Lékaři chtějí čím dál víc peněz za pohotovost, až tisíc korun za hodinu](#)
- › [Místo kontrastní látky ultrazvuk. Lékaři v Brně operují tepny šetrněji](#)

VSTOUPIT DO DISKUSE
(17 PŘÍSPĚVKŮ)

SDÍLET NA FB

SDÍLET NA TWITTER

Sledujte iDNES.cz na: [mobilní verzi](#) [e-mailu](#) [RSS](#) [Facebooku](#) [Twitteru](#) [Instagramu](#) [Messengeru](#)

© 1999–2018 MAFRA, a. s., a dodavatelé Profimedia, Reuters, ČTK, AP. Jakékoliv užití obsahu včetně převzetí, šíření či dalšího zpřístupňování článků a fotografií je bez souhlasu, zakázáno. Provozovatelem serveru iDNES.cz je MAFRA, a. s., IČ: 45313351. Vydavatelství MAFRA, a. s., je členem koncernu AGROFERT.

[Napište nám](#) [Kontakty](#) [Reklama](#) [Podmínky užití](#) [Soukromí](#) [Cookies](#) [AV služby](#) [Kariéra](#) [Předplatné MF DNES](#)