

Pacjenci wolą catering niż szpitalny jadłospis

► Połowa szpitali wynajmuje firmy do gotowania dań

► Pacjenci dostają oryginalne potrawy zamiast mielonego

Marta Jurga

Już połowa warszawskich szpitali zrezygnowała z prowadzenia własnych kuchni, w których przygotowywała posiłki dla chorych. Dyrektorzy wolą zlecić to zadanie zewnętrznym firmom cateringowym. Szefowie lecznic tłumaczą, że tak jest oszczędniej i wygodniej. Pacjenci też nie narzekają, bo dostają smaczne i zróżnicowane posiłki.

Do takiego rozwiązania przygotowuje się Międzyleski Szpital Specjalistyczny. Właśnie ogłosił przetarg na przygotowywanie i przywożenie posiłków pacjentom. Magdalena Tenczyńska, rzeczniczka szpitala, tłumaczy, że lecznica zdecydowała się na zlecenie gotowania zewnętrznej firmie, żeby uniknąć kosztów dostosowywania szpitalnej kuchni do wymogów sanepidu i przepisów unijnych.

– Rezygnując z gotowania w szpitalu, zaoszczędzimy aż 5 mln zł. Tych pieniędzy, utopionych w murach i urządzeniach do gotowania, szpital już nigdy by nie odzyskał – mówi Tenczyńska. Lecznica musi dostosowywać się do norm unijnych. Zamiast na nowe piece wyda więc 5 mln zł na remont szpitalnych oddziałów.

Szpital Wolski zrezygnował z własnej kuchni zaledwie pół roku temu. Jednak już liczy zyski. – Obniżyliśmy koszt wyżywienia chorych, nie tracąc przy tym na jakości posiłków. Zlecając żywienie pacjentów firmie cateringowej, oszczędzamy 54 tys. zł miesięcznie – mówi. – W skali roku jest to



Dzięki firmom cateringowym pacjenci jedzą bardziej zróżnicowane posiłki

10–20 zł

kosztuje całonocne wyżywienie pacjenta w firmie cateringowej

pół miliona, za które możemy np. kupić potrzebny sprzęt medyczny – dodaje.

Szpital, który zdecydował się na usługi zewnętrznej firmy, oszczędza m.in. na pensjach personelu kuchni i eksploatacji urządzeń. Firma, która zaopatruje Szpital Wolski, przygotowuje 12 rodzajów diet dla różnych grup chorych, np. o niskiej zawartości cholesterolu dla pacjentów oddziału internistyczno-diabetologicznego. Robi to profesjonalnie: zatrudnia dietetyka, jest również w kontakcie z lekarzami. Szpital sprawdza jedynie, czy posiłki są dostarczane na czas i wystarczająco ciepłe.

– Szpital jest od leczenia, nie od gotowania, dlatego posta-

nowiliśmy powierzyć to zadanie profesjonalistom – podkreśla Udrycka.

Szpital św. Zofii ma już pięcioletnie doświadczenie w zamawianiu potraw. Musiał zrezygnować z własnej kuchni, bo jej pracownicy kradli jedzenie.

– Nie żałujemy tej zmiany – tłumaczy Zuzanna Rohn ze szpitala. – Firma codziennie dostarcza nam świeże, ciepłe posiłki. Co ważne: jest otwarta na sugestie pacjentek i na bieżąco modyfikuje jadłospis – mówi. Zamiast nieśmiertelnego gotowanego mięsa i marchewki pacjenci mogą np. wybrać pierś z indyka w sosie serowym lub kopytka szpinakowe.

Wielu szefów szpitali zdecydowało się na zamknięcie szpitalnych kuchni po tym, jak sanepid wytknął im nieprawidłowości. Tak było np. w szpitalu dziecięcym przy Litewskiej. – Nie mogliśmy dłużej gotować dla chorych w takich warunkach – mówi Wanda

Górska, dyrektor do spraw ekonomicznych. Szpital ma kilkanaście milionów długów. – Liczymy każdą złotówkę, a remont kuchni kosztowałby nas majątek – dodaje.

Wiesław Rozbicki, rzecznik sanepidu, przyznaje, że catering dla szpitala oznacza mniej problemów. – Wiele warszawskich kuchni szpitalnych nie spełnia wymogów technicznych: trzeba wymienić sprzęt, odmalować ściany, założyć nowe podłogi – tłumaczy Rozbicki. Z danych sanepidu na 2006 rok wynika, że kuchnie szpitalne działały w 21 placówkach. Tyle samo lecznic zostało z cateringu. W tym roku systematycznie ich przybywa. Katarzyna Gawerska z firmy P.Dussmann zajmującej się dostarczaniem posiłków do szpitali wyjaśnia, że całonocne wyżywienie pacjenta kosztuje 10–20 zł. – W zależności od kondycji finansowej placówki proponujemy tańsze lub droższe potrawy – dodaje.