

## POSLEDNÍ ETAPA REKONSTRUKCE STRAVOVACÍHO PROVOZU UKONČENA

Rekonstrukce stravovacího provozu v Nemocnici Most, o.z., která byla rozdělena do pěti etap a probíhala několik let, se chýlí ke konci. Krajská zdravotní, a.s. přistoupila k tomuto kroku poté, co zastaralé technické zařízení, neuspokojivé strojové vybavení a vzduchotechnika přestávaly splňovat ve své funkčnosti a bezpečnosti platné normy.

V průběhu její realizace byla postupně zrekonstruována mycí linka, varna, poté následovala rekonstrukce skladů, připraven a instalace vzduchotechniky v prostoru zaměstnanecké jídelny a jejího mycího úseku. Pracovníci stravovacího úseku mají k dispozici i nové strojové vybavení kuchyně, například poloautomatickou děličku na těsto, univerzální kuchyňský robot s příslušenstvím, automatickou škrabku na brambory, poloautomatický nářezový stroj, výrobníky nápojů, mobilní váhu včetně pojezdného

stolečku, zavěšecí chladicí skříně, elektrické konvektomaty, staniční vozíky a termoporty. Součástí rekonstrukce byla i modernizace povrchů vnitřních stěn a fasády, včetně fasády hlavního vstupu do lůžkové části nemocnice.

Realizace rekonstrukce stravovacího provozu, jejímž cílem je zvýšení kvality poskytovaných služeb v oblasti zdravotní péče bude mít příznivý dopad nejen na pacienty, ale i na lékaře, střední zdravotnické pracovníky nemocnice a v neposlední řadě na pracovníky stravovacího provozu. Ti se denně starají o zajištění stravování pro cca 1300 pacientů a zaměstnanců nemocnice a musí dodržet dietní systém stravování a všechny hygienické předpisy. Málokdo si uvědomí, kolik úsilí musí zaměstnanci stravovacího provozu vyvinout, než se před pacienta či zaměstnance předloží hotový pokrm. Neuvědomujeme si, kolik lidí se



ČERVEN 2010



SRPEN 2010



ŘÍJEN 2010

*Dokumentace postupu rekonstrukce skladů stravovacího provozu v části s chladicími boxy.*



KVĚTEN 2011

na tomto procesu podílí, kolik hodin práce zaměstnanci věnují přípravě jednotlivých složek stravy tak, aby byly kromě předepsaných norem zajištěny všechny potřeby pacientů a zaměstnanců. Zavedení nové technologie proto neznamená pouze úsporu energií, ale i ulehčení namáhavé manuální práce zaměstnanců a zvýšení kultury stravování pacientů.

Náročnost rekonstrukce celého stravovacího provozu byla ještě ztížena tím, že byla prováděna za plného provozu tak, aby neměla žádný negativní vliv na pacienty a zdravotnický personál. A to se podle dosavadních ohlasů podařilo.

Hodnota projektu, který je spolufinancován z Regionálního operačního programu Severozápad resp. Evropského fondu pro regionální rozvoj, je téměř 35 milionů korun, přičemž Evropská unie se na něm podílí z 85 %.