

FN Ostrava zefektivnila přípravu večeří díky balicímu stroji

11.7.2025 - | Fakultní nemocnice Ostrava

Fakultní nemocnice Ostrava přišla s inovací v nemocničním stravování. Večeře pro hospitalizované pacienty nyní připravuje do ekologických misek, které jsou hygienicky uzavřeny pomocí speciální fólie. Nový způsob balení zajišťuje automatická linka, kterou kuchyně dočasně využívá během rekonstrukce stravovacího provozu pro přípravu zaměstnaneckých obědů.

Měsíční testování potvrdilo, že porce lze zabalit nejen hygienicky, ale i esteticky. Každý pacient dostane přesně připravenou porci, která odpovídá požadovanému složení i dietnímu režimu. „Napadlo nás využít balicí stroj, který už v nemocnici máme, i pro večeře, které si sami připravujeme - sýry, šunku, pomazánky, zeleninové saláty nebo třeba samotnou krájenou zeleninu. Vyzkoušeli jsme to a ukázalo se, že to funguje skvěle,“ říká Ing. Jaroslava Jaššová, MBA, vedoucí Odboru léčebné výživy a stravování FN Ostrava.

Velkou výhodou nové technologie je také výrazná úspora času a práce. Jak potvrzuje šéfkuchař Tomáš Šebera: „Dříve se všechno dělalo ručně - porce se balily do krabiček, štítkovaly a ukládaly zvlášť. Dnes to balicí stroj zvládne v jedné operaci. Čtyři lidé tak nachystají k expedici tisíc večeří za hodinu.“

Vedení nemocniční kuchyně plánuje využívat balicí technologii i po skončení generální rekonstrukce. Do ekologicky odbouratelných obalů by se mohly balit i snídaně.

Podívejte se i na zajímavé video z kuchyně: <https://youtu.be/NTiGJKJLsnw>.

<https://www.fno.cz/novinky/fn-ostrava-zefektivnila-pripravu-veceri-diky-balicimu-stroji>