

Ministerstvo zdravotnictví a Státní zdravotní ústav společně s makro ČR mění, co pacienti dostávají na talíř

3.6.2025 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Dalších padesát kuchařů a kuchařek úspěšně absolvovalo dnes v Makro Akademii odborný kurz zaměřený na zvyšování kvality nemocniční stravy. Celkem se jarních vzdělávacích kurzů zúčastnilo už více než 100 kuchařek a kuchařů z nemocnic z celé České republiky. Kurzy vycházejí ze spolupráce mezi makro ČR a Státním zdravotním ústavem a spadají pod aktivity realizované Mezirezortní pracovní skupinou pro institucionální stravování Ministerstva zdravotnictví.

„V nemocnicích se každý den podává přes 100 tisíc jídel a každé z nich je příležitostí, jak z jídla udělat kvalitní součást léčby, nejen nutnou povinnost vydat stravu,“ uvedl ministr zdravotnictví Vlastimil Válek a dodal: ***„V poslední době jsem byl několikrát hospitalizován - a musím říct, že jídlo vůbec nebylo špatné. Věřím, že školení, která jsme v rámci mezirezortní skupiny pro institucionální stravování společně s Makro Akademií připravili, budou kuchaře a kuchařky inspirovat a posouvat dál.“***

Klíčovým přínosem kurzů je úzká spolupráce mezi kuchaři a nutričními terapeuty, která je zásadní pro to, aby nemocniční jídlo bylo nejen výživově správné, ale i chutné a pacienti měli chuť jej sníst. V zázemí Makro Akademie se tentokrát intenzivně pracovalo s principy tzv. šetrící diety. Účastníci připravovali nemocniční jídla od polévek přes hlavní chody až po dezerty. Kurzy vedli zkušení odborníci: Miroslav Krotký (vedoucí stravovacího provozu Nemocnice Na Homolce a Fakultní nemocnice v Motole), Pavlína Vránová (vedoucí stravovacího provozu Nemocnice Havířov) a kuchařské týmy z Makro Akademie i obou nemocnic. Teorie tak byla přímo propojena s praktickými ukázkami kvalitního vaření a prezentací výsledků.

„Kvalitní suroviny jsou základem všeho - chuti i zdraví. Jakkoliv jsou našimi partnery hlavně nákupčí a obchodní týmy, podporujeme vzdělávání kuchařek a kuchařů v nemocnicích a institucích,“ říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR a doplnil zkušenost z nemocniční kuchyně: ***„Je to náročná a málo viditelná práce, která si zaslouží velké ocenění a respekt. Proto se hrdě účastníme projektu, který práci ve velké kuchyni ocení, podpoří a kvalitními surovinami a dobrými recepty inspirovat stále více kuchařů a kuchařek nejen v nemocnicích.“***

Makro ČR se dlouhodobě podílí na rozvoji institucionálního stravování nejen jako dodavatel, ale také jako vzdělávací partner, který v Makro Akademii poskytuje zázemí pro řadu odborných školení a inspiraci pro sdílení dobré praxe.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/ministerstvo-zdravotnictvi-a-statni-zdravotni-ustav-spolecne-s-makro-cr-meni-co-pacienti-dostavaji-na-talir>