



## Nemocnice otevřela novou kuchyni pro pacienty a personál

Českobudějovická nemocnice zahájí v úterý 1. září plný provoz nové kuchyně. Ta se do nemocnice vrátí po zhruba osmi letech, kdy tehdy dosluhující provoz nahradily služby kuchyně menzy Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, odkud se hotová jídla dovážela. Stravování pacientů a zaměstnanců se tak znovu vrací plně do režie nemocnice, což ji umožní pružně ovlivňovat sortiment a kvalitu nabízených pokrmů.

„Co nejvíce činností si chceme zajišťovat sami. Doba výhodnosti outsourcingovaných služeb je již dávno pryč. Není pravda, že jsou vždy nejlevnější a nutně nemusí být ani kvalitnější, o čemž jsme se přesvědčili v tomto případě, kdy se množily stížnosti na stravu z menzy. Nemocnice je velkou firmou a ta má mít své důležité provozy pod plnou kontrolou,“ uvedl při úterním slavnostním otevření nemocniční kuchyně hejtmán Jihočeského kraje Jiří Zimola.

Cílem bezmála dvacetimilionové investice je především vyšší efektivita a kvalita poskytovaných služeb. Sníží se náklady na provoz stravování a současně zvýší kvalita a pestrost připravované stravy, která bude například rozšířena o jídla bez objednávky. Nové stravovací zařízení je umístěno v prostorách pavilónu T 14.

„Samozřejmě, že ne každý bude spokojen vždy. Nám šlo ale o to, abychom stále častější a zcela oprávněné stížnosti eliminovali. Věřím, že s kvalitou nového stravování bude většina pacientů i zaměstnanců nemocnice spokojena,“ poznamenala první náměstkyně jihočeského hejtmána Ivana Stráská.

Před osmi lety musela nemocnice vlastní kuchyni uzavřít kvůli neodpovídajícím hygienickým podmínkám. Výstavba nové „na zelené louce“ by tehdy vyšla přibližně na 100 milionů korun. Investiční přednost dostala medicínská pracoviště. Po letech, kdy investice nemocnice směřovaly zejména do zkvalitnění medicínské péče a podařilo se tak vytvořit špičková pracoviště vybavená moderní technikou, chtěla nyní nemocnice zásadním způsobem vylepšit i ostatní provozy. Proto přistoupila i k vybudování nové kuchyně. To se jí díky vhodnému načasování a přípravám podařilo zvládnout za zlomek původně odhadovaných nákladů.

„Nová nemocniční kuchyně vybavená novými technologiemi bude denně připravovat 800 porcí hlavního jídla pro zaměstnance nemocnice a 1200 porcí pro pacienty, včetně dvaceti druhů speciálních diet,“ zdůraznil předseda představenstva Nemocnice České Budějovice, a. s. Břetislav Šon.

**Nemocnice České Budějovice, a. s.**, patří se svou lůžkovou kapacitou 1450 lůžek mezi největší zdravotnická zařízení v České republice. Poskytuje základní, specializovanou i vysoce specializovanou péči prakticky ve všech medicínských oborech zejména pro celý jihočeský region.

V Nemocnici České Budějovice, jejímž jediným akcionářem je Jihočeský kraj, je ročně hospitalizováno okolo 53 tisíc pacientů. Lékaři zde provedou více než 30 tisíc operačních zákroků a téměř 660 tisíc ambulantních vyšetření a léčebných výkonů. Loni se zde narodilo 2267 dětí.

Nemocnice má průměrně 2500 zaměstnanců a je tedy jedním z největších zaměstnavatelů v Jihočeském kraji. Za posledních sedm let nemocnice investovala do svého rozvoje více než 1,6 miliardy korun.

V loňském roce českobudějovická nemocnice zvítězila v celostátní soutěži Nemocnice 2014 v kategorii finanční zdraví.