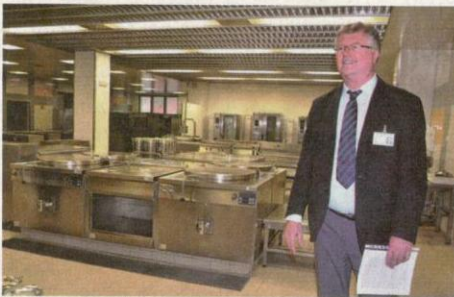


STRAVOVACÍ PROVOZ JE POSTUPNĚ MODERNIZOVÁN

Další dílčí etapa rekonstrukce stravovacího provozu litoměřické nemocnice byla ukončena. Účastníci prohlídky nově zrekonstruovaných prostor měli možnost prohlédnout si nejen varnu a seznámit se s novými varnými technologiemi, ale také kanceláře nutričních terapeutek, zmodernizovaný prostor pro mytí nádobí i samotnou myčku bílého nádobí nebo denní místnost zaměstnanců.

„Původním záměrem bylo rekonstruovat stravovací provoz s pomocí prostředků z evropských dotací. Ačkoli byly naše žádosti výborně bodově hodnoceny a splňovaly všechna kritéria, nebyla nám dotace opakovaně poskytnuta. Proto nemocnice přistoupila k postupné rekonstrukci stravovacího provozu z vlastních prostředků. V první etapě probíhající v letech 2011 až 2016 jsme se rozhodli nejprve zmodernizovat varnu kuchyně,“ přiblížil pozadí rekonstrukce Miroslav Janošík, vedoucí oddělení rozvoje.

V roce 2015 pokračovaly práce na úpravách prostor mytí nádobí a kanceláří nutričních terapeutek.



Vedoucí oddělení rozvoje Miroslav Janošík v modernizované kuchyni. Foto Eva Břeňová

Opět došlo k celkové stavební rekonstrukci celého prostoru s důrazem na snížení energetické náročnosti mytí nádobí, zlepšení pracovních a hygienických podmínek. Z technologického zařízení byla dodána zejména nová pásová myčka bílého nádobí splňující nejpřísnější hygienické a energetické nároky, varna byla doplněna o 2 konvektomaty. „Za

zmínku stojí i celonerezový stropní podhled nad varnou, který celoplošně přivádí čerstvý vzduch a zároveň odvádí vznikající páru. Nová vzduchotechnická jednotka je osazena rekuperací tepla,“ upozornil na další z nových prvků Janošík.

Celkové finanční náklady na dosavadní rekonstrukci stravovacího provozu činily 28,6 mil. Kč.

„V dalších etapách počítáme zejména s rekonstrukcí sociálních zařízení a šaten zaměstnanců a výměnou zbývajících vzduchotechnických jednotek pro přípravny a mytí nádobí. Modernizovat a přestavět je třeba i skladové hospodářství kuchyně, včetně chladících a mrazících boxů. Dále je třeba vyměnit a modernizovat i výtahy pro přepravu potravin nejen ze skladů, ale i hotové stravy k pacientům,“ nastínil další záměr nemocnice Radek Lončák, předseda správní rady nemocnice. Pro tyto projekty by nemocnice ráda v budoucnu využila některý z dotačních titulů.

Nada Křečková, oddělení marketingu, vnitřního auditu a kvality MĚN