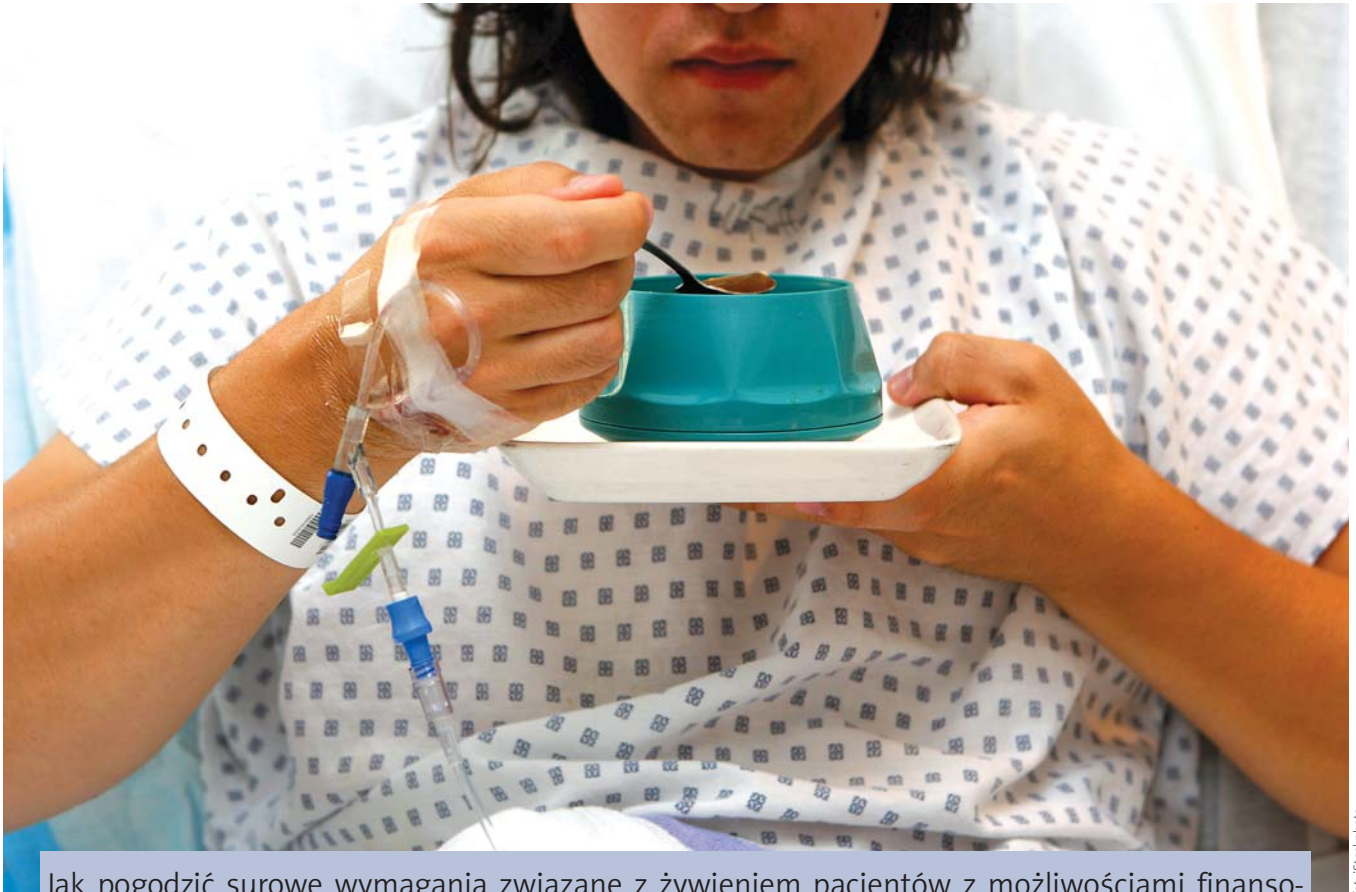


# Żywnienie na wynos



fot. iStockphoto

Jak pogodzić surowe wymagania związane z żywnieniem pacjentów z możliwościami finansowymi szpitali? Odpowiedzią może być *outsourcing* usług żywienia. Z opcji tej skorzystała już ponad połowa szpitali, rezygnując z własnej kuchni.

*Outsourcing* usług żywienia w sektorze służby zdrowia jest opłacalny zarówno dla szpitali, jak i firm, które go oferują. Te pierwsze oszczędzają kilkanaście procent pieniędzy wydawanych każdego roku na żywnienie, drugie mają możliwość uzyskania stałych zleceń i udziału w wartym minimum 0,6 mld zł rynku. Zyskują także pacjenci, którzy w części placówek służby zdrowia są po prostu głodni. Taki obraz wyłania się z wyników inspekcji przeprowadzonej w 2008 r. przez Najwyższą Izbę Kontroli w dwunastu szpitalach w sześciu województwach centralnej i południowej Polski. W Dąbrowie Górniczej średnia dzienna wartość energetyczna posiłków wynosiła zaledwie 1433 kcal, co stanowi 66 proc. normy. W trzech z badanych placówek ponad połowa pacjentów była zmuszona „dojadać”, licząc na pomoc i „wałówki” dostarczane przez członków rodziny i znajomych. W siedmiu szpitalach

stwierdzono ponadto nieodpowiednie zbilansowanie posiłków – zbyt duży udział tłuszczu w diecie, a za mały białka i węglowodanów. W posiłkach brakowało wapnia, żelaza, witaminy C. Pacjenci nie mogli liczyć na odpowiednią ilość warzyw czy owoców. Nie brakowało natomiast niespodziewanych „dodatków” do diety – w próbkach dań obiadowych pobranych w trzech placówkach stwierdzono... bakterie.

Przed skorzystaniem z *outsourcingu* dyrekcje szpitala powinny zadać sobie dwa pytania. Pierwsze – czy opłaca im się korzystać z usług firmy zewnętrznej. Jeżeli odpowiedź jest twierdząca, to muszą się zastanowić, którą z opcji *outsourcingu* usług żywienia wybrać – model, w którym kuchnię przejmuje firma cateringowa, czy może ten, w którym dowozi ona żywnienie z zewnątrz i często odpowiada także za jego dystrybucję na terenie szpitala.

„ Decyzja dotycząca wyboru pomiędzy własną kuchnią a dowozem zależy od uwarunkowań poszczególnych jednostek. Każdy przypadek należy traktować indywidualnie, rozpoczynając od rozpoznania oczekiwań klienta, a następnie dobierając optymalny model współpracy uwzględniający możliwości placówki ”

#### Więcej na talerzu

We wspomnianym raporcie NIK wyliczono, że dzienny koszt żywienia pacjenta w szpitalach prowadzących własną kuchnię wynosi 12,80 zł, a gdy żywienie prowadzi firma zewnętrzna – 12,03 zł. Co ciekawe, wśród szpitali samodzielnie prowadzących kuchnię były takie, w których przygotowanie posiłków kosztowało 22 zł! Niższa stawka oferowana przez firmy zewnętrzne wynika z faktu, że nie obowiązują ich ustawa o zamówieniach publicznych, więc mogą kupować towary po aktualnych cenach. Mogą też odliczyć 7 proc. VAT, który obowiązuje przy zakupie półproduktów. Firmy zewnętrzne często też kupują bezpośrednio i hurtowo u producentów żywności, więc dużo taniej.

Różnica na poziomie 73 groszy w przeliczeniu na liczbę posiłków i pacjentów może już dać całkiem pokaźne sumy, które dyrekcje szpitali zaoszczędzą, korzystając z *outsourcingu*. Ale prawdziwe oszczędności to brak kosztów pośrednich: amortyzacji sprzętu, zużytych mediów, kosztów administracji, dystrybucji posiłków czy transportu. Oszczędnością dla szpitala jest także przeniesienie na firmę zewnętrzną wydatków związanych z umowami z pracownikami kuchni.

– *Korzyści szpitala ze współpracy z firmą zewnętrzną można rozpatrywać w kilku wymiarach. Najważniejszym są oczywiście korzyści finansowe, które szpital może uzyskać w postaci obniżenia dotychczasowych kosztów związanych z żywieniem pacjentów lub braku konieczności zaangażowania posiadanych środków na remont kuchni. To dobre rozwiązanie także w przypadku braku funduszy na inwestycje, którą sfinansuje operator* – mówi Marek Hołówko, prezes Impel Catering, jednej z największych firm cateringowych obsługujących placówki medyczne.

– *Spółki o dużym zasięgu działania wykorzystują efekt skali np. przy zakupach artykułów spożywczych. Korzyści uzyskane z centralizacji zakupów przekładają się wprost na klienta. Pacjent otrzymuje zatem na talerzu relatywnie więcej, niż oferuje szpital, realizując zakupy samodzielnie. Dodatkowo korzyści to bez wątpienia poprawa wydajności poprzez wprowadzenie nowej organizacji pracy oraz systemy szkoleń najważniejszych pracowników kuchni zwiększające ich kompetencje i wiedzę* – dodaje Marek Hołówko.

Zlecając usługi żywieniowe firmie zewnętrznej, szpital nie musi się już także martwić o organizację dystrybucji i produkcji żywności. To firma zewnętrzna odpowiada wówczas za wprowadzenie systemu HACCP oraz poprzedzających go zasad dobrej praktyki produkcyjnej (*good manufacturing practice* – GMP) oraz zasad dobrej praktyki higienicznej (*good hygiene practice* – GHP), które mają na celu stworzenie warunków do wytworzenia żywności bezpiecznej pod względem higienicznym. – *Certyfikacja systemu HACCP przez międzynarodową jednostkę certyfikującą daje szpitalowi poczucie bezpieczeństwa i pewność, iż realizacja usługi przebiega według najwyższych standardów* – mówi prezes Impel Catering.

Łączne oszczędności wynoszą od kilku do kilkunastu procent, co przy rocznych kosztach żywienia w średniej wielkości szpitalu sięgających 1–3 mln zł stanowi znaczącą kwotę.

#### Obiad z samochodu?

Jeżeli po przeprowadzeniu wyliczeń dyrekcje placówek służby zdrowia decydują się na *outsourcing*, to kolejnym etapem przygotowania do tej współpracy jest wybór między żywieniem pacjentów z wykorzystaniem własnej kuchni szpitalnej i dowozem posiłków przez firmę zewnętrzną.

– *Decyzja dotycząca wyboru pomiędzy własną kuchnią a dowozem zależy od uwarunkowań poszczególnych jednostek. Każdy przypadek należy traktować indywidualnie, rozpoczynając od rozpoznania oczekiwań klienta, a następnie dobierając optymalny model współpracy uwzględniający możliwości placówki* – mówi Marek Hołówko. – *Jeżeli możliwości finansowe klienta pozwalają na utrzymanie kuchni oraz przekazanie jej firmie zewnętrznej, najlepszym rozwiązaniem jest współpraca z dużym operatorem cateringowym. Z doświadczenia wiemy jednak, iż w wielu przypadkach przejmowane kuchnie wymagają doinwestowania w formie remontu lub wymiany technologii. W takiej sytuacji klient musi się liczyć z dodatkowymi kosztami. Posiadanie własnej kuchni, przynajmniej teoretycznie, daje gwarancję wysokiej jakości usług oraz eliminuje wiele rodzajów ryzyka, które występują przy dowozie posiłków z zewnątrz, trzeba jednak za to odpowiednio zapłacić* – dodaje.

Jeżeli klient dąży do poprawy efektywności finansowej i decyduje się na to, aby środki konieczne do utrzymania czy wyremontowania kuchni przeznaczyć na inne cele, wówczas optymalnym rozwiązaniem jest

dowóz posiłków. Dzięki takiemu modelowi uzyskuje się wymierne oszczędności w postaci obniżenia kosztów żywienia pacjentów. Jest to związane z faktem, że to firma zewnętrzna dba o organizację pracy kuchni szpitalnej. Musi ona bowiem spełniać wymagania określone rozporządzeniem ministra zdrowia z 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej. Zapisano w nim m.in., że kuchnia szpitalna powinna się znajdować w wydzielonym budynku. Jeżeli nie ma takiej możliwości, to dopuszcza się lokalizację kuchni w zespole głównym szpitala pod warunkiem zapewnienia bezkolizyjnej obsługi technicznej związanej z tą technologią, niepowodującej uciążliwości, w tym zapachowych i hałasu. Zgodnie z zapisami rozporządzenia podmiot odpowiedzialny za prowadzenie kuchni musi także zadbać o właściwą organizację i higienę wszystkich stref kuchni: magazynowania (w tym także chłodni), obróbki brudnych produktów, obróbki czystych produktów, obróbki termicznej i schładzania, ekspedycji posiłków lub porcjowania (system tacowy), centralnego mycia naczyń stołowych oddziałowych (system tacowy), administracyjno-socjalnej. W rozporządzeniu zapisano, że w przypadku żywienia dowożonego z zewnątrz przez firmę cateringową na terenie szpitala powinna być urządzona co najmniej strefa dla przyjęcia wózków z pożywieniem oraz ich ekspedycji.

„ Posiadanie własnej kuchni, przynajmniej teoretycznie, daje gwarancję wysokiej jakości usług oraz eliminuje wiele rodzajów ryzyka, które występują przy dowozie posiłków z zewnątrz, trzeba jednak za to odpowiednio zapłacić ”

Czynnikiem decydującym o współpracy z konkretną firmą zewnętrzną, niezależnie od wybranego modelu, powinien być jednak wybór doświadczonego operatora, który wieloletnią działalnością gwarantuje wysoką jakość usługi.

– Z naszych doświadczeń i przeprowadzanych przez nas analiz wynika, iż bez względu na wybór modelu współpracy z naszą spółką jakość posiłków pozostaje na niezmiennym poziomie. Wysokie oceny jakości otrzymują zarówno kontrakty z własną kuchnią, jak i z dowozem posiłków z zewnątrz – potwierdza Marek Hołówko.

Adam Majewski



## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWIENIA I JAKOŚĆ POSIŁKÓW TO DLA NAS PRIORYTET

- WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W SEGMENTE SZPITALNICTWA
- SIĘĆ KUCHNI CENTRALNYCH NA TERENIE CAŁEGO KRAJU
- USŁUGA REALIZOWANA W OPARCIU O CERTYFIKOWANY SYSTEM HACCP
- SYSTEMY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DOSTOSOWANE DO POTRZEB KLIENTA



www.impel.pl cc.info@impel.pl Contact Center: 800 190 911, (71) 711 00 00