

9 marca 2022



Wyrażna poprawa w żywieniu pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach

Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach oferuje standard żywienia o wyższej jakości. Placówka zdecydowała się wprowadzić innowacyjny system IMFOOD, który gwarantuje odpowiednio skomponowane, różnorodne i pełnowartościowe posiłki. Nie tylko wspiera proces terapeutyczny, ale również niesie za sobą szereg oszczędności i usprawnień administracyjnych. Może być dostosowany do potrzeb każdego szpitala, który zdecyduje się na jego zastosowanie.

IMFOOD to nowy standard żywienia, który powstał jako odpowiedź na wciąż niezadawalające standardy żywienia szpitalnego w polskich placówkach medycznych. W jego centrum stoi pacjent, który otrzymuje posiłki spełniające zalecenia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH.

Nie jest tajemnicą, że obszar żywienia pacjentów w polskich szpitalach jest obecny w debacie publicznej od wielu lat. Cieszę się, że jesteśmy jedną z pierwszych placówek w Polsce, które postanowiły zmienić się na lepsze stawiając na jakość. System IMFOOD działa w naszej placówce już od kilku tygodni i przez ten czas usłyszeliśmy wiele pozytywnych opinii ze strony pacjentów – powiedział **Bartosz Stemplewski**, dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach.

Diety w ramach systemu IMFOOD zostały opracowane we współpracy z ekspertami z Katedry Żywienia Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Pacjenci WSzZ w Kielcach będą otrzymywali 3 do 5 posiłków dziennie w ramach określonych diet, z których każda może być indywidualnie modyfikowana, jeśli wynika to z zaleceń lekarza prowadzącego. W skład każdego posiłku wchodzi porcja owoców lub warzyw.

- Celem jaki przyświecał opracowaniu systemu IMFOOD było stworzenie standardu żywienia pacjentów w szpitalach, który odpowiada aktualnemu stanowi wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia osób chorych. Wszystkie zalecenia mówią wprost, że żywienie pacjentów powinno wspomagać proces terapeutyczny. W systemie IMFOOD pacjenci otrzymują posiłki zgodne z zapotrzebowaniem wynikającym ze stanu zdrowia. Dania są smaczne, odpowiednio zbilansowane i podane w sposób estetyczny – powiedziała **Elżbieta Kantowicz**, prezes Impel Catering, twórcy nowoczesnego systemu.

Odpowiednio zarządzany system IMFOOD generuje wymierne korzyści dla szpitala. W porównaniu z tradycyjnym modelem żywienia szpitalnego, usługa ta pozwala na ograniczenie powierzchni kuchennych i magazynowych w placówce a także zminimalizowanie zasobów sprzętowych potrzebnych do przygotowywania i dystrybucji posiłków. Jest również mniej energochłonna. W zamyśle twórców modyfikacja udziału poszczególnych kosztów stałych usługi pozwala przeznaczyć większą kwotę na produkty spożywcze, które trafiają na talerz pacjenta. W szpitalu w Kielcach stawka na tzw. „wsad do kotła” wzrosła o ponad 30% w porównaniu z poprzednim wariantem żywienia.

IMFOOD pozwoli Wojewódzkiemu Szpitalowi Zespolonemu w Kielcach na bieżące zarządzanie i monitorowanie wszystkich procesów w ramach usługi żywienia zbiorowego: od zamawiania produktów spożywczych i ich magazynowania, poprzez definiowanie aktualnego zapotrzebowania pacjentów i zamawianie dla nich posiłków w ramach konkretnych diet, aż

do nadzoru nad kwestiami finansowymi i raportowania. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu nowoczesnej, łatwej w obsłudze platformy informatycznej, którą można zainstalować na wielu urządzeniach - z jej poziomu upoważnieni pracownicy mają wgląd w poszczególne elementy procesu żywienia pacjentów. Automatyzacja i integracja wszystkich tych działań pozwala na sprawny przepływ informacji i znaczną oszczędność czasu.

- Imfood zapewnia także duże wsparcie dla dietetyków zatrudnionych w szpitalu. Ponieważ system automatycznie wykonuje wiele powtarzalnych czynności, a jadłospisy w ramach poszczególnych diet są z góry ustalone, dietetycy nie muszą na bieżąco zajmować się układaniem i weryfikowaniem menu. Zaoszczędzony w ten sposób czas mogą przeznaczyć na indywidualną pracę z pacjentami i ich edukację żywieniową - dodała Elżbieta Kantowicz.

- Nowy model żywienia wspiera naszych pacjentów w dochodzeniu do zdrowia i to jest jego wartość podstawowa. Co więcej, niesie za sobą szereg oszczędności i usprawnień administracyjnych, jest więc dla nas rozwiązaniem optymalnym - podsumował Bartosz Stemplewski.

Żywienie pacjentów z wykorzystaniem usługi IMFOOD zostało wprowadzone do Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach od lutego 2022 r. Firma Impel Catering wygrała przetarg na usługę całodobowego żywienia pacjentów na okres 3 lat.