

Jó csapatban

Március óta az Eurest Étteremüzemeltető Kft. nyújt étkeztetési szolgáltatást a Baranya Megyei Kórházban. A konyha és az alkalmazotti étterem felújítása rekordidő alatt, július végére fejeződött be. Bauerné Gajdácsi Edinát, a konyha élelmezésvezetőjét a tapasztalatokról kérdeztük.

H *Feltűnően mosolygós emberekkel találkozni a konyhán. Mitől ilyen jókedvűek?*

– Ha az ember körülnéz a konyhán, valamint tudja, hogyan dolgoztunk régebben és most hogyan dolgozunk, akkor egyszerű a válasz. Az ember jobb kedvvel jön be dolgozni, mert gyökeresen megváltoztak a munkakörülményeink.

H *Korábban hogyan működött a konyha?*

– 2004-ig két telephely tartozott hozzánk: a Rákóczi úti és a tüdőgyógyászati szanatóriumban lévő konyha. 2004 őszén csatlakozott hozzánk a gyermekkorház, azóta az ottani gyerekeket is mi látjuk el. Katasztrófális körülmények között dolgoztunk. Például a HACCP feltételeknek nem nagyon feleltünk meg. A nagy odafigyelésnek,



Bauerné Gajdácsi Edina

munkatársaim áldozatvállalásának és a szerencsének is köszönhető, hogy ezt az időszakot fertőzés nélkül úsztuk meg. Az alkalmazotti étteremben naponta nagyjából ötven kolléga ebédel, nagyon magas, közel ötszáz forintos térítési díj ellenében. Tipikus menzai étkeztetés folyt, egyetlen menüből. A környezet, a parketta, az asz-



PÁLYAKÉP

Bauerné Gajdácsi Edina 2000-ben végez a Pécsi Egészségügyi Főiskolán dietetikus szakon.

Kecskeméten dolgozik dietetikusként, majd 2003 október elsejétől a Pécsi Megyei Kórház élelmezésének szerves részévé válik. Élelmezésvezető helyettesként kezd, majd 2004 áprilisától élelmezésvezető lesz. Férjezett, egy négyéves kislány boldog anyja. Hobbija családja, mivel a munka mellett jelenleg kevés idő jut rájuk.

talok a hetvenes éveket idézte, elszállt már felette az idő.

H *Hol főztek a betegeknek?*

– Két konyhánk volt, a központi konyha és a gyermekkorház befejező konyhája, ahová nyersanyagot szállítottunk, az ételt pedig ott készítették el. Emellett a szanatóriumban készült az ottani betegek reggelije. Naponta átlagosan 620 beteget láttunk el. Nem volt az sem rossz időszak, szerettünk dolgozni, csak hiányoztak a kihívások. Néhány hónapnyi távlatból ma már úgy tűnik, a közalkalmazotti lét kényelmes volt, a langyos vízben ellubickoltunk, de nem voltak igazi kihívások, hiányzott a szakmai fejlődés,



FÓKUSZ

A beruházás háttéréről megkérdeztük Dr. Ruzsa Csabát, a Baranya Megyei Kórház főigazgatóját is:

Közel húsz éve dolgozom a kórházban belgyógyászként, szakterületem az anyagcsere folyamatok, így van némi közöm az étkezés szakmai háttéréhez. 2006 júliusa óta vagyok megbízott főigazgató, október 1-től pedig választott főigazgató. Az együttműködést megalapozó közbeszerzési eljárást még elődöm, Horváth Zoltán vezényelte le. Nem volt vitás, hogy kell egy új konyhát építenünk, hiszen a régi konyhát az elavult technikai háttér miatt többször is fenyegette a bezárás. Csoda, hogy sikerült elkerülnünk a fertőzéseket. Az átalakítás befejezése óta az étkezés minősége kifogástalan, a tisztaság kiváló, és a közegészségügyi kérdéseket nem is lehet összehasonlítani a korábbiakkal. Nagyon jó minőségű az egyéni tálcás tálalási rendszer, és megfelelő a dietetikusok által végzett oktatás is. Az együttműködés fontos pontja az alkalmazotti étterem, ami gyönyörűen sikerült, jól működik, és a visszajelzések alapján elégedettek vele munkatársaink. Az Eurest által felújított és üzemeltetett konyha olyan bázis, ami megteremti az európai színvonalú étkezési ellátást a Baranya Megyei Kórházban. Szeretném elérni a közeli jövőben, hogy a kórházban lévő rendezvények ne külső éttermekhez kötődjenek, hanem ezzel kapcsolatban is együttműködés alakuljon ki a szállító és a kórház között.



Dr. Ruzsa Csaba



A kórház alkalmazotti étterme

és nem igazán nyílt lehetőség arra, hogy letegyünk valamit az asztalra, és fejlesszük magunkat.

H *Hogyan élték meg a váltást a konyhán?*

– Március elsején csatlakoztunk az Eurest csapatához. A váltást én egyértelműen pozitívan éltem meg. Persze, nem volt könnyű időszak, ezt őszintén be kell vallani. Számtalan feladat volt, amit rövid időn belül meg kellett oldani, szerencsére ehhez maximális segítséget kaptunk az Eurest kórházi egységeitől, illetve a cég vezetőitől. Március elejétől április 7-ig minden ugyanolyan állapotban maradt, mint korábban, április 7-én pedig a központi konyha felköltözött a szanatóriumba, ahol addigra kialakítottak egy ideiglenes konyhát. Furcsa érzés volt, hogy ez az ideiglenes konyha is sokkal jobb állapotban volt, mint a régi központi konyhánk. A régi konyhában teljes körű felújítás kezdődött, belülről egészen a téglaig lepucolták az épületet, kicserélték a vezetékeket, újraburkolták a helyiségeket, és teljesen új főzősorok, a XXI. századi elvárásoknak tökéletesen megfelelő új konyhatechnológia került az épületbe. Ezzel egy időben modern köntösbe öltözött az alkalmazotti étterem is.

H *Hogyan változott a háttértevékenység?*

– A hozzánk tartozó dietetikusok és a konyha vezetése is új irodákba költözött, mindenkire esztétikus és kényelmes munkaruha került, és teljesen új, korszerű élelmezési szoftvereket kaptunk. Ez utóbbi dietetikus szemszög-

ből nagyon jó megoldás, nagyban segíti a munkánkat, és jelentős mértékben megkönnyíti a szakmai munka adminisztratív részét. Külön öröm számom-

ra, hogy a dietetikusokkal együtt magasabb szintre emelhetjük a betegélelmezést.

H *Mikor fejezték be a felújítást?*

– A konyha július végén nyílt meg, akkor költöztünk vissza. Az alkalmazotti éttermet augusztus 2-án avattuk fel, rá egy hétre a gyermekkorház konyháját is beköltöztettük, és azóta egy teljes mértékben központosított konyha látja el a három telephelyen lévő betegek étkeztetését. Az igazi élmény az alkalmazotti étterem megnyitása volt. Akkor éreztem át, hogy a sok-sok munka, az éjszakázás megérte, mert a betérő kollégák arckifejezése minden fáradtságot feledtetett.

H *Milyen étkezést nyújtanak az alkalmazottaknak?*

– Jelenleg egy 270 Ft-os menüt biztosítunk dolgozóink részére, illetve az a lá carte étlapon ötféle főételből, négy-öt-féle köretből, ugyanennyi salátából

Az alkalmazotti étteremben megkérdeztük az intézmény két munkatársát a felújított étteremmel kapcsolatban:

Antal Judit, az Intenzív Osztály ügyintézője: Korábban nem nagyon jártam a kórházi étterembe ebédelni, amikor megfordultam itt, nem voltam elégedett. Az új étterem megnyitása óta teljesen elégedett vagyok, szép a környezet, finomak az ételek, és a kollégákkal gyakran járunk ide.



Dr. Blatniczky Sára



Antal Judit

Dr. Blatniczky Sára, radiológus szakorvos: Nagyon jó ötletnek tartom, hogy többféle ételből is lehet választani. Régebben csak egy menü létezett, és a menzának nem volt túlságosan barátságos hangulata. A felújítás eredményeként az étterem gyönyörű lett, szívesen jövünk ide ebédelni. Természetesen a jó hangulatért köszönet illeti a konyha személyzetét is.

tudnak választani. De van egy „bűnpultunk” is, amely tele van helyben készült házi finomságokkal, édességekkel, süteményekkel. Reggel fél nyolctól fél tizenegyig büfé szolgáltatást nyújtunk, lehet nálunk kávézni, vannak szendvicsek, illetve helyben süttött pékárukat ajánlunk a dolgozóknak. Folyamatosan fejlődünk, próbálunk száz százalékosan megfelelni a kórházi dolgozók igényeinek. Ajánlunk egészséges menüt, vegetáriánus menüt, magyaros menüt, illetve grillételeket is.

H *Milyen visszajelzésekkel találkoznak?*

– Szerintem az étkezés nagymértékben befolyásolja az elvégzett munka intenzitását. Ha valaki elégedetten, jókedvűen távozik a mi éttermünkéből, és úgy is jön, hogy megint valami jót fog enni, pozitívabb lesz a napi munkájában is. Sokat segít, ha az ember a hangulatának vagy az időjárásnak megfelelően tudja kiválasztani, hogy mit eszik, és azt kellemes körülmények között tudja elfogyasztani. Számomra egy objektív mérőszám jelenti az igazi elismerést. A korábbi ötven adaghoz képest most naponta 350 adagra van szükség, a gyermekkórházban 60, a szanatóriumban pedig 30 munkatárs étkezik. Az alkalmazotti étkezések száma gyakorlatilag a tízszeresére nőtt.

H *Hasonló eredményeket értek el a betegétkeztetésben is?*

– A betegétkeztetésben inkább az étel minőségének javítása volt a legfontosabb. Ők naponta háromszori étkezést kapnak, kivéve a speciális diétára kiírtakat, például a cukorbetegeket, akik ennél több étkezésre szorulnak. A tálalás a legmodernebbnek tartott egyéni tálcás rendszerben történik. Minden betegünk ételét a konyhában porciózzuk, és tálcán, porcelán tálakban, kulturált körülmények között kapják meg az adagokat. A reggeli és vacsora is egyénileg csomagolva jut el betegeinkhez. A tálalás folyamatos szakmai felügyelet mellett történik, mindenki ugyanolyan feltételekkel, mennyiségben és hőfokon kapja meg a neki járó ételt.

H *Miben segít az új konyhatechnológia?*

– Elsősorban abban nyújt többet, hogy az ételkészítés során korszerűbb eljárásokat tudunk alkalmazni. Van három kombi gőzpárolónk, így sokkal egészségesebben tudjuk elkészíteni az ételeket. A tápérték sokkal jobban megmarad, a köretek esetében kevesebb a vitaminvesztés, a húseleket jóval kevesebb zsiradék hozzáadásával tudjuk elkészíteni. Tudatosítjuk is betegeinkben, hogy gőzpárolóban készül az étel. Célunk, hogy ezzel is hozzájáruljunk a korszerű táplálkozás népszerűsítéséhez, alapelveinek megismertetéséhez. Emellett beindítottunk egy nagyméretű cukrászatot is, így a betegek részére hetente egyszer, de rövid időn belül akár hetente kétszer is házi készítésű süteményt, például ízes buktát, kakaós kalácsot, túrós batyut, közkedvelt finomságokat tudunk nyújtani. A cukorbetegyek sem maradnak ki, nekik helyben elkészített diabetikus süteményeket nyújtunk.

H *Megérték az elmúlt hónapok erőfeszítései?*

– Az ember érzi hogy mennyi pozitív esemény történt az elmúlt fél évben. Ha valaki ismeretlenül bejön hozzánk és körülnéz, megnézi a dolgozók arcát, valószínűleg úgy megy ki, hogy ez biztosan jó munkahely lehet, hiszen mindenki jól érzi magát és mosolyog. Mintha a konyha a béke szigete lenne. Talán ez a legnagyobb pozitívum. Jók az ételek, jó gépekkel dolgozunk, de hogy minőségi legyen a végeredmény, ahhoz emberek kellenek, és az emberi sorsokat nem szabad elfelejteni. Talán az a legnagyobb előnye a váltásnak, hogy rájöttünk: nagyon jó csapatban dolgozunk, együtt.