

204 NEMOCNIC
93 DĚTSKÝCH LÉČEBEN
117 ODBORNÝCH LÉČEBNÝCH ÚSTAVŮ



celkem cca **145 000**
STRAVUJÍCÍCH SE OSOB
DENNĚ

48 000
PACIENTŮ DENNĚ
v akutní a následné péči

11 000
PACIENTŮ DENNĚ
v lázeňské péči



PRŮMĚRNÁ DOBA HOSPITALIZACE
6 DNI V NEMOCNICÍCH
22 V LÁZEŇSKÝCH LÉČEBNÁCH



365 DNI V ROCE
stravovací provozy
k dispozici pacientům



12 HODIN DENNĚ
stravovací provozy
k dispozici pacientům



minimálně **7 PROFESÍ**
ZAJIŠŤUJE STRAVOVÁNÍ
v nemocnicích



160 000 ZAMĚSTNANCŮ NEMOCNIC, LÉČEBEN,
REHABILITAČNÍCH ÚSTAVŮ A LÁZŇÍ



1 660 000
HOSPITALIZOVANÝCH PACIENTŮ ROČNĚ



270 000
KLIENTŮ LÁZEŇSKÝCH LÉČEBEN ROČNĚ



ZASTOUPENÍ
VĚKOVÝCH KATEGORIÍ
HOSPITALIZOVANÝCH
PACIENTŮ:
17% děti (0-19 let)
36% dospělí (20-59 let)
47% senioři (60-95+ let)



49 % připravované stravy VYŽADUJE
DIETNÍ OPATŘENÍ (příklad - nemocnice s 220 lůžky)



40% hospitalizovaných
PACIENTŮ JE OHROŽENO
malnutricí

MALNUTRICE

v nemocí zvyšuje náklady
na zdravotní péči
o **13-15 %**



90-100 MILIARD KČ

jsou odhadované roční náklady spojené
s následky malnutrice při nemoci v ČR



100 TUN
POTRAVIN DENNĚ
pro účelové stravování

Infografika vznikla v rámci Meziřesortní pracovní skupiny pro institucionální stravování

České nemocniční stravování a nutriční péče v číslech

Denně se stravují pacienti a
zaměstnanci 204 nemocnic, 93
dětských léčeben a 117 odborných
léčebných ústavů, tj. odhadem
cca **145 tis. osob**

Věková struktura pacientů
českých nemocnic: 17 % děti (0-
19 let), 36 % dospělí (20-59 let) a
47 % senioři (60-95+ let)

Stravování pro pacienty zajišťuje
minimálně **7 různých profesí**.
Odbornou kvalitou nutriční péče v
nemocnici **garantuje nutriční
tým** (nutriční terapeut,
výsebná sestra, nutričníista,
dietolog a farmaceut)

Každý den je pro účelové
stravování **spotřebováno až 100
tun potravin**, i proto je kladen
důraz na snížení plýtvání

Nemocniční strava není jen zdroj energie, ale klíčový prvek léčebného procesu. Správně nastavená strava pacientovi na míru podporuje zotavení, zkracuje dobu hospitalizace a snižuje riziko komplikací.

V souvislosti s výživou hospitalizovaných pacientů mluvíme o **nutriční péči**, která je důležitou **součástí komplexní léčebné a preventivní péče** o pacienta. Cílem nutriční péče je **podpořit organismus během léčby** a předejít rozvoji komplikací. Nutriční péče odpovídá aktuálním odborným doporučením dle nejnovějších poznatků v oblasti klinické výživy.

Personalizovaná péče: nemocnice zajišťují stravu, která zohledňuje specifické potřeby pacientů. Pro tyto účely se kromě diet a přídavků využívá i umělá výživa ve formě sippingu, sondové enterální nebo parenterální výživy

Malnutrice, neboli také podvýživa, je **důsledkem nemoci a/nebo nevhodné stravy** [1]. Malnutriční pacienti mají oproti dobře živeným pacientům horší průběh nemoci i léčby.

**Až 40 %
hospitalizovaných
pacientů může být
ohroženo malnutricí
(podvýživou)**

Pacienti s malnutricí mají:

- 3,4× vyšší riziko úmrtí během pobytu v nemocnici
- 1,9× delší pobyt v nemocnici
- 2× častější přeložení na oddělení dlouhodobé péče
- 1,4× častější potřebu domácí zdravotní péče

Malnutrice **zvysuje náklady na zdravotní péči o 13–15 %**. Další náklady vznikají v důsledku opakovaných pobytů v nemocnici, které jsou u malnutričních pacientů podstatně pravděpodobnější.

90–100 miliard Kč ročně jsou odhadované náklady na zdravotní a sociální péči v důsledku malnutrice při nemoci.

V roce 2023 byla založena **Meziresortní pracovní skupina pro institucionální stravování** (<https://ppo.mzcr.cz/workGroup/205>). Ta má za cíl sjednotit minimální požadované standardy pro veřejné stravování, včetně škol, nemocnic a sociálních služeb. Zajišťuje metodickou podporu a organizuje vzdělávací akce, včetně **Tržště dobrých příkladů**. Tržště podporuje sdílení osvědčených postupů mezi nemocnicemi a poskytuje školení pro kuchaře a personál, aby se zlepšila nejen kvalita, ale i atraktivita pokrmů. **Motto akce je „Jde to“**. Součástí akce jsou také **praktické kurzy přípravy šetřící diety a prezentace stravy**, kterých se účastní **40 nemocničních kuchařů**. Cílem kurzu je naučit se, jak tuto důležitou nemocniční dietu připravit atraktivně, protože i způsob, jakým je **strava prezentována, může výrazně ovlivnit chuť pacientů jíst**, a tedy přímo přispět k jejich zotavení.

Více informací o výstupech skupiny:



5 principů institucionálního stravování:



[1] <https://www.rizikamalnutrice.cz/onemocneni/#malnutrice-pri-nemoci>