

**SeniorCentra SeneCura v Liberci a Telči získala certifikaci Kvalitní nutriční péče**

**Ocenění bylo slavnostně předáno na konferenci Asociace poskytovatelů sociálních služeb v Táboře. Certifikaci Kvalitní nutriční péče, kterou uděluje organizace Nutriční péče, o.p.s. si SeneCura zasloužila díky důrazu na kvalitní, chutnou a vyváženou stravu, která odpovídá individuálním potřebám seniorů a předchází výživovému deficitu. Klíčovou roli při zavedení inovovaných postupů nutriční péče v SeneCura hrál projekt Nutriční standard, jehož cílem bylo nastavit komplexní systém výživové péče ve všech zařízeních SeneCura.**

Nutriční standard se zaměřuje nejen na pestrou a chutnou stravu, ale také na prevenci podvýživy a přizpůsobení jídelníčku seniorům s různými potřebami. To zahrnuje i spolupráci s odborníky na výživu, standardizaci dietního systému a detailní nutriční hodnocení s větším důrazem na nutriční příjem a složení. *„Kvalitní, pestré a chutné stravování považujeme za jednu z našich hlavních priorit a neustále se v této oblasti snažíme posouvat. Na českém trhu udáváme standard kvality péče nově i v oblasti stravování“* říká Věra Husáková, provozní ředitelka SeneCura.

Za SeniorCentrum v Telči si ocenění převzaly jeho ředitelka Marika Krejčí a staniční sestra Zdeňka Ďásková. “*Už naše babičky říkaly, že kuchyně dělá domov. Dobré a vyvážené stravování není jen o fyzickém zdraví, ale má také výrazný vliv na duševní pohodu a celkovou vitalitu klientů”* upřesňuje Marika Krejčí. “*Na zavedení nutričního standardu v našem domově jsme pracovali celý rok”*, dodává.

Tvorba Nutričního standardu a jeho implementace v SeniorCentrech SeneCura zahrnovala dvě oblasti - oblast péče o klienty a kuchyň včetně přípravy stravy. Řešena byla také standardizace postupů péče z hlediska nutričního hodnocení nebo kontrola plýtvání. Součástí nastavení nutričního standardu bylo i odborné školení pečovatelského personálu a kuchařů, aby všichni zaměstnanci měli jednotný přístup k výživě klientů. Trénink šéfkuchařů zahrnoval například používání doplňků stravy a přípravu Breikost (rozmělněná strava, která se pomocí forem zapéká do podoby běžných pokrmů).

Ředitelka domova SeneCura v Liberci Lucie Čechová, za kterou převzaly ocenění vrchní sestra Ilona Kloudová a staniční sestra Tereza Matěchová, doplňuje: „*Jako každý domov SeneCura i my máme svého externího nutričního terapeuta, který nám zajišťuje průběžné poradenství a dále pomáhá zohledňovat potřeby klientů, které se v čase mění. Mám radost, že kolegové napříč péčí i kuchyní spolupracují a k zajištění nutričních potřeb klientů přistupují nejen s pocitem důležitosti, ale i s nadšením a jednotně.”*

Centrální nutriční tým pravidelně navštěvuje všechny domovy SeneCura, aby zajistil průběžnou podporu, individuální úpravy stravy pro klienty a kontrolu kvality.

SeneCura udělala zásadní pokroky i v automatizaci administrativních procesů v kuchyních, například při naskladňování surovin. Digitalizace nejen snižuje administrativní zátěž, ale také zefektivňuje objednávky a umožňuje kuchařům soustředit se na přípravu jídel a vedení kuchyně samotné. Systém navíc generuje přehledné tiskové sestavy s informacemi o individuálních dietních potřebách každého klienta, včetně alergií, oblíbených jídel, nebo zvláštních potřeb. To vše napomáhá dosáhnout vyšší kvality servisu.

–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––

Skupina SeneCura v České republice je s více než 2 200 lůžky předním poskytovatelem a zaměstnavatelem v sociálních službách. V celkem 17 SeniorCentrech pečujeme o seniory se sníženou soběstačností, s Alzheimerovou chorobou nebo jiným typem demence. Kvalita péče je postavena na sdílení znalostí, inovacích, odbornosti a dlouholetých zkušenostech v rámci celé skupiny. Stejně důležitá je pro nás i péče o zaměstnance.

Naše hodnoty jsou základem všeho, co děláme: lidskost, chuť do života, touha učit se a pomoc druhým. [www.senecura.cz](http://www.senecura.cz/)