

11 ЦЕНТЪР ЗА ГРИЖИ МАРИМУНТ

Тип: Доставка на работното място/здравен център

Страна: Ирландия



Защо това е добра практика? Целта на Marymount Care Center е да обслужва качествена, „истинска“ храна на болниците и домовете за грижи. Чрез предоставяне на питателно меню, направено от пресни съставки, те се гордеят, че осигуряват подхранваща и лечебна храна, което води до по-здрави пациенти и жители. Те избягват отпадъците чрез добро управление на кухнята и избягват прекалено преработените и прекалено опакованите храни, като използват пресни и местни съставки. Чрез смесване на ястия за хора със специални нужди, те премахват сегрегацията на пациентите. Храната не е просто храна, но и празнувана като социален повод и нещо, което да очакваме с нетърпение и да **говорим**.

i Джойс Тиминс е сила, с която трябва да се съобразява, когато става въпрос за храна в сектора на здравеопазването. Когато мислите за домашна храна в болница и грижи в Ирландия, може да се сетите за нещо доста меко и безцветно. Не е така с The Rotunda Hospital и Marymount Care Center в Дъблин, които се превърнаха в игра, която променя играта в болничната храна. През 2017 г. Джойс, готвач със звезда на Мишлен, пое отдела за кетъринг на Ротондата с „свежо око“. Въпреки че това беше първата ѝ работа в сектора на здравеопазването, тя имаше богат опит в ресторанти в Ирландия и във Великобритания и подхождаше преди всичко към предизвикателството като готвач. През септември 2019 г. Джойс се премества да стане мениджър по кетъринг в The Marymount Care Center, Lucan, където използва същия дух на прясна храна и фантастични аромати. В резултат на това има много по-малко хранителни отпадъци и много повече хранене във всяко хранене, което разбира се прави за по-здрави пациенти и жители. Джойс би искала да види повече акцент върху храните в сектора на здравеопазването. Тя смята, че това е област на HSE [здравния орган на Ирландия], която се нуждае от големи промени. Следователно следващата амбиция на Джойс е да бъде назначена в HSE и да работи с диетолози и диетолози, за да подобри обслужването на всички места и да доведе менютата до стандарта, на който трябва да бъде



Здравословно

Когато Джойс дойде в болницата, възможностите за храна бяха изключително ограничени с вечерята, състояща се от салата или сандвич, а много от другите ястия се състоеха от преработени или пакетирани храни. Джойс направи промяна веднага, за да се пригответи всичко от нулата, включително супи и сосове. В болница Ротонда нищо не излиза от буркан или пакет. Простите, пресни ястия се готвят и сервират в същия ден. Излязоха горещи кутии, които поддържаха храната топла и замръзнала в кухните, преди да се насочи към отделенията, и дойде прясна храна, която беше издълбана и нарязана на отделения и доставена на пациентите незабавно.

„Времето за хранене е време, което очакваме с нетърпение за нашите жители. Искам всички жители и пациенти, независимо от хранителните им възможности, да бъдат спокойни, че получават не само питателна храна, но и време на щастие. Понякога се налага да изградим някои жители, за да използваме продукти с пълно съдържание на мазнини, а не с ниско съдържание на мазнини, но се уверяваме, че храната съдържа всички естествени хранителни вещества, които са толкова важни за тяхното здраве.



Етично

Джойс има особено умение да създава визуални шедеври за тези със състояние на дисфагия, където човек има затруднения при преминаването на твърди частици или течности от устата към стомаха, липса на усещане за фаринкса или различни други недостатъци на механизма на преглъщане. От пълнозърнеста коледна вечеря до отворени сандвичи със сьомга, Джойс олицетворява иновациите в здравословното хранене. По този начин има по-малко сегрегация или отчуждение сред обитателите на дома за грижи. Същото страхотно меню за всички, но пригодено да отговаря на специалните нужди на някои. Този метод е много по-хранителен и приобщаващ за жителите.

Следвайте историята на Джойс Тиминс

