

بررسی صنعتی شدن آشپزخانه بیمارستان در کاهش هزینه های مصرفی و افزایش کیفیت غذای بیمار در بیمارستان مهر_ اهواز

نویسندگان: شبنم رضایی میرقاید

کارشناس تغذیه و رژیم درمانی، بیمارستان مهر ، اهواز

چکیده

زمینه و هدف: آشپزی صنعتی یکی از هفت محور شاخص های ارزیابی می باشد که تقویت این بخش در هر کسب و کار مرتبط با حوزه غذا می تواند در ارتقا کمی و کیفی غذا بسیار نقش آفرین باشد. در این مطالعه به بررسی مزایای ناشی از صنعتی شدن آشپزخانه در بیمارستان می پردازیم.

روش کار: در این مطالعه کیفی، پس از بازسازی کامل فضای فیزیکی آشپزخانه و نصب و راه اندازی تجهیزات صنعتی، مزایای ناشی از صنعتی شدن مورد بررسی قرار گرفت.

یافته ها: با صنعتی شدن آشپزخانه (در ۶ ماهه نخست سال ۹۷ نسبت به سال ۹۶) موارد زیر کاهش یافته است: هزینه نیروی انسانی به میزان یک سوم، هزینه های مواد غذایی به دلیل کاهش هدررفت مواد غذایی اولیه، کاهش زمان پخت غذا به میزان ۴۵-۶۰ دقیقه، کاهش هزینه های تعمیر ونگه داری تجهیزات و کاهش هزینه های آب و برق و گاز به میزان ۵۰ درصد، کاهش ورود ریزگردها با استفاده از نصب پنجره دوجداره و همچنین کاهش شمارش کلی میکروارگانیزم ها به میزان ۱،۰، از دیگر مزایا می توان به حفظ مطلوب دمای غذا تا زمان توزیع با استفاده از تراسی گرم خانه دار، افزایش سلامت مواد غذایی با استفاده از سیستم بخار و کاهش مصرف روغن، افزایش رضایتمندی بیماران از ۶۰ درصد به ۸۰ درصد اشاره کرد.

نتیجه گیری: با صنعتی شدن آشپزخانه، هزینه های اقتصادی به میزان مطلوبی کاهش یافته و سلامت مواد غذایی افزایش یافته است.

کلمات کلیدی: آشپزخانه صنعتی، مواد غذایی، بیمارستان