

Wśród ankietowanych przez NIK i kontrolowanych 133 szpitali publicznych **ponad 47% korzystało w 2007 roku z usług firm cateringowych**

Całkiem duży rynek

Jeszcze trochę wody upłynie w Wiśle, nim nieaktualna stanie się antyreklama szpitala: kto chce schudnąć, niech się leczy u nas. Poprawie sytuacji w tej materii sprzyjać powinna kontrola Sanepidu i NIK w szpitalach, brak zgody na drastyczne oszczędzanie na żywieniu pacjentów, ale także rosnąca i konkurencyjna oferta firm cateringowych.

– Towarzyszący w 2007 roku kontrolerom NIK inspektorzy sanitarni stwierdzili w próbach pobranych z zupy i drugiego dania bakterie *Bacillus cereus* i *Escherichia coli*. Na nic zdały się inne dobre oceny, jak m.in. zadowolający poziom kaloryczności posiłków. Groziło nam zamknięcie kuchni i wstrzymanie procesu żywienia pacjentów – opowiada Jacek Kacperski, z-ca dyrektora ds. administracyjnych Wojewódzkiego Szpitala Bródnowskiego w Warszawie.

Warunki dla usługodawcy

Dyrekcja szpitala rozważała, ile będzie kosztować remont oraz w jakim czasie rozwiąże problem. Wyszło, że ogłaszając przetargi na wykonawstwo i zakup sprzętu, wdrażając zasady HACCP, a wpierv Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej – będzie to rok z okładem. No a przez ten czas trzeba żywić chorych, czyli korzystać z usług firmy zewnętrznej.

– Stwierdziliśmy: po co dwa razy ucinąć psu ogon – ogłoszmy przetarg z wolnej ręki na żywienie, ale pod warunkiem, że usługodawca wyremontuje nam kuchnię, a później będzie ją dzierżawił – mówi dyrektor Kacperski. – Niebagatelną sprawą było, że remont kuchni kosztowałby nas 3 mln zł, a takich pieniędzy nie mieliśmy.

Ostatecznie przetarg wygrała spółka Vendi Servis.

– Na remont wydałem dotychczas 1,49 mln zł – stwierdza jej prezes Dariusz Szmytt. – Ale tylko dlatego, że ostro negocjowałem cenę każdego urządzenia,

materiału i wykonawstwa, siedząc budowlancom na karku.

Miesiąc przed ustalonym terminem, czyli w lipcu tego roku, Sanepid podpisał odbiór techniczny kuchni. Jej zdolność produkcyjna sięga 1000 posiłków dziennie, lecz prezes Szmytt planuje dostawiać kolejne moduły kuchni i pieców, potrącając jej moce. W ten sposób stworzy centralną kuchnię, z której posiłki będzie dowoził w inne miejsca. Już obecnie żywi Szpital Bródnowski i Szpital Grochowski, ale nie tylko na szpitalach koncentruje się spółka.

Między młotem a kowadłem?

Przypadek Szpitala Bródnowskiego można uznać za „kliniczny”. Jak stwierdza NIK w raporcie pokontrolnym, „tendencja wzrostowa do zlecania kontrolowanych usług na zewnątrz ujawniła się w przypadku żywienia pacjentów (i usług pralniczych), gdyż większość szpitali publicznych – z powodu braku środków – nie była w stanie dostosować bloków żywieniowych i pralni do stanu zgodnego z rozporządzeniem w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia ZOZ”. Chodzi o, podobnie zatytułowane, rozporządzenie ministra zdrowia z 10 listopada 2006 roku.

Na podstawie odpowiedzi z ankietowanych przez NIK i kontrolowanych 133 szpitali publicznych można zarazem wyliczyć, że już ponad 47% z nich korzystało w 2007 roku z usług firm cateringowych. Obecnie pewnie więcej, skoro odsetek ten wzrósł w latach 2004-07 ▶

Liczba i procent szpitali publicznych* korzystających z zewnętrznych usług żywienia

	2004 r.	2005 r.	2006 r.	2007 r.
Liczba szpitali	52	55	61	63
Udział % badanych i ankietowanych	39,1	41,4	45,9	47,4

* badanie ankietowe 121 szpitali publicznych i analizy kontrolne w 12

Źródło: NIK, obliczenia własne



► o ponad 8 punktów procentowych. Czy te dane można uogólnić na całą zbiorowość 730 szpitali? Raczej nie albo bardzo ostrożnie.

– Do wydzielenia działu żywienia „na zewnątrz” dyrektorów skłania na ogół zła sytuacja finansowa szpitali, czyli także brak pieniędzy na remonty kuchni – potwierdza Marlena Idczak, pełnomocnik zarządu ds. cateringu DGP Dozorbud Grupa Polska. – Środki takie mają za to duże firmy cateringowe, co daje im szansę przebicia się z ofertą.

Marlena Idczak nie ma wątpliwości, że jeżeli szpital jest dobrze zarządzany także po restrukturyzacji, to dyrekcja nie widzi interesu ekonomicznego zlecenia usług żywienia nawet wyspecjalizowanym firmom.

► Szpitale kupują półprodukty obciążone 7-procentową stawką VAT, której nie mogą odliczyć – w przeciwieństwie do firm cateringowych

Podobnie ocenia sytuację Krzysztof Poznański, prezes zarządu ISS Gąstropol.

– Zainteresowanie outsourcingiem żywienia zbiorowego w szpitalach wykazuje bardzo powolną, ale jednak wzrostową tendencję – podkreśla Poznański. – Jednak kierujący blisko połową szpitali mają obawy przed przekazaniem świadczenia usług pozamedycznych firmom zewnętrznym.

Według niego, takie podejście jest właściwe dla „krótkowzrocznego planowania, a nie budowania efektywnej strategii długookresowej”. A tylko ona pozwala odejść od przerośniętych struktur organizacyjnych.

Kto jest za

Zdaniem prezesa Impel Catering Tomasza Dudka, świadomość tego, czym jest outsourcing żywienia i jakie niesie korzyści, jest niewątpliwie większa w placówkach prywatnych niż w publicznej służbie zdrowia. W tych pierwszych kładzie się bowiem ogromny nacisk na koszty pobytu pacjenta w placówce.

– Zrobiłem małą ankietę: niemal wszystkie prywatne szpitale korzystają z zewnętrznego cateringu – potwierdza

Andrzej Sokołowski, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szpitali Niepublicznych.

Po pierwsze dlatego, że są one relatywnie małe, a w takich jednostkach nie opłaca się samodzielnie prowadzić działalności żywieniowej. Po drugie małe szpitale nie są w stanie zapewnić wysokiej jakości żywienia. Tymczasem prywatni pacjenci, płacąc za leczenie i pobyt, życzą sobie urozmaiconego żywienia oraz jego wyboru.

– Jeżeli pacjent leży w pojedynczym lub dwuosobowym pokoju z telewizorem, to dobre jedzenie staje się ważnym aspektem „dobrego wrażenia”, czyli promocji szpitala – stwierdza Andrzej Sokołowski. – Każdy z zarządów szpitali prywatnych musi się więc z tym liczyć.

Tomasz Dudek uważa, że także wśród menedżerów szpitali publicznych rośnie świadomość, jak ważną sprawą jest właściwe żywienie, bo wpływa to na postrzeganie szpitala przez pacjentów: – Coraz większa ich część jest zarządzana profesjonalnie, przez świetnych menedżerów, którzy są otwarci na wprowadzanie nowych, efektywniejszych rozwiązań ich funkcjonowania.

Czy można oszczędzić

Wszyscy szefowie firm cateringowych wskazują na te same korzyści z ich usług, jakie odnoszą placówki służby zdrowia.

– Nie da się generalizować, ale mądrzy menedżerowie oddają kuchnie firmom po to, aby pozbyć się problemów z całą gospodarką, która wiąże się z utrzymaniem żywienia – uważa Katarzyna Gawerska, dyrektor Dussmann-Service.

Stawki żywienia i koszt osobodnia

Średnia	Szpitale	2004 r.	2005 r.	2006 r.	2007 r.
Stawka żywienia w zależności od formy żywienia	Żywiące samodzielnie	4,16	4,26	4,45	4,71
	Korzystające z firm	4,64	4,90	4,90	5,48
Koszt osobodnia żywienia	Żywiące samodzielnie	10,59	11,16	11,56	12,80
	Korzystające z firm	11,19	11,60	11,75	12,03

Źródło: NIK (badanie ankietowe 121 szpitali publicznych i analizy kontrolne w 12)

Alina Kuźmina,
specjalistka

ds. PR Szpitala Klinicznego
im. ks. Anny Mazowieckiej:

Wolimy sami

Dzięki posiadaniu własnej kuchni wiemy, co jemy, z czego jest przyrządzony kotlet mielony i zupa, czy chleb powoduje skoki wartości cukru we krwi pacjentek z cukrzycą. Główną zaletą własnej kuchni jest możliwość kontroli produkcji posiłków pod względem ich urozmaicenia i jakości.

Z kuchnią ściśle współpracują lekarze, dlatego możemy wykorzystywać diety jako element terapii, a tylko tych podstawowych mamy dziesięć rodzajów. Wegetarianki oraz weganki też mogą liczyć na odpowiednie dla siebie posiłki. Własna kuchnia szybciej też reaguje na zmienną liczbę pacjentów w ciągu dnia.

Porównywaliśmy koszty wyżywienia proponowane przez firmy cateringowe; żadna z ofert nie była atrakcyjna przede wszystkim pod względem ekonomicznym w stosunku do kosztów własnych. Ponadto trzeba by było jednak zostawić część personelu do dystrybucji posiłków, a także przygotować pomieszczenia do porcjowania, przechowywania naczyń i wózków.

Dzienna stawka żywieniowa wynosi u nas ok. 28 zł/osobę. •

W ten sposób mogą skupić się oni na podstawowej działalności szpitala, czyli leczeniu pacjentów, co uwalnia koszty zarządu z obszarów nie będących w centrum zainteresowania.

Krzysztof Poznański podkreśla, że firmy zewnętrzne potrafią wykonać usługę żywienia taniej i bardziej pro-

Nasze szacunki

- Koszty żywienia w szpitalach szacujemy na 500 mln zł rocznie. Stanowi to ok. 2,5% łącznych kosztów działalności polskich szpitali.
- Koszty żywienia przypadające na 1 szpital (bez MON, MSWiA oraz MS) wynoszą rocznie ok. 690 tys. zł.
- Siedem największych firm cateringowych sprzedaje szpitalom usługi za ponad 90 mln zł, czyli mają one ok. 18% udziału w tym rynku żywienia.

fesjonalnie, gdyż mają duże doświadczenie i wyspecjalizowały się w tej usłudze. Oznacza to m.in. wyraźny wzrost jakości posiłków i standardu ich podawania.

– Dzierżawiąc kuchnię, a wcześniej ją remontując, płacimy czynsz i przejmujemy „kodeksowo” pracowników, jednym słowem poprawiamy rentowność szpitala w tej dziedzinie – zwraca uwagę Marlena Idczak. – No i przejmujemy pełną odpowiedzialność przed organami kontroli, odciążając od tego dyrektorów szpitali.

Pewne kontrowersje budzi to, czy szpital oszczędza na outsourcingu żywienia.

– Z pewnością mamy niższe koszty organizacyjne, które uzyskujemy dzięki efektywniejszemu wykorzystaniu zasobów ludzkich oraz obniżeniu kosztów surowców, co wynika z dużej skali zakupów wyspecjalizowanego podmiotu – tłumaczy Tomasz Dudek.

Dyrektor Jacek Kacperski: – Być może samodzielne przyrządzanie posiłków kosztowałoby obecnie szpital taniej za osobę. Ale odnowienie kuchni wymaga ogromnych nakładów, których szpital nie ma. Ponadto bardzo ważnym elementem dla szpitala jest stałość cen, które gwarantuje operator zewnętrzny.

Dariusz Szymtł zwraca uwagę na jeszcze jeden aspekt. Jego zdaniem,

PORTAL
rynekzdrowia.pl

Dodaj do ulubionych >

oszczędności dla szpitala są ewidentne, jeżeli tylko prawidłowo liczy się koszty.

Co do kotła

Miarodajne obliczenia z badania NIK wskazują, że w 2007 roku średni koszt całodniowego żywienia pacjenta (osobdzień) w szpitalach prowadzących samodzielnie kuchnie wynosił 12,8 zł, a w szpitalach korzystających z outsourcingu – 12 zł i 3 grosze. Dariusz Szymtł nie neguje tych ustaleń, ale uważa, że dane nie oddają w pełni rzeczywistej sytuacji. Dyrektorzy szpitali przeważnie nie ujmują w cenie posiłków kosztów pośrednich, od amortyzacji, do zużytej wody i energii. Media te rozlicza się w całym szpitalu według „metrażu”, tymczasem kuchnia to mały zakład produkcyjny, z zupełnie inną energochłonnością.

– U mnie koszt przygotowania posiłków waha się między 12,5 zł a nawet 20 zł, przy czym sam wsad do kotła wynosi 5-7 zł, co zależy od pory roku – stwierdza Dariusz Szymtł. – Reszta to koszty amortyzacji inwestycji i marży spółki.

Sprawa rozбивa się właśnie o wsad. Za tą samą stawką może się bowiem kryć zupełnie inna wartość realna. Po pierwsze szpitale kupują półprodukty obciążone 7-procentową stawką VAT, której nie mogą odliczyć – w przeciwieństwie do firm cateringowych. Po drugie nabywają je przeważnie drożej.

– Surowce kupują tylko u bezpośrednich producentów, omijając pośredników, więc według cen, jakich nie jest w stanie uzyskać szpital – dodaje prezes Vendi Servis.

Na inny aspekt sprawy zwraca uwagę Beata Zych, dyrektor Catermed:

– Niektóre firmy wygrywają przetargi z ofertą 6-7 zł dziennego wyżywienia, bo dyrekcja szpitala wybiera tylko najtańsze oferty. Otóż jest to obecnie albo cena dumpingowa, albo dyrekcja świadomie zakłada, że należy oszczędzać na pacjentach. Tylko jakiej wartości ma wsad do kotła, jeżeli doliczy się płace i marże?

U kogo zamawiać

Według Rzeczpospolitej, przygotowaniem i dostarczaniem żywności (oczywiście nie tylko dla szpitali...) zajmuje się w Polsce około 10 tys. firm. Zdecydowana większość z nich zarejestrowana jest jako osoby fizyczne, prowadzące stołówekowe bary w zakładach pracy, a tylko około 200 to podmioty prawa handlowego. Wśród



Tylko firma zewnętrzna

Roman Walasiński,
prezes zarządu Swissmed:

W szpitalu w Gdańsku posiadamy własne zaplecze kuchenne i salę restauracyjną. Jednak postanowiliśmy powierzyć usługi gastronomiczne zewnętrznej firmie, która ma w tym zakresie spore doświadczenie i w tym się specjalizuje, bo to zapewnia nam większą elastyczność i zwalnia nas z pewnych dodatkowych zobowiązań. My specjalizujemy się w dostarczaniu usług medycznych i stricte taką działalność pozostawiamy swoim pracownikom.

Zadaniem firmy, która nas obsługuje, jest zapewnienie wyżywienia dla pacjentów szpitalnych, a także obsługa restauracyjna pozostałych pacjentów, gości oraz pracowników Swissmed. Powołując się na opinie pacjentów odnośnie serwowanej przez nas kuchni, możemy śmiało powiedzieć, że gotujemy smacznie, z finezją i raczej mało „szpitalnie”.

Posiłki przygotowywane są zawsze z niezwykłą starannością, ponieważ priorytetem jest dla nas zdrowie pacjentów. Oferujemy lekkostrawne, urozmaicone menu, bogate w warzywa.

Kwota przeznaczona przez nas na dzienne żywienie jednego pacjenta wynosi ponad 30 zł.

nich prym wiodą koncerny zagraniczne, oferujące różnorodne usługi, przy czym catering kierują głównie do zakładów pracy i na wolny rynek.

– Na krajowym rynku usług żywienia w szpitalach wyróżnić można zaledwie ▶