

Campanie de Responsabilitate Socială – Premiile Piața



Domeniul de sustenabilitate: Campanie de Responsabilitate Socială

Denumirea companiei care candidează: Lidl România

Denumirea programului / campaniei: “Gustos și sănătos în farfuria din spital” – program demarat împreună cu Asociația „Din Grija Pentru Copii”, cu sprijinul Asociației Române de Educație în Alergii (AREA), al Asociației „Lumea Emei” și al Administrației Spitalelor și Serviciilor Medicale București.

Data lansării programului pilot / campaniei: Februarie 2024

Context & Obiectivele proiectului:

Statisticile Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) din ultimii ani situează România între țările europene cu cea mai mică speranță de viață. Primele 5 cauze de deces se referă la afecțiuni având legătură directă cu stilul de viață și implicit cu alimentația.¹

Cauzele internării pacienților în spitale, indiferent de vârstă, depind de mulți factori. Însă, **indiferent de cauza internării pacienților, calitatea actului medical și hrana reprezintă condiții de bază pentru îmbunătățirea sănătății acestora și creșterea calității vieții.**

Hrana pacienților nu reprezintă numai o farfurie cu un aliment oarecare, ci o sursă de macronutrienți, micronutrienți și fibre. Mai mult, prepararea hranei este un proces complex și este un real sprijin în procesul de vindecare.

Sistemul de sănătate din România se confruntă cu provocări semnificative, de la infrastructura inadecvată, disparitățile regionale, lipsa de profesioniști din domeniul sănătății și finanțarea limitată, până la **bugetul alocat pentru hrană / per pacient. Acest buget a crescut ultima dată în 2022, de la 11 lei pe zi, la 22 de lei pe zi, pentru pacienții spitalizați și la 33 de lei pentru cei**

¹ [Supravegherea stării de nutriție și a alimentației populației 2022, INSTITUTUL NAȚIONAL DE SĂNĂTATE PUBLICĂ](#)





cu diferite complicații. Deși prețurile alimentelor au crescut foarte mult în ultimii ani, sumele alocate pentru mâncare au rămas neschimbate și în 2024.

Toate aceste constrângeri bugetare, la care se adaugă și lipsa de personal calificat și bine pregătit în bucătăriile spitalelor publice din România, au consecințe grave asupra pacienților. Se ajunge să se facă rabat de la calitate și cu greu se acoperă necesarul de calorii și cel nutrițional al pacienților.

Astfel, **de la începutul anului 2024, Lidl România susține programul „Gustos și Sănătos în Farfuria din Spital”, care are ca scop îmbunătățirea mesei copiilor internați, în parteneriat cu Asociația „Din Grija pentru Copii”.** Susținerea acestui program este o extensie firească a angajamentului Lidl România pentru o alimentație echilibrată.² Ca parte a strategiei de sustenabilitate, cu o politică ce este ghidată în a aduce pe rafturile magazinelor produse care fac parte dintr-o alimentație echilibrată, Lidl România își reafirmă acest angajament necesar unei vieți sănătoase.

Acest program reprezintă, în primul rând, un răspuns la o nevoie, atât pentru copiii pacienți, cât și pentru îngrijitorii acestora: accesul la alimente sănătoase, diversificate, gătite folosind procedurile tehnice corecte, care să contribuie la conservarea nutrienților din ingredientele de bază. Astfel, din grijă pentru bunăstarea fizică și emoțională a copiilor, acest program își propune să schimbe meniurile din spitalele de pediatrie, adăugând culoare și gust, totul ținând cont de siguranța alimentară pentru micii pacienți și însoțitorii lor.

Copiii merită cele mai bune condiții, nu doar din punct de vedere medical, cât și în ceea ce privește alimentația lor, aceasta făcând parte din procesul de vindecare. Medicina, odată cu evoluția ultimilor ani, arată că medicația face o echipă foarte bună cu alimentația. **Un meniu sănătos într-o bucătărie de spital este o nevoie reală și trebuie să fie o prioritate.**

² [Politica Lidl cu privire la o alimentatie echilibrata - Catalog Lidl](#)





Concret, programul „Gustos și Sănătos în Farfuria din Spital” are următoarele obiective:

1. Echilibrarea și diversificarea meniurilor deja existente din spital și utilizarea bucătăriei cu aparatura necesară, pentru a aduce gust și savoare meniului.

Prin introducerea unor ingrediente noi, care îmbogățesc nutrițional masa, prin calculul valorilor nutriționale și prin conturarea unor meniuri specifice patologieilor întâlnite în spital se îndeplinește **obiectivul principal – acela de a aduce gust și sănătate în farfuria micilor pacienți.** Pentru același scop, a fost nevoie și de achiziționarea unui cuptor profesional, a unor aparate mici de bucătărie și a accesoriilor de bucătărie care lipseau.

2. Implementarea tehnicilor de gătit cât mai sănătoase, care să păstreze nutrienții din alimente și să aducă sănătate în farfuria celor mici.

Cu ajutorul specialistului în gastrotehnică, a bucătarilor implicați în proiect și a nutriționistului, s-a facilitat schimbul de experiență, cât și oferirea de cursuri de preparare a noilor meniuri, astfel încât alimentele să-și păstreze nutrienții.

3. Schimbarea modului în care prânzul, masa caldă și cea mai consistentă a zilei, este transportat de la bucătărie în salon și servit copiilor.

Prin schimbarea vaselor de unică folosință cu vase reutilizabile, transportate în tăvi termoizolante, specifice sistemului de catering și prin dotarea unui spațiu dedicat spălătoriei tăvilor și a vaselor reutilizabile, prânzul se servește cald.

Obiectivul pe termen lung este extinderea programului „Gustos și sănătos în farfuria din spital” în toate spitalele de pediatrie din țară.

Scopul proiectului este ca programul pilot care se desfășoară în perioada Februarie – Septembrie 2024 la Spitalul Clinic de Copii „Dr. Victor Gomoiu” din București să devină o bună





practică și un exemplu care să poată fi replicat în toate spitalele de pediatrie din țară, asigurându-ne astfel că toți copiii și îngrijitorii lor vor beneficia de o alimentație optimă în timpul spitalizării.

Un prim pas în acest sens este parteneriatul cu un alt spital de pediatrie, din Pitești, care se pregătește să înceapă implementarea programului în cantina sa.

Activitățile proiectului:

Programul este finanțat de Lidl România și beneficiază de expertiza a trei chefi, bucătari cu experiență - Laura Eremia, chef și nutriționist, Ionuț Efrim și Iulian Șușală – și a dr. Gabriela Berechet, profesor universitar cu peste 40 de ani de experiență în industria alimentară și gastrotehnice și este implementat în parteneriat cu Asociația Română de Educație în Alergii, Asociația Lumea Emei și ASSMB.

Structura programului se bazează pe următoarele componente:

- ✓ **Resursa umană** - completarea echipei de bucătărie a spitalului cu personal dedicat, format din bucătari cu experiență, nutriționiști sau profesori universitari cu experiență în industria alimentară și gastronomie;
- ✓ **Dezvoltarea de noi meniuri** (care s-a desfășurat pe o perioadă de 3 luni) - meniuri echilibrate din punct de vedere nutrițional, schimbarea tehnicilor de gătit și introducerea sau trecerea la noi ingrediente nutritive. De exemplu, în timp ce, înainte de proiect, principala sursă de proteine din meniurile copiilor era carnea de pui, în prezent, spitalul servește și carne de vită, de două ori pe săptămână. Pe când, înainte, orezul era cea mai răspândită garnitură, acum micuții pacienți mănâncă și couscous, cartofi în diverse forme și dimensiuni, fasole, hummus sau salate de legume. Dacă micul dejun însemna odinioară pâine, unt, dulceață, ceai, ou fiert (în diverse combinații), acum este format dintr-o omletă coaptă cu brânză și legume, precum și legume proaspete (castraveți, ardei gras, roșii);



Campanie de Responsabilitate Socială – Premiile Piața



- ✓ **Dotarea bucătăriei cu noi echipamente** - cu cuptoare noi pentru mese rapide și sănătoase și introducerea de tăvi termoizolante compartimentate, speciale pentru servirea meselor calde; schimbarea vaselor de unică folosință cu vase refolosibile, transportate în tăvi termoizolante, specifice sistemului de catering;
- ✓ **Dezvoltarea infrastructurii** – organizarea unui nou circuit, implementat prin dotarea unui spațiu dedicat spălării profesionale a tăvilor și a vaselor reutilizabile;

Toți acești pași asigură că produsul final din farfurie poate să fie savurat de către micii pacienți și de către părinții sau însoțitorii lor, care sunt internați împreună cu ei în spital, iar hrana mai bună să sprijine procesul de vindecare.

Numărul de beneficiari (directi sau indirecti):

- Beneficiari directi ai programului sunt copiii internați în Spitalul Clinic de Copii „Dr. Victor Gomoiu” din București, dar și însoțitorii lor, care se bucură de alimente sănătoase și echilibrate nutrițional și de un meniu mai divers, pregătit cu noi tehnici de gătit și cu ingrediente proaspete.
- Echipa Secției din Blocul alimentar al Spitalului clinic pentru copii „Dr. Victor Gomoiu”, București, care a beneficiat de cursuri și trainguri facilitate de experienții care fac parte din program.

Buget: 150.000 Euro

Rezultate: În cadrul proiectului pilot din Spitalul clinic pentru copii „Dr. Victor Gomoiu” care s-a desfășurat pe o perioadă de 8 luni, Februarie 2024 – Septembrie 2024,

- **peste 56,400 de meniuri** pregătite în perioada Februarie 2024 – August 2024;
- au fost elaborate **noi meniuri echilibrate din punct de vedere nutrițional, dar și diversificate** – noile meniuri răspunzând nevoilor unui organism în perioada de refacere;



Lidl România · Biroul de presă Lidl România

Str. Cpt. Av. Alexandru Șerbănescu, Nr. 58 B · presa@lidl.ro



- unul dintre cele mai importante rezultate este faptul că **toate aceste schimbări ale meniurilor s-au încadrat în suma alocației de hrană (22 lei / zi per pacient) pe care spitalul o are alocată de la stat, iar acesta este unul dintre aspectele care au asigurat succesul proiectului**
- Consolidarea echipei din spitalul Clinic de Copiii „Dr. Victor Gomoiu” pentru a putea funcționa independent și după finalizarea etapei pilot a campaniei.
- au fost schimbate tehnicile de gătit și au fost introduse alimente noi, pline de nutrienți – carne de vită, ficăței, pește, couscous, cartof în diferite feluri și fasole păstăi, hummus cu salată de legume etc;
- a fost înlocuit suportul de transportare al mâncării de la bucătărie către copii;
- a fost introdus un desert ca gustare de la ora 16.00;

Despre Asociația din Grijă pentru Copii

Asociația „Din grijă pentru copii” oferă grijă, suport și sprijin copiilor din spitale și este resursă de informare medicală avizată pentru părinți. Scopul proiectelor derulate este acela de a face **educație pentru sănătatea copiilor** și de a acorda sprijin avizat pentru părinți. Prin proiectele desfășurate în spitale de pediatrie și neonatologie, Asociația ajută la crearea unei experiențe medicale mai puțin traumatizante pentru copiii internați și părinții acestora.

Despre Lidl România

Lidl, parte a grupului Schwarz, cu sediul central în Neckarsulm, este una dintre companiile de top de pe piața de retail alimentar din Germania și Europa. Lidl operează în prezent peste 12.350 de magazine și peste 225 de centre logistice și depozite în 31 de țări.

Lidl este un smart discounter care le oferă clienților produse cu cel mai bun raport calitate-preț. În spatele serviciilor și operațiunilor din magazine și centrele logistice stau simplitatea și



Campanie de Responsabilitate Socială – Premiile Piața



orientarea către eficiență. Design-ul și structura proceselor standardizate sunt asigurate de către Lidl Stiftung, cu sediul central la Neckarsulm.

În toate domeniile sale de activitate, Lidl este o companie care acționează cu responsabilitate față de oameni, societate și mediu. Pentru Lidl, sustenabilitatea este metoda prin care își îndeplinește, zi de zi, promisiunea cu privire la calitate.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să vizitați:

www.lidl.ro

www.corporate.lidl.ro

www.surprize.lidl.ro

[Facebook Lidl Romania](#)

[Instagram @LidlRomania](#)

[Youtube LidlRomania](#)

[Twitter Lidl Romania](#)



Lidl România · Biroul de presă Lidl România

Str. Cpt. Av. Alexandru Șerbănescu, Nr. 58 B · presa@lidl.ro