

NOVÉ TRENDY V PŘÍPRAVĚ PALIATIVNÍ A MLETÉ STRAVY: ÚSPĚŠNÉ ŠKOLENÍ KUCHARŮ

Datum: 10. srpna 2026 | Místo: Domov seniorů Františkov

Kvalitní, nutričně vyvážená a vizuálně přitažlivá strava je absolutním základem profesionální péče v domovech pro seniory i lázeňských provozech. Proto jsme pod hlavičkou G.A.P. Consulting s.r.o. uspořádali dne 10. srpna 2026 ve spolupráci s partnerem UNILEVER Food specializované školení pro personál kuchyní z Libereckého kraje.

Inovace pro specifické nutriční potřeby

Akce probíhala v moderním zázemí Domova seniorů Františkov. Profesionální šéfkuchař ze společnosti UNILEVER Food provedl účastníky nejnovějšími postupy v přípravě stravy pro klienty vyžadující paliativní a mletou dietu. Kuchaři se seznámili s pokročilým využitím moderních modifikačních přípravků a zahušťovadel. Tyto inovativní suroviny představují nový trend – umožňují dosáhnout optimální a bezpečné konzistence pro snadné polykání, a to při zachování maximální chuti a výživových hodnot původních surovin.



Kompletní menu a praktické ukázky

Školení bylo silně zaměřeno na praxi. Účastníci se přímo podíleli na přípravě kompletního denního menu. K obědu se podávalo oblíbené pečené kuře s dušenou brokolicí a šťouchanými bramborami. Jako ukázka večerního chodu se připravovala tradiční jableková žemlovka, u níž se dbalo na dosažení ideální jemné struktury požadované u paliativní péče.

Jíme i očima: Důstojnost na prvním místě

Ztráta původního tvaru a struktury surovin po rozmixování často vede k tomu, že klienti ztrácejí chuť k jídlu. Jak totiž všichni v gastronomii víme – jíme i očima. Zásadním přínosem školení proto byla praktická ukázka formování připravené mleté stravy zpět do reálných tvarů pomocí speciálních silikonových forem "pürform".



Rozmixované maso tak na talíři opět získává lákavý tvar kuřecího stehýnka a zelenina vypadá jako čerstvá růžice brokolice. Tyto detaily navrací podávaným pokrmům atraktivitu a klientům tolik důležitou důstojnost a radost ze stravování.



Velké poděkování patří hostitelskému Domovu seniorů Františkov a samozřejmě všem zúčastněným kuchařům za jejich zájem posouvat kvalitu stravování v sociálních službách neustále kupředu.

Váš partner pro gastronomii

G.A.P. Consulting s.r.o.

www.gap-consulting.cz