

17.5x16.54	1	עמוד 28	ידיעות חולון	10/02/2017	57184193-8
בית חולים וולפסון - 20160					

# אוכל בריאות

בית חולים וולפסון השתתף בתחרות "אפשרי בריא" שבה השתתפו מערכי הסעדה מ־20 מרכזים רפואיים בארץ • המנה הצמחונית של בית החולים עלתה לשלב הגמר שיתקיים בשבוע הבא

## אביגיל קדם

נציגי מערך הסעדה ושירות הדיאטה של המרכז הרפואי 'וול-פסון', יחד עם 20 מרכזים רפואיים מהארץ, השתתפו בתחרות "אפשרי בריא", שנערכה בחסות משרד הבריאות. במסגרת התחרות הציגו השפים של בתי החולים מנה עיקרית חמה וכן מנה צמחונית, כאשר הקריטריונים המרכזיים לזכייה הם טעמה של המנה, איכותה והרכבה התזונתית. השף אבי גולדפיין ודיאטנית מערך המזון ליהי יפה, שייצגו בתחרות את מערך הסעדה של 'וולפסון', הציגו מנת סלמון בקראסט אגוזים. המנה עלתה לשלב הבא, שבו התמודדו 10 בתי חולים: איכילוב, רמב"ם, אסף הרופא, הרסה, לניאדו, פלי-מן, לווינשטיין, מאיר, נצרת ו'וולפסון'.

בשלב הביניים, הציג מערך הסעדה והדיאטה ב'וולפסון' מנה צמחונית – סירת חציל בלאדי שהעפילה לשלב הגמר שיתקיים בשבוע הבא (14 בפברואר). יחד עם 'וולפסון' העפילו בתי החולים הרסה הצופים ו'פלימן' שבחיפה.

בין השופטים בתחרות: איתמר גרוטו, משנה למנכ"ל משרד הבריאות; אורית יונה, דיאטנית ראשית במשרד הבריאות; פרופ' רונית אנדרולט, מנהלת המחלקה לתזונה במשרד הבריאות; ונוף עתמאנה אסמאיל, המנצחת בתחרות 'מאסטר שף'.



השף אבי גולדפיין בשלב הצילחות. שלב הגמר בשבוע הבא

לשנת 2014.

"המנות שהצגנו בתחרות בלטו לא רק באיכותן וטעמן, אלא בעיקר הודות ליישומות שלהן", אמרה ענת לוי, מנהלת שירות הדיאטה ב'וולפסון'. "קיבלנו מהשופטים מחמאות על כך שניתן לייצר מהמנות כמות המספיקה למאות רבות של מאושפזים ועובדים".

זיו דורון, מנהל מערך הסעדה ב'וולפסון': "אני גאה בתוצאה שהשגנו עבור בית החולים. הדבר מעיד על יכולת תינו, אשר עדיין לא מוצו במלואן. המנות

עומדות גם ביעד החשוב של קיום תקציב ריאלי למערך הסעדה בבית חולים. הישג זה הוא פרי עבודה משותפת עם השף הראשי שלנו, אבי קקון, שהביא לידי ביטוי את ניסיונו ומקצועיותו".

ד"ר יצחק ברלוביץ, מנהל 'וולפסון' הוסיף: "אני רואה חשיבות רבה בהשתתפות בתחרות זו. יש בכך מסר לא רק למטופלים ולעובדים שלנו, אלא לכלל הציבור. אנו מקדמים את המודעות לצריכת מזון בריא, דבר המהווה תרומה חשובה לבריאות האוכלוסייה".