**Catering dietetyczny - na cenzurowanym?**

**Diety pudełkowe nie mają w ostatnim czasie dobrej prasy. Złożyło się na to kilka nagłośnionych przez media wydarzeń – jak sanepidowska kontrola, która wykazała nieprawidłowości w firmach oferujących usługi tego rodzaju czy zbiorowe zatrucie pokarmowe.**

Czy jest to jednak wystarczający powód do tego, aby skutecznie zrazić się właśnie do tej formy odżywiania? Specjaliści z Cateromarket.pl, pierwszej w Polsce internetowej porównywarki kateringów dietetycznych twierdzą, że nic bardziej mylnego.

*- Faktem jest, że ostatnie doniesienia medialne nie służą dietom pudełkowym. Jednak nie należy wpadać w skrajność i panikę. Wystarczy rozsądnie wybierać dostawców jedzenia, kierując się przy tym wiarygodnymi opiniami, recenzjami i po prostu - pytać ekspertów – mówi Łukasz Sot z Cateromarket.pl, który jednocześnie podkreśla, że specjaliści z portalu chętnie odpowiedzą na wszystkie pytania i wątpliwości dotyczące doboru odpowiedniej usługi.*

Mazowiecki sanepid przebadał 45 firm z regionu oferujących jedzenie w pudełkach. W efekcie inspektorzy mieli zastrzeżenia do 20 z nich. Zdaniem kontrolujących przewinienia dotyczyły higieny i warunków sanitarnych, w jakich były przyrządzane posiłki. Wskazali też sytuacje, w których do pudełek dla klientów trafiały przeterminowane produkty. W efekcie sanepid ukarał nierzetelnych przedsiębiorców mandatami na łączną kwotę 6,5 tysiąca złotych.

W opinii przedstawiciela Cateromarket.pl sprawa jest niewątpliwie bulwersująca, bo poza ryzykiem na jakie narażano konsumentów, cierpi wizerunek całej branży. Jednak warto przy okazji zauważyć, że tylko w Warszawie działa ponad 150 firm oferujących catering dietetyczny i diety pudełkowe, a kontrolą objęto zaledwie 45 podmiotów- i to z terenu całego województwa mazowieckiego.

*- Choć postępowanie nieuczciwych dostawców niewątpliwie zasługuje na karę, ale warto zachować w tym względzie pewien rozsądek. Łączna wysokość nałożonych kar nie świadczy przecież o skandalicznych warunkach, czy wykazaniu zagrożenia dla zdrowia itd. Gdyby istotnie tak było, to grzywna opiewałaby na kwotę o wiele większą - zaznacza.*

Pudełkowa branża rozwija się w niezwykle dynamiczny sposób. Systematycznie przybywa firm, które oferują tę formę żywienia. Coraz więcej pracowników korporacji, wolnych zawodów i celebrytów korzysta z tego typu usług. To z kolei skutecznie zachęciło właścicieli lokali gastronomicznych do rozwinięcia swojej oferty, kierując się wyłącznie chęcią zysku.

*- Niestety, nieuczciwi i nierzetelni znajdą się wszędzie. Niezależnie od tego, czy mówimy o nadmorskich barach, czy lokalach w centrum miasta. Według naszych szacunku skala zjawiska, tj. firm które mają na swoim koncie liczne przewinienia i kategorycznie powinny zniknąć z rynku nie przekracza 4-5%. Niestety nawet tak niewielka ilość może skutecznie zniszczyć reputację wszystkich uczciwych przedsiębiorstw, jak i uderzyć w branżę – mówi Łukasz Sot.*

Na co szczególnie warto zwrócić uwagę przy doborze firmy oferującej dietę pudełkową? Po pierwsze transport – posiłki powinny być przewożone w specjalnych warunkach - w chłodniach. Po drugie na opakowaniu zawsze musi się znaleźć informacja o dacie przygotowania posiłku. Zdaniem ekspertów najbezpieczniejsze będą dania, składające się z oddzielnych składników, a nie tak zwane dania jednogarnkowe. W nich bowiem bardzo łatwo ukryć nieświeże jedzenie, kamuflując je przy użyciu odpowiednich przypraw.

„Dieta pudełkowa” to catering dietetyczny, czyli po prostu dieta z dostawą do domu. Wiele osób decyduje się na tego typu rozwiązanie, z uwagi na brak czasu lub odpowiednie umiejętności czy też chęci do samodzielnego przyrządzania posiłków.