Kraków, 23 listopada 2018 r.

**INFORMACJA PRASOWA**

**BISTRO „TYMIANKOWO” ZAPRASZA DO KOBIERZYNA**

**Utworzona w 2013 roku Spółdzielnia Socjalna „Kobierzyn”**

**z myślą o Pacjentach Szpitala, odwiedzających ich bliskich,**

**ale też zwiedzających zabytkowy zespół szpitalno-parkowy,**

**a przede wszystkim o tych którzy lubią dobrze zjeść**

**uruchomiła Bistro „Tymiankowo”**

Szesnaście miejsc przy czterech stolikach w odnowionym budynku dawnego Dezynfektora, pięciu pracowników (kiedyś pacjentów Szpitala), krótkie lecz zróżnicowane menu, umiarkowane ceny, wreszcie miła i ciepła atmosfera – tak najkrócej opisać można Bistro „Tymiankowo” działające na terenie zabytkowego zespołu szpitalno-parkowego w Krakowie-Kobierzynie. To nie pierwsza tego rodzaju placówka w Krakowie może Wprawdzie trudniej tu dojechać, ale naprawdę warto.

„Tymiankowo” otwarła Spółdzielnia Socjalna „Kobierzyn” poszerzając i dywersyfikując swoją działalność, wcześniej skoncentrowaną na sprzątaniu budynków i otoczenia tak zwanego „Osiedla” oraz trosce o zieleń i uprawie ziół w szklarniach.

To szansa dla opuszczających Szpital osób na rozpoczęcie pracy, która często jest najlepszym lekarstwem pozwalającym utrzymać dobry stan zdrowia. Jej zdobycie na otwartym rynku pracy po opuszczeniu szpitala z łatką „kryzys psychiczny” graniczy z cudem, bo żadne inne schorzenia nie stygmatyzują tak bardzo. Dzisiejsza psychiatria, dzięki lekom i terapii pozwala na długotrwałe utrzymanie „remisji”, czyli ustąpienie objawów choroby, a w konsekwencji powrót do życia, nauki, pracy, rodziny czyli jak mówią uczenie podręczniki do „pełnienia ról społecznych”. Jednak funkcjonujące stereotypy, nieuzasadnione obawy zniechęcają pracodawców do zatrudniania osób po kryzysach. Także atmosfera w pracy, nierzadko niestety trudna do zniesienia przez kpiny, wyśmiewanie, a nawet niewybredne epitety, sprawia, że wielu osobom nie chce się już próbować. Stąd tak ważne jest tworzenie miejsc, w których panuje atmosfera wzajemnej wyrozumiałości, solidarności i pomocy. Taka jest w Spółdzielni „Kobierzyn” i może także dlatego zaledwie w ciągu miesiąca udało się pozyskać grono stałych klientów, którzy tak z uwagi na smak serwowanych dań, jak i atmosferę, po prostu lubią tu przychodzić. Szczególnym powodzeniem cieszy się jak na razie pierś kurczęcia w płatkach kukurydzy. W przyszłości „Tymiankowo” planuje umieścić w menu także dania kuchni francuskiej, na razie serwuje znakomite pierogi, naleśniki (na słodko i ostro) a także desery.

Dla tych, którzy mają mniej czasu „Tymiankowo” proponuje wcześniejsze zamówienie przez telefon (513-198-206) i odbiór dań zapakowanych w chroniące przed wystygnięciem pojemniki. Lepiej, jednak przyjść osobiście (ul. Babińskiego 29 – pawilon XI) od 10.30 do 17.00 także w soboty i niedziele.

Ja również serdecznie i gorąco zapraszam.

Maciej Bóbr

Rzecznik Prasowy

Szpitala Klinicznego

im. dr. Józefa Babińskiego w Krakowie