

JOY TO GO

Les solutions Food Tech en libre-service de Selecta pour les établissements de santé : Cure



6 ENJEUX MONDIAUX EN MATIÈRE DE SANTÉ

RÉANIMER ET

PROSPÉRER

Une collision de forces s'avère être le catalyseur de la transformation clinique, financière et opérationnelle que les soins de santé promettent depuis longtemps au monde.

1. Une pandémie mondiale aux proportions historiques
2. Progrès exponentiels en science médicale
3. Une explosion des technologies numériques, de l'accès aux données et de l'analytique
4. Des consommateurs informés et responsabilisés
5. Passage de la guérison de la maladie à la prévention et au bien-être
6. Vieillesse de la population et augmentation exponentielle des coûts des soins de santé



COMPRENDRE CE QUI EST IMPORTANT POUR VOUS

JOY
TO
GO

Nous avons effectué plus de 300 analyses des JNA avec différents spécialistes de la santé. Voici les sujets les plus récurrents :

- Environnement, social et gouvernance
- Santé mentale et bien-être
- Transformation numérique
- Équité en santé
- L'avenir de la science médicale
- Convergence des modèles de prestation de soins de santé
- La santé publique réinventée



Environnement, social et gouvernance

Le changement climatique a un impact sur les conditions dans lesquelles les gens naissent, grandissent, travaillent, vivent et vieillissent, ainsi que sur l'ensemble plus large des forces et des systèmes qui façonnent les conditions de la vie quotidienne – les moteurs de la santé.

Les coûts sanitaires liés au changement climatique et à la pollution sont estimés à plus de 750 milliards d'euros par an. Les principales organisations du monde entier reconnaissent officiellement le changement climatique comme une urgence sanitaire.

Les hôpitaux et les systèmes de santé sont particulièrement bien placés pour faire progresser les pratiques et les solutions visant à protéger la santé des personnes et de la planète. Grâce à leur statut d'énormes employeurs, de grands producteurs et d'acheteurs de biens et de services, ils peuvent diriger et influencer les chaînes d'approvisionnement.

L'atténuation et l'adaptation au changement climatique offrent une opportunité mondiale de remodeler les fondements des soins de santé et d'introduire de nouveaux modèles opérationnels de résilience et de durabilité.



Santé mentale et bien-être

Le Covid a eu un impact significatif sur le secteur de la santé et cet impact est là pour rester. Un nombre élevé de professionnels souffrent de détresse psychologique. De nombreux services d'urgence ont été contraints d'arrêter ou de réduire leur capacité car ils ont du mal à conserver le personnel approprié, soit par des démissions, soit par des difficultés à embaucher. Cela entraîne des défis opérationnels et des difficultés financières pour les hôpitaux. Les hôpitaux voient leurs marges se réduire. Les marges d'exploitation moyennes sont passées de 5,6 % à la mi-2019 à 1,5 % au T3 2021.

Vos problématiques métiers critiques sont définies par une combinaison de différents éléments :

- La guerre des talents
- Être en mesure d'offrir des services continus au personnel, aux patients et aux visiteurs
- Prendre soin du bien-être du personnel
- S'adapter à la transformation numérique
- Réduire les coûts de main-d'œuvre et
- Agir sur le climat

Il est temps de se ressourcer et de prendre les choses en main!



VOS ENJEUX D'AFFAIRES

**RECHARGER
ET PRENEZ
CHARGER**

COMPRENDRE VOS BESOINS

JOY
TO
GO

Que vous soyez directeur d'hôpital, directeur des installations, directeur des ressources humaines ou autres, en tant que spécialiste des soins de santé, vous n'avez qu'un seul objectif : offrir le meilleur remède et le meilleur service possible au personnel, aux patients et aux visiteurs.



Il est essentiel de sensibiliser et de former davantage votre personnel de soins de santé afin de compenser l'impact du changement climatique sur l'écosystème de la santé.

L'introduction d'initiatives au niveau des établissements pour, par exemple, réduire et éliminer correctement les déchets cliniques et l'équipement de protection individuelle fera une différence.

Santé mentale et bien-être

Permettre à votre personnel, à vos patients et à vos visiteurs de prendre soin d'eux-mêmes et d'améliorer leur santé mentale et leur bien-être en fournissant des solutions alimentaires fraîches accessibles à tous, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Offrant une grande variété d'aliments et de boissons sains et de haute qualité, dans un environnement attrayant. Y compris des réductions personnelles pour votre personnel, stimulera le bonheur et la satisfaction des gens.

Réduction des coûts de main-d'œuvre

Les départements des finances et de la chaîne d'approvisionnement recherchent des opportunités de réduction des coûts grâce à de nouvelles synergies et contrats lorsque cela est possible. La caisse de vente au détail en libre-service offre une réduction significative des coûts par rapport à la restauration traditionnelle. Où offrir un bon service alimentaire peut être plus satisfaisant dans l'ensemble d'une

organisation, ce qui entraîne une amélioration des taux de rétention dans tous les départements d'un hôpital. En condensant l'offre alimentaire, les hôpitaux prennent le contrôle des coûts des aliments et créent moins de déchets. Vous pouvez toujours répondre aux besoins des patients tout en utilisant un inventaire optimisé. Grâce à la technologie, nous avons une excellente occasion d'exploiter les données et de prendre des décisions éclairées. Générer de nouvelles économies et réduire le gaspillage alimentaire. Avec des technologies en libre-service qui réduisent la dépendance à la main-d'œuvre tout en offrant une expérience client de haute qualité.

Réduire les coûts de main-d'œuvre en même temps en utilisant des solutions évolutives facilement accessibles via le libre-service. Bien sûr, sans tracas et à l'épreuve du vol pour servir tout le monde: personnel, patients et visiteurs.

Réduction des déchets

Avoir un impact positif sur le changement climatique en réduisant le gaspillage alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement et l'approvisionnement local sont des points-clés à l'ordre du jour. Les organisations doivent mettre en place des mesures pour surveiller leurs déchets alimentaires, gérer les déchets produits et prendre des mesures pour réduire les déchets alimentaires destinés aux déchets d'assiettes, aux déchets de production et aux aliments non servis.

NOURRIR ET

(Y) NOTRE SOLUTION

PROSPÉRER

Quand il s'agit de votre personnel, ils veulent une expérience culinaire délicieuse et fraîche qui correspond à leur emploi du temps et leur apporte de la joie, tout ce qu'ils veulent, où ils veulent, quand ils le veulent. Ils doivent prendre soin d'eux-mêmes, des autres et de la planète aussi. Il est important de les garder en vie, de les garder motivés, positifs et productifs. Vous voulez également servir les patients et les visiteurs chaque fois qu'ils le peuvent et qu'ils ont envie de faire une pause, de savourer un repas ou une collation frais ou tout simplement une délicieuse tasse de café.



(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ...

JOY
TO
GO

Le pouvoir de la nourriture comme médicament

Un repas ou une collation nutritif peut avoir un impact profond à la fois sur notre santé mentale et physique et sur notre capacité à nous rétablir d'une maladie ou d'une chirurgie.

La restauration dans les hôpitaux n'est pas toujours aussi bonne qu'elle pourrait l'être. Il est clair qu'il faut mettre à jour les normes sur les aliments et les boissons pour s'assurer que les patients, le personnel et les visiteurs ont des options alimentaires saines, nutritives et de bonne qualité. Quelle que soit la partie de la journée, des solutions de nourriture et de boissons adaptées à tout le personnel sur une période de service 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 sont essentielles. La nourriture doit être priorisée et traitée comme faisant partie intégrante des soins aux patients et des services pour le personnel.

Attentes alimentaires

Les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont considérablement évolué au cours des 10 à 15 dernières années dans le monde entier. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de leur santé et veulent des produits haut de gamme, nouveaux et innovants qui se distinguent par l'utilisation des ingrédients, le profil organoleptique, le positionnement et l'emballage.

Selecta a fixé des objectifs et des initiatives clairs pour permettre aux gens d'acheter des produits sains et durables, soutenant ainsi la santé et le bien-être personnels.

Nutri-score

L'assortiment est évalué sur Nutri-score. Le Nutri-Score est une étiquette nutritionnelle sur le devant de l'emballage qui fournit des informations conviviales sur la qualité nutritionnelle des aliments et des boissons, en utilisant cinq couleurs différentes pour classer les produits alimentaires en cinq catégories: de la catégorie A (vert foncé), indiquant une qualité nutritionnelle supérieure, à la catégorie E (orange foncé), indiquant le score attribué est basé sur un algorithme scientifique.



Objectif

D'ici 2025, 60% de l'assortiment frais que nous proposons dans les solutions alimentaires fraîches de Selecta aura un classement Nutri-score A/B.

Nous soutenons l'étiquetage Nutri-score sur tous les aliments préemballés et nous utilisons des programmes ainsi qu'une communication POS claire et engageante pour sensibiliser les consommateurs.



Revendications

De plus, nous communiquons clairement des allégations supplémentaires telles que: Healthy (Reduced ..., Less ...), Vegan, Halal, Free from, High in protein, etc. pour informer le personnel, les patients et les visiteurs de la meilleure façon possible afin de s'assurer qu'ils peuvent faire les bons choix.

(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ...

Nous façonnons nos solutions pour répondre à vos attentes et nous les dépassons, avec des solutions qui donnent à la flexibilité un tout nouveau sens. Petit coin et grand espace. Offre compacte et le plus grand choix. Un café maintenant et une bouchée plus tard. Prenez-en cinq et continuez.

Pick & Choose

Que vous soyez dans un hôpital de petite taille, un hôpital de taille moyenne ou un grand hôpital, notre offre peut être assemblée de toutes les manières possibles. Que vous choisissiez une solution d'aliments frais Foodies Grab & Go avec ou sans aliments cuits à la vapeur, une solution Starbucks™, Lavazza ou Pelican Rouge Coffee, une solution d'eau douce, y compris de l'eau gazeuse et aromatisée, une station d'épuration ou autre. Il est toujours possible d'ajouter n'importe quel élément souhaité. Il suffit de choisir les éléments dont vous avez besoin et ensemble, nous construisons la solution qui répond le mieux à vos besoins.

Notre objectif est de vous fournir une occasion indispensable de mobiliser et d'inspirer votre main-d'œuvre, de guérir vos patients et de prendre soin de vos visiteurs avec une offre, une expérience et un environnement haut de gamme, frais, innovants, pratiques et sûrs.

Foodies Grab & Go

Le concept Grab & Go de Selecta se caractérise par sa technologie intelligente de pointe unique, sans caméra ouverte, basée sur un distributeur automatique intelligent. Le réfrigérateur détecte le produit choisi par le consommateur et le recharge avec précision lorsque le consommateur ferme le réfrigérateur. Même si vous voulez simplement parcourir, vérifier les ingrédients remettre le produit et de préférer quelque chose de différent, tout est possible grâce à la haute technologie, système intelligent. Offrir l'expérience client ultime et transparente et accroître le bonheur des consommateurs. Nous comprenons que les gens veulent un service plus rapide, plus de choix et la capacité de payer numériquement. Nous utilisons la technologie pour améliorer l'expérience des gens,

Anti-Vol

La solution est idéale pour les environnements sensibles au vol ainsi que les endroits très fréquentés. La réduction des risques est importante.

Adapté aux besoins des consommateurs

Sur la base d'informations et de données en temps réel, nous sommes en mesure d'analyser combien de personnes visitent les Foodies par emplacement, ce qu'ils achètent, quel est le taux de conversion, etc. Ces informations pertinentes et distinctives nous permettent d'adapter l'assortiment à vos besoins de consommation. Maximiser l'offre d'aliments et de boissons sains à tout moment day at your locations(-s)..

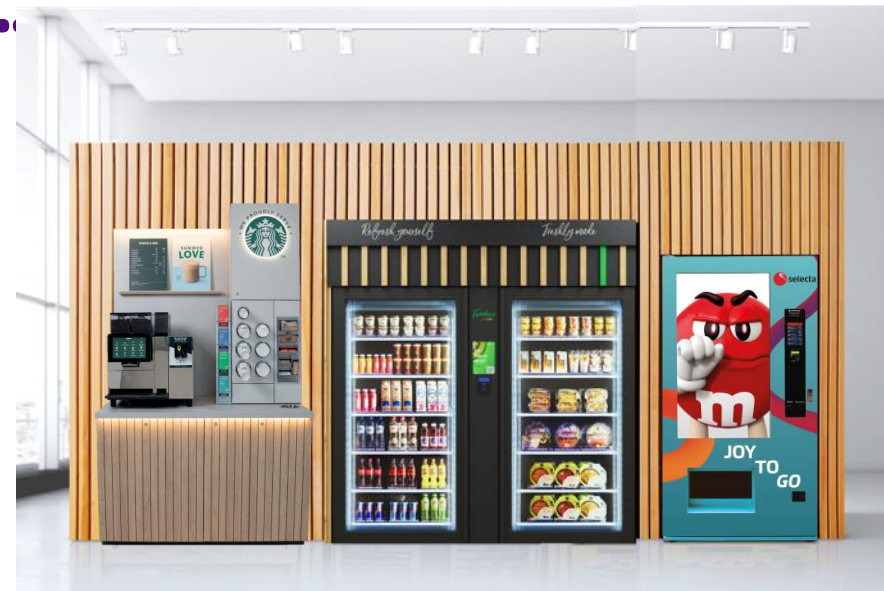


Image: From left to right; Starbucks™ coffee solution, Foodies Grab & Go, Smart Vending

Interactif & digital

Les réfrigérateurs intelligents offrent une communication interactive numérique, y compris des promotions et des prix réduits exclusifs pour le personnel.

Prix réduits pour le personnel

Il vous donne également l'occasion de promouvoir des produits spécifiques et d'enseigner à votre personnel, à vos patients et à vos invités les meilleurs choix alimentaires; amélioration des résultats nutritionnels, répondant à leurs besoins personnels.

(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ..

Hot Steam Food

La solution de restauration à la vapeur chaude de Selecta allie passion pour les aliments haut de gamme et technologie de niveau supérieur. Grâce à une technique de vapeur avancée, plus de 20 délicieux bols gastronomiques sont chauffés doucement en moins de 60 secondes. Différents menus, asiatiques, fusion, méditerranéens, traditionnels, à base de plantes et végétaliens et végétariens, sont disponibles.



Une technologie unique

Grâce à la technologie unique de « vapeur rapide », les plats sont chauffés en quelques secondes avec le soin qu'ils méritent. En utilisant les propriétés naturelles de l'eau, la qualité et le goût des plats sont préservés. Les aliments cuits à la vapeur sont sains, savoureux, rapides, faciles et sûrs. Il retient plus de nutriments que par exemple en utilisant un micro-ondes. Il emprisonne l'humidité, éliminant ainsi le besoin d'huiles et de graisses supplémentaires pour garder les aliments humides. Le goût, la texture et la saveur sont nettement meilleurs qu'un repas au micro-ondes.

X8
fois plus
rapide

50%
Economies
d'énergie

30%
moins
d'emballage

*Comparaison faite entre la solution Hot Steam et les micro-ondes traditionnelles. Le temps de chauffage peut varier en fonction du système utilisé et du bol choisi.

Haute qualité

Les ingrédients sont soigneusement choisis et à base de viande biologique et d'œufs de poules élevées en plein air. Les plats sont de grande qualité : pas de conservateurs, d'exhausteurs de goût, de colorants ou d'arômes artificiels. Pâtes italiennes sélectionnées à base de semoule de blé dur. Ingrédients 100% naturels.



(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ..

Solutions de café

Aujourd'hui, une offre de café de qualité est considérée comme une référence clé d'un lieu de travail souhaitable et axé sur les employés. Dans le même temps, le café est considéré comme un facilitateur clé du réseautage, renforçant la cohésion sociale.

Impact positif

80 % des intervenants du milieu de travail estiment qu'un café de meilleure qualité a un impact positif sur la performance des employés, améliorant la productivité et facilitant la communication entre collègues.

- Facilite l'interaction, la communication et le réseautage
- Convient aux contextes formels et informels, aux clients et aux collègues
- Augmente la productivité
- Encourage le milieu de travail à rester sur les lieux
- Une option pour le personnel travaillant tard ou selon des heures non conventionnelles
- Une pause dans le banal
- Considéré comme un régal, mais aussi « essentiel »

Axé sur le consommateur

L'entreprise de café vise à atteindre un succès, de haute qualité, axée sur le consommateur et soutenue entreprise de café qui répond aux désirs et aux besoins du buveur de café exigeant et bien informé d'aujourd'hui.

Large choix

Selecta offre différentes solutions de café, y compris les plus célèbres marques A comme Starbucks™, Nescafé, ZOÉGAS, Lavazza et bien sûr notre marque de café durable Pelican Rouge. Chaque mélange Pelican Rouge est le résultat de la créativité, de l'artisanat et de beaucoup d'attention. De torrifications douces à foncées, différents mélanges ont été adaptés aux goûts locaux pour plaire aux amateurs de café du monde entier.

Les recettes sont créées avec des boissons spécifiques à l'esprit, comme un rôti doux pour une crème de café satisfaisant ou un rôti gras et foncé pour un cappuccino parfait.

Vous pouvez maintenant offrir le bon café à tout moment, en tenant compte des différences culturelles locales et des besoins dans différents marchés et sites.

Du dessus de table au coin café premium
Peu importe la taille de l'espace, notre vaste gamme de machines et de meubles de haute qualité est conçue pour offrir une expérience sublime : des machines à espresso traditionnelles aux machines entièrement opérationnelles servant du café fraîchement moulu ou instantané.



Image: From left to right; Pelican Rouge Sustainable Premium Coffee Corner, Starbucks™ coffee corner

(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ...

JOY
TO
GO

L'eau

L'eau représente 60% du corps humain, ce qui en fait un élément essentiel à toute la vie. 75% de toutes les personnes souffrent de déshydratation chronique qui peut conduire à une immense quantité de problèmes de santé préoccupants.



Le corps humain est programmé pour nous alerter lorsque nous manquons d'eau par la sensation de soif du cerveau. Lorsque nous ressentons cette sensation de soif, beaucoup d'entre nous se tournent vers des sodas sucrés ou des boissons caféinées pour guérir notre soif; mais la vérité est, ces boissons ne servent qu'à extrapoler la question. Beaucoup d'entre nous peuvent confondre le signal de notre cerveau pour la soif comme un besoin de repos ou de nourriture aussi.

« Les gens pensent que lorsqu'ils commencent à être faibles, ou qu'ils ont mal à la tête, ils doivent manger quelque chose », explique Grace Webb, directrice adjointe de la nutrition clinique à l'hôpital de New York, « mais le plus souvent, ils doivent boire ».

Les gens considèrent l'eau comme quelque chose de plus qu'une source d'hydratation. Il s'agit d'apprécier la boisson numéro un que nous avons sur cette planète. L'eau est une expérience, une fête, un mode de vie.

Pour maintenir un mode de vie sain, il faut de l'eau saine et salubre. Avec l'aspect santé qui gagne en popularité, nous reconnaissons que l'eau est plus que quelque chose dont nous avons besoin pour

rester en vie – il est également essentiel pour nous de mener un mode de vie sain.

Pour Selecta, l'eau devrait être à la base de l'alimentation de n'importe qui. C'est pourquoi Selecta offre un portefeuille très différencié de solutions d'eau durables.

Comme les gens sont conscients de la pollution par le plastique et de la contribution des bouteilles d'eau, plus de gens changent leurs habitudes, passant de bouteilles en plastique banalisées à être conscients de ce qu'ils boivent. La tendance est à l'eau du robinet ou à l'eau du robinet filtrée pour l'hydratation.



Image: Water dispenser B&O B3/B4

(Y) NOS SOLUTIONS N'IMPORTE QUAND, N'IMPORTE OÙ...

Toutes les solutions vous aideront de différentes façons dans votre voyage pour protéger la santé des gens et de la planète.



Télémétrie

Toutes les machines sont équipées de télémétrie. Il enregistre les volumes vendus et le débit améliorant les performances opérationnelles et techniques et aidant votre responsabilité sociale d'entreprise. L'utilisation de la technologie la plus moderne offre non seulement fiabilité et productivité, mais permet de produire vos produits les meilleurs et les moins vendus nous aidant à analyser votre planogramme, ce qui en fait une offre sur mesure améliorant le service global à vos patients, votre personnel et vos visiteurs.

Les données que nous recevons de la télémétrie alerte le merchandiser chaque fois qu'une machine atteint 60% plein. La machine enverra une alerte « Re-Stock » pour que la machine soit réapprovisionnée en s'assurant que nous faisons le plein de la machine avant qu'elle n'atteigne un niveau critique bas. Cela donne beaucoup plus de disponibilité des produits 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 en raison des machines qui ne fonctionnent pas à vide, maximisant le rendement financier et notre expérience de service et de satisfaction de l'utilisateur final quel que soit son besoin à tout moment de la journée.

D'ici 2025, le gaspillage alimentaire sera réduit à un maximum de 5 % des ventes.

Systèmes de bacs intelligents

Les systèmes de bacs intelligents compressent les déchets jusqu'à 10 % de leur volume initial, ce qui réduit le volume de déchets et réduit l'empreinte carbone. Les bacs à compost facultatifs recueillent toutes les matières organiques et les transforment en compost.

Emballage

Pour l'assortiment total, Selecta utilisera 50% des emballages recyclables d'ici 2030

Recyclage

Tasses, sacs à café et marc de café sont recyclés.

Sensibilisation des consommateurs

Solutions de gaspillage alimentaire comme l'amélioration des planogrammes et la sensibilisation des consommateurs.

PERSONNEL CONNEXION

(Y) NOS AVANTAGES

Nous ne vous offrons pas seulement des aliments sains. Nous permettons l'accès 24/7 à des aliments et des boissons sains, pour tout le monde. Sûr et anti-vol grâce à la technologie de pointe. Améliorer le bien-être et la satisfaction des personnes grâce à des assortiments optimisés et personnalisés. Vous permettre d'agir sur les changements climatiques grâce à une réduction importante des déchets et à des décisions fondées sur des données. Réduire les coûts de main-d'œuvre grâce à des solutions sans personnel, évolutives et hautement innovantes. Créer un environnement accueillant. Aider le personnel à demeurer productif et à se sentir apprécié en même temps. Ils sont donc liés à l'entreprise et embrassent la culture de l'entreprise, étant un véritable ambassadeur pour votre organisation. Nous vous apportons simplement de la joie. Nous avons à cœur de garder votre personnel en vie, de lui remonter le moral et de lui apporter de la joie. Chaque jour. C'est pourquoi nous sommes ici. C'est notre raison d'être.



UNE SÉLECTION DE NOS CLIENTS TRÈS APPRÉCIÉS

Chez Selecta, nous avons près de 3 000 clients dans le secteur des soins de santé – dans le secteur hospitalier, à qui nous nous engageons quotidiennement à apporter de la joie avec nos solutions de technologie alimentaire libre-service.

Notre passion

Notre patrimoine signifie que nous sommes passionnés par la grande qualité, la nourriture saine dans des environnements accueillants où les gens peuvent se connecter, faire une pause et profiter. Alors que notre technologie de pointe offre un parcours utilisateur facile.

Votre entreprise

Nous sommes internationaux, avec le réseau de services de classe mondiale et les marques partenaires de Selecta. Nous ne sommes jamais loin et nous adaptons notre offre aux habitudes alimentaires locales. Nos solutions sont non seulement sûres, hygiéniques et sans personnel, mais aussi durables. Nous nous approvisionnons en ingrédients de manière responsable et gardons le plastique au minimum avec des emballages recyclables dans la mesure du possible, afin que vous puissiez être sûr que vous faites la bonne chose. Une collation, un repas et un sourire à la fois. Ce qui signifie que votre entreprise peut faire, livrer, atteindre et apprécier plus.



APPORTER DES MILLIONS DE MOMENTS DE JOIE AU Nr. 3 HOPITALS EN SUISSE

HUG, le CHUV et l'Inselgruppe ont un besoin urgent d'améliorer le bien-être du personnel après la COVID. La solution de café Lavazza de qualité supérieure et la solution Foodies Grab & Go de haute technologie ont fourni un service de qualité, sans argent comptant et sans personnel, des collations et des boissons locales santé de qualité supérieure, disponibles 24/7 pour tout le monde, à tout moment. Cela s'est traduit par une forte augmentation du taux d'utilisation, des revenus et du bonheur des employés, des patients et des visiteurs.

Image: Old situation



Le défi

Nous avons dû composer avec la fatigue et l'absentéisme du personnel après deux années de travail intensif et acharné en raison de la COVID-19. Avoir de la difficulté à attirer des talents et à les retenir. Souffrant financièrement de la crise de la COVID et liés aux ordonnances cantonales, les hôpitaux ont fait réviser et reconduire leurs contrats existants.

La solution

Un tout nouveau Foodies Grab & Go Lounge a été installé pour servir non seulement le personnel des hôpitaux, mais aussi les patients et les visiteurs. En combinaison avec la solution de café Lavazza au lait frais qualitatif et premium, cela a fourni aux hôpitaux une nourriture et des boissons régionales, à la mode, de haute qualité et saines, disponibles 24/7, pour tous les goûts.

Les réfrigérateurs Smart Fridges sans pilote sont sûrs et anti-vol. Guidés par la technologie, les comportements des consommateurs sont analysés et l'assortiment est optimisé en conséquence. Le personnel a reçu des promotions et des rabais exclusifs, tout en générant plus de revenus. Les gens peuvent maintenant naviguer, choisir et remettre quand ils changent d'avis sans aucun problème.

L'assortiment offert est passé de « collations seulement » à des aliments frais couvrant toutes les parties du jour, pour accroître le bien-être des gens et soutenir un mode de vie sain.



Image: New situation

Le fait qu'elle soit conforme aux ordonnances cantonales était la véritable « cerise sur le gâteau ».

Le résultat

La transition s'est avérée fructueuse. Non seulement le taux d'utilisation a-t-il augmenté considérablement et de nouveaux revenus ont été gagnés. Le bonheur du personnel a augmenté et les gens se sentent plus appréciés et reconnus. Le personnel, les patients et les visiteurs peuvent maintenant profiter du service sur place et prendre un verre, déjeuner, collation ou dîner, tout ce qu'ils veulent, quand ils le veulent, 24/7. Le choix d'options alimentaires qualitatives, régionales et saines correspond à leurs besoins et préférences et favorise leur bien-être.

RÉFLÉCHIR ET RELIER

Avec les défis viennent les opportunités. Les hôpitaux ont la possibilité d'innover et de trouver de nouveaux niveaux d'efficacité qui peuvent créer des opérations durables. Ensemble, nous pouvons favoriser le changement et offrir des soins qui changent la vie de votre personnel, de vos patients et de vos visiteurs.

