

JOY TO GO

Selecta's zelfbedienings
Food Tech oplossingen
voor zorginstellingen:
Cure



6 WERELDWIJDE GEZONDHEIDSVRAAGSTUKKEN

REVIVE AND THRIVE

Een botsing van krachten blijkt de katalysator te zijn voor de klinische, financiële en operationele transformatie die de gezondheidszorg de wereld lang heeft beloofd.

1. Een wereldwijde pandemie van historische proporties
2. Exponentiële vooruitgang in de medische wetenschap
3. Een explosie van digitale technologieën, toegang tot gegevens en analyses
4. Geïnformeerde en mondige consumenten
5. Verschuiving van ziektebehandeling naar preventie en welzijn
6. Vergrijzing van de bevolking en exponentiële stijging van de kosten van de gezondheidszorg



BEGRIJPEN WAT VOOR U BELANGRIJK IS

JOY
TO
GO

We hebben meer dan 300 Joy Need Analyses uitgevoerd met verschillende gezondheidszorg specialisten. Dit zijn de meest terugkerende onderwerpen:

- Milieu, maatschappij en bestuur
- Geestelijke gezondheid en welzijn
- Digitale transformatie
- Kansengelijkheid in gezondheid
- Toekomst van de medische wetenschap
- Convergentie van gezondheidszorgmodellen
- Volksgezondheid in een nieuw jasje

Milieu, maatschappij en bestuur

Klimaatverandering heeft invloed op de omstandigheden waarin mensen worden geboren, opgroeien, werken, leven en ouder worden, en op het grotere geheel van krachten en systemen die de omstandigheden van het dagelijks leven bepalen - de drijvende krachten achter gezondheid.

De gezondheidskosten in verband met klimaatverandering en vervuiling worden geschat op meer dan 750 miljard euro per jaar. Vooraanstaande organisaties over de hele wereld erkennen de klimaatverandering officieel als een noodsituatie op gezondheidsgebied.

Ziekenhuizen en gezondheidsstelsels bevinden zich in een unieke positie om praktijken en oplossingen te bevorderen die de gezondheid van mensen en de planeet beschermen. Door hun status als grote werkgevers, belangrijke producenten en kopers van goederen en diensten kunnen zij de toeleveringsketens leiden en beïnvloeden.

Mitigatie van en aanpassing aan de klimaatverandering bieden een wereldwijde kans om de fundamenteën van de gezondheidszorg opnieuw te leggen en nieuwe operationele modellen voor veerkracht en duurzaamheid in te voeren.



Geestelijke gezondheid en welzijn

Covid heeft een aanzienlijke impact gehad op de gezondheidszorgsector en de gevolgen blijven niet uit. Veel hulpdiensten zijn gedwongen te stoppen of hun capaciteit te verminderen omdat ze moeite hebben om voldoende personeel in dienst te houden, hetzij door ontslagname, hetzij door problemen bij het aannemen van personeel. Dit veroorzaakt operationele problemen en financiële druk voor ziekenhuizen. Ziekenhuizen zien hun marges krimpen. De gemiddelde operationele marges zijn gedaald van 5,6% medio 2019 tot 1,5% vanaf het derde kwartaal van 2021.



Uw kritieke bedrijfsvraagstukken worden bepaald door een combinatie van verschillende elementen :

- De oorlog om talent
- Het kunnen blijven aanbieden van diensten aan personeel, patiënten en bezoekers
- Zorgen voor het welzijn van het personeel
- Zich aanpassen aan de digitale transformatie
- De arbeidskosten verminderen

Het is tijd om op te laden en de leiding te nemen!



UW BEDRIJFSZAKEN

RECHARGE AND TAKE CHARGE

UW WENSEN SNAPPEN

JOY
TO
GO

Of u nu ziekenhuisdirecteur, facilitair directeur, personeelsdirecteur of anderszins bent, als specialist in de gezondheidszorg hebt u één doel en dat is de best mogelijke zorg- en dienstverlening leveren aan zowel personeel, patiënten als bezoekers.



Het is essentieel om uw personeel in de gezondheidszorg meer bewust te maken en op te leiden om het effect van de klimaatverandering op het ecosysteem van de gezondheidszorg te compenseren.

De invoering van initiatieven op facilitair niveau om bijvoorbeeld klinisch afval en persoonlijke beschermingsmiddelen te verminderen en correct te verwijderen, zal een verschil maken.

Geestelijke gezondheid en welzijn

Uw personeel, patiënten en bezoekers in staat stellen goed voor zichzelf te zorgen en hun geestelijke gezondheid en welzijn te verbeteren door verse voedingsoplossingen aan te bieden die 24/7 voor iedereen beschikbaar zijn. Het aanbieden van een grote verscheidenheid aan gezond eten en drinken van hoge kwaliteit, in een aantrekkelijke omgeving. Inclusief persoonlijke kortingen voor uw personeel, zal het geluk en de tevredenheid van de mensen stimuleren.

Lagere arbeidskosten

De afdelingen Financiën en Supply Chain zijn op zoek naar mogelijkheden om waar mogelijk kosten te besparen door nieuwe synergiën en contracten. Zelfbedieningskassa's bieden een aanzienlijke kostenbesparing ten opzichte van traditionele catering. Het aanbieden van een goede foodservice kan een organisatie brede voldoening schenken, wat leidt tot een betere retentiegraad op alle

afdelingen van een ziekenhuis. Door het voedselaanbod te condenseren, krijgen ziekenhuizen controle over de voedselkosten en creëren ze minder afval. Men kan nog steeds voldoen aan de behoeften van patiënten en tegelijkertijd gebruik maken van een geoptimaliseerde voorraad. Dankzij technologie hebben we een grote kans om gegevens te benutten en weloverwogen beslissingen te nemen. Nieuwe besparingen opleveren en voedselverspilling tegengaan. Met zelfbedieningstechnologieën die de afhankelijkheid van arbeid verminderen, maar een hoogwaardige consumentenervaring leveren.

Tegelijkertijd arbeidskosten verlagen door gebruik te maken van schaalbare oplossingen die eenvoudig toegankelijk zijn via self-serve. Natuurlijk probleemloos en diefstalbestendig om iedereen te bedienen: personeel, patiënten en bezoekers.

Afvalvermindering

Een positief effect hebben op de klimaatverandering door het verminderen van voedselverspilling in de toeleveringsketen en lokale inkoop zijn belangrijke punten op de agenda. Organisaties moeten maatregelen nemen om hun voedselverspilling te monitoren, geproduceerd afval te beheren en actie te ondernemen om de voedselverspilling tegen te gaan.

NOURISH AND FOOD OPLOSSINGEN FLOURISH

Als het om uw personeel gaat, willen ze een heerlijke, verse voedselervaring die in hun schema past en hen plezier brengt, wat ze maar willen, waar ze maar willen, wanneer ze maar willen. Ze moeten ook voor zichzelf, anderen en de planeet zorgen. Het is belangrijk om ze op de been te houden, om ze gemotiveerd, positief en productief te houden. U wilt ook patiënten en bezoekers van dienst zijn wanneer ze kunnen en zin hebben in een pauze, een verse maaltijd of snack of gewoon een heerlijk kopje koffie.



FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

JOY
TO
GO

De kracht van voedsel als medicijn
Een voedzame maaltijd of snack kan een grote invloed hebben op onze geestelijke en lichamelijke gezondheid en op ons vermogen om te herstellen van een ziekte of operatie.

De catering in ziekenhuizen is niet altijd zo goed als zou kunnen. Er is duidelijk behoefte aan bijgewerkte normen voor eten en drinken om ervoor te zorgen dat patiënten, personeel en bezoekers gezonde en voedzame voedingsmiddelen van goede kwaliteit krijgen. Ongeacht het dagdeel is geschikt eten en drinken voor al het personeel tijdens een 24/7 dienst van cruciaal belang. Eten moet prioriteit krijgen en behandeld worden als integraal onderdeel van patiëntenzorg en diensten voor het personeel.

Verwachtingen voor eten

In de afgelopen 10-15 jaar zijn de verwachtingen van de consument ten aanzien van voeding wereldwijd sterk geëvolueerd. Consumenten zijn zich steeds meer bewust van hun gezondheid en willen hoogwaardige, nieuwe en innovatieve producten die zich onderscheiden op het gebied van ingrediëntengebruik, profiel, positionering en verpakking.

Selecta heeft duidelijke doelstellingen en initiatieven vastgesteld om mensen in staat te stellen gezonde en duurzame producten te kopen, ter ondersteuning van persoonlijke gezondheid en welzijn.

Nutri-score

Het assortiment wordt beoordeeld op Nutri-score. De

Nutri-Score is een voedingswaarde-etiket op de voorkant van de verpakking dat gebruiksvriendelijke informatie geeft over de voedingskwaliteit van levensmiddelen en dranken. Aan de hand van vijf verschillende kleuren worden levensmiddelen in vijf categorieën ingedeeld: van categorie A (donkergroen), wat wijst op een hogere voedingskwaliteit, tot categorie E (donkeroranje), wat wijst op De toegekende score is gebaseerd op een wetenschappelijk algoritme.



Doel

Tegen 2025 zal 60% van het versassortiment dat we aanbieden in Selecta's vers oplossingen een Nutri-score ranking A/B hebben.

Wij steunen de vermelding van de Nutri-score op alle voorverpakte levensmiddelen en gebruiken programma's en duidelijke en aantrekkelijke communicatie in het verkooppunt om de consument bewuster te maken.

Claims

Daarnaast communiceren we duidelijk aanvullende claims zoals: Gezond (Minder ... , Minder ...), Veganistisch, Halal, Vrij van..., Hoog in eiwitten, enz om zowel personeel, patiënten als bezoekers zo goed mogelijk te informeren zodat ze de juiste keuzes kunnen maken.



FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

Wij geven onze oplossingen vorm om aan uw verwachtingen te voldoen en wij overtreffen ze, met oplossingen die flexibiliteit een geheel nieuwe betekenis geven. Klein hoekje en grote ruimte. Compact aanbod en de ruimste keuze. Een koffie nu en een snack voor later.

Of u nu in een klein, middelgroot of groot ziekenhuis bent, ons aanbod kan op alle mogelijke manieren worden samengesteld. Of u nu kiest voor een AH To Go vers voedsel oplossing met of zonder warm gestoomd voedsel, een Starbucks™, Lavazza of Pelican Rouge koffie oplossing, een vers water oplossing, inclusief bruisend en gearomatiseerd water, een afvalstation of andere. Het is altijd mogelijk om elk gewenst element toe te voegen. Kies gewoon de elementen die u nodig hebt en samen bouwen we de oplossing die optimaal aan uw behoeften voldoet.

Ons doel is u een broodnodige kans te bieden om uw personeel te betrekken en te inspireren, uw patiënten te genezen en uw bezoekers te verzorgen met een aanbod, ervaring en omgeving die premium, fris, innovatief, handig en veilig is.

AH to go

Bij Selecta staan Food en Technologie voorop. Na verregaand onderzoek heeft Selecta in samenwerking met AH to go de innovatieve kantines naar bedrijven gebracht. AH to go is een premium voedseloplossing voor de werkplek, semiopenbare en openbare locaties. 24/7 open, zelfbediening, gezonde, verse kwalitatieve voedingsmiddelen, snacks, drankjes en premium koffie. Hiermee kunt u de werknemers of bezoekers een vers en bewust assortiment aanbieden. Bewust door middel van de Nutri-Score en een assortiment op maat.

Diefstal vrij

De oplossing is ideaal voor diefstal-gevoelige en drukke omgevingen. Door de privacy te bewaken gebruiken de smart fridge en de micromarket geen open camera's.

Schaalbaar en flexibel

Wij bieden verschillende elementen die op elke mogelijke manier kunnen worden samengesteld. Of u nu kiest voor een Smart Fridge, Micro Market of een koffie oplossing. Het is altijd mogelijk om elk gewenst element toe te voegen. Door maandelijkse management rapportages is het assortiment maandelijks bespreekbaar.



Afbeelding: AH to go MicroMarket bij PWC

Gezonde oplossing

Alle AH to go oplossingen worden geleverd met vers voedsel. Dit is een onderscheidend element in de waarde propositie en een relevant voordeel. We streven naar een focus op gezonde opties binnen elke leverancier, ook als het gaat om snacks. Bij het bepalen van het assortiment kijken we goed naar uw doelgroep - de behoeften & wensen van uw medewerkers en locatie.

FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

Hot Steam Food Oplossing
Selecta's hot steam food solution brengt passie voor premium voedsel en next level technologie samen. Met en geavanceerde stoomtechniek worden meer dan 20 heerlijke gourmetschotels in minder dan 60 seconden zachtjes verhit. Verschillende menu's, van Aziatisch, Fusion, Mediterraan, Traditioneel, Plant Based en Veganistisch en Vegetarisch, zijn beschikbaar.

Unieke technologie

Met de unieke 'quick steam' technologie worden gerechten binnen enkele seconden opgewarmd met de zorg die het verdient. Door gebruik te maken van de natuurlijke eigenschappen van water blijft de kwaliteit en smaak van de gerechten behouden. Gestoomd voedsel is gezond, lekker, snel, gemakkelijk en veilig. Het houdt het vocht vast, waardoor er geen extra oliën en vetten nodig zijn om het voedsel vochtig te houden. De smaak, textuur en aroma zijn aanzienlijk beter dan bij een magnetronmaaltijd.



*Vergelijking gemaakt tussen de Hete Stoom oplossing en traditionele magnetrons. De opwarmtijd kan variëren afhankelijk van het gebruikte systeem en de gekozen schaal.

Hoge kwaliteit

De ingrediënten zijn zorgvuldig gekozen en gebaseerd op biologisch vlees en scharreleieren. De gerechten zijn van hoge kwaliteit: geen conserveringsmiddelen, smaakversterkers, kleurstoffen of kunstmatige smaakstoffen. Geselecteerde Italiaanse pasta gemaakt met griesmeel van harde tarwe. 100% Natuurlijke ingrediënten.



FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

Koffie-oplossingen

Tegenwoordig wordt een hoogwaardig koffieaanbod gezien als een belangrijk kenmerk van een aantrekkelijke, werknemersgerichte werkplek. Tegelijkertijd wordt koffie gezien als een belangrijke facilitator van netwerken, die de sociale cohesie bevordert.

Positief effect

80% van de betrokkenen op de werkplek is van mening dat koffie van betere kwaliteit een positief effect heeft op de prestaties van werknemers, de productiviteit verbetert en de communicatie tussen collega's bevordert.

- Geschikt voor formele en informele omgevingen, klanten en collega's
- Verhoogt de productiviteit
- Stimuleert de werkplek om op het terrein te blijven
- Een optie voor personeel dat laat of op ongebruikelijke uren werkt
- Een onderbreking van het alledaagse
- Wordt beschouwd als een traktatie, maar ook als 'een noodzaak'

Consumentgericht

Ons koffie aanbod omvat alleen zeer succesvolle, hoogwaardige, consumentgerichte en duurzame koffiemerken die voldoen aan de wensen en behoeften van de hedendaagse veeleisende en goed geïnformeerde koffiedrinker.

Ruime keuze

Selecta biedt verschillende koffieoplossingen waaronder de bekendste A-merken zoals Starbucks™, Segafredo en natuurlijk ons volledig duurzame koffiemark Pelican Rouge. Elke Pelican Rouge melange is het resultaat van creativiteit, vakmanschap en veel aandacht. Van milde tot donkere brandingen, verschillende melanges zijn afgestemd op lokale smaken om koffieliefhebbers over de hele wereld een plezier te doen. De recepten zijn gemaakt met specifieke dranken in gedachten, zoals een milde branding voor een bevredigende café crème of een krachtige, donkere branding voor een perfecte cappuccino.

U kunt nu altijd de juiste koffie aanbieden, rekening houdend met lokale culturele verschillen en behoeften op verschillende markten en locaties.

Van table top tot premium coffee corner
Hoe groot of klein de ruimte ook is, ons uitgebreide assortiment machines en meubilair van hoge kwaliteit is gemaakt om een sublieme ervaring te leveren: van traditionele espressomachines tot volledig operationele machines die versgemalen of instantkoffie serveren.



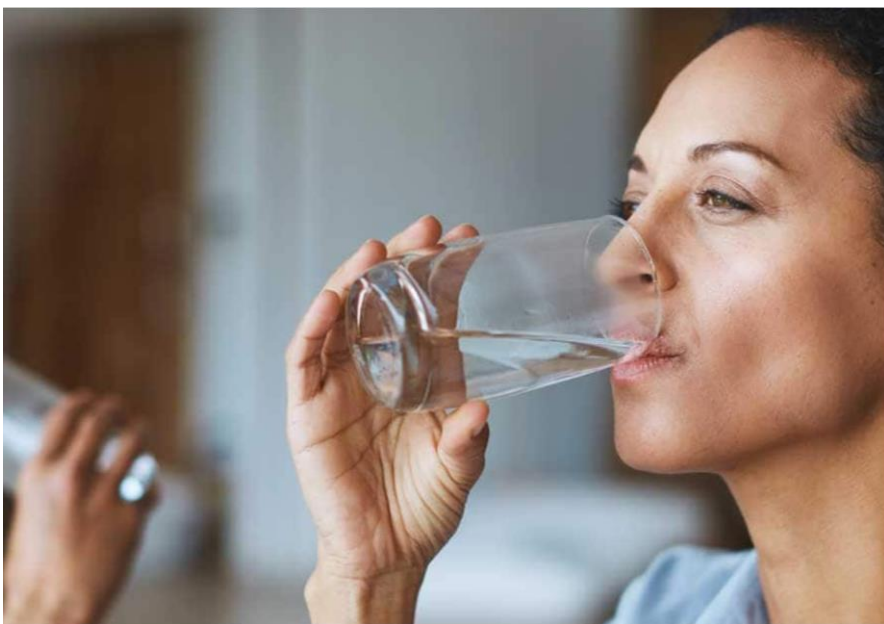
Afbeelding: Van links naar rechts; Pelican Rouge Sustainable Premium Coffee Corner, Starbucks™ coffee corner

FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

JOY
TO
GO

Water

Het menselijk lichaam bestaat voor 60% uit water, waardoor het een essentieel element is voor het leven. 75% van alle mensen lijdt aan chronische uitdroging die kan leiden tot een enorme hoeveelheid zorgwekkende gezondheidsproblemen.



Het menselijk lichaam is geprogrammeerd om ons te waarschuwen wanneer we een tekort aan water hebben door het gevoel van dorst in de hersenen. Wanneer we dit dorstgevoel voelen, grijpen velen van ons naar suikerhoudende frisdrank of cafeïne houdende dranken om onze dorst te lessen; maar de waarheid is dat deze dranken het probleem alleen maar erger maken. Velen van ons kunnen het signaal van onze hersenen voor dorst verwarren met een behoefte aan rust of voedsel

"Mensen denken dat ze iets moeten eten als ze zwak beginnen te worden of hoofdpijn hebben," legt Grace Webb, assistent-directeur voor klinische voeding in het New York Hospital, uit, "maar meestal moeten ze drinken."

Mensen kijken naar water als meer dan een bron van hydratatie. Het gaat over het waarderen van de belangrijkste drank die we op deze planeet hebben. Water is een ervaring, een feest, een levensstijl. Een gezonde levensstijl vereist veilig en gezond water.

Nu het gezondheidsaspect terrein wint, erkennen we dat water meer is dan iets dat we nodig hebben om in leven te blijven - het is ook essentieel voor ons om een gezonde levensstijl te leiden.

Voor Selecta moet water aan de basis staan van ieders dieet. Zeker nu mensen zich bewust worden van de plasticvervuiling door waterflessen, veranderen meer mensen hun gewoonten van de commerciële plastic flessen naar bewust zijn van wat ze drinken. De trend is kraanwater of gefilterd kraanwater voor hydratatie.



Afbeelding: B&O ISEO

FOOD OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL...

Alle oplossingen ondersteunen u op verschillende manieren op uw reis om de gezondheid van mensen en de planeet te beschermen.



Telemetrie

Alle machines zijn uitgerust met telemetrie. Deze registreert verkoopvolumes en verwerkingscapaciteit, verbetert de operationele en technische prestaties en ondersteunt uw maatschappelijke verantwoordelijkheid. Het gebruik van de modernste beschikbare technologie levert niet alleen betrouwbaarheid en productiviteit op, maar maakt het ook mogelijk om uw best en slechtst verkopende producten te produceren, zodat wij uw planogram kunnen analyseren, waardoor het een aanbod op maat wordt dat de algehele service aan uw patiënten, personeel en bezoekers verbetert.

De gegevens van de telemetrie waarschuwen de merchandiser wanneer een machine 60% vol is. De machine stuurt dan een 'Re-Stock Alert' om de machine bij te vullen, zodat we de machine bijvullen voordat deze kritisch leeg raakt. Dit zorgt voor een veel grotere beschikbaarheid van producten, 24 uur per dag, 7 dagen per week, omdat de machines niet leeglopen.

Tegen 2025 moet voedselverspilling worden teruggedrongen tot max. 5% van de omzet.

Slimme vuilnissystemen

Slimmere afvalsystemen comprimeren afval tot 10% van het oorspronkelijke volume. Dit verlaagt het afvalvolume, wat resulteert in een lagere koolstofvoetafdruk. Optionele compostbakken verzamelen alle organische materialen en maken er compost van.

Verpakking

Voor het totale assortiment zal Selecta tegen 2030 50% recycleerbare verpakkingen gebruiken. We gaan mee met de wetgeving en zetten stappen om vooruit te lopen.

Recycling

Bekers, koffiezakken en koffiedik worden gerecycled.

Consumentenbewustzijn

We werken met oplossingen voor voedselverspilling zoals het verbeteren van planogrammen en consumentenbewustzijn.

UW VOORDELEN **PERSOONLIJKE** **CONNECTIE**

Wij brengen u meer dan 'gewoon' een gezond voedingsaanbod. Wij maken 24/7 toegang tot gezond eten en drinken mogelijk, voor iedereen. Veilig en diefstalbestendig door geavanceerde technologie. Verhogen het welzijn en de tevredenheid van mensen door geoptimaliseerde, op maat gemaakte assortimenten. U in staat stellen iets te doen aan klimaatverandering door een aanzienlijke vermindering van afval en datadriven beslissingen. Arbeidskosten verlagen met onbemande, schaalbare en zeer innovatieve oplossingen. Medewerkers ondersteunen om productief te blijven en zich tegelijkertijd gewaardeerd te voelen. Zodat ze verbonden zijn met het bedrijf en de bedrijfscultuur omarmen en een echte ambassadeur zijn voor uw organisatie. Wij brengen u simpelweg plezier. Wij zijn gepassioneerd om uw personeel op de been te houden en hen vreugde te brengen. Elke dag opnieuw.



EEN SELECTIE VAN ONZE GEWAARDEERDE KLANTEN

Bij Selecta hebben we bijna 3.000 klanten in de gezondheidszorg en ziekenhuissector die we dagelijks blij maken met onze self serve food tech oplossingen.

Onze passie

Ons geschiedenis laat zien dat we gepassioneerd zijn over goede kwaliteit, gezond voedsel in een gastvrije omgeving waar mensen kunnen verbinden, pauzeren en genieten. Terwijl onze toonaangevende technologie zorgt voor een eenvoudige gebruikersreis.

Uw bedrijf

We zijn internationaal, met Selecta's service netwerk van wereldklasse en partnermerken. We zijn nooit ver weg en passen ons aanbod aan de lokale eetgewoonten aan. Onze oplossingen zijn niet alleen veilig, hygiënisch en zonder begeleiders, maar ook duurzaam. Eén snack, één maaltijd en één glimlach tegelijk. Dat betekent dat uw bedrijf meer kan doen, leveren, bereiken en genieten.



MAASSTAD
ZIEKENHUIS



Amphia



catharina
een santeon ziekenhuis



ZIEKENHUIS

ST ANTONIUS



Radboudumc



Medisch Spectrum Twente
een santeon ziekenhuis

BRINGING MILLIONS OF MOMENTS OF JOY AAN 3 TOP ZIEKENHUIZEN IN ZWITSERLAND

HUG, CHUV en Inselgruppe hadden dringend behoefte aan verbetering van het welzijn van het personeel na Covid. De hoogwaardige Lavazza koffieoplossing en de high-tech Foodies Grab & Go oplossing zorgden voor een technologie gedreven, cashloze, onbemande service van kwalitatieve, hoogwaardige gezonde én lokale snacks en dranken, 24/7 beschikbaar voor iedereen, op elk gewenst moment. Dit resulteerde in een grote toename van de bezettingsgraad, meer inkomsten - en geluk voor werknemers, patiënten en bezoekers.

Afbeelding: Oude situatie



De uitdaging

Geconfronteerd met personeelsmoeheid en absentie na twee jaar intensief en hard werken als gevolg van Covid. Problemen met het aantrekken en behouden van talent. Financieel lijden onder de Covid-crisis en gebonden aan wetgevingen, waardoor de ziekenhuizen hun bestaande contracten moesten herzien en opnieuw uitvoeren.

De oplossing

Een volledig nieuwe Foodies Grab & Go Lounge-opstelling werd geïnstalleerd om niet alleen het ziekenhuispersoneel, maar ook patiënten en bezoekers te bedienen. In combinatie met de kwalitatieve en premium Lavazza-koffieoplossing met verse melk bood dit de ziekenhuizen regionale, on-trend, hoogwaardige en gezonde voeding en dranken, 24/7 beschikbaar, voor alle smaken.

De onbemande Smart Fridges en micromarkets zijn veilig en beveiligd tegen diefstal. Op basis van technologie wordt het consumentengedrag geanalyseerd en het assortiment geoptimaliseerd. Het personeel krijgt exclusieve promoties en kortingen en genereert tegelijkertijd meer inkomsten. Mensen kunnen nu probleemloos bladeren, kiezen en terugzetten als ze van gedachten veranderen.

Het aangeboden assortiment ging van "alleen snacks" naar verse voeding voor alle dagdelen, om het welzijn van de mensen te vergroten en een gezonde levensstijl te ondersteunen.



Afbeelding: Nieuwe situatie

Het resultaat

Het is een succesvolle overgang gebleken. Niet alleen is de bezettingsgraad aanzienlijk gestegen en zijn er nieuwe inkomsten verworven. Het geluk van het personeel is toegenomen en men voelt zich meer gewaardeerd en erkend. Zowel personeel, patiënten én bezoekers kunnen nu genieten van de service op locatie en een drankje, lunch, snack of diner nuttigen, wat ze maar willen, wanneer ze maar willen, 24/7. De keuze van kwalitatieve, regionale en gezonde voedingsopties sluit aan bij hun behoeften en voorkeuren en ondersteunt hun welzijn.

REFLECT AND CONNECT

Uitdagingen bieden kansen. Ziekenhuizen hebben de kans om te innoveren en nieuwe efficiëntieniveaus te vinden die een duurzame bedrijfsvoering mogelijk maken. Samen kunnen we verandering stimuleren en levensveranderende zorg leveren voor uw personeel, patiënten en bezoekers.

