

# JOY TO GO

Le soluzioni Food Tech  
self-service di Selecta per  
le Strutture Sanitarie



6 QUESTIONI SANITARIE GLOBALI

# VIVERE E

# PROSPERARE

Una collisione di forze si sta rivelando il catalizzatore della trasformazione clinica, finanziaria e operativa che l'assistenza sanitaria ha da tempo promesso al mondo.

1. Una pandemia globale di proporzioni storiche
2. Progressi esponenziali della scienza medica
3. Un'esplosione di tecnologie digitali, accesso ai dati e analisi
4. Consumatori informati e consapevoli
5. Movimento dalla cura delle malattie alla prevenzione e al benessere
6. Invecchiamento della popolazione e aumento esponenziale dei costi sanitari



# COMPRENDERE COSA È IMPORTANTE PER TE

JOY  
TO  
GO

Abbiamo condotto oltre 300 JPY Need Analysis con diversi specialisti sanitari. Questi gli argomenti più ricorrenti:

- Ambiente, sociale e governo
- Salute mentale e benessere
- Trasformazione digitale
- Uguaglianza Sanitaria
- Futuro della scienza medica
- Modello di erogazione della sanità
- Sanità pubblica reinventata



## Ambiente, sociale e governo

Il cambiamento climatico sta influenzando le condizioni in cui le persone nascono, crescono, lavorano, vivono e invecchiano, così come l'insieme più ampio di forze e sistemi che danno forma alle condizioni della vita quotidiana, i motori della salute.

I costi sanitari legati ai cambiamenti climatici e all'inquinamento sono stimati in oltre 750 miliardi di euro all'anno. Le principali organizzazioni di tutto il mondo riconoscono ufficialmente il cambiamento climatico come un'emergenza sanitaria.

Gli ospedali e i sistemi sanitari sono in una posizione unica per promuovere pratiche e soluzioni per proteggere la salute delle persone e del pianeta. Attraverso il loro status di enormi datori di lavoro, grandi produttori e acquirenti di beni e servizi, possono guidare e influenzare le catene di approvvigionamento.

La mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici rappresenta un'opportunità globale per ricostruire le fondamenta dell'assistenza sanitaria e introdurre nuovi modelli operativi per la resilienza e la sostenibilità.



## Salute mentale e benessere

Il Covid ha avuto un impatto significativo sul settore sanitario. Un numero elevato di professionisti soffre di disagio psicologico. Molti servizi di emergenza sono stati costretti a interrompere o ridurre la loro capacità poiché stanno lottando per mantenere un personale adeguato, a causa di dimissioni o difficoltà di assunzione. Ciò causa sfide operative e tensioni finanziarie per gli ospedali. I margini operativi medi sono scesi dal 5,6% a metà 2019 all'1,5% a partire dal terzo trimestre 2021.

I tuoi problemi aziendali critici sono definiti da una combinazione di diversi elementi:

- La lotta per trattenere i talenti migliori
- Essere in grado di offrire servizi continui sia al personale che ai pazienti e ai visitatori
- Prendersi cura del benessere del personale
- Adattarsi alla trasformazione digitale
- Ridurre i costi di manodopera
- Agire sul clima

È tempo di ricaricare e fare il pieno!



LE CRITICITÀ DEL BUSINESS

**RICARICA  
E FAI  
IL PIENO**

# COMPRESIONE DEI TUOI BISOGNI

JOY  
TO  
GO

Che tu sia un direttore ospedaliero, direttore delle strutture, direttore del personale o altro, come specialista sanitario, hai un obiettivo ed è quello di fornire la migliore cura e servizio possibile sia al personale, ai pazienti e ai visitatori.



È fondamentale dotare il personale sanitario di maggiore consapevolezza e formazione per compensare l'impatto del cambiamento climatico sull'ecosistema sanitario.

L'introduzione di iniziative a livello di struttura per, ad esempio, ridurre e smaltire correttamente i rifiuti clinici e i dispositivi di protezione individuale farà la differenza.

## Salute mentale e benessere

Consentire al personale, ai pazienti e ai visitatori di prendersi cura di se stessi e migliorare la salute mentale e il benessere fornendo soluzioni alimentari fresche disponibili per tutti, 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Offrire un'ampia varietà di cibi e bevande sani e di alta qualità, in un ambiente attraente. Includere sconti personali per il tuo staff stimolerà la felicità e la soddisfazione delle persone.

## Costi di manodopera ridotti

I dipartimenti Finance e Supply Chain sono alla ricerca di opportunità per ridurre i costi attraverso nuove sinergie e contratti quando possibile. Il check-out self-service offre una significativa riduzione dei costi rispetto alla ristorazione tradizionale. Offrire un buon servizio di ristorazione può essere

soddisfacente in tutta un'organizzazione, portando a migliori tassi di fidelizzazione in tutti i reparti di un ospedale. Condensando l'offerta di cibo, gli ospedali ottengono il controllo sui costi del cibo e creano meno rifiuti. Puoi comunque soddisfare le esigenze dei pazienti utilizzando un inventario ottimizzato. Attraverso la tecnologia, abbiamo una grande opportunità di sfruttare i dati e prendere decisioni tempestive. Le tecnologie self-service riducono la dipendenza dalla manodopera e offrono un'esperienza di consumo di alta qualità.

Ridurre i costi di manodopera e allo stesso tempo utilizzare soluzioni scalabili facilmente accessibili tramite self-service, a prova di furto, è funzionale a tutti: personale, pazienti e visitatori.

## Riduzione dello spreco

Avere un impatto positivo sui cambiamenti climatici riducendo gli sprechi alimentari nella catena di approvvigionamento e l'approvvigionamento locale sono punti chiave all'ordine del giorno. Le organizzazioni devono mettere in atto misure per monitorare i loro sprechi alimentari, gestire eventuali rifiuti prodotti e agire per ridurre la produzione di rifiuti alimentari per rifiuti di piatti, rifiuti di produzione e cibo non servito.

# NUTRIRE E

Quando si tratta del tuo staff, si vuole offrire un'esperienza gastronomica deliziosa e fresca che si adatti al loro programma e porti loro gioia, qualunque cosa vogliano, dove vogliono, quando lo vogliono. Devono prendersi cura di se stessi, degli altri e anche del pianeta. È importante mantenerli attivi, mantenerli motivati, positivi e produttivi. Vuoi anche servire pazienti e visitatori ogni volta che possono e hanno voglia di fare una pausa, godersi un pasto fresco o uno spuntino o semplicemente una deliziosa tazza di caffè.

# CRESCERE



# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

JOY  
TO  
GO

## Il potere del cibo come medicina

Un pasto o uno spuntino nutriente può avere un profondo impatto sia sulla nostra salute mentale e fisica che sulla nostra capacità di riprenderci da una malattia o da un intervento chirurgico.

La ristorazione negli ospedali non è sempre buona come potrebbe essere. C'è una chiara necessità di standard aggiornati su alimenti e bevande per garantire che i pazienti, il personale e i visitatori abbiano opzioni alimentari di buona qualità, sane e nutrienti. Indipendentemente dalla fascia oraria, sono fondamentali soluzioni adeguate per cibo e bevande per tutto il personale per un periodo di servizio 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Il cibo deve essere considerato prioritario e trattato come parte integrante della cura del paziente e dei servizi per il personale.

## Aspettative sul cibo

Le aspettative alimentari dei consumatori si sono evolute in modo significativo negli ultimi 10-15 anni in tutto il mondo. I consumatori sono sempre più attenti alla propria salute e vogliono prodotti premium, nuovi e innovativi che si distinguano per utilizzo degli ingredienti, profilo organolettico, posizionamento e packaging.

Selecta ha fissato obiettivi e iniziative chiari per

consentire alle persone di acquistare prodotti sani e sostenibili, a sostegno della salute e del benessere personale.

## Nutri-score

L'assortimento viene valutato su Nutri-score. Il Nutri-Score è un'etichetta nutrizionale sulla parte anteriore della confezione che fornisce informazioni di facile utilizzo sulla qualità nutrizionale di alimenti e bevande, utilizzando cinque diversi colori per classificare i prodotti alimentari in cinque categorie: dalla categoria A (verde scuro), che indica una maggiore qualità nutrizionale, alla categoria E (arancione scuro), che indica il punteggio assegnato si basa su un algoritmo scientifico.



## Target

Entro il 2025, il 60% dell'assortimento fresco che offriamo nelle soluzioni alimentari fresche di Selecta avrà un punteggio Nutri A/B.

Supportiamo l'etichettatura Nutri-score su tutti gli alimenti preconfezionati e utilizziamo programmi e comunicazioni POS chiari e coinvolgenti per aumentare la consapevolezza dei consumatori.



## Claims

Inoltre, comunichiamo chiaramente indicazioni aggiuntive come: salutare, vegano, halal, privo di, ricco di proteine, ecc. per informare sia il personale, i pazienti e i visitatori nel miglior modo possibile per garantire possono fare le scelte giuste.

# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

Diamo forma alle nostre soluzioni per soddisfare le vostre aspettative e le superiamo, con soluzioni che danno alla flessibilità un significato completamente nuovo. Piccolo angolo e grande spazio. Offerta compatta e la più ampia scelta. Un caffè adesso e un boccone dopo. Prendine cinque e continua.

## Prendi & Scegli

Che vi troviate in un ospedale di piccole dimensioni, medio o grande, la nostra offerta può essere assemblata in qualsiasi modo possibile. Sia che tu scelga una soluzione di alimenti freschi Foodies Grab & Go con o senza cibi caldi al vapore, una soluzione di caffè Starbucks™, Lavazza o Pelican Rouge, una soluzione di acqua fresca, inclusa acqua frizzante e aromatizzata, una stazione di scarico o altro. È sempre possibile aggiungere qualsiasi elemento desiderato. Basta scegliere gli elementi di cui hai bisogno e insieme costruiamo la soluzione che soddisfa le tue esigenze nel miglior modo possibile.

Il nostro obiettivo è offrirti un'opportunità tanto necessaria per coinvolgere e ispirare la tua forza lavoro, curare i tuoi pazienti e prenderti cura dei tuoi visitatori con un'offerta, un'esperienza e un ambiente premium, fresco, innovativo, conveniente e sicuro.

## Foodies Grab & Go

Il concetto Grab & Go di Selecta è caratterizzato dalla sua esclusiva tecnologia intelligente ad alta tecnologia - senza telecamere - basata sulla vendita intelligente. Il frigorifero rileva quale prodotto il consumatore seleziona e addebita con precisione il consumatore mentre il consumatore chiude il frigorifero. Anche se vuoi solo sfogliare, controllare gli ingredienti, rimettere il prodotto e preferire qualcosa di diverso, tutto è possibile grazie al sistema high-tech. Comprendiamo che le persone desiderano un servizio più veloce, più scelta e la possibilità di pagare digitalmente. Usiamo la tecnologia per migliorare l'esperienza dei consumatori.

## Anti Furto

La soluzione è ideale per ambienti sensibili ai furti e luoghi ad alto traffico. La riduzione del rischio è significativa.

## Su misura per le esigenze dei consumatori

Sulla base di approfondimenti e dati in tempo reale, siamo in grado di analizzare quante persone visitano i Foodies per località, cosa acquistano, qual è il tasso di conversione, ecc. Questi approfondimenti pertinenti e distintivi ci consentono di adattare l'assortimento alle esigenze dei consumatori e di portare un'offerta di cibi e bevande salutari in qualsiasi momento della giornata presso le vostre

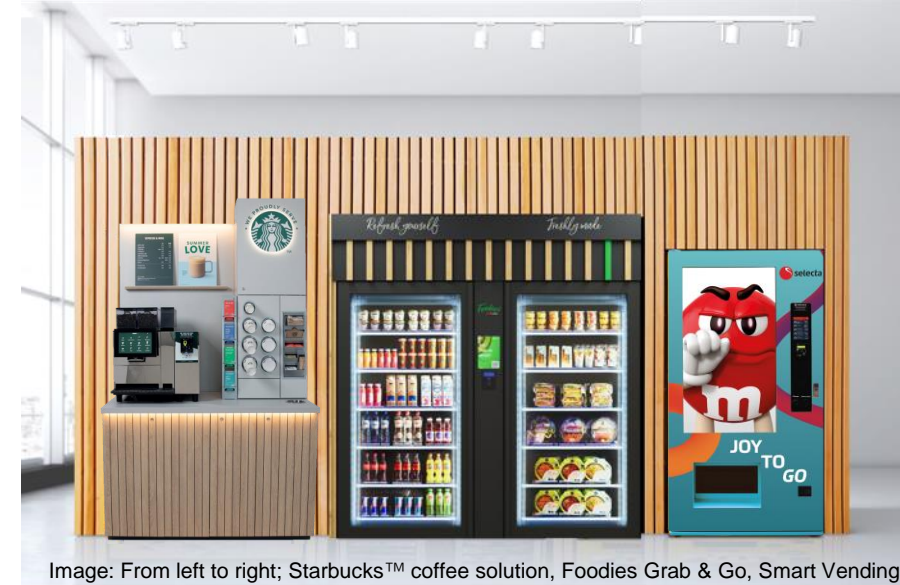


Image: From left to right; Starbucks™ coffee solution, Foodies Grab & Go, Smart Vending

## Digitale & Interattivo

Gli Smart Fridges offrono una comunicazione digitale interattiva con promozioni e riduzioni esclusive per il personale.

## Prezzi ridotti per il personale

Ti offre anche l'opportunità di promuovere prodotti specifici e insegnare al tuo personale, ai pazienti e agli ospiti le migliori scelte alimentari; migliore risultato nutrizionale, soddisfacendo le loro esigenze personali.



# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

## Soluzione alimentare di cibi a vapore

La soluzione per alimenti a vapore caldo di Selecta unisce la passione per gli alimenti di alta qualità e la tecnologia di livello superiore. Con un'avanzata tecnica a vapore, oltre 20 deliziose ciotole gourmet vengono riscaldate delicatamente in meno di 60 secondi. Sono disponibili diversi menu, da asiatico, fusion, mediterraneo, tradizionale, a base vegetale e vegano e vegetariano.

## Tecnologia unica

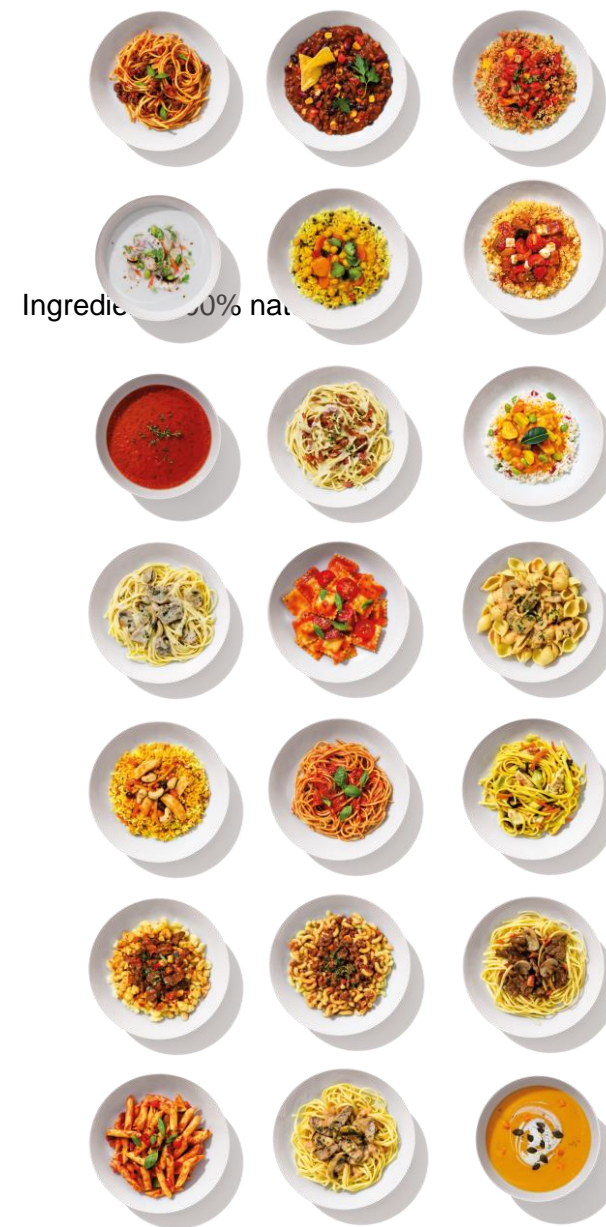
Con l'esclusiva tecnologia "vapore rapido", i piatti vengono riscaldati in pochi secondi con la cura che merita. Utilizzando le proprietà naturali dell'acqua, la qualità e il gusto dei piatti vengono preservati. Il cibo al vapore è sano, gustoso, veloce, facile e sicuro. Trattiene più sostanze nutritive rispetto ad esempio all'utilizzo di un forno a microonde. Blocca l'umidità, eliminando la necessità di oli e grassi extra per mantenere il cibo umido. Il gusto, la consistenza e il sapore sono significativamente migliori rispetto a un pasto al microonde.



\*Confronto effettuato tra la soluzione Hot Steam e le microonde tradizionali. Il tempo di riscaldamento può variare in base al sistema utilizzato e alla vasca selezionata.

## Alta qualità

Gli ingredienti sono scelti con cura e a base di carne biologica e uova di galline allevate a terra. I piatti sono di alta qualità: niente conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi artificiali. Pasta italiana selezionata di semola di grano duro.



# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

## Soluzioni per il caffè

Oggi, un'offerta di caffè di qualità è vista come un punto di riferimento chiave per un posto di lavoro desiderabile e incentrato sui dipendenti. Allo stesso tempo, il caffè è visto come un facilitatore chiave di networking, che migliora la coesione sociale.

## Impatto positivo

L'80% delle parti interessate sul posto di lavoro ritiene che un caffè di migliore qualità abbia un impatto positivo sulle prestazioni dei dipendenti, migliorando la produttività e favorendo la comunicazione tra colleghi.

- Facilita l'interazione, la comunicazione e il networking
- Adatto a contesti formali e informali, clienti e colleghi
- Incrementa la produttività
- Incoraggia a rimanere sul posto
- Un'opzione per il personale che lavora fino a tardi o orari non convenzionali
- Una pausa dalla routine
- Considerato un piacere, ma anche "un elemento essenziale"

## Il consumatore al centro

Il business del caffè mira a raggiungere un business del caffè di grande successo, di alta qualità, incentrato sul consumatore e duraturo che soddisfi i desideri e le esigenze del bevitore di caffè esigente e competente di oggi.

## Ampia scelta

Selecta offre diverse soluzioni per il caffè, tra cui i più famosi marchi di qualità superiore come Starbucks™, Nescafé, Lavazza e, naturalmente, il nostro marchio di caffè completamente sostenibile Pelican Rouge. Ogni miscela Pelican Rouge è il risultato di creatività, artigianalità e molta attenzione. Dalle tostature delicate a quelle scure, diverse miscele sono state adattate ai gusti locali per soddisfare gli amanti del caffè di tutto il mondo. Le ricette sono create pensando a bevande specifiche, come una tostatura delicata per una soddisfacente crema al caffè o una tostatura audace e scura per un cappuccino perfetto.

Ora puoi offrire il caffè giusto in ogni momento, tenendo conto delle differenze culturali locali e delle esigenze nei diversi mercati e siti.

## Dal table top al coffee corner premium

Non importa quanto grande o piccolo sia lo spazio, la nostra vasta gamma di macchine e mobili di alta qualità è realizzata per offrire un'esperienza sublime: dalle macchine per espresso tradizionali alle macchine completamente operative che servono caffè appena macinato o istantaneo.



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

# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

JOY  
TO  
GO

## Acqua

L'acqua copre il 60% del corpo umano, rendendola un elemento fondamentale per tutta la vita. Il 75% di tutte le persone soffre di disidratazione cronica che può portare a un'enorme quantità di problemi di salute preoccupanti.



Il corpo umano è programmato per avvisarci quando siamo carenti d'acqua attraverso la sensazione di sete del cervello. Quando sentiamo questa sensazione di sete, molti di noi si rivolgono a bibite zuccherate o bevande contenenti caffeina per curare la nostra sete; la verità è che queste bevande servono solo a estrapolare ulteriormente il problema. Molti di noi possono confondere il segnale del nostro cervello per la sete con un bisogno di riposo o anche di cibo.

"Le persone pensano che quando iniziano a indebolirsi, o hanno mal di testa, hanno bisogno di mangiare qualcosa", spiega Grace Webb, Assistant Director for Clinical Nutrition presso il New York Hospital, "ma il più delle volte hanno bisogno di bere".

Le persone considerano l'acqua qualcosa di più di una fonte di idratazione. Si tratta di apprezzare la bevanda numero uno che abbiamo su questo pianeta. L'acqua è un'esperienza, è una festa, uno stile di vita.

Tenere il passo con uno stile di vita sano richiede acqua sicura e sana.

Per Selecta l'acqua dovrebbe essere alla base della dieta di chiunque. Pertanto Selecta offre un portafoglio altamente differenziato di soluzioni idriche sostenibili.

Poiché le persone sono consapevoli dell'inquinamento da plastica e del contributo delle bottiglie d'acqua, sempre più persone cambiano le loro abitudini. La tendenza è l'acqua del rubinetto o l'acqua del rubinetto filtrata per l'idratazione.



Image: Water dispenser B&O B3/B4

# LE NOSTRE SOLUZIONI SEMPRE, OVUNQUE ...

Tutte le soluzioni ti supporteranno in modi diversi nel tuo viaggio per proteggere la salute delle persone e del pianeta.



## Telemetria

Le macchine sono dotate di telemetria. Registrano i volumi di vendita e la produttività migliorando le prestazioni operative e tecniche e favorendo la responsabilità sociale dell'azienda. L'utilizzo della più moderna tecnologia disponibile non solo garantisce affidabilità e produttività; consente di vendere i tuoi prodotti migliori e peggiori aiutandoci ad analizzare il tuo planogramma rendendolo un'offerta su misura che migliora il servizio complessivo per i tuoi pazienti, personale e visitatori.

I dati che riceviamo dalla telemetria avvisano il merchandiser ogni volta che una macchina raggiunge il 60% di riempimento. La macchina invierà un "avviso di riassortimento" per il rifornimento della macchina assicurando che stiamo riempiendo la macchina prima che si abbassino in modo critico. Ciò offre una disponibilità del prodotto molto maggiore 24 ore su 24, 7 giorni su 7 grazie alle macchine che non funzionano a vuoto, massimizzando il ritorno finanziario e la nostra esperienza e soddisfazione del servizio dell'utente finale qualunque sia la loro esigenza in qualsiasi momento della giornata.

Entro il 2025 lo spreco alimentare deve essere ridotto a max. 5% delle vendite.

## Sistemi di raccolta intelligente

I sistemi di raccolta più intelligenti comprimono i rifiuti fino al 10% del loro volume originale. Ciò riduce il volume dei rifiuti, con conseguente minore impatto di carbonio sull'ambiente. I contenitori per il compost opzionali raccolgono tutti i materiali organici e li trasformano in compost.

## Packaging

Per l'assortimento totale, Selecta utilizzerà il 50% di imballaggi riciclabili entro il 2030.

## Riciclo

Tazze, bustine di caffè e fondi di caffè vengono riciclati.

# CONNESSIONI PERSONALI

Ti offriamo più di "solo" un'offerta di cibo sano. Consentiamo l'accessibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7, a cibi e bevande sani, per tutti. Il nostro scopo è aumentare il benessere e la soddisfazione delle persone attraverso assortimenti ottimizzati e su misura. Ti permettiamo di agire sul cambiamento climatico attraverso una significativa riduzione dei rifiuti e decisioni basate sui dati. Un minor costo della manodopera con soluzioni non presidiate, scalabili e altamente innovative. Creiamo un ambiente accogliente. Supportiamo il personale a rimanere produttivo e sentirsi apprezzato allo stesso tempo. Ti portiamo semplicemente gioia. Siamo appassionati di far andare avanti il tuo personale, sollevare il morale e portare loro gioia. Ogni giorno. È per questo che siamo qui. È il nostro scopo.



# UNA SELEZIONE DEI NOSTRI CLIENTI INTERNAZIONALI DI ALTISSIMO VALORE

In Selecta, abbiamo quasi 3.000 clienti nel settore sanitario-ospedaliero a cui ci impegniamo a portare gioia ogni giorno con le nostre soluzioni di tecnologia alimentare self-service

## La nostra passione

Il nostro credo è quello di essere appassionati di cibo sano e di grande qualità in ambienti accoglienti dove le persone possono connettersi, fermarsi e divertirsi. La nostra tecnologia leader nel settore offre un facile viaggio per l'utente.

## La tua attività

Siamo internazionali, con la rete di assistenza di livello mondiale di Selecta e i marchi partner. Non siamo mai lontani e adattiamo la nostra offerta alle abitudini alimentari locali. Le nostre soluzioni non sono solo sicure, igieniche e senza personale, ma anche sostenibili. Acquistiamo i nostri ingredienti in modo responsabile e riduciamo al minimo la plastica con imballaggi riciclabili ove possibile, così puoi essere certo che stai facendo la cosa giusta. Ciò significa che la tua attività può fare, fornire, ottenere e godere di più.



# UNA SELEZIONE DEI NOSTRI CLIENTI IN ITALIA DI ALTISSIMO VALORE

In Selecta, abbiamo quasi 3.000 clienti nel settore sanitario-ospedaliero a cui ci impegniamo a portare gioia ogni giorno con le nostre soluzioni di tecnologia alimentare self-service

## La nostra passione

Il nostro credo è quello di essere appassionati di cibo sano e di grande qualità in ambienti accoglienti dove le persone possono connettersi, fermarsi e divertirsi. La nostra tecnologia leader nel settore offre un facile viaggio per l'utente.

## La tua attività

Siamo internazionali, con la rete di assistenza di livello mondiale di Selecta e i marchi partner. Non siamo mai lontani e adattiamo la nostra offerta alle abitudini alimentari locali. Le nostre soluzioni non sono solo sicure, igieniche e senza personale, ma anche sostenibili. Acquistiamo i nostri ingredienti in modo responsabile e riduciamo al minimo la plastica con imballaggi riciclabili ove possibile, così puoi essere certo che stai facendo la cosa giusta. Ciò significa che la tua attività può fare, fornire, ottenere e godere di più.



# PORTARE MILIONI DI MOMENTI DI GIOIA AL 3° OSPEDALE IN SVIZZERA

HUG Hôpitaux  
Universitaires  
Genève

CHUV Centre hospitalier  
universitaire vaudois

INSELGRUPPE

HUG, CHUV e Inselgruppe avevano urgente bisogno di migliorare il benessere del personale dopo il Covid. La soluzione premium per il caffè Lavazza e la soluzione high-tech Foodies Grab & Go hanno fornito un servizio guidato dalla tecnologia, cashless e senza personale di snack e bevande di qualità, salutari e locali, disponibili 24 ore su 24, 7 giorni su 7 per tutti, in qualsiasi momento. Ciò ha comportato un notevole aumento del tasso di utilizzo, un aumento del reddito e la felicità di dipendenti, pazienti e visitatori.

Image: Old situation



## La sfida

Di fronte alla stanchezza e all'assenteismo del personale dopo due anni di intenso e duro lavoro a causa del Covid bisognava talenti e trattenerli. Afflitti finanziariamente dalla crisi Covid e vincolati alle ordinanze cantonali, hanno costretto gli ospedali a rivedere e ricondurre i loro contratti esistenti.

## La soluzione

È stato installato un allestimento Foodies Grab & Go Lounge completamente nuovo per servire non solo il personale ospedaliero, ma anche pazienti e visitatori. In combinazione con la soluzione di caffè Lavazza di latte fresco di qualità e di alta qualità, questo ha fornito all'ospedale alimenti e bevande regionali, di tendenza, di alta qualità e salutari, disponibili 24 ore su 24, 7 giorni su 7, per tutti i gusti.

Gli Smart Fridge sono sicuri e a prova di furto. Guidati dalla tecnologia, il comportamento dei consumatori viene analizzato e l'assortimento viene ottimizzato di conseguenza. Il personale ha ricevuto promozioni e sconti esclusivi, generando allo stesso tempo maggiori entrate. Le persone ora possono navigare, scegliere e rimettere al proprio posto quando cambiano idea senza alcun problema.

L'assortimento offerto è passato da "solo snack" a cibi freschi che coprono tutte le fasce orarie, per aumentare il benessere delle persone e sostenere uno stile di vita sano.



Image: New situation

Il fatto che sia conforme alle ordinanze cantonali è stata la vera "ciliegina sulla torta".

## Il risultato

È stata una transizione di successo. Non solo il tasso di utilizzo è aumentato in modo significativo e si è ottenuto un nuovo reddito. La felicità del personale è aumentata e le persone si sentono più apprezzate e riconosciute. Sia il personale che i pazienti e i visitatori possono ora usufruire del servizio in loco e consumare un drink, un pranzo, uno spuntino o una cena, quello che vogliono, quando lo desiderano, 24 ore su 24, 7 giorni su 7. La scelta di opzioni alimentari qualitative, regionali e salutari si adatta alle loro esigenze e preferenze e sostiene il loro benessere.



# REFLECT AND CONNECT

With challenges come opportunities. Hospitals have an opportunity to innovate and find new levels of efficiency that can create sustainable operations. Together, we can drive change and deliver life-changing care for your staff, patients and visitors.

