

# JOY TO GO

Selectan itsepalveluperiaatteella toimivat  
Food Tech -ratkaisut terveydenhuollon  
tiloihin: Cure



6 MAAILMANLAAJUISTA TERVEYDENHUOLLON HAASTETTA

# ELVY JA MENESTY

Maailman tilanteen muutos muuttaa myös terveydenhuoltoa. Muutosvoimia:

1. Maailmanlaajuinen pandemia.
2. Lääketieteen edistysaskeleet.
3. Digitalisaatio, tiedon saatavuus ja analytiikan tuomat hyödyt
4. Asiakkaat, joilla on tietoa ja tahtoa.
5. Siirtymä sairauksien parantamisesta niiden ennaltaehkäisyyn ja hyvinvointiin.
6. Väestön ikääntyminen ja terveydenhoitokustannusten räjähdysmäinen kasvu.



# YMMÄRRÄMME, MIKÄ ON SINULLE TÄRKEÄÄ

JOY  
TO  
GO

Toteutimme yli 30 tarvekartoitusta terveydenhuollon ammattilaisten kanssa.

Tärkeimmiksi aiheiksi nostettiin:

- Ympäristö, yhteiskunta ja hallinto
- Mielensterveys ja hyvinvointi
- Digitaalinen siirtymä
- Terveyden tasa-arvo
- Lääketieteen tulevaisuus
- Terveydenhuollon tarjontamallin yhdyntyminen
- Julkisen terveydenhuollon uudistaminen



## Ympäristö, yhteiskunta ja hallinto

Ilmastonmuutos vaikuttaa elämään ja muuttaa olosuhteita, joissa synnyttään, kasvetaan, työskennellään ja ikäännyttään. Se vaikuttaa myös kaikkeen, jotka muokkaavat päivittäisen elämän olosuhteita. Kaikki tämä vaikuttaa terveyteen.

Ilmastonmuutokseen ja saastumiseen liittyvät terveyskustannukset ovat arviolta yli 750 miljardia euroa vuodessa. Johtavat organisaatiot ympäri maailmaa ovat virallisesti myöntäneet, että ilmastonmuutos aiheuttaa merkittäviä haasteita terveydenhuollolle.

Sairaaloilla ja terveydenhoitojärjestelmillä on ainutlaatuinen tilaisuus edistää käytäntöjä ja ratkaisuja ihmisten ja maapallon terveyden suojaamiseksi. Suuret tuotteiden ja palveluiden tuottajat ja hankkijat voivat johtaa tuotantoketjuja ja vaikuttaa niihin.

Ilmastonmuutoksen lieventäminen ja siihen sopeutuminen on maailmanlaajuinen tilaisuus terveydenhuollon perustan uudistamiseen ja uusien toimintamallien käyttöönottoon resilienssin ja kestävä kehityksen edistämiseksi.



## Mielensterveys ja hyvinvointi

Koronapandemialla on ollut merkittävä vaikutus terveydenhuoltoon, ja tämä vaikutus on pysyvä. Monet ammattilaiset kärsivät psyykkisestä uupumuksesta. Useat päivityspalvelut ovat joutuneet lopettamaan toimintansa tai vähentämään kapasiteettiaan, henkilöstöpulan takia. Tämä aiheuttaa sairaaloille operationaalisia haasteita ja taloudellista kuormitusta. Sairaaloiden marginaalit ovat laskeneet. Toimintamarginaalit laskivat keskimäärin 5,6 prosentista vuoden 2019 keskivaiheilla 1,5 prosenttiin vuoden 2021 kolmannella neljänneksellä.

Liiketoiminnan kriittisiä tekijöitä määrittää eri elementtien yhdistelmä:

- Osajien houkuttelevuus
- Jatkuvien palveluiden tarjoaminen niin työntekijöille, potilaille kuin vierailijoille
- Työntekijöiden hyvinvoinnista huolehtiminen
- Digitaaliseen siirtymään sopeutuminen
- Työvoimakustannusten vähentäminen
- Ilmastonmuutokseen vastaaminen

On aika palautua ja ottaa ohjat!

LIIKETOIMINNAN TEKIJÄT

**PALAUDU JA  
OTA OHJAT**



# TARPEIDEN YMMÄRTÄMINEN

JOY  
TO  
GO

Niin sairaalan johtajien, toimitilapäälliköiden, henkilöstöjohtajien kuin muidenkin terveydenhuollon asiantuntijoiden yhteisenä tavoitteena on oltava tarjota parasta hoitoa ja palvelua niin työntekijöille, potilaille kuin vierailijoille.



Terveydenhuollon työntekijät tarvitsevat enemmän tietoa ja perehdytystä ilmastonmuutoksen terveyden ekosysteemiin aiheuttaman vaikutuksen kompensoimiseen.

## Mielenterveys ja hyvinvointi

Työntekijöille, potilaille ja vierailijoille on tarjottava mahdollisuus pitää huolta itsestään ja edistettävä heidän mielenterveyttään ja hyvinvointiaan tarjoamalla laaja valikoima ruokaa ja juomaa ympäri vuorokauden viikon jokaisena päivänä. Ruokailun tukeminen edistää työntekijöiden hyvinvointia ja tyytyväisyyttä.

## Työvoimakustannusten aleneminen

Talous- ja hankintaosastot etsivät mahdollisuuksia kustannusten leikkaamiseen uusien synergioiden ja sopimusten avulla aina kun mahdollista. Itsepalveluperiaatteella toimivat palvelut vähentävät merkittävästi kustannuksia verrattuna perinteisiin ateriapalveluihin. Herkullisen ruoan tarjoaminen lisää tyytyväisyyttä koko organisaatiossa ja työntekijöiden pysyvyyttä sairaalan kaikilla osastoilla. Itsepalvelumalli vähentää riippuvuutta työvoimasta, ja tarjoaa laadukkaan kokemuksen käyttäjille.

**Optimaalinen valikoima käyttäjille ja palvelun tarjoajalle**  
Teknologian avulla valikoima voidaan pitää tarpeenmukaisena mutta samalla vähentää ruokahävikkiä kun valikoima ei ole liian laaja.

## Hävikin vähentäminen

Teknologia auttaa ruokahävikin pienentämisessä, jolla on merkittävä vaikutus ilmastonmuutokset hallinnassa ja monien organisaatioiden ympäristötavoitteiden saavuttamisessa.

Huoletonta ja varkaussuojattua kaikkien palvelemiseksi: niin työntekijöiden, potilaiden kuin vierailijoiden.

# RAVITSEVAA JA TERVEELLISTÄ

## RATKAISUMME

Työntekijäsi haluavat herkullista ja tuoretta ruokaa, jonka nauttiminen sopii heidän aikatauluunsa ja tuottaa heille iloa. Mitä tahansa he haluavatkin, missä ja milloin tahansa. Heidän on pidettävä huolta itsestään ja muista, ja myös maapallostamme. Työntekijät on tärkeää pitää virkeinä, motivoituina, positiivisina ja tuottavina. Palveluita on oltava tarjolla myös potilaille ja vierailijoille silloin, kun he haluavat pitää tauon, nauttia herkullisen aterian tai välipalan tai vain maistuvan kupillisen kahvia.



# RATKAISUMME TEILLE MISSÄ JA MILLOIN VAIN

JOY  
TO  
GO

## Ruoan parantava vaikutus

Ravitsevilla aterialla tai välipalalla voi olla merkittävä vaikutus sekä henkiseen että fyysiseen hyvinvointiimme ja kykyymme toipua sairaudesta tai leikkauksesta.

Sairaaloissa ateriapalvelut eivät aina niin monipuolisia ja saavutettavia kuin ne voisivat olla. Näemme selkeän tarpeen ruoka- ja juomastandardien päivittämiseksi, sen varmistamiseksi, että potilailla, työntekijöillä ja vierailijoilla on valittavanaan laadukkaita, terveellisiä ja ravitsevia vaihtoehtoja. On tärkeää tarjota asiakkaille, vierailijoille ja henkilökunnalle sopivia ruoka- ja juomavaihtoehtoja ympäri vuorokauden. Ruoka ja juoma ovat olennaisia palveluita sekä asiakkaille että työntekijöille.

## Mitä odotuksia ruoalle on?

Kuluttajien ruokaa koskevat odotukset ovat muuttuneet merkittävästi viimeisen 10–15 vuoden aikana. Kuluttajat ovat yhä terveystietoisempia ja haluavat ensiluokkaisia, uusia ja innovatiivisia tuotteita.

Älyjääkaappien valikoimassa on aina terveellisempiä vaihtoehtoja ja sopivia ruokia eri ruokavaliioihin. Kuten kasvisruokaa, laktoosittomia tuotteita ja mahdollisuuksien mukaan sekä gluteenittomia että vegaanisia tuotteita. Kuluttaja voi helposti tarkastaa

tuotteiden raaka-aineet ja allergeenit älyjääkaapin näytöltä ennen ostoa.

Selecta on määrittänyt selkeät tavoitteet ja aloitteet, jotta käyttäjät voivat ostaa terveellisiä ja vastuullisesti valittuja tuotteita, jotka tukevat heidän terveyttään ja hyvinvointiaan:

## Ruokahävikki

Vuoteen 2025 mennessä ruokajäte on vähennettävä enintään 5 prosenttiin myynnistä.

## Ruokapakkaukset

Selecta käyttää koko valikoimaan 50-prosenttisesti kierrätettäviä pakkauksia vuoteen 2030 mennessä.

## Kierrätys

Emme ota valikoimiin tuotteita, joissa on moninkertaiset pakkausmateriaalit. Valikoimamme tuotteissa on suurilta osin täysin kierrätettävät materiaalit (muovi, paperi, kartonki).

Kaikki ratkaisut tukevat sinua eri tavoilla tielläsi ihmisten terveyden ja planeettamme suojelemiseksi.



# RATKAISUMME TEILLE MISSÄ JA MILLOIN VAIN

Muokkaamme ratkaisujamme, jotta ne vastaavat odotuksiisi ja ylittävät ne.

## Valitse tarpeelliset elementit

Olipa kyseessä pieni, keskikokoinen tai suuri sairaala, valikoima voidaan koota monella tavalla. Valittavanasi on Foodies Grab & Go -tuotetuoteratkaisu, Starbucks™-, Lavazza- tai Pelican Rouge -kahvi sekä erilaiset vedet, jätepiste tai muu ratkaisu. Elementtejä on mahdollista lisätä myöhemmin. Valitse vain tarvitsemasi osat, niin kokoamme ratkaisun, joka vastaa tarpeisiisi mahdollisimman hyvin.

Haluamme auttaa sinua inspiroimaan ja motivoimaan työntekijöitäsi ja tukea asiakkaiden hyvinvointia ja toipumista unohtamatta vierailijoita. Me tarjoamme kattavan valikoiman, kokemuksen, ja käyttäjillemme helpon palvelun.

## Foodies Grab & Go

Ainutlaatuinen älyjääkaappi, joka tunnistaa asiakkaan valitseman tuotteen ja veloittaa sen ilman skannausta asiakkaan sulkiessa jääkaapin.

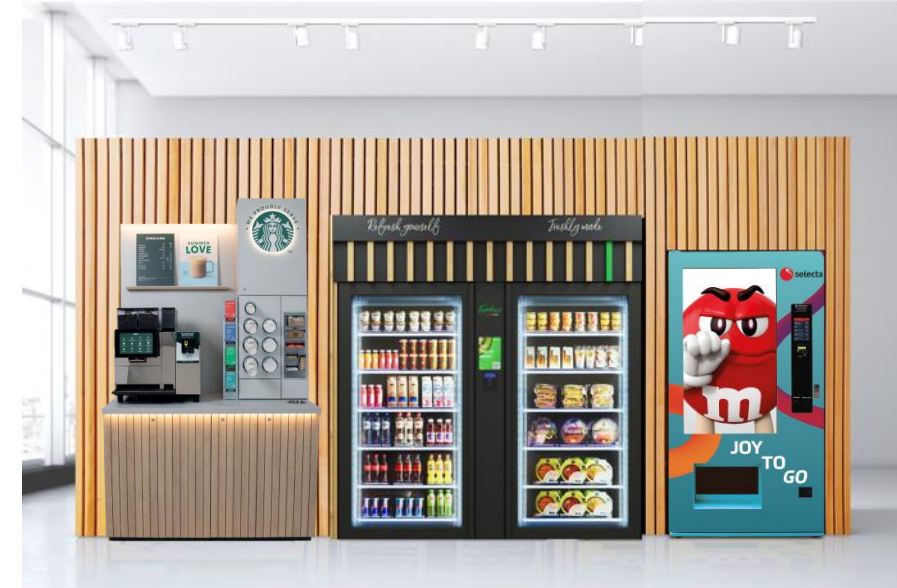
Jos asiakas haluaa vain katsoa tuotteita, tarkistaa ainesosat ja laittaa tuotteen takaisin ja valita sen sijaan toisen tuotteen, tämä onnistuu teknologian ansiosta. Siksi käyttäjäkokemus on vaivatonta ja luo asiakastyytyvyyttä. Ymmärrämme, että käyttäjät haluavat nopeaa palvelua, laajan valikoiman ja mahdollisuuden digitaaliseen maksamiseen. Käytämme teknologiaa kokemusten parantamiseen.

## Varkailta suojattu

Ratkaisu sopii erityisesti varkauksille alttiin ympäristöihin sekä paikkoihin, joissa liikkuu paljon ihmisiä. Teknologia vähentää riskejä huomattavasti.

## Räätälöity kuluttajien tarpeisiin

Reaaliaikaisen datan pohjalta pystymme analysoimaan, kuinka monta henkilöä Foodies-pisteellä käy missäkin toimipisteessä, mitä he ostavat, kuinka monta tuotetta he ostavat jne. Tämän tiedon pohjalta voimme räätälöidä valikoiman vastaamaan käyttäjien tarpeita. Maksimoimme terveellisten ruokien ja juomien valikoiman kaikkina vuorokaudenaikoina toimipisteissäsi.



*Kuva: Vasemmalta oikealle Starbucks™-kahviratkaisu, Foodies Grab & Go, Smart Vending*

## Interaktiivinen ja digitaalinen

Älyjääkaapit mahdollistavat interaktiivisen digitaalisen viestinnän, kuten tarjoukset ja alennetut hinnat pelkästään työntekijöille.

## Alennetut hinnat työntekijöille

Ratkaisu tarjoaa myös mahdollisuuden valittujen tuotteiden mainostamiseen työntekijöille, potilaille ja vierailijoille.



# RATKAISUMME TEILLE MISSÄ JA MILLOIN VAIN

## Kahviratkaisut

Laadukas kahvi nähdään tärkeänä mittapuuna halutulle ja työntekijäkeskeiselle työpaikalle. Kahvi ja kahvittelu on myös tärkeä yhteisöllisyyden rakennusaine.

## Myönteinen vaikutus

80 % työpaikan sidosryhmistä uskoo, että laadukkaalla kahvilla on myönteinen vaikutus työntekijöiden suoriutumiseen, ja että se parantaa tuottavuutta ja lisää kommunikaatiota kollegoiden välillä.

- Edistää vuorovaikutusta ja verkostoitumista
- Sopii muodollisiin ja epämuodollisiin tilanteisiin, asiakkaiden ja työtovereiden kanssa
- Lisää tuottavuutta
- Tärkeää vuorotyöntekijöille
- Tauko arjesta
- Pidetään etuna, mutta on myös välttämätön

## Kuluttajakeskeisyys

Meillä on pitkä kokemus kahvista ja kahvipalveluiden tarjoamisesta ja näemme viimeisimmät trendit. Olemme apunasi kun haet ratkaisua työpaikalle.

## Laaja valikoima

Selecta tarjoaa erilaisia kahviratkaisuja, joihin kuuluu suosittuja A-luokan tuotemerkkejä, kuten Starbucks™, ZOÉGAS, Lavazza ja tietysti myös vastuullinen oma kahvimerkkimme Pelican Rouge.

Jokainen Pelican Rouge -kahvilaatu on luovuuden ja käsityötaidon lopputulos. Valikoimassa on keskippahtoisia ja tummia kahveja, jotka sopivat myös suomalaiseen suuhun. Kahvikoneiden reseptit on suunniteltu tiettyjä juomia ajatellen, kuten keskippahtoinen kahvi mustaan kahviin tai tummapahtoinen kahvi täydelliseen cappuccinoon. Siksi voit tarjota aina juuri oikeanlaista kahvia!

## Pöytäkoneesta ensiluokkaiseen kahvinurkkaukseen

Olipa kyseessä pieni tai iso tila, kattava laadukkaiden kahvikoneiden ja kalusteiden valikoimamme on suunniteltu täydellisen kahvikokemuksen tarjoamiseen: täysin automaattisiin koneisiin, jotka tarjoavat esimerkiksi vastajauhettua papukahvia.



*Kuva: Vasemmalta oikealle Pelican Rouge Sustainable Premium Coffee Corner, Starbucks™-kahvinurkkaus*

# RATKAISUMME TEILLE MISSÄ JA MILLOIN VAIN

## Vesi

Ihmiskehosta 60 % on vettä, mikä tekee vedestä kaiken elämän kannalta olennaisen elementin. 75 % ihmisistä kärsii kroonisesta nestehukasta, joka voi aiheuttaa monenlaisia terveysongelmia.

Ihmiskeho on ohjelmoitu varoittamaan puutteellisesta veden saannista niin, että aivot saavat aikaan janon tunteen. Tuntiessamme janoa moni valitsee sokeripitoisen virvoitusjuoman tai kofeiinia sisältävän juoman vaikka nämä juomat vain hankaloittavat tilannetta. Monet saattavat sekoittaa aivojen janosta ilmoittavan signaalin levon tai ruoan tarpeeseen.

*”Ihmiset luulevat, että kun heitä alkaa heikottaa tai heillä on päänsärkyä, heidän on syötävä jotakin”, selittää Grace Webb, Assistant Director for Clinical Nutrition New York Hospitalista. ”Usein ratkaisu olisi kuitenkin juominen.”*

Monien mielestä vesi on paljon enemmän kuin nesteen lähde. Kyse on planeettamme kaikkein tärkeimmän juoman arvostamisesta.

Koska ihmiset ovat tietoisia muovin saastuttavuudesta ja siitä, millainen vaikutus pullovedellä on tähän, yhä useammat ovat muuttaneet kulutustapojaan. Nykyisenä trendinä on hanavesi tai suodatettu hanavesi.

**Selecta tarjoaa huolella harkitun valikoiman vastuullisia vesiratkaisuja.**

JOY  
TO  
GO



*Kuva: Vesiautomaatti B&O B3/B4*

ETUSI/ETUMME

# TYÖNTEKIJÖIDEN YHTEISÖLLISYYS

Tarjoamme enemmän kuin *vain* terveellisen valikoiman

- Mahdollistamme terveellisten ruokien ja juomien saatavuuden kaikille 24/7 viikon jokaisena päivänä.
- Turvallinen ja varkaussuojattu teknologia.
- Lisäämme ihmisten hyvinvointia ja tyytyväisyyttä optimoitujen ja räätälöityjen valikoiden avulla.
- Autamme ilmastonmuutoksen huomioimisen vähentämällä merkittävästi hävikkiä sekä tietoon pohjautuvien päätösten kautta.
- Vähennämme kustannuksia tarjoamalla automaattisia, skaalattavia ja innovatiivisia ratkaisuja.
- Luomme kutsuvan ympäristön.
- Tuemme työntekijöiden tuottavuutta ja saamme heidät tuntemaan itsensä arvostetuiksi.

Lopputuloksena työntekijät tuntevat yhteenkuuluvuutta yrityksen ja yrityskulttuurin kanssa ja vievät positiivista viestiä eteenpäin työpaikastaan. Tarjoamme yksinkertaisesti iloa. Tavoitteenamme on tukea työntekijöiden jaksamista, kohottaa heidän mielialaansa ja tuottaa heille iloa. Joka päivä. Siksi olemme olemassa. Se on toimintamme tarkoitus.



# JOITAKIN ARVOSTAMIAMME ASIAKKAITA

Selectalla on lähes 3 000 asiakasta terveydenhuoltoalalla – sairaaloissa, joissa olemme sitoutuneet tuottamaan iloa itsepalveluratkaisuillamme päivittäin.

## Intohimomme

Suhtaudumme intohimoisesti korkeaan laatuun ja terveelliseen ruokaan viihtyisässä ympäristössä, jossa työntekijät voivat olla yhteydessä toisiinsa, pitää tauon ja nauttia. Johtava teknologiamme tarjoaa helpon käyttökokemuksen.

## Liiketoimintasi

Toimimme kansainvälisesti, ja Selectalla on huippuluokkainen palveluverkosto ja yhteistyökumppanit. Olemme aina lähelläsi, ja valikoimamme on helppo mukauttaa paikallisiin ateriattomuksiin. Ratkaisumme ovat turvallisia, hygieenisiä ja automaattisesti toimivia, sekä myös vastuullisia. Hankimme raaka-aineet vastuullisesti ja minimoimme muovin määrän käyttämällä kierrätettäviä pakkauksia mahdollisuuksien mukaan. Näin voit luottaa siihen, että toimit oikein. Välipala, ateria ja hymy samalla. Tämä tarkoittaa, että yrityksesi pystyy toimimaan paremmin, saavuttamaan enemmän ja nauttimaan.



# MILJOONIA ILOA HETKIÄ KOLMELLE SAIRAALALLE SVEITSISSÄ

HUG, CHUV ja Inselgruppe halusivat parantaa kiireellisesti työntekijöiden hyvinvointia koronapandemian jälkeen. Ensiluokkainen Lavazza-kahviratkaisu ja Foodies Grab & Go -ratkaisu tarjosivat erinomaiseen teknologiaan pohjautuvan, korttimaksullisen ja automaattisen valikoiman laadukkaita, erittäin terveellisiä ja paikallisesti saatavia välipaloja ja juomia, jotka ovat kaikkien saatavilla kellon ympäri viikon jokaisena päivänä. Tuloksena oli käyttöasteen kasvu, korkeampi tuotto ja työntekijöiden, asiakkaiden ja vierailijoiden parempi tyytyväisyys.

*Kuva: Entinen tilanne*



## Haaste

Työntekijät olivat väsyneitä ja työpoissaolojen määrä oli suuri kahden vuoden intensiivisen ja raskaan koronapandemiajakson jälkeen. Osaajien houkuttelevuus ja pitäminen oli haastavaa. Koronapandemia oli aiheuttanut myös taloudellisia haasteita, ja Sveitsin kantonien eli osavaltioiden määräysten sitomien sairaaloiden täytyi tarkastella ja nykyisiä sopimuksiaan.

## Ratkaisu

Käyttöön otettiin täysin uusi Foodies Grab & Go Lounge -ratkaisu, joka palvelee sairaaloiden työntekijöiden lisäksi myös asiakkaita ja vierailijoita. Ruokaratkaisu yhdistettiin ensiluokkaisen Lavazza-tuoremaidokahviratkaisuun. Kokonaisuus tarjoaa sairaaloille alueellisen, kysynnän mukaisen, laadukkaan ja terveellisen ruoka- ja juomavalikoiman, joka vastaa kaikkiin mieltymyksiin ja on käytettävissä kellonajasta ja viikonpäivästä riippumatta.

Automaattiset älyjääkaapit ovat turvallisia ja varkaussuojattuja. Teknologia analysoi kuluttajien käyttäytymistä, ja valikoimaa muokataan sen mukaisesti. Työntekijät saavat tarjouksia ja alennuksia, joka auttaa tuottamaan samalla enemmän voittoa. Käyttäjät voivat ongelmitta tutustua valikoimaan, poimia haluamansa tuotteen ja laittaa sen takaisin, jos he muuttavat mieltänsä.

Valikoima vaihtui pelkistä välipaloista tuoretuotteisiin, jotka sopivat kaikkiin vuorokaudenaikoihin. Tämä lisää ihmisten hyvinvointia ja tukee terveellistä elämäntapaa. Mikä parasta, valikoima on myös kantonin määräysten mukainen.

## Lopputulokset olivat menestykselliset

Uusi ratkaisumme on ollut onnistunut kaikilla mittareilla.

- Ruokapalvelun käyttöaste on kasvanut merkittävästi ja sitä kautta se myös tuottaa myös lisätuloja.
- Työntekijöiden tyytyväisyys on kasvanut ja he tuntevat itsensä aikaisempaa arvostetummiksi.
- Työntekijät, potilaat kuin vierailijat voivat nyt nauttia tarjolla olevista palveluista ja valita juoman, lounaan, välipalan tai päivällisen silloin kun haluavat, kellonajasta ja viikonpäivästä riippumatta.
- Laadukkaiden, paikallisten ja terveellisten vaihtoehtojen valikoima vastaa heidän tarpeisiinsa ja mieltymyksiinsä ja tukee hyvinvointia.



*Kuva: Nykyinen tilanne*

# REFLECT AND CONNECT

Haasteisiin liittyy myös mahdollisuuksia. Sairaaloilla on mahdollisuus innovoida ja löytää uusia tehokkuuden tasoja, jotka johtavat vastuulliseen toimintaan. Yhdessä voimme edistää muutosta ja tarjota käännteentekeviä palveluita työntekijöille, potilaille ja vierailijoille.

