



PACJENT WYBIERA

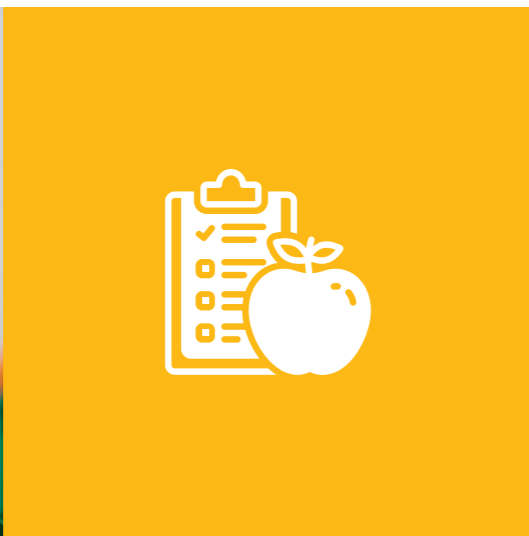
Nowa jakość w usłudze żywienia pacjentów

POSIŁKI W SZPITALU ? dlaczego są takie ważne

Posiłki w szpitalu są elementem terapii pacjenta i źródłem cennych składników odżywczych wspierających proces jego zdrowienia.

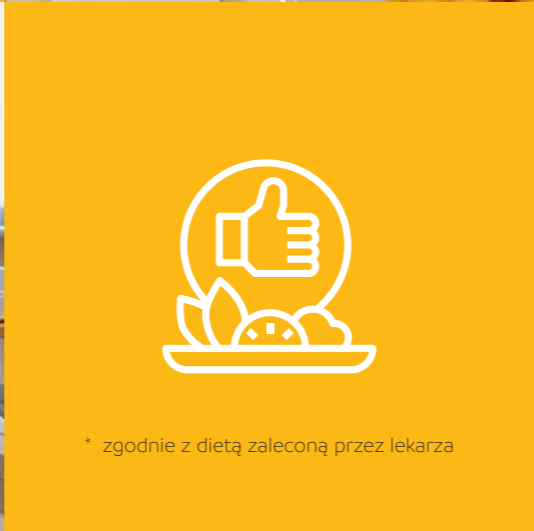
Posiłki, które atrakcyjnie wyglądają, dobrze smakują, i które pacjenci wybierają z dostępnego im menu* są chętniej przez nich zjadane w całości. Pomaga to lekarzom utrzymać pacjenta w dobrej kondycji, dobrze wpływa na samopoczucie chorego i zwiększa jego satysfakcję z pobytu w szpitalu.

Ma to także pozytywny wpływ na koszty leczenia w ujęciu globalnym i wyraźnie zmniejsza marnotrawstwo żywności.



NARESZCIE W POLSCE!

Pacjent Wybiera to nowy w Polsce, zgodny ze światowymi trendami, standard w usłudze żywienia zbiorowego pacjentów, który polecamy szpitalom i innym placówkom opieki zdrowotnej.



* zgodnie z dietą zaleconą przez lekarza

INNOWACJE w żywieniu pacjentów

Usługa Pacjent Wybiera oparta jest na zdrowych i urozmaiconych posiłkach, wyprodukowanych i zaserwowanych w bezpieczny i estetyczny sposób. Pacjenci szpitala mogą je wybierać z menu zgodnie ze swoimi preferencjami żywieniowymi.

To istotna, od dawna oczekiwana zmiana w żywieniu polskich pacjentów.

MENU PACJENTA na świecie

Od ponad 40 lat pacjenci z wielu krajów na świecie mają możliwość wyboru posiłków ze szpitalnego menu. Dzięki usłudze Pacjent Wybiera POLSKA WŁAŚNIE DO NICH DOŁĄCZA!



Austria
Australia
Brazylia
Dania
Francja
Holandia
Hong Kong

Irlandia
Kanada
Niemcy
Nowa Zelandia
Polska
Portugalia
Republika Południowej Afryki

Szwecja
Szwajcaria
Włochy
Wielka Brytania

źródło: opracowanie własne na podstawie publikacji naukowych w PubMed



Sprawdzone NOWOCZESNE TECHNOLOGIE



W nowej kuchni centralnej, wyposażonej w najbardziej nowoczesny sprzęt i w pełni kontrolowany system zaawansowanej produkcji żywności, z wyprzedzeniem przygotowujemy potrawy, które w pełni zachowują swój aromat i wartość odżywczą a podane pacjentom smakują jak w dniu, w którym zostały ugotowane.

Dzięki wykorzystaniu nowych technologii produkujemy smaczne i zdrowe posiłki, jednocześnie równoważąc pracę, spójność kosztów i bezpieczeństwo żywności.

PIONIERSKI system dostarczania posiłków

Lekkie i bardzo zwrotne wózki Burlodge RTS CT do dostarczania posiłków gwarantują odpowiednią, kontrolowaną temperaturę podawanych pacjentom posiłków.

Wózki podzielone są na dwie oddzielnie sterowane sekcje – zimną i gorącą – oddzielone od siebie izolowaną ścianą. Dzięki takiej konstrukcji posiłki dla pacjentów dostarczane są z zachowaniem właściwej temperatury. W efekcie pacjenci otrzymują ciepłe zupy i dania obiadowe podczas gdy surówki, desery i napoje pozostają zimne.

Dbamy O BEZPIECZEŃSTWO



Gotujemy tradycyjnie z wykorzystaniem sprzętu nowej generacji

Bezpośrednio po obróbce termicznej następuje bardzo szybkie schładzanie potraw do temperatury ok. 3°C

Schłodzone potrawy przechowujemy w kontrolowanych warunkach chłodniczych w temperaturze 3°C.

NAJWYŻSZE STANDARDY!

Bezkompromisowo podchodzimy do bezpieczeństwa żywności oraz higieny procesu produkcji posiłków. Kuchnia centralna prowadzona jest w ścisłym reżimie sanitarnym i spełnia surowe wymagania techniczne. Prowadzimy stały monitoring jakości i bezpieczeństwa żywności na każdym etapie przygotowania potraw. Rygorystycznie przestrzegamy właściwych zakresów temperatur, czasu i wilgotności. Transport odbywa się w ściśle kontrolowanych warunkach.

MIKROBIOLOGIA POD KONTROLĄ!

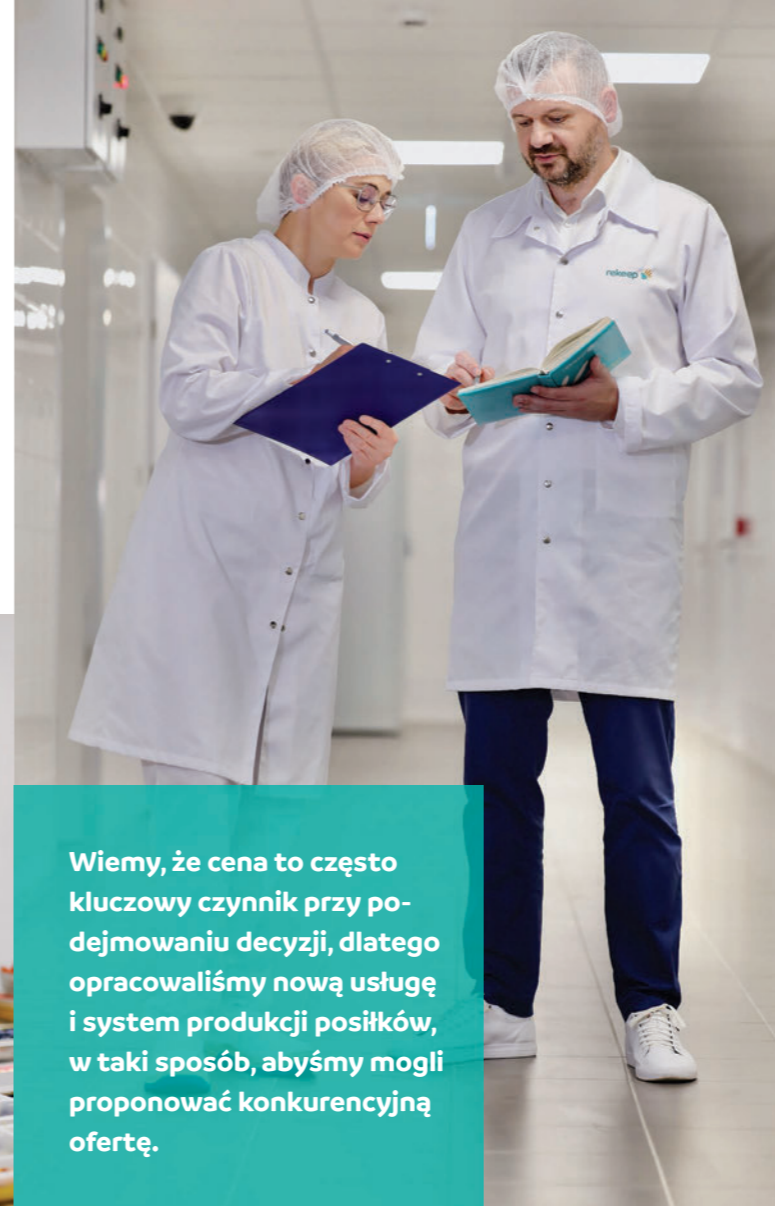
Żywność jest elementem terapii pacjenta i źródłem cennych składników odżywczych wspierających proces jego zdrowienia. Może być jednak również idealnym środowiskiem rozwoju różnych mikroorganizmów. Temu procesowi zapobiega technika szybkiego schładzania. Ugotowane potrawy w przeciągu maksymalnie 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do +3°C. Dzięki temu bakterie i drobnoustroje nie mają szans na rozwój a świeżość i smak potraw są w pełni zachowane.

Bezpieczeństwo żywności jest naszym priorytetem!

DOBRY WYBÓR dla szpitala i pacjenta



Duża ilość nowych receptur opracowanych przez zespół dietetyków i technologów z naszego Centrum Badawczo-Rozwojowego pozwala nam proponować różnorodne menu. Jadalospisy spełniają wymagania obowiązujące w żywieniu zbiorowym.



Wiemy, że cena to często kluczowy czynnik przy podejmowaniu decyzji, dlatego opracowaliśmy nową usługę i system produkcji posiłków, w taki sposób, abyśmy mogli proponować konkurencyjną ofertę.

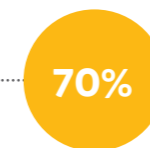


Dbamy o standaryzację smaku, wyglądu i wielkości porcji. Zapewniamy odpowiednią wartość odżywczą posiłków i zgodność potraw z recepturami.

Żywnie w ochronie zdrowia



89% szpitali umożliwia pacjentom wybór dań z menu



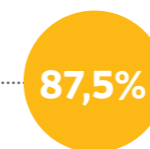
szpitali zrezygnowało z oferowania pacjentom posiłków przygotowanych w tradycyjnym modelu Cook-Serve



96% szpitali korzysta ze stałego cyklu menu, w większości placówek trwa on 14 dni

Australia

Wielka Brytania



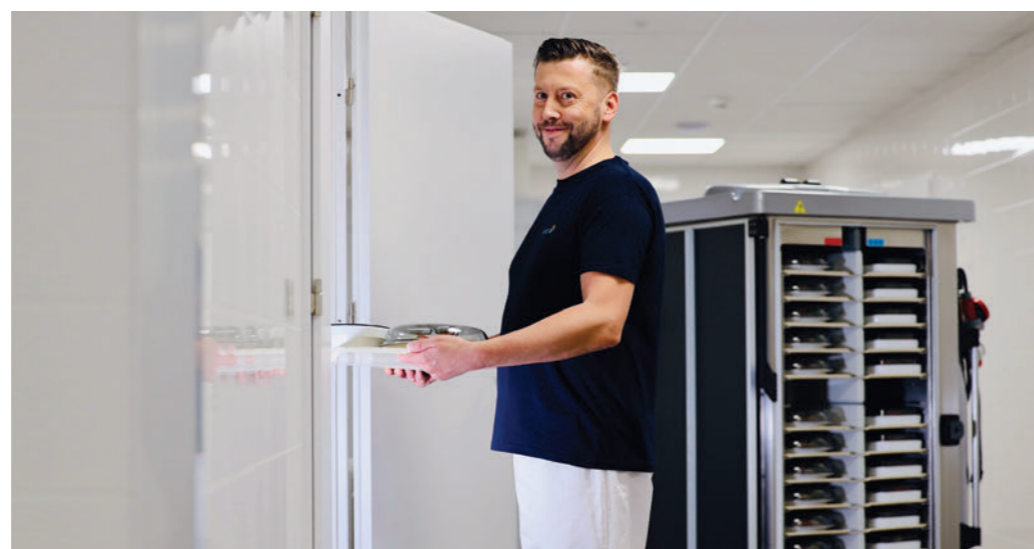
pacjentów angielskich szpitali może wybrać danie z menu



dla 36% pacjentów możliwość wyboru posiłku w szpitalu ma duże znaczenie



65% pacjentów uważa, że jedzenie ma wpływ na jakość ich pobytu w szpitalu



WYBÓR POSIŁKU

kluczem do satysfakcji pacjenta

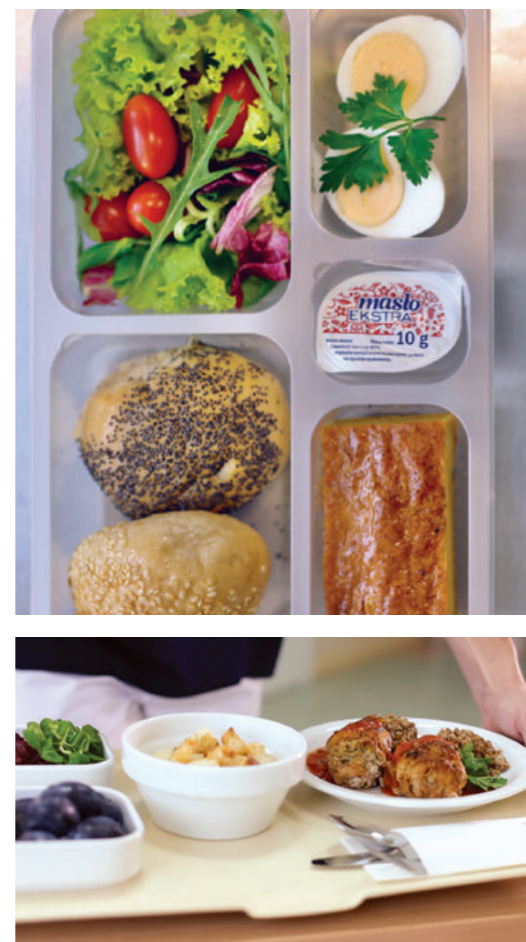
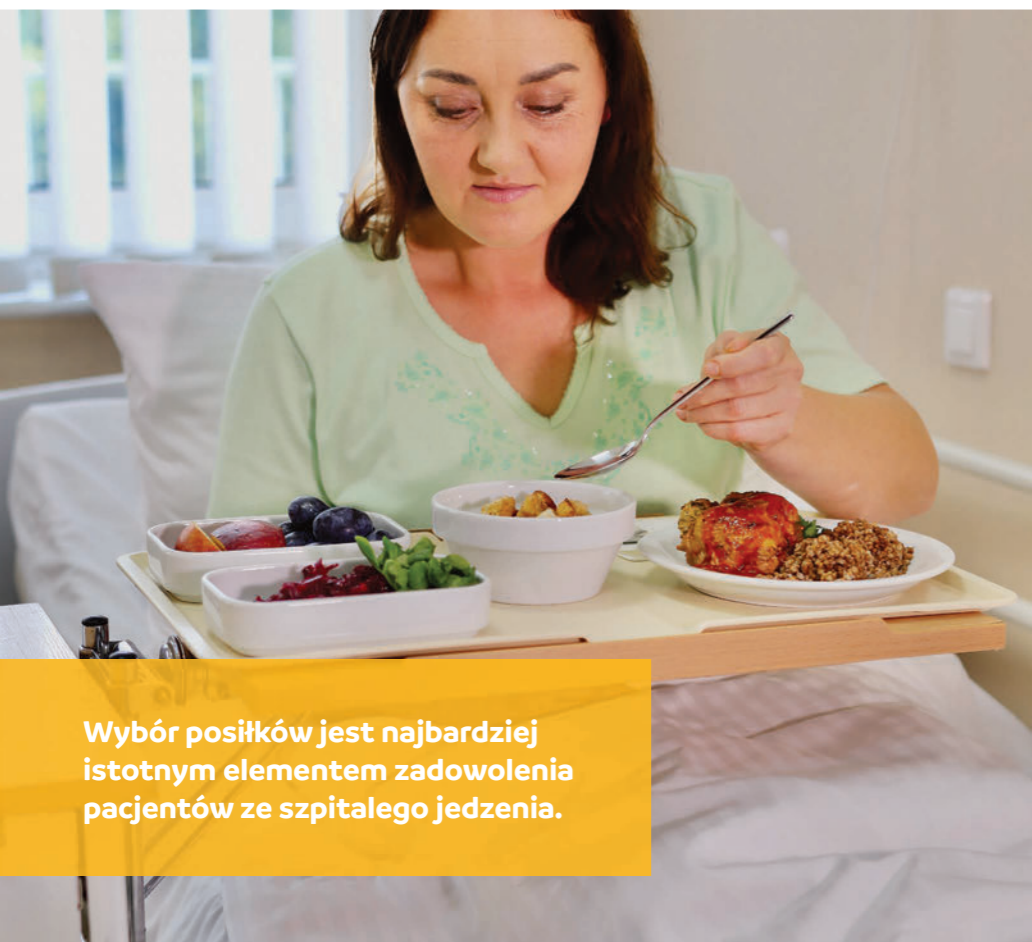
Rekeep Polska

SIŁA DZIAŁANIA

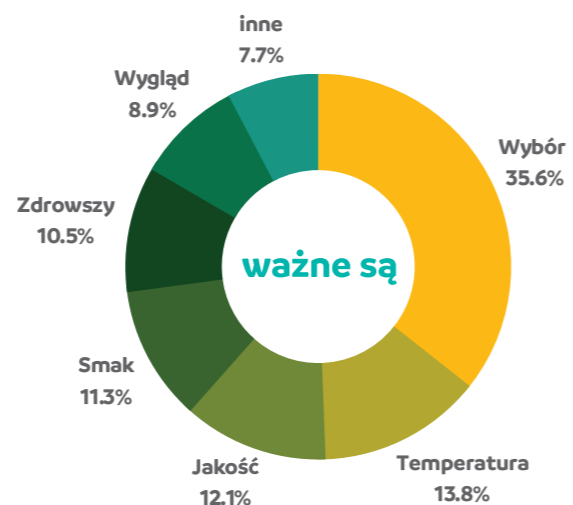
Nad rozwojem produktów i doskonaleniem oferowanych usług pracujemy w naszym Centrum Badawczo-Rozwojowym w Łodzi. Jest to miejsce, gdzie opracowujemy nowe receptury dań, szkolimy pracowników i prezentujemy nowoczesne techniki kulinarne.

Naszym celem jest, nie tylko działanie w obszarach już znanych, ale bycie pionierem we wdrażaniu najnowocześniejszych rozwiązań w dziedzinie żywienia zbiorowego.

Wspólnie z naszymi Klientami tworzymy kuchnię przyszłości!



W posiłkach szpitalnych dla pacjentów ważne są:



Pacjenci mogący dostosować posiłki do swoich preferencji żywieniowych, chętniej je zjadają przestrzegając zalecanej diety i szybciej wracają do zdrowia. Smaczne i atrakcyjne posiłki, odpowiadające ich preferencjom mają istotne znaczenie dla satysfakcji pacjentów z pobytu w szpitalu i pozytywnie wpływają na ich psychiczne i fizyczne samopoczucie.

Rekeep Polska

lider żywienia w ochronie zdrowia



Polska

**Zainteresowanych wdrożeniem usługi
PACJENT WYBIERA zapraszamy do rozmowy:**

tel. +48 785 502 989

e-mail: wspolpraca@pacjentwybiera.pl

www.pacjentwybiera.pl