

SERVPLUS MEDIREST

- Meer dan een maaltijd -

Uw patiënten en bewoners worden onze gasten met ServPlus. Een persoonlijke, gastvrije aanpak en gezonde en lekkere maaltijden zijn de kenmerken van deze formule. De individuele wens van de gast is heel belangrijk. Want waarom zouden we iedereen hetzelfde serveren, terwijl iedereen eigen wensen heeft?

Gastvrije service

Het succes van ServPlus, de Medirest-formule voor patiënt- en gastenmaaltijden, is te danken aan de persoonlijke, gastvrije aanpak. Want niet alleen consumenten, maar ook patiënten stellen steeds meer eisen. De toegenomen concurrentie tussen ziekenhuizen is nog een reden om te kiezen voor een vraaggestuurd principe. Maximale patiënt- en gasttevredenheid is immers een steeds belangrijker uitgangspunt voor ziekenhuizen en instellingen.

Voedingsassistenten

Binnen de ServPlus-formule is de voedingsassistent verantwoordelijk voor de food services van een bepaalde afdeling en wordt hierdoor dus de gastheer of -vrouw. Hij of zij is servicegericht en wil het de patiënt zo goed mogelijk naar de zin maken.

Omdat het aanbieden van de maaltijden een andere dimensie krijgt met ServPlus, zijn gastgerichtheidstrainingen onderdeel van de formule. Indien gewenst is dit uit te voeren met medewerkers in dienst van het ziekenhuis of de instelling. Allereerst worden competentieprofielen opgesteld, waarna de gedragsniveaus per onderdeel beschreven worden en een 0-meting wordt uitgevoerd. Na de training wordt de vooruitgang gemeten, die wordt vastgelegd in overleg met de leidinggevende.

Begeleiding door Medirest

Een ervaren Medirest-manager, die dagelijkse leiding geeft aan de gastheren en -vrouwen, is binnen de formule ServPlus gewenst en aanbevolen. Het komt echter voor dat er redenen zijn om hier van af te wijken. Dan is ServPlus nog steeds mogelijk! Door middel van een maandelijkse vergoeding, kan het ziekenhuis de formule onder eigen management uitvoeren. Medirest biedt begeleiding, maar is ook de schakel voor nationale en internationale innovaties op het gebied van institutionele voeding.

De eerste innovatie die wordt toegevoegd is de toepassing van tablet-PC's, voor de opname van de keuze van

de patiënt en andere ondersteuningsmogelijkheden naar de gastheren en -vrouwen. De toepassing van TV-systemen en bedside-terminals, voor de visualisatie van gerechten, desgewenst in meerdere talen, is al beschikbaar.

Het gemak van ServPlus

Het Rivierenland Ziekenhuis in Tiel en 't Lange Land Ziekenhuis in Zoetermeer bieden hun patiënten al de gemakken van ServPlus. Patiënten én medewerkers van het AMC in Amsterdam en 't Lange Land Ziekenhuis zijn zeer enthousiast over de maaltijden van Steamplicity, een uitbreiding op ServPlus (zie kader voor meer informatie). Ervaar zelf de gemakken van ServPlus; neem contact op met Medirest.

ServPlus kan worden uitgebreid met de volgende diensten:

Steamplicity

De service van ServPlus kan worden versterkt met de maaltijden van Steamplicity. Deze maaltijden bestaan uit verse, hoofdzakelijk rauwe ingrediënten, die ter plaatse worden bereid. De patiënt krijgt binnen 10 minuten een verse, warme maaltijd geserveerd, die hij vlak daarvoor heeft gekozen uit een uitgebreid menu. Uw patiënten wanen zich in een à-la-carterestaurant!

De resultaten van Steamplicity wijzen uit dat zowel het dienstverleningsmodel (ServPlus) als de kwaliteit en flexibiliteit van de maaltijdverzorging door de patiënten hoog gewaardeerd worden. De combinatie van beide factoren zorgt overduidelijk voor synergie.

Roomservice

ServPlus gaat nog een stapje verder met Roomservice. Want waarom zou de gastvrouw ook niet de bloemen in de vaas zetten en de televisie regelen? Roomservice is een formule gericht op flexibiliteit met veel persoonlijke aandacht. En bijzonder gewaardeerd door patiënten, bewoners en gasten.

SERVPLUS MEDIREST

- Meer dan een maaltijd -



Medirest

Laarderhoogtweg 11
1101 DZ Amsterdam
Postbus 22875
1100 DJ Amsterdam

Tel +31 (0)20 5643 700
Fax +31 (0)20 5673 524

www.medirest.nl