



“Creación de modelo productivo en cocinas e implantación de los criterios de Grupo, apoyado en producto de quinta gama”.

Planteamiento Inicial. Aportando valor a la Restauración Hospitalaria



PUNTO DE PARTIDA:
Diferentes empresas de
Restauración de
Colectividades punteras
gestionando nuestros
centros



**FACTOR
DETERMINANTE:**
La restauración
hospitalaria **afecta
directamente a la salud
de los pacientes**



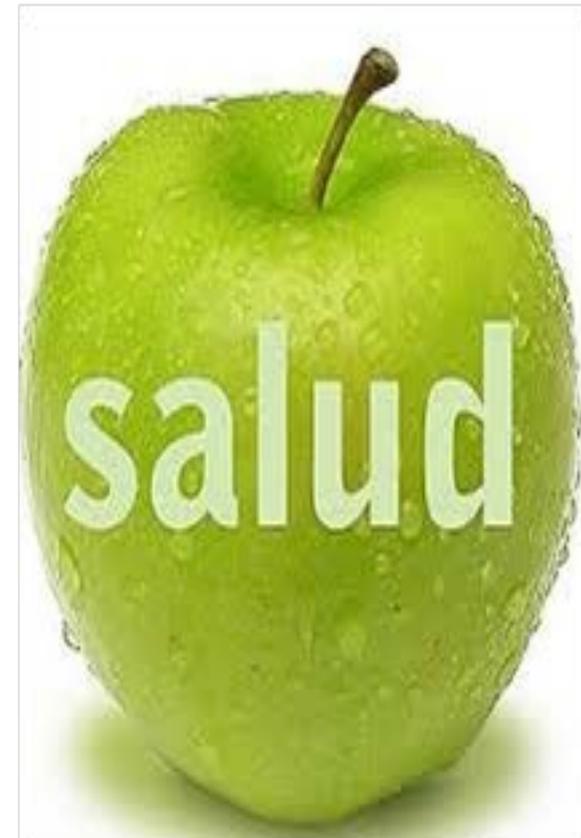
Pertenecer a un Grupo
Sanitario aporta **UNA
DIFERENCIACIÓN Y UN
VALOR** al permitir
aprovechar las
sinergias/conocimiento,
en cuanto a las
decisiones orientadas a
la salud de los pacientes

Marcar INTERNA y Marca EXTERNA como catalizador del cambio

Crear una MARCA  implica tener unos principios y querer compartirlos con todos los “*stakeholders*”, al mismo tiempo que se genera en los empleados un sentimiento de pertenencia:
Todos los equipos, Asistenciales y No asistenciales, se implican en el proyecto.

COMISION DE NUTRICION
+
EQUIPO OPERATIVO

OBJETIVO

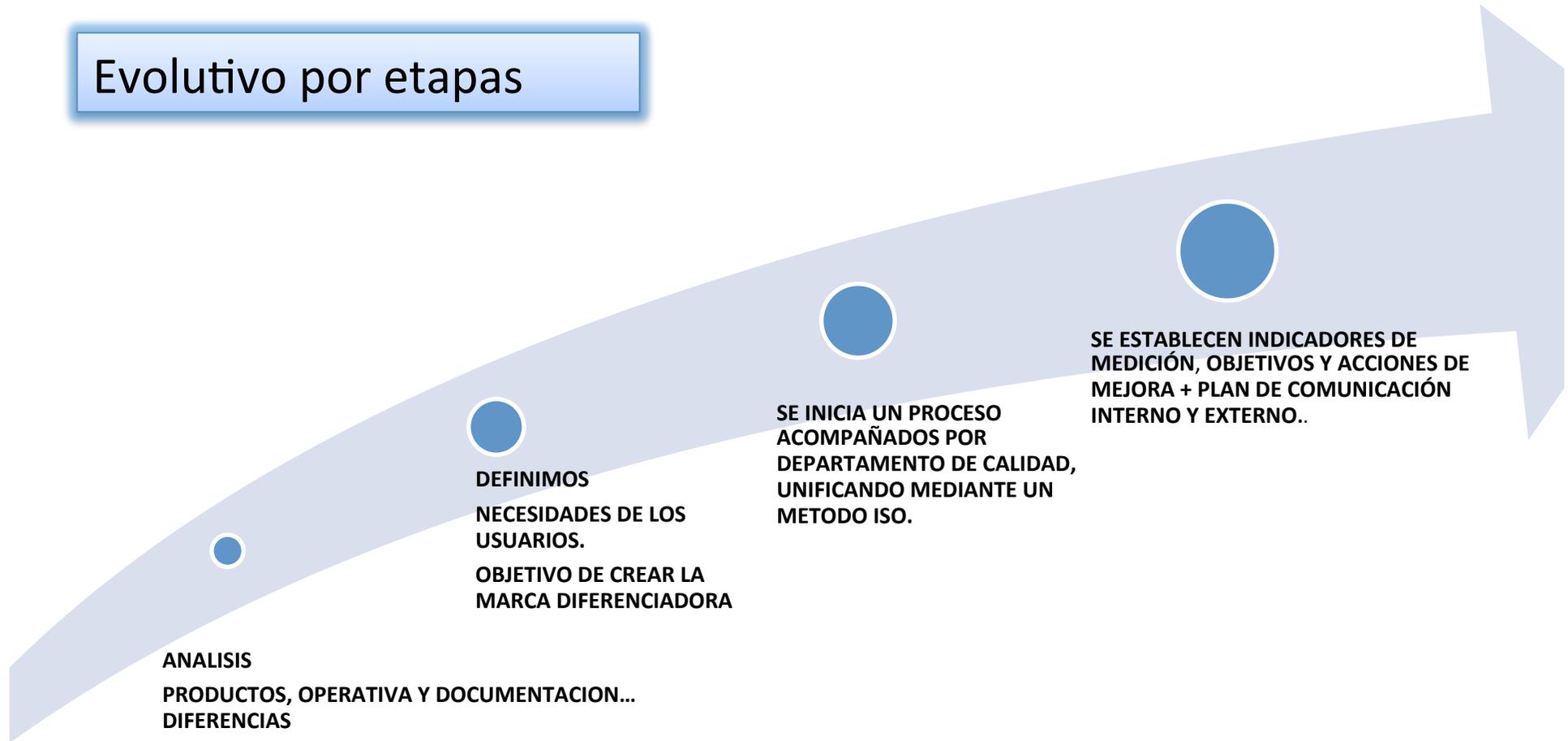


Se crea un criterio común

PROCESO DE RESTAURACIÓN

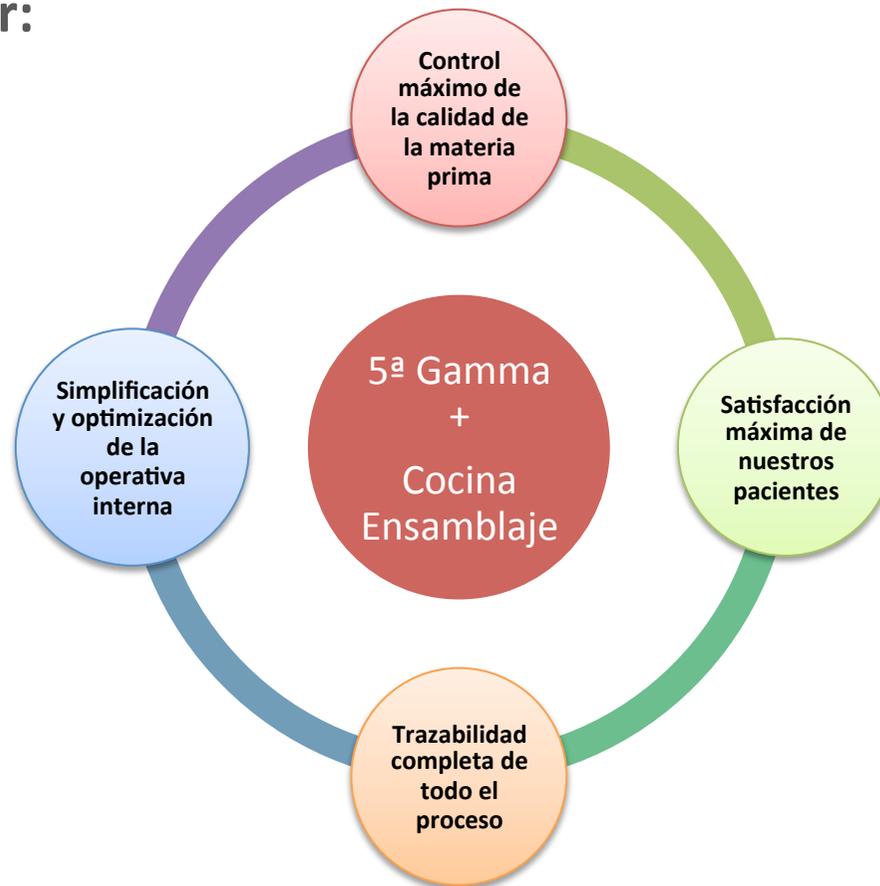


Evolutivo por etapas





Analizados todos los centros y detectada la complejidad asumida, debemos añadir a nuestra idea, nuevos criterios/modelos que permitan garantizar:



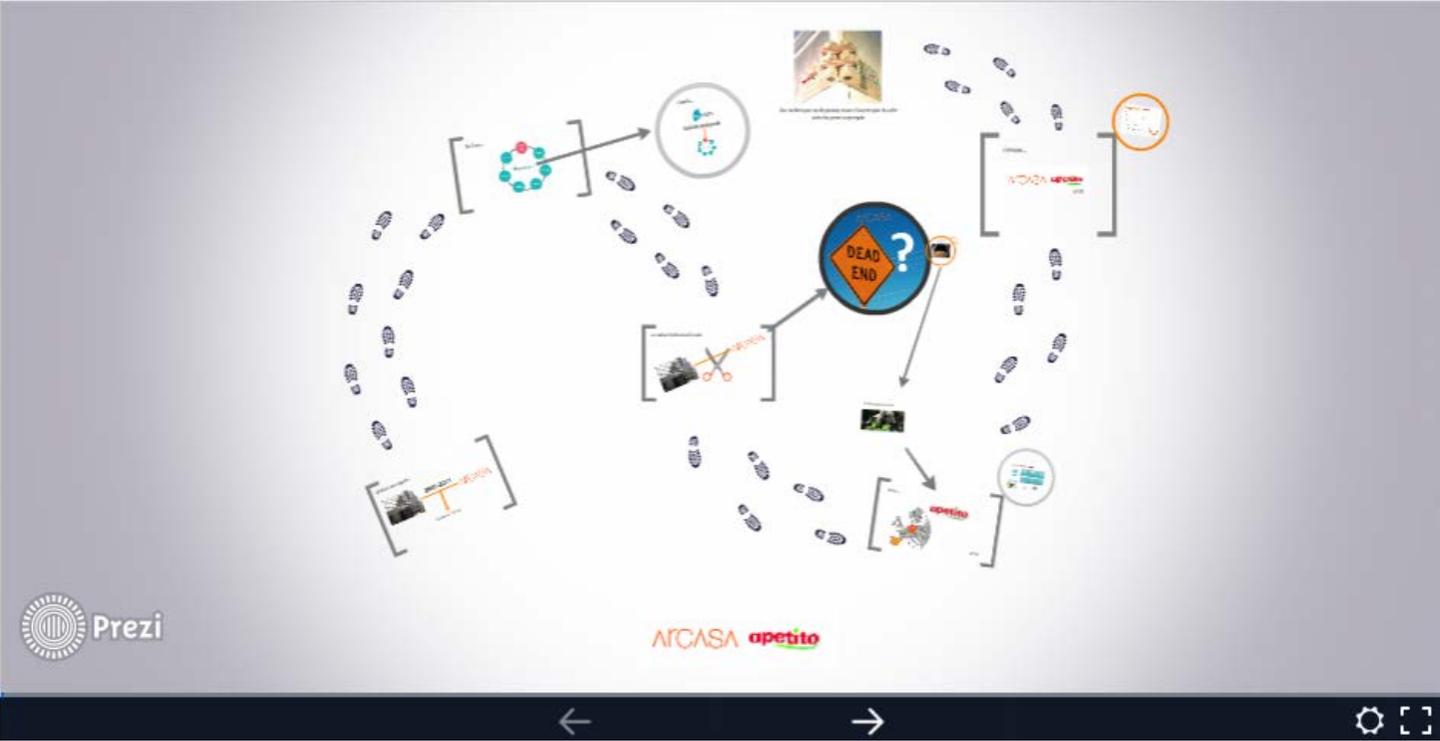
Buscar un partner que se integre en la cadena de valor de nuestro grupo.

Un partner que suma la seguridad de una empresa referente en Europa en 5ª Gama y el “know-how” de una empresa especialista en servicio de alimentación para hospitales.

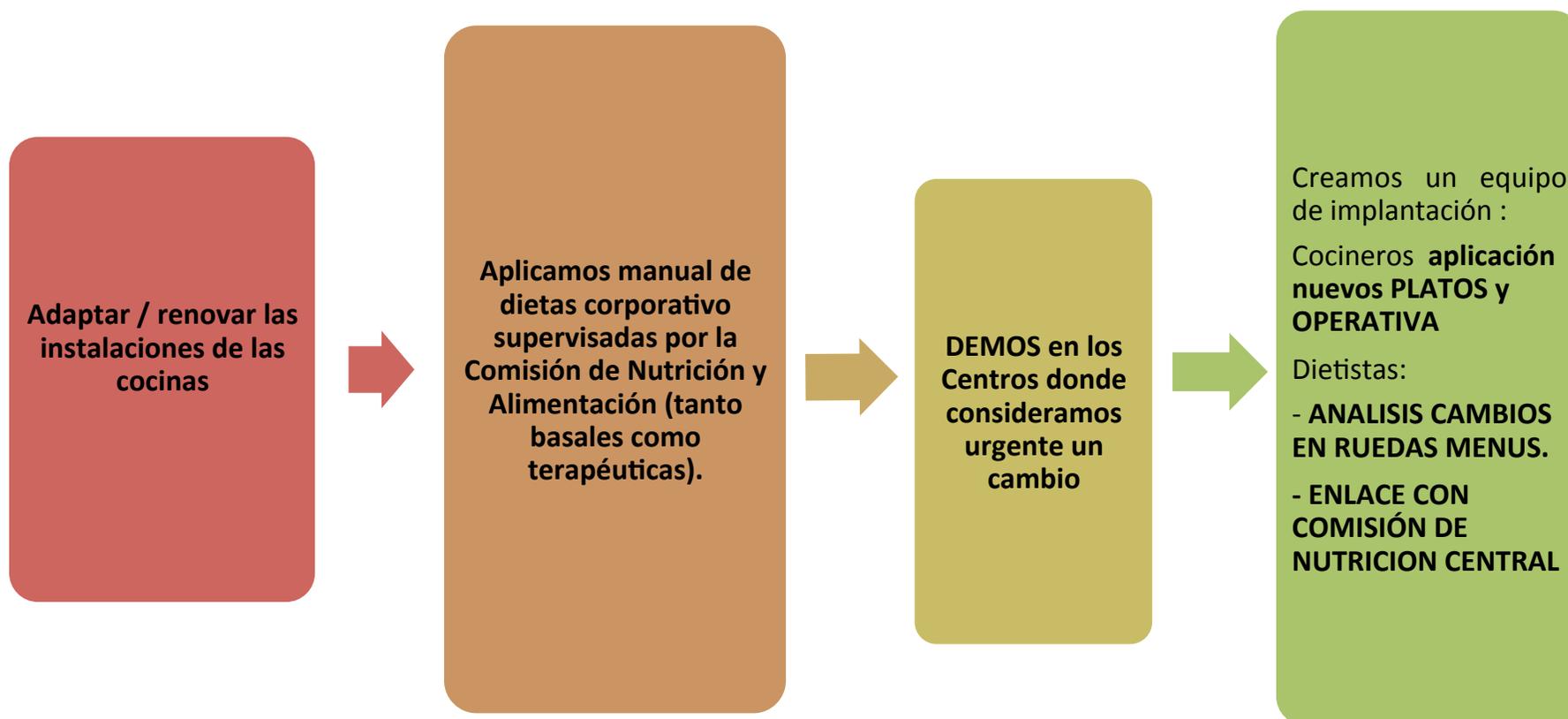


La fórmula para trabajar juntos es flexible y puede adaptarse a las necesidades de cada centro.

abiertos a trabajar en diferentes áreas de desarrollo y personalizar productos y servicios.



INICIAMOS LA IMPLANTACIÓN CONJUNTAMENTE SIGUIENDO LOS PASOS PLANTEADOS



RESULTADOS SATISFACCION PACIENTE

Núm. Total	PROMEDIO DE RESULTADOS POR PREGUNTA CENTRO 1								
	LA COMIDA								
	Presentación	Cantidad	Calidad	Variedad	Temperatura	Atención personal	Horario	Valoración global	Promedio
26	7,35	7,35	10,58	7,25	7,38	8,00	7,58	7,81	7,92

Núm. Total	PROMEDIO DE RESULTADOS POR PREGUNTA								
	LA COMIDA CENTRO 2								
	Presentación	Cantidad	Calidad	Variedad	Temperatura	Servicio	Horario	Valoración Global	Promedio
26	7,42	8,12	7,27	7,69	8,85		7,65	7,88	7,84

Núm. Total	PROMEDIO DE RESULTADOS POR PREGUNTA CP								
	LA COMIDA								
	Presentación	Cantidad	Calidad	Variedad	Temperatura	Servicio	Horario	Valoración Global	Promedio
26	8,12	8,54	7,92	7,79	8,27	8,88	7,73	8,27	8,19

Núm. Total	PROMEDIO DE RESULTADOS POR PREGUNTA CENTRO 3								
	LA COMIDA								
	Presentación	Cantidad	Calidad	Variedad	Temperatura	Servicio	Horario	Valoración Global	Promedio
26	7,23	7,38	6,69	6,69	7,04	8,04	6,73	7,19	7,13

PROXIMO PASO



OFRECER UN SERVICIO CARTA
PARA MEJORAR PERCEPCION
HOTELERA

ANALISIS DE SATISFACCION
CONTINUO

ACOMPañARLO DE CONSEJOS
SALUDABLES “COMITE DE
NUTRICION CENTRAL”

DESARROLLO DE PLATOS **BEPERS**
inspiradas en la **dieta Mediterránea.**

MUCHAS GRACIAS

