



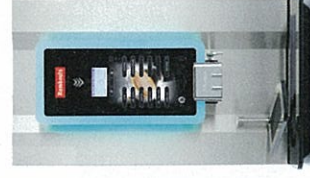
“Begin uw werkdag goed met een lekker kopje koffie.”

Koffie, Stimulans, plezier & opkikker.

Rombouts biedt een volledig assortiment koffieconcepten aan voor bedrijven, overheden, scholen en andere instellingen. Onze koffieverdeelssystemen zijn steeds aangepast aan uw specifieke behoefte (werkplaats, kantoor, vergaderlokaal e.a.). Naargelang het systeem dat u kiest, zijn diverse formules mogelijk. Wij kunnen u ook onze ‘full service’ formule aanbieden, met niets dan voordelen.

Herstelling en onderhoud.

- Rombouts beschikt over een eigen, goed opgeleid serviceteam
- Via ons Callcenter kan onze technische dienst onmiddellijk reageren bij een probleem en dit deskundig aanpakken
- Deze dienst staat ook in voor het onderhoud van uw koffiemachine



www.rombouts.com

Rombouts B2B Bvba, Haachtsesteenweg 162, B-1820 Melsbroek, T +32 2 245 08 03, F +32 2 245 08 04, info@b2b.rombouts.eu

Nieuwe maaltijdenvoorziening voor de gekoppelde keuken in IJsselland Ziekenhuis uniek en onderscheidend

Een grotere tevredenheid bij patiënten, kostenbesparend en toekomstbestendig. De nieuwe maaltijdvoorziening van het IJsselland Ziekenhuis biedt voordelen. Het ziekenhuis stelt met de unieke aanpak de behoefte van de patiënt centraal, geeft de voedingsassistent een sleutelrol hierin en bereidt en serveert zo vers mogelijke gerechten.

Hoe werkt het? Patiënten in het IJsselland Ziekenhuis krijgen wekelijks een wisselend menu op papier ‘voorgeschiedteld’. De keuze is enorm. Bij de warme maaltijd kan de patiënt iedere dag kiezen tussen een maaltijdsalade, een dagmenu (vaak een ‘gewone’ Hollandse maaltijd) of een dagspecialiteit (een meer internationaal gerecht). Voldoen deze gerechten niet aan de smaakvoorkeur van de patiënt, dan kan hij een keuze maken uit het dagelijkse à la carte menu en zelf zijn gewenste maaltijd samenstellen. Het



“We gooien de helft minder eten weg.”

dessert wordt na het afruimen van de warme maaltijd in een aparte ronde door middel van een buffetwagen met gekoelde ladekolom, welke tijdens andere ronden als broodwagen wordt gebruikt, aan bed gepresenteerd. De patiënt kan tot twee uur voor het eten van de maaltijd een keuze maken. In de oude situatie moest men 's ochtends al aangeven wat ze 's avonds wilden eten. “Door de kortere tijd tussen bestellen en consumeren nu, kan de patiënt beter inschatten hoeveel trek hij heeft en in welk gerecht”, vertelt Sandra van de Knaap van het IJsselland Ziekenhuis. Behalve dat de patiënten dit als een goede service ervaren, bespaart het nieuwe systeem het ziekenhuis aanzienlijk kosten.

Samenstellen

Het doorgeven van de bestelling doet de patiënt niet zelf. Voedingsassistenten komen langs, nemen de bestelling op en sturen deze digitaal, met behulp van een tablet, door naar de keuken, die vervolgens de maaltijden vers bereidt. De voedingsassistenten vervullen een sleutelrol in het concept dat het IJsselland Ziekenhuis samen met cateraar Albron invult. “Behalve het opnemen van

de keuze, geeft hij of zij ook adviezen en tips over een goed voedingspatroon voor de betreffende patiënt”, zegt Henk Voormolen van Albron. Maar er is meer. “De voedingsassistenten halen de maaltijden na bereiding op uit de keuken, rijden deze naar de afdeling en serveren ze uit. De patiënt heeft voor de maaltijdvoorziening dus contact met één persoon, kan hem of haar meteen aanspreken als iets niet in orde is”, vertelt Voormolen. De cateraar heeft vanaf het begin meegedacht met het IJsselland Ziekenhuis en het concept mede vormgegeven. Ook traint Albron het keukenpersoneel en de voedingsassistenten en is het verantwoordelijk voor het management van het maaltijdconcept. Voormolen: “Er wordt horeca bedreven en het is fantastisch om te zien hoe de voedingsassistenten en de medewerkers in de keuken dit invullen.” “Echt, de kwaliteit, service en dienstverlening wordt door patiënten als heel goed ervaren”, vult Van de Knaap aan.

Strakke timing

Dagelijks bereidt de keuken ruim 200 maaltijden. Deze worden volgens een strak spoorboekje bereid, opgehaald door de voedingsassistenten

“Niet het proces, maar de patiënt is het uitgangspunt”

en uitgeserveerd op de afdelingen. “Strakke timing, hoog tempo, verschillende locaties: de logistiek om de maaltijden op de juiste tijd en met de juiste temperatuur bij de patiënten te krijgen is complex. Daarom hebben we vooraf ook veel getest met de verschillende systemen”, vertelt Van der Knaap. temp-rite International kwam als beste uit de bus, zij leveren nu de diverse maaltijdverdeelssystemen, zoals Temp-Trolley, Temp-Rondo en Insul-Solid, Breakfast to you broodbuffetwagens, dienbladen en diverse randapparatuur voor de uitgifte in de keuken. Van de Knaap: “Dit liep meteen soepel, we konden vanaf de start het concept verder uitbouwen zonder dat we te maken hadden met allerlei problemen. En de toekomst? De mogelijkheden zijn mede dankzij de samenwerking met temp-rite International legio.”

Aline de Bruin