




Augmenter les effets curatifs des repas d'hôpital



CGI AROMI

**Améliorer la qualité et la salubrité
des aliments grâce à une solution
intelligente de services alimentaires**

A photograph of a healthy meal. In the foreground, a white bowl is filled with a vibrant orange soup, garnished with fresh green herbs, sliced almonds, and a dusting of brown powder. In the background, a glass jar contains a thick, reddish-orange sauce, and a small white bowl holds a bright orange powder. To the left, a whole orange pumpkin and a slice of it are visible. The scene is set on a white surface with a white napkin.

Des études scientifiques révèlent l'importance de la qualité des aliments dans le processus de guérison des patients et pour le maintien du bien-être général. Cependant, les hôpitaux et autres établissements de soins de santé se heurtent à des obstacles pour préparer de manière efficace et rentable des aliments nutritifs et appétissants pour leurs patients.

Introduction

Les pressions sur les coûts et les contraintes budgétaires sont les principaux obstacles à une prestation de services alimentaires efficaces et de grande qualité. Le gaspillage excessif de nourriture ainsi que le manque de transparence en ce qui concerne la valeur nutritive des repas et les risques d'insalubrité constituent d'autres défis communs. Toutes ces contraintes exigent d'adopter une approche numérique plus systématique afin d'améliorer la prestation de services alimentaires et l'évolution de l'état de santé des patients.

Depuis 1986, CGI aide des organisations de santé à fournir des repas nutritifs aux patients. CGI Aromi, un système de gestion intégré de services alimentaires novateur, est le leader du marché en Finlande et distribue plus de 150 millions de repas par an par l'entremise de 100 organisations de santé. Cette solution est désormais mise à la disposition d'organisations de soins de santé partout dans le monde.

Comme le secteur des services alimentaires hospitaliers se complexifie davantage, la gestion axée sur l'expérience client ne suffit plus. En utilisant une approche fondée sur les données, CGI Aromi fournit des renseignements pertinents et en temps réel aux professionnels de la santé, leur permettant ainsi de prendre des décisions plus rationnelles et efficaces en matière de planification, de préparation et de livraison des repas.

Les organisations de soins de santé peuvent intégrer CGI Aromi à leurs dossiers numériques et suivre l'évolution des patients aux soins médicaux d'urgence, aux soins à domicile ainsi que dans les communautés de services. En outre, elles sont en mesure de fournir des repas appropriés, en plus d'offrir une autonomie ainsi que des choix aux patients et à leurs soignants en ce qui concerne les programmes alimentaires.

Grâce à CGI Aromi, les patients n'ont plus à se soucier de recevoir des repas qui ne correspondent pas à leurs besoins nutritionnels. De plus, le personnel soignant peut orienter davantage ses efforts à prodiguer les soins dont les patients ont besoin.

Enjeux alimentaires pour les fournisseurs de soins de santé

Les fournisseurs de services alimentaires hospitaliers doivent tenir compte d'une multitude de détails en composant souvent avec un budget restreint. Ils doivent, en outre, réduire au minimum le temps de préparation des aliments et les coûts de production ainsi qu'éviter le gaspillage inutile.

Des études révèlent que les facteurs les plus importants pour améliorer la satisfaction des patients à l'égard des services alimentaires hospitaliers comprennent l'amélioration de la qualité des repas, des menus et du processus général de commande des repas.

Des études révèlent également que les fournisseurs de services alimentaires hospitaliers doivent relever le défi d'assurer en permanence la qualité nutritionnelle des repas et la satisfaction des patients. Bien qu'une majorité d'entre eux sollicitent les commentaires des patients sur leur niveau de satisfaction, beaucoup se heurtent à des problèmes de budget et de main-d'œuvre pour répondre aux besoins nutritionnels et de satisfaction des patients.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage de nourriture constitue un autre défi de taille pour les fournisseurs de services alimentaires hospitaliers. Les préférences individuelles, les restrictions alimentaires, le manque d'appétit et le malaise général entraînent souvent ce gaspillage. En revanche, des aliments savoureux et une grande variété de repas sains peuvent avoir une incidence positive sur l'apport alimentaire des patients.

En outre, des études indiquent que l'effet produit par des repas appétissants et riches en éléments nutritifs s'avère crucial pour le rétablissement, et se traduit par des séjours à l'hôpital plus courts ainsi que d'importantes économies.

PROCESSUS ET SYSTÈMES COMPLEXES

Pour les organisations qui servent des repas, tout commence par la planification des menus. Les services alimentaires doivent respecter des normes diverses en matière de qualité, de quantité et de coût des repas. La quantité de renseignements et le nombre de lignes directrices qu'ils doivent prendre en considération peuvent être accablants.

La gestion des repas et des régimes alimentaires des patients nécessite souvent de jongler avec plusieurs applications et systèmes différents au sein d'un écosystème informatique vaste et complexe. L'acquisition de nouveaux systèmes peut s'avérer difficile et coûteuse, et le personnel doit recevoir une formation sur ces systèmes ainsi que les adopter.

QUALITÉ ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Pour préparer des repas de grande qualité, il est essentiel de disposer d'instructions détaillées sur les ingrédients et les étapes de préparation. Cependant, l'information sur les allergènes, les ingrédients spéciaux et la valeur nutritive des repas pourrait ne pas être mise à la disposition des fournisseurs de services alimentaires hospitaliers. En outre, les établissements de soins de santé d'aujourd'hui exigent que les patients puissent manger des repas variés et sains, tout en veillant à ce que leurs choix d'aliments soient conformes aux exigences particulières de l'hôpital et du patient.



CGI Aromi améliore les processus des services alimentaires hospitaliers

CGI est un partenaire à l'avant-garde qui aide les organisations de soins de santé à améliorer la qualité et la prestation de leurs services alimentaires. Nous sommes convaincus que les repas d'hôpital peuvent être appétissants tout en fournissant les nutriments nécessaires au rétablissement des patients, ainsi qu'au bien-être des visiteurs et du personnel hospitalier.

Notre philosophie est de fournir au personnel des services alimentaires des données pertinentes et en temps réel qui peuvent servir de fondement à une prise de décisions efficace. L'adoption d'outils numériques modernes et d'un mode de gestion axé sur les données présente de nombreux avantages.

CGI Aromi est une solution complète qui soutient tous les processus des services alimentaires dans le secteur des soins de santé. Il s'agit d'une plateforme numérique qui permet d'améliorer la salubrité des repas et de transmettre des renseignements sur ceux-ci aux consommateurs, en toute transparence.

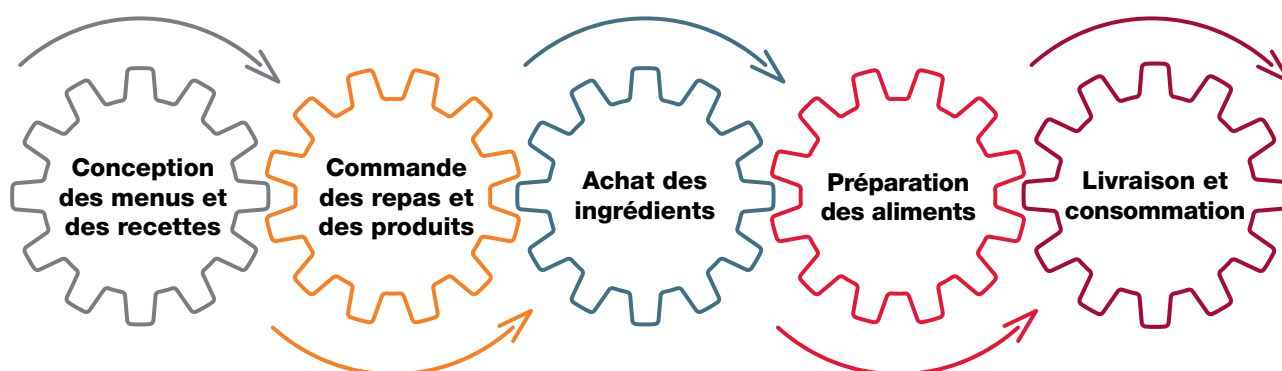


Figure 1 – Processus de production alimentaire soutenu par Aromi

AUTOMATISATION

L'organisation des services alimentaires exige beaucoup de temps et comprend de nombreux processus routiniers, de l'élaboration des menus au calcul du prix des aliments et de la teneur en nutriments, en passant par l'achat des ingrédients.

L'exécution manuelle de ces processus contribue à une baisse de la productivité dans un environnement de travail agité et constamment soumis aux pressions du temps. CGI Aromi automatise toutes ces tâches et offre à ses utilisateurs une interface simple et conviviale. Tous les processus de CGI Aromi sont liés à des données saisies qui circulent dans toutes les composantes du système, ce qui réduit le temps et les efforts nécessaires à l'exécution des tâches.

Afin de s'assurer que chaque client reçoive un plat, le nombre de repas nécessaires, qui dépend du nombre de patients, est commandé automatiquement selon des paramètres prédéfinis. Étant donné l'évolution constante de l'environnement hospitalier, le personnel a la possibilité de modifier les commandes par défaut en actualisant le nombre de repas nécessaires au besoin.

Si les patients ou les visiteurs sont autorisés à passer des commandes eux-mêmes, celles-ci auront préséance sur les commandes automatiques. Grâce à CGI Aromi, le personnel, les patients et les visiteurs commandent des repas et d'autres produits par l'entremise d'un simple portail. De plus, notre solution prend en charge les appareils mobiles, ce qui permet de passer une commande en toute simplicité au chevet d'un patient.



Avantages de CGI Aromi

- Préparation et distribution efficaces de repas sains et nutritifs
- Amélioration de la salubrité des aliments et de la transparence pour les patients
- Réduction importante du coût des repas
- Diminution du temps et des efforts nécessaires grâce à l'automatisation
- Prise de décisions fondée sur les données
- Facilité de déploiement et intégration à d'autres logiciels
- Respectueux de l'environnement

POLYVALENCE

CGI s'est beaucoup investie pour rendre facile l'intégration de différentes applications logicielles dans CGI Aromi. Notre solution est un système sur mesure qui prend en charge une variété de modèles de services alimentaires. Un modèle centralisé, décentralisé ou hybride n'est pas incompatible avec CGI Aromi, car notre solution peut être configurée pour répondre à un éventail de besoins.

RENTABILITÉ

Pour les services alimentaires d'envergure qui livrent des repas à plusieurs endroits, la gestion centralisée est une condition préalable à la rentabilité. Cependant, plusieurs de ces services gèrent un certain nombre de cuisines distinctes et l'application des pratiques de gestion usuelles présente des défis.

CGI Aromi a été conçue en fonction d'une gestion centralisée et intelligente. Ce modèle de gestion axé sur les rôles offre une flexibilité aux établissements indépendants tout en conservant les avantages d'une planification centralisée, notamment la qualité et la rentabilité. Le personnel de cuisine a la possibilité d'ajuster quotidiennement la quantité d'aliments à préparer afin de s'assurer que chaque client reçoive un repas adéquat.

SALUBRITÉ ET TRANSPARENCE


La sécurité des patients et la confidentialité de leurs données font partie intégrante de CGI Aromi. Lorsqu'un patient est admis à l'hôpital, des identifiants sont créés dans le logiciel. Un système informatisé de dossiers médicaux indique les exigences alimentaires particulières de ce patient, qui seront prises en compte dans la planification de ses repas. Étant donné que les besoins nutritionnels des patients peuvent varier considérablement au cours de leur séjour, le personnel soignant a la possibilité de modifier ces exigences alimentaires rapidement et facilement.

CGI Aromi informe le personnel si le repas du jour ne convient pas à certains patients. Cette information est transmise aux employés de cuisine qui, à leur tour, comblent les lacunes éventuelles au cours de la phase de préparation. CGI Aromi accorde une attention particulière aux aliments qui risquent de provoquer un choc anaphylactique chez certains patients.

La solution propose également aux consommateurs un menu en ligne qui leur permet de consulter l'information sur les allergènes, les ingrédients et la valeur nutritive des repas.

PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES

CGI Aromi aide également les organisations à atteindre leurs objectifs environnementaux. CGI a reçu le prix Top 5 Climate Action du réseau Climate Partners de Helsinki pour avoir aidé les restaurateurs à lutter contre le changement climatique en réduisant le gaspillage alimentaire.

A photograph of three chefs in a kitchen. They are wearing white chef hats and white jackets. They are gathered around a tablet computer, looking at the screen with interest. The kitchen is brightly lit, and there are various kitchen items like pots, pans, and fresh vegetables visible in the foreground.

« En déployant la solution CGI Aromi, nous avons pu améliorer nos services, optimiser nos activités et réduire nos coûts. Plus particulièrement, nous avons réalisé des économies grâce au traitement numérique de toutes nos commandes dans le système. »

Hannu Ali-Vehmas

Directeur, Services alimentaires,
Helsinki Elderly Citizens Foundation



Communiquez avec nous à info@cgi.com.

À PROPOS DE CGI

Fondée en 1976, CGI est l'une des plus importantes entreprises de services-conseils en technologie de l'information (TI) et en management au monde. À partir de centaines d'emplacements partout dans le monde, CGI offre un portefeuille complet de services et de solutions : des services-conseils stratégiques en TI et en management, des services d'intégration de systèmes, des services en TI et en gestion des processus d'affaires en mode délégué ainsi que des solutions de propriété intellectuelle.

La collaboration de CGI avec ses clients repose sur un modèle axé sur les relations locales, conjugué avec un réseau mondial de prestation de services, qui permet aux clients de réaliser leurs objectifs, y compris de devenir des entreprises numériques axées sur les clients.

© 2020 CGI inc

cgi.com/fr