



## CGI AROMI

**Förbättra  
livsmedelskvaliteten  
och säkerheten med en  
intelligent livsmedelslösning**

**Förbättra den  
läkande effekten  
av sjukhusmat**

**CGI**

Vetenskapliga studier visar hur viktig livsmedelskvaliteten är för patienternas läkningsprocess i tillägg till att upprätthålla den allmänna hälsan. Sjukhus och andra vårdinrättningar står dock inför hinder när det gäller att förbereda näringsrik och aptitretande mat för sina patienter på ett ändamålsenligt och kostnadseffektivt sätt.



# Inledning

Sedan 1986 har CGI hjälpt hälso- och sjukvårdsorganisationer att leverera näringsrika måltider till patienter. CGI Aromi, ett innovativt resursplaneringssystem för livsmedelsföretag, är marknadsledande i Finland och erbjuder mer än 150 miljoner måltider varje år genom 100 hälso- och sjukvårdsorganisationer. Nu är CGI Aromi tillgängligt för hälso- och sjukvårdsorganisationer över hela världen.

I takt med att sjukhusens livsmedelsindustri blir alltmer komplex räcker det inte längre med upplevelsebaserad hantering. CGI Aromi tillämpar ett datadrivet tillvägagångssätt för livsmedelstjänster och erbjuder relevanta data i realtid till hälso- och sjukvårdspersonal, vilket gör det möjligt för dem att fatta mer logiska och effektiva beslut inom planering, tillagning och leverans av livsmedel.

Hälso- och sjukvårdsorganisationer kan integrera CGI Aromi med sina digitala journaler och följa patienter från akutsjukvård till hemvård och service. Dessutom kan de ge lämplig näring, tillsammans med självbestämmanderätt och valmöjligheter för patienter och deras vårdgivare i fråga om måltidsprogram.

Med CGI Aromi slipper patienterna oroa sig för att få måltider som inte tar hänsyn till deras kostbehov. Dessutom kan klinisk personal styra sitt fokus mer mot att tillhandahålla den vård som patienterna behöver.



# Livsmedelsrelaterade utmaningar för vårdgivare

Aktörer som levererar mat till sjukhus måste hantera en mängd detaljer – och ofta med en begränsad budget. Dessutom måste de minimera tillagningstiden och produktionskostnaderna samt undvika onödigt matsvinn.

Studier visar att de viktigaste faktorerna för att öka patientnöjdheten med sjukhusets livsmedelstjänster är att förbättra kvaliteten på den mat som serveras, matmenyerna och den övergripande processen för beställning av måltider. Studier visar också att leverantörer av sjukhusmat utmanas i att konsekvent säkerställa näringsrika måltider och nöjda patienter. Även om en majoritet av vårdgivarna ber om feedback från patienterna begränsas många av budget- och arbetskraftsproblem när det gäller att tillgodose patienternas behov av näring och matglädje.



## Matsvinn

Matsvinn är en annan viktig utmaning för sjukhusets livsmedelsleverantörer. Faktorer såsom personliga preferenser, kostrestriktioner, dålig aptit eller sjukdom leder ofta till matsvinn. Däremot kan smakrik mat och en mängd hälsosamma måltidsalternativ ha en positiv inverkan på patienternas matintag.

Dessutom visar studier att effekten av aptitretande, näringsrika måltider är avgörande för tillfrisknandet, vilket leder till kortare sjukhusvistelser och betydande besparingar

## Komplexa processer och system

För organisationer som serverar mat börjar allt med menyplanering. Livsmedelstjänster måste ta hänsyn till olika standarder för livsmedlens kvalitet, kvantitet och kostnad. Mängden information och antalet riktlinjer som måste beaktas kan vara överväldigande.

Hantering av livsmedel och kosthållning för patienter kräver ofta många olika system och tillämpningar inom ett stort och komplext IT-ekosystem. Att skaffa nya system kan vara svårt och dyrt och kräver anpassning och utbildning av personalen.

# CGI Aromi förbättrar sjukhusets matserviceprocesser

CGI ligger i framkant när det gäller att hjälpa hälso- och sjukvårdsorganisationer att förbättra kvaliteten och leverera sina livsmedelstjänster. Vår övertygelse är att sjukhusmåltider kan vara aptitretande, samtidigt som de ger de nödvändiga näringsämnen för att stödja patienternas tillfrisknande såväl som besökarnas och sjukhuspersonalens hälsa.

CGI:s filosofi är att förse personalen med relevanta realtidsdata som kan användas som grund för effektivt beslutsfattande. Att använda moderna digitala verktyg och ett datadrivet ledarskapstänk ger många fördelar.

CGI Aromi är en helhetslösning som stödjer alla livsmedelsprocesser inom hälso- och sjukvårdsbranschen. Det är en digital plattform för att förbättra livsmedelssäkerheten och sömlöst överföra måltidsinformation till matgästerna.

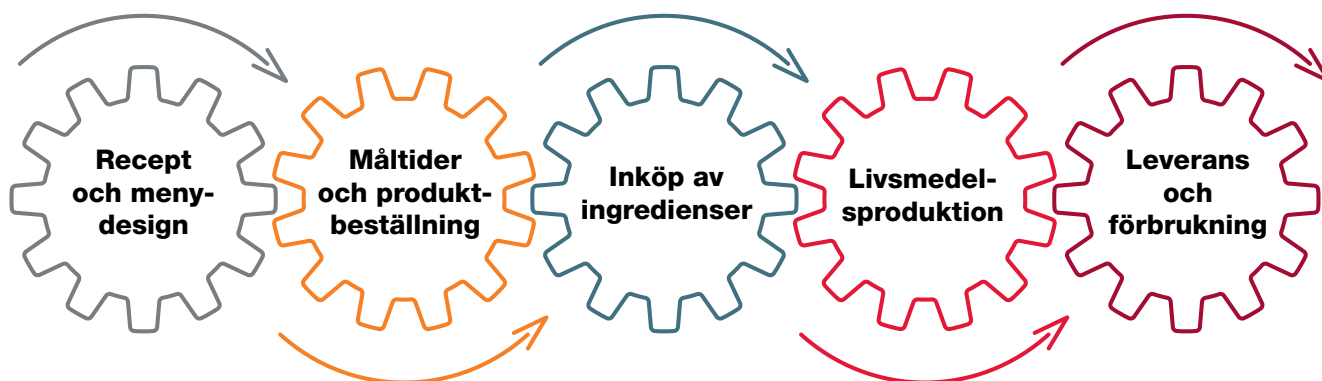


Bild 1: Produktionsprocesser som stöds av Aromi

## Automatisering

Matsserveringskök är tidskrävande miljöer som involverar många rutinprocesser – från att utveckla menyer och beräkna receptpriser och näringsinformation till att köpa ingredienser. Att utföra dessa processer manuellt bidrar till minskad produktivitet i en hektisk och tidskänslig miljö. CGI Aromi automatiserar alla dessa processer och erbjuder användarna ett enkelt och lättanvänt gränssnitt. Alla processer i CGI Aromi är kopplade till indata som flödar in i alla delar av systemet, vilket minskar tiden och ansträngningen för att slutföra uppgifter.

För att säkerställa att varje matgäst får en måltid beställs antalet måltider automatiskt enligt fördefinierade mått, beroende på antalet patienter. Eftersom en sjukhusmiljö kan förändras snabbt kan personalen ändra standardbeställningarna genom att uppdatera önskat antal måltider efter behov.

Om patienter eller besökare får göra beställningar själva kommer deras beställningar att åsidosätta automatiska beställningar. Med CGI Aromi beställer personal, matgäster och besökare måltider och andra varor via en enkel beställningsportal. CGI Aromi stöder dessutom mobila enheter, vilket gör det bekvämt och enkelt att beställa mat från sjukbädden.

## Mångsidighet

CGI har investerat stort för att säkerställa att det är enkelt att integrera olika program i CGI Aromi. CGI Aromi är ett mycket anpassningsbart system som stödjer en mängd olika köksmodeller. En centraliserad modell, en decentraliserad modell eller en hybridmodell står inte i konflikt med CGI Aromi eftersom lösningen kan konfigureras för att uppfylla en mängd olika behov.

## Kostnadseffektivitet

För stora livsmedelsleverantörer som levererar livsmedel till flera platser är central hantering en förutsättning för kostnadseffektivitet. Många livsmedelsleverantörer hanterar dock ett antal unika kök och det är svårt att upprätthålla standardiserade rutiner.

CGI Aromi är utformat för intelligent, central hantering. Denna typ av rollbaserad förvaltningsmodell ger tillräcklig flexibilitet för oberoende platser, samtidigt som fördelarna med centraliserad planering bibehålls, inklusive kostnadseffektivitet och kvalitet. Lokal kökspersonal har möjlighet att göra dagliga justeringar av produktionsmängderna för att säkerställa att varje matgäst får rätt måltid.



### Fördelar med CGI Aromi

- Effektiv produktion och leverans av hälsosamma och näringsrika måltider
- Ökad livsmedelssäkerhet och transparens för patienterna
- Betydande minskning av måltidskostnaderna
- Minskad tid och ansträngning tack vare automatisering
- Datadrivet beslutsfattande
- Enkel installation och integration med annan programvara
- Miljövänligt

## Säkerhet och transparens

Patientsäkerhet och sekretess är inbyggda funktioner i CGI Aromi. När en patient läggs in på sjukhuset skapas användaruppgifter i CGI Aromi och det elektroniska journalsystemet informerar om specifika kostbehov, som ska tas hänsyn till i patientens måltidsplaner. Eftersom patienternas näringsbehov kan variera kraftigt under vistelsen kan vårdpersonalen snabbt och enkelt ändra dessa behov.

CGI Aromi meddelar personalen om dagens standardmåltid är olämplig för vissa patienter. Denna information förmedlas till kökspersonalen, som löser potentiella problem under produktionsstadiet. CGI Aromi ägnar särskild uppmärksamhet åt mat som kan orsaka anafylaktisk chock hos vissa patienter.

CGI Aromi förser också matgäster med en webbmeny med information om allergener, ingredienser och näringsvärden i måltiderna.

## Miljöhänsyn

CGI Aromi hjälper också organisationer att uppnå sina miljömål. CGI fick utmärkelsen Climate Action Top5 av Helsinki Climate Partners för att ha hjälpt livsmedelsleverantörer att bekämpa klimatförändringarna genom att minska matsvinnet.



“Genom att driftsätta Aromi har vi kunnat förbättra våra tjänster, optimera driften och spara kostnader. I synnerhet har vi uppnått besparingar tack vare den digitala bearbetningen av alla beställningar i systemet.”

**Hannu Ali-Vehmas**

VD för Food Operations på  
Helsinki Elderly Citizens Foundation



### **Jon Nilsson**

Aromi Government & Health

[jon.nilsson@cgi.com](mailto:jon.nilsson@cgi.com)

tel. +46 73 0825269

### **Riz Haque**

Business Development Director

[riz.haque@cgi.com](mailto:riz.haque@cgi.com)

tel. +358 40 4129965

### **Tero Pollari**

Director, Food service solutions

[tero.pollari@cgi.com](mailto:tero.pollari@cgi.com)

tel. +358 50 4102450

## About CGI

### **Insights you can act on**

Founded in 1976, CGI is among the largest IT and business consulting services firms in the world.

We are insights-driven and outcomes-based to help accelerate returns on your investments. We are insights-driven and outcomes-based to help accelerate returns on your investments. Across hundreds of locations worldwide, we provide comprehensive, scalable and sustainable IT and business consulting services that are informed globally and delivered locally.

[cgi.com](http://cgi.com)

