

LE CHARIOT SUZYQ

LE CHOIX DES RÉSIDENTS!

AVANTAGES

- ✓ Épargne significative du coût des aliments
- ✓ Réduction importante des pertes
- ✓ Offre un service de plats plus chauds
- ✓ Élimine les longues listes de préférences alimentaires
- ✓ Offre une expérience positive aux résidents
- ✓ Permet d'offrir des portions individualisées
- ✓ Accroît la satisfaction des repas
- ✓ Permet un service de repas chaud plus rapide et efficace
- ✓ Permet aux résidents de choisir leur repas

Une solution qui a fait ses preuves:

- Assistance personnelle
- Soins multiniveaux
- Soins intermédiaires
- Soins spéciaux
- Soins palliatifs

La solution de service de repas chauds pour les résidents

Le système de chariots ambulants SuzyQ est un concept de service de repas chaud individualisé qui a fait ses preuves et remporte beaucoup de succès dans les résidences et centres d'hébergement et de soins longue durée à travers le Canada.

Le concept est basé sur la philosophie qu'une résidence est en fait le «chez-soi» des aînés qui y vivent. Donc, le service de repas se doit d'être personnalisé et ressembler aux repas servis à la maison le plus possible. Comment? En permettant à chaque résident de s'exprimer et choisir ce qui sera servi dans son assiette quotidiennement.

Évitez le va-et-vient constant du personnel de service transportant des plateaux ou repas pré-servis et la lecture de longues listes de préférences alimentaires. Permettez aux résidents de voir, sentir et choisir les mets dont ils ont envie en rendant votre service de repas ambulant, en livrant les repas en vrac directement dans la salle à manger.

C'est facile - les repas en vrac sont facilement disposés dans des chariots chauffants ambulants compacts. Les chariots n'ont pas besoin d'être branchés et le personnel peut les déplacer facilement dans la salle à manger. Les résidents sont informés des choix disponibles pour ensuite choisir ce qu'ils/ elles veulent et «combien» ils veulent manger.

Résultats: Des repas plus chauds, des portions individualisées, une expérience positive, moins de perte et une réduction des coûts!



pour plus d'informations :

www.hotfoodcart.com

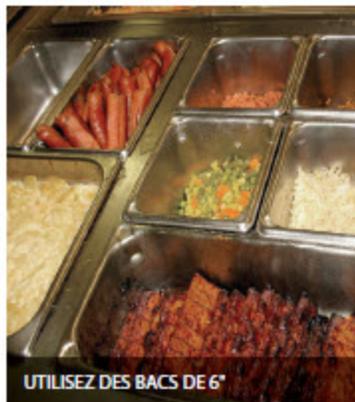
Interaction quotidienne



Adieu repas monotones!



Aliments plus chauds!



LE CHARIOT SUZYQ
LE CHOIX DES RÉSIDENTS!

Le CHARIOT SuzyQ

Le système de chariot SuzyQ permet à chaque résident de participer quotidiennement à la prise de décisions au cours des repas et maximise l'indépendance et l'autonomie. Des aliments plus chauds, des portions individualisées, une expérience de service positive, des commentaires immédiats à propos du repas, moins de perte et une épargne significative sont tous des avantages importants à considérer.

Tout cela contribue au concept de repas personnalisé!

CARACTÉRISTIQUES

- Dimensions extérieures : 32" large x 35" haut x 37" long
- Deux puits de vapeur individuels, contrôlés par un thermostat
- Deux tiroirs coulissants pour du matériel supplémentaire
- Roulettes pivotantes robustes de 6"
- Plaque chauffante de 9" haut x 10" profond pour garder les plats chauds

Options : tiroir supérieur chauffant, planche à couper, panneaux laminés.

IL SUFFIT D'ÉCOUTER ...

"Notre chariot SuzyQ a fait une grande différence dans nos communautés! Les plats chauds, l'interaction positive entre le chef et les locataires alors qu'ils «examinent» le repas et l'arôme des mets dans la salle à manger a grandement amélioré l'heure des repas. Le chariot SuzyQ est un MUST pour nous grâce à sa facilité d'utilisation, sa commodité et son rendement positif."

Shannon Campbell
Spécialiste en formation et développement
Logements inSite, services d'accueil et santé Inc. Vancouver, B.C.

"Passer du service de plateaux au chariot ambulant de repas chauds a fait une grande différence dans notre service de soins spéciaux. Les résidents consomment non seulement une plus grande portion de leur repas mais apprécient nettement plus leurs repas."

Bonnie Millin
Directrice du service de soutien
Société de la maison Maplewood, Abbotsford, B.C.

"Le chariot SuzyQ correspond à notre philosophie Eden à la société New Vista. Nos aînés ne se sentent pas inutiles et ne s'ennuient pas à l'heure des repas quand ils peuvent voir et choisir leur repas eux-mêmes.

Margaret MacLennan
Directrice des services alimentaires
Société New Vista, Burnaby, B.C.

Caractéristiques électriques

Chariot avec tiroir supérieur non-chauffant

- 2580 W à 208 V, monophasique, 15 ampères, fiche Nema L6-15

Chariot avec tiroir supérieur chauffant

- 2760 W à 208 V, monophasique, 20 ampères, fiche Nema L6-20

Garantie

- Garantie un an



EXPÉDITION ET ENTRETIEN OFFERTS
À TRAVERS L'AMÉRIQUE DU NORD