



Hospitalar Facilities

22 a 25 de maio | 2018

Expo Center Norte, São Paulo

**HOTELARIA,
LAVANDERIA,
NUTRIÇÃO, LIMPEZA
E MUITO MAIS**

**CONTEÚDO DE QUALIDADE PARA
PROFISSIONAIS DO SETOR**



HUMANIZAÇÃO SE TORNA ESSENCIAL PARA O SETOR DE FACILITIES

COM ORGANIZAÇÕES DE SAÚDE CADA VEZ
MAIS ATENTAS À EXPERIÊNCIA DO PACIENTE,
EMPRESAS TERCEIRIZADAS APRIMORAM
SEUS PRODUTOS E SERVIÇOS

Por MAURICIO BARREIRA



Estar alerta aos desejos e necessidades do paciente e seus familiares, ter compaixão, confortar quem precisa. Nos últimos anos, esses e outros pilares da humanização ganharam novos aliados nas instituições de saúde: as empresas de Facilities, especialmente as de arquitetura e engenharia.

Para atender a organizações cada vez mais preocupadas com a experiência do paciente como um todo, as empresas terceirizadas têm aprimorado os seus produtos e serviços, adequando-os à necessidade de humanizar o atendimento.

É o que acontece na **Teto**, empresa especializada em móveis na área hospitalar. “Quando projetamos um leito, pensamos em todos os detalhes para que a humanização seja prioridade no desenho final. É preciso entender que transformar o ambiente hospitalar em um local mais próximo ao que se vê em casa é uma grande maneira de chegar a esse objetivo”, explica Sérgio Fix, diretor da empresa.



Tornar o ambiente mais acolhedor influencia na qualidade do atendimento.

NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

TENDÊNCIAS: HUMANIZAÇÃO



“Se um hospital precisa ser humanizado, ele foi projetado de forma errada. Uma instituição de saúde deve ser adequada aos que a usarão”

3
7



EMERSON DA SILVA,
presidente da ABDEH

**Tornar o ambiente
mais acolhedor
influencia
na qualidade do
atendimento**



De acordo com Fix, deve-se estar atento à humanização mesmo em espaços mais “neutros”, que remetem menos à clássica arquitetura hospitalar, como as recepções e mesmo as lanchonetes.

Emerson da Silva, arquiteto e urbanista, especialista em biossegurança e presidente da [Associação Brasileira para o Desenvolvimento do Edifício Hospitalar \(ABDEH\)](#), destaca que a humanização não deve ser algo pensado apenas após a fase de construção física de um hospital ou clínica.

“Costumo dizer que, se um hospital precisa ser humanizado, ele foi projetado de forma errada. Uma instituição de saúde deve ser adequada às pessoas que a usarão”, afirma.

Para ele, o foco na experiência não pode ser colocado somente sobre o paciente. “A experiência do usuário depende, e muito, da experiência do cuidador, do médico e da equipe”, explica o presidente da ABDEH.

Silva acredita que a base para chegar a um denominador comum está atrelada à aplicação do *Quadruple Aim*: melhorar a



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

TENDÊNCIAS: HUMANIZAÇÃO



Ambiente humanizado influencia no bem-estar e na felicidade do colaborador

experiência do paciente no atendimento (incluindo qualidade e satisfação), melhorar a saúde das populações, reduzir o custo *per capita* dos cuidados de saúde e proporcionar o bem-estar e a felicidade do colaborador.

6
7





FACILITIES NA HOSPITALAR 2018

O PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DA ÁREA DE FACILITIES DENTRO DA HOSPITALAR FOI INICIADO EM 2017. PARA A EDIÇÃO DE 25 ANOS, COMO PARTE DESSA ESTRATÉGIA, O HOSPITALAR FACILITIES CONTARÁ COM DUAS GRANDES ÁREAS PARA DIFUSÃO DE CONTEÚDO DE QUALIDADE:

■ **FACILITIES EDUCATION**

Evento científico que passa a compor a grade de congressos, de 24 a 25 de maio. Contará com debates de temas como os desafios da higiene hospitalar, uso do Lean na alimentação hospitalar, novas tecnologias de higiene terminal, redução de custos com enxoval, e novos serviços de resíduos sólidos.

■ **FACILITIES INNOVATION**

Simulações realísticas, demonstrações técnicas de produto, palestras e workshops para troca de experiências entre profissionais.



Clique para saber mais
sobre o Hospitalar Facilities



22-25 maio | 8

11h-20h

Expo Center Norte | São Paulo

O encontro da cadeia da saúde acontece em Maio!

Visite o principal evento multissetorial da cadeia da saúde e conheça os lançamentos e tecnologias da indústria!

- + de **1.200 marcas** expositoras
- + de **70 países** participantes
- + de **40 congressos**

Faça seu credenciamento on-line gratuito!

hospitalar.com

Será cobrada uma taxa de R\$ 50 para credenciamento no local

Participe!

Patrocínio Institucional



Apoio Oficial



Em cooperação



Apoio Institucional



Mídia Oficial



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

JORNADA CIENTÍFICA

FACILITIES EDUCATION

TRAZ CONTEÚDO DE
QUALIDADE PARA GESTORES
E PROFISSIONAIS DO SETOR

PÚBLICO TERÁ ACESSO A JORNADA CIENTÍFICA E
DEMONSTRAÇÕES DE PRODUTOS E SERVIÇOS

Por THAIS MARTINS



De um público composto por mais de 90 mil visitas profissionais na edição de 2017 da Hospitalar, cerca de 50% dos presentes se interessaram pelo setor de Facilities, sendo que, desse universo, 26% eram gestores administrativos, de suprimentos e Recursos Humanos. Devido a essa grande demanda, a Hospitalar ampliou a estrutura dos eventos que promovia nessa área.

Antes o Facilities Education, com palestras e workshops para gestores e profissionais do setor, acontecia no próprio pavilhão. Este ano, para comportar ainda mais conteúdo, foi transferido para a área de congressos. A programação especial acontecerá no auditório 10 – 2º mezanino, nos dias 24 e 25 de maio, das 9h às 13h.

As palestras abordarão temas estratégicos, que envolvem tomada de decisão em três grandes áreas de hotelaria: lavanderia e roupas de hospitais, alimentação e uso correto de produtos e equipamentos.

“O intuito é mostrar cases. Vamos discutir os processos na prática, falar de números, técnicas e resultados. E, além de absorver



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

JORNADA CIENTÍFICA



todo esse conteúdo, o visitante da feira poderá também falar com hospitais, clínicas e laboratórios para saber como é o cotidiano nos pontos mencionados acima”, destaca o coordenador científico Marcelo Boeger, consultor e presidente da Sociedade Latino-Americana de Hotelaria Hospitalar – SLAHH/ Hospitalidade Consultoria.



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

JORNADA CIENTÍFICA



“Nossa missão é trazer a realidade para perto do visitante”

4
7



JULIANA BELLANERO,
gerente de contas do Hospitalar Facilities



ENTRE OS ASSUNTOS QUE SERÃO ABORDADOS NO CONGRESSO, ESTÃO:

■ HIGIENE HOSPITALAR

Desafios na definição de produtos e o impacto nos processos.

■ LOCAÇÃO

Roupa própria ou descartáveis.

■ ESTUDO DE CASO

Implantação do Lean na alimentação hospitalar do paciente bariátrico e seu impacto na humanização e no tempo de permanência.

■ HIGIENE TERMINAL

Na definição de produtos e o impacto nos processos; validação de higiene e apresentação de novas tecnologias.

ENXOVAL

- Reduzindo custos com enxoval; controle de evasão; apresentação de novo produto; locação de roupa.

RESÍDUOS SÓLIDOS

- Coleta de resíduos; apresentação de novos serviços.



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

JORNADA CIENTÍFICA



“Vamos discutir os processos na prática, falar de números, técnicas e resultados”

6
7



MARCELO BOEGER,
coordenador científico
do Facilities Education

CONTEÚDO DIFERENCIADO NO PAVILHÃO

Além do Facilities Education, haverá uma programação especial na área de exposição. A Hospitalar promove o Facilities Innovation, um espaço dedicado para demonstrar como hospitais, clínicas e laboratórios podem reduzir custos, melhorar a eficiência no atendimento e promover a segurança do paciente.

“Nossa missão é trazer a realidade para perto do visitante. Será possível, por exemplo, conferir simulações de uma internação hospitalar para demonstrar as boas práticas de rotinas como alimentação, limpeza, entre outros”, explica Juliana Bellangero, gerente de contas do Hospitalar Facilities.



Clique para conhecer a programação do Hospitalar Facilities e obter outras informações





Hospitalar Facilities

22-25 maio | 8

11h-20h

Expo Center Norte | São Paulo

Visite a Hospitalar Facilities e descubra soluções completas para seu hospital ou clínica

Pensado para atender as necessidades de toda a cadeia da saúde, a **Hospitalar Facilities** é um espaço voltado à apresentação de soluções completas, do projeto até o pleno funcionamento de um hospital, clínica ou laboratório.

Visite e descubra produtos e serviços inovadores, interaja com alguns dos principais players do setor.

- **Facilities Innovation:** acompanhe workshops e demonstrações realísticas gratuitas.
- **Novidade! Congresso Facilities Education:** participe de debates, trocas de experiências, conhecimento e atualização profissional.

Faça seu credenciamento gratuito através do site hospitalar.com

No local o credenciamento terá o custo de R\$50,00

Patrocinadores Facilities Education

grupo **Verzani & Sandrini**

vivante

Patrocínio Institucional

ABIMO

CNS
CONFEDERAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE



SINDHOSP

anahp
Associação Nacional de Hospitais Privados

abimed
Associação Brasileira de Hospitais de Alta Tecnologia de Produtos para Saúde

Apoio Institucional

cbexs



FBH
Associação Brasileira de Hospitais

ABDEH

ABRAPHOS
Associação Brasileira de Hospitais

Business Club Healthcare Latam

TMJOBS

AFS
Associação Fornecedores da Saúde

SINDRATAR FIESP FÓRUM



Mídia Oficial

REVISTA **HOSPITAIS Brasil**

Melhores Práticas

Infra

NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

TENDÊNCIAS: COMFORT FOOD

COMIDA QUE CONFORTA

HOSPITAIS BRASILEIROS ADOTAM TENDÊNCIA
MUNDIAL DE USAR A ALIMENTAÇÃO PARA ATIVAR
MEMÓRIAS AFETIVAS DO PACIENTE

Por RAQUEL GONDIM



É comum as pessoas fazerem cara feia para a comida de hospital. Mas, se depender de uma nova tendência que ganha a atenção do setor no mundo e também no Brasil, a má fama da gastronomia hospitalar está com os dias contados. A chamada *comfort food*, aquela comida que remete ao lar e às boas lembranças, tem ganhado espaço no menu das instituições de saúde. Além de agradar ao paladar, as opções diferenciadas de alimentação já têm feito o papel de aliadas na melhora clínica dos pacientes.

O tema será abordado em palestra durante o Facilities Education, congresso que reúne gestores e profissionais do setor no auditório 10 – 2º mezanino, nos dias 24 e 25 de maio, das 9h às 13h. A programação faz parte do Hospitalar Facilities, que inclui ainda o Facilities Innovation, com demonstrações, workshops e simulações de produtos e serviços durante toda a feira em área aberta, no pavilhão.

“*Comfort food* é a comida que alimenta o corpo e a alma”, define Mariana Caetano, coordenadora do serviço de Nutrição da Unimed Volta Redonda. Há dois anos, a



NETWORK & MELHORES PRÁTICAS

TENDÊNCIAS: COMFORT FOOD



O tema será abordado em palestra durante o Facilities Education, congresso que reúne gestores e profissionais do setor, nos dias 24 e 25 de maio

3
8



Clique para saber mais sobre o Hospitalar Facilities

instituição introduziu o conceito em sua área nutricional após identificar o potencial para a saúde desses alimentos com grandes benefícios ao bem-estar. “Por mais que tenhamos tido sempre um bom padrão de refeições, percebemos que às vezes não conseguimos atingir uma necessidade que também é emocional”, complementa.

Desde 2016, a Unimed Volta Redonda oferece a possibilidade de diariamente, em média, seis pacientes e acompanhantes terem seus alimentos preparadas por um chef de cozinha com base em conversas sobre seus pratos preferidos, aqueles que ativam a memória afetiva. Para completar a experiência, eles são convidados a acompanhar o preparo e ainda podem trazer objetos de suas casas para o momento das refeições.

Os pacientes mais beneficiados com o projeto são os que estão sob cuidados paliativos ou em fase terminal. De acordo com Mariana, os resultados são positivos tanto em nível emocional quanto de risco nutricional. “Se a refeição não agrada, a pessoa tende a comer menos. A possibilidade de se alimentar melhor





Pacientes podem trazer objetos de suas casas para o momento das refeições

impacta, inclusive, na evolução clínica”, enfatiza. Segundo a nutricionista, uma nova fase do projeto será inaugurada em breve, com a ampliação de uma cozinha que permitirá que pessoas internadas participem de oficinas culinárias.

O coordenador científico do Facilities Education, evento da Hospitalar que reúne áreas de apoio para o funcionamento de um estabelecimento de saúde, Marcelo Boeger, diz que há cerca de dez anos os



negócios do setor passaram a olhar mais para a área nutricional. “O objetivo é oferecer uma alimentação personalizada e menos padronizada como era tradicionalmente. Essa tendência de *comfort food* permite que, por exemplo, pai e filho tenham um bom momento juntos, mesmo em uma situação desagradável”, afirma.

Boeger acrescenta que a preocupação com a alimentação humaniza os cuidados e faz bem para a pessoa que está doente. “O paciente raramente é ouvido nos hospitais, são muitas decisões que não compete a ele tomar. Se você traz uma memória afetiva, ele já se sente melhor”. E, segundo Boeger, muitas vezes são itens inusitados que trazem essa ligação emocional. “Uma vez soube de um hospital que foi buscar um sorvete de mangaba para o paciente. É algo que nunca haverá em um hospital, mas houve essa preocupação em atender um desejo.”

Na área pública, o Hospital das Clínicas foi pioneiro em inovar nas opções gastronômicas, com mudanças aplicadas a partir dos anos 1990. Atualmente, o hospital serve 4,5 mil refeições diariamente dentro





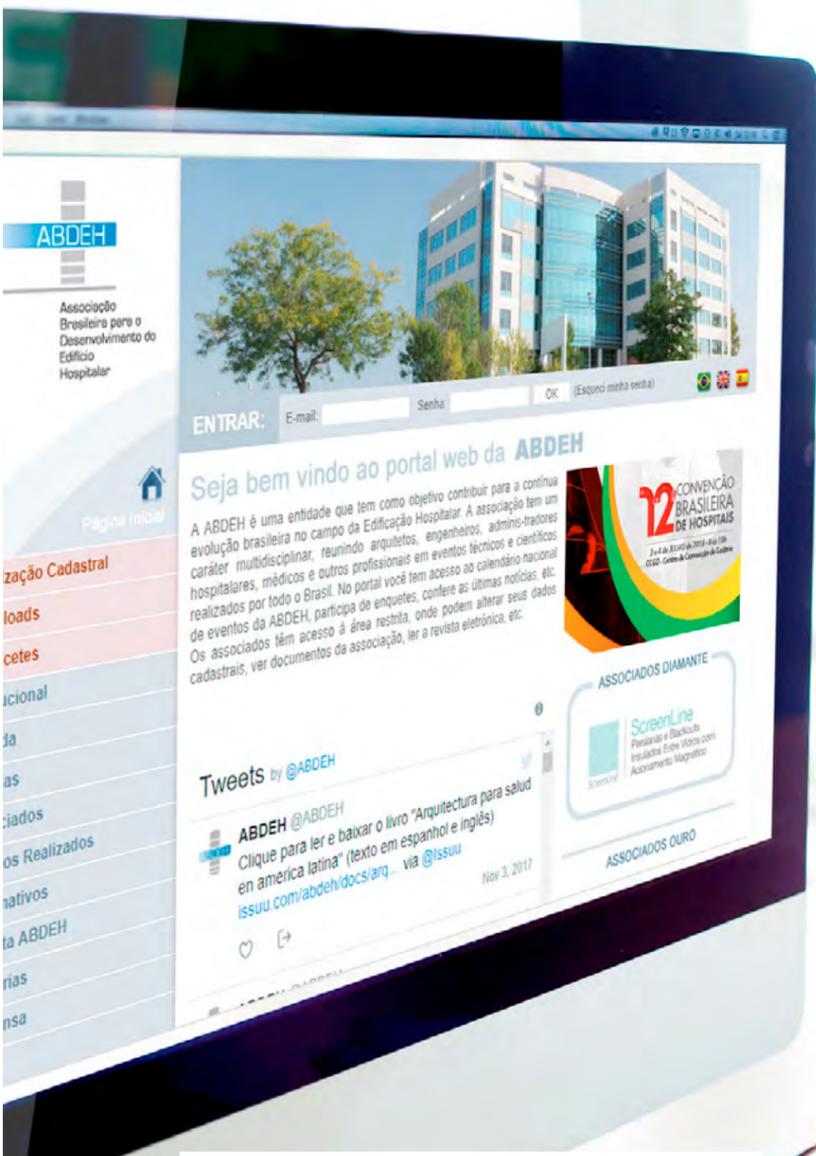
“Essa tendência de *comfort food* permite que, por exemplo, pai e filho tenham um bom momento juntos, mesmo em uma situação desagradável”

MARCELO BOEGER,
coordenador científico
do Facilities Education

de 60 variações possíveis, além de atender pedidos especiais. Segundo a nutricionista da cozinha experimental do Instituto Central do HC, Andréa Luiza Jorge, além das várias possibilidades de cardápios, o hospital oferece oficinas de culinária para pacientes com dietas restritivas, como hipertensos e celíacos. Além disso, são preparados cardápios temáticos em datas comemorativas e, no dia do aniversário, o paciente é surpreendido com um bolo surpresa.

Para Andréa, o “mito” envolvendo a comida de hospital tem a ver com o contexto em que o paciente está inserido. “As pessoas internadas estão desprovidas de seu convívio social, muitas vezes estão em situação emocional fragilizada e podem ter olfato e paladar alterados devido à condição clínica e ao uso de medicamentos”, afirma. Para Mariana Caetano, o serviço de gastronomia no setor de saúde está evoluindo tanto que a sua má fama está com os dias contados. “Hoje os clientes são exigentes com o restaurante assim como são com os serviços de saúde prestados pelo hospital. Essa imagem negativa vai acabar”, garante.





CONHEÇA O PORTAL DIGITAL DA ABDEH



Atualização Cadastral

Downloads

Balancetes

Institucional

Agenda

Notícias

Associados

Eventos Realizados

Informativos

Revista ABDEH

Parcerias

Imprensa

Links

Contato

Seja Sócio

Associação
Brasileira para o
Desenvolvimento do
Edifício
Hospitalar

ABDEH

A ABDEH é uma entidade que tem como objetivo contribuir para a contínua evolução brasileira no campo da Edificação Hospitalar. A associação tem um caráter multidisciplinar, reunindo arquitetos, engenheiros, administradores hospitalares, médicos e outros profissionais em eventos técnicos e científicos realizados por todo o Brasil. No portal você tem acesso ao calendário nacional de eventos da ABDEH, participa de enquetes, confere as últimas notícias, além de uma área exclusiva para o associado.

Acesse www.abdeh.org.br

Aproveite também e saiba mais sobre o VIII Congresso Brasileiro para o Desenvolvimento do Edifício Hospitalar. Inscreva-se com os valores promocionais! Informações: www.cbdeh2018.com



VIII CBDEH
CURITIBA-PR | 2018

CONGRESSO BRASILEIRO PARA O DESENVOLVIMENTO DO EDIFÍCIO HOSPITALAR

OS ESPAÇOS DE SAÚDE NOS CENÁRIOS DO AMANHÃ
Integração Humana e Tecnológica no Ambiente Construído
30 Out a 01 Nov/2018

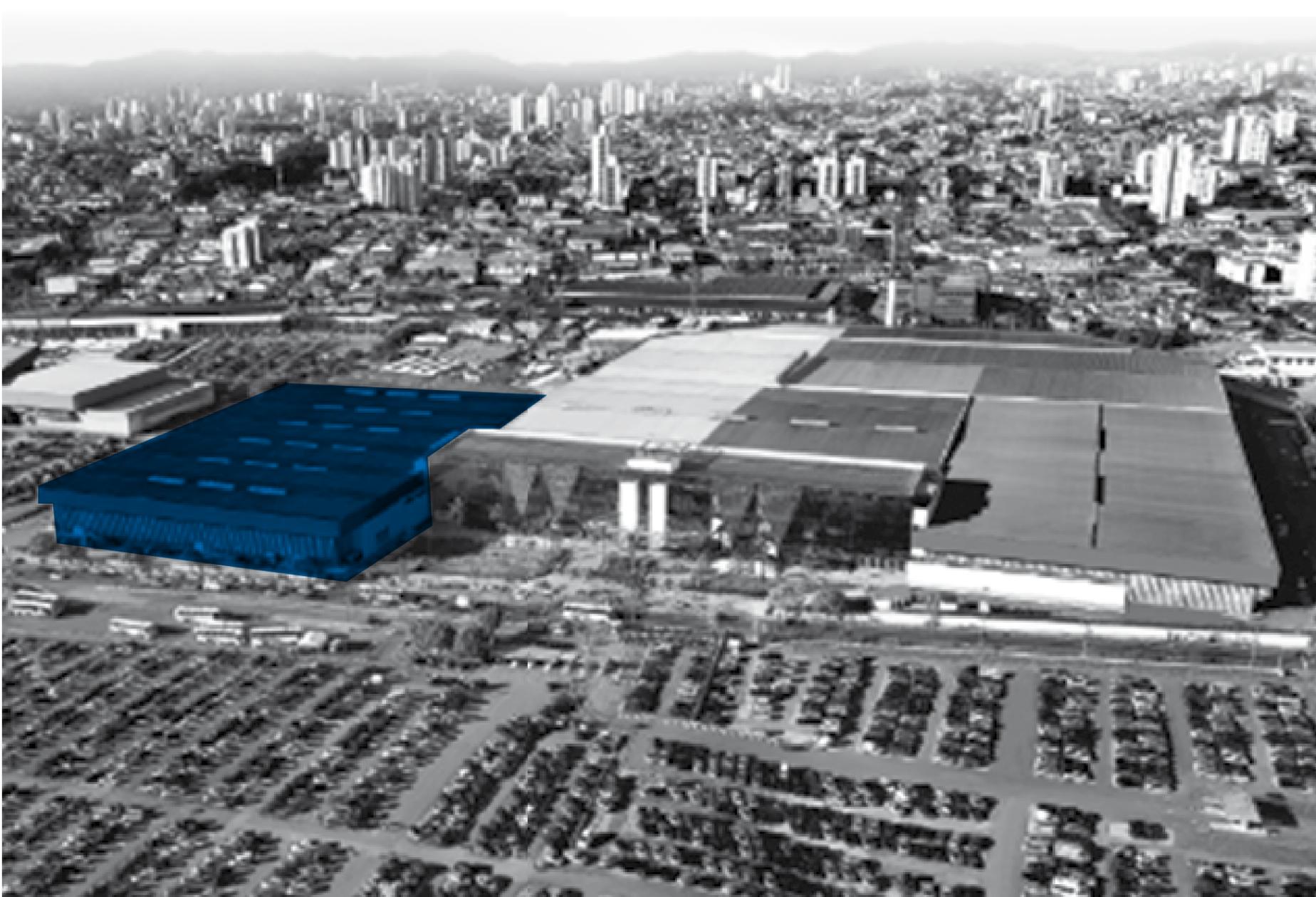
**Horário
do evento**
das 11h às
20h

PROGRAMME SUA VISITA

A Hospitalar é o principal evento da cadeia da saúde do Brasil e líder nas Américas, com 4 pavilhões de exposições, cerca de 40 eventos paralelos entre conferências, workshops e congressos realizados no centro de convenções. São mais de 1.200 marcas, de mais de 30 países, que expõem seus lançamentos, produtos e serviços nos mais diversos segmentos do setor de saúde.

PAVILHÃO AZUL

Consumíveis, drug delivery, eletromédicos, equipamentos, farmácia hospitalar, higiene, beleza e bem-estar, instrumentos cirúrgicos, medicamentos, soluções parentais, tratamento de feridas, entre outros.



PAVILHÕES BRANCO E VERDE

Hospitalar Facilities, a área que leva soluções e produtos para catering, vending machine, cozinha, lavanderia, energia e climatização, hotelaria, infraestrutura, móveis, acessórios e utensílios e serviços. Além do Facilities Innovation, espaço para apresentação de demonstrações realísticas, palestras e workshops para o setor. Os pavilhões também apresentam equipamentos, autoclaves, consumíveis, eletromédicos, esterilização e incubadoras. Nessas áreas, também se concentram os hospitais, associações setoriais, instituições e entidades representativas da cadeia da saúde.



PAVILHÃO VERMELHO

Hospitalar Tecnologia, área com espaços destinados para demonstrações e conteúdo para área de TI composto por Health Connection (palestras gratuitas), Health Innovation (demonstrações) e Health 3D (impressoras 3D), empresas do setor de tecnologia aplicada à saúde e startups com soluções para telemedicina, tecnologia da informação, entre outros. Hospitalar Reabilitação, com empresas que apresentam equipamentos e soluções para reabilitação, ortopedia, fisioterapia, home care, bens de consumo, componentes, cuidados pessoais, eletromédicos, órteses, próteses, equipamentos de resgate, ambulâncias e transformadoras de veículos; além do Espaço Reabilitação, uma parceria com a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência, Abimo e Apex-Brasil, que apresenta palestras e demonstrações para esse setor.





PAVILHÃO VERMELHO

PAVILHÃO INTERNACIONAL

No Pavilhão Internacional, as principais empresas estrangeiras estão divididas em 11 pavilhões – Alemanha, Argentina, China, Coreia do Sul, Egito, Estados Unidos, França, Israel, Paquistão, Rússia e Taiwan. Neste ano, o evento traz como novidade o espaço United Nations Pavilion e o Distributors and Importers Space, área destinada a conectar importadores, distribuidores e associações setoriais com o objetivo de gerar mais oportunidades de negócios.





VIAGEM E HOSPEDAGEM

Em parceria com a Hospitalar, a Via HG Turismo e a Latam oferecem aos visitantes e expositores condições especiais nos pacotes de viagens, além de serviços personalizados.

- Atendimento bilíngue
- Tarifas especiais na hospedagem
- Descontos de até 25% nas passagens aéreas
- Traslados do aeroporto para o local da feira e vice-versa

Mais informações em:

(11) 4229-9593

hospitalar@viahg.com.br



VÁ DE METRÔ! É RÁPIDO E TEM TRANSFER GRATUITO PARA A HOSPITALAR

Durante os dias de evento, há transfer gratuito da estação Portuguesa-Tietê do metrô (Linha 1-Azul) para o Expo Center Norte.

ESTAÇÃO TIETÊ → EXPO CENTER NORTE

Horário 7h30 às 18h.: Garagem INN em frente do Metrô na Rua Odílio Dennis, 138

CENTER NORTE → ESTAÇÃO TIETÊ

Horário: das 11h às 22h, embarque na rua José Bernardo Pinto, na área de estacionamento em frente ao pavilhão de exposições.





CREDENCIAMENTO

Para visitação à área de exposição, faça o **credenciamento gratuito no site** da Hospitalar. **Credencie-se antecipadamente!**

Para os que se cadastrarem apenas no local, durante o evento, será cobrada uma taxa operacional de R\$ 50,00.

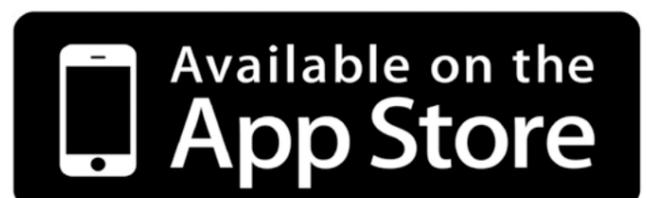
- A inscrição para os congressos também pode ser feita antecipadamente. **Clique** e confira a programação dos fóruns, simpósios e outros eventos que acontecem na Hospitalar.
- As inscrições para a programação científica também podem ser feitas on-line. Acesse: hospitalar.com





HOSPITALAR NA PALMA DA MÃO

O principal evento internacional da cadeia da saúde do Brasil e líder nas Américas possui um aplicativo com todas as informações na palma da mão. Você pode consultar a lista de expositores, marcar as empresas que gostaria de visitar, fazer anotações, buscar produtos por categoria, pesquisar por restaurantes da praça de alimentação, conferir a programação dos congressos e ter acesso a notícias do setor. Ainda não tem? **Baixe agora:**





ALIMENTAÇÃO

Dois restaurantes atenderão visitantes e expositores: **The Daily** e **Preto e Branco**. Os dois ficam localizados nos mezaninos dos pavilhões Azul e Vermelho. Também haverá pontos de lanche e cafés distribuídos pela feira.



LEIA TAMBÉM



25 ANOS: O FUTURO DA SAÚDE

Confira os destaques
e venha fazer parte dessa
edição histórica



CONHEÇA O PAVILHÃO EXCLUSIVO

Palestras gratuitas, startups
de inovação, congresso
internacional e muito mais

