

# DiningBenchmark.com

**Nyckeltal och jämförelser** – verktyget som ger koll på både kvalitet och kostnader

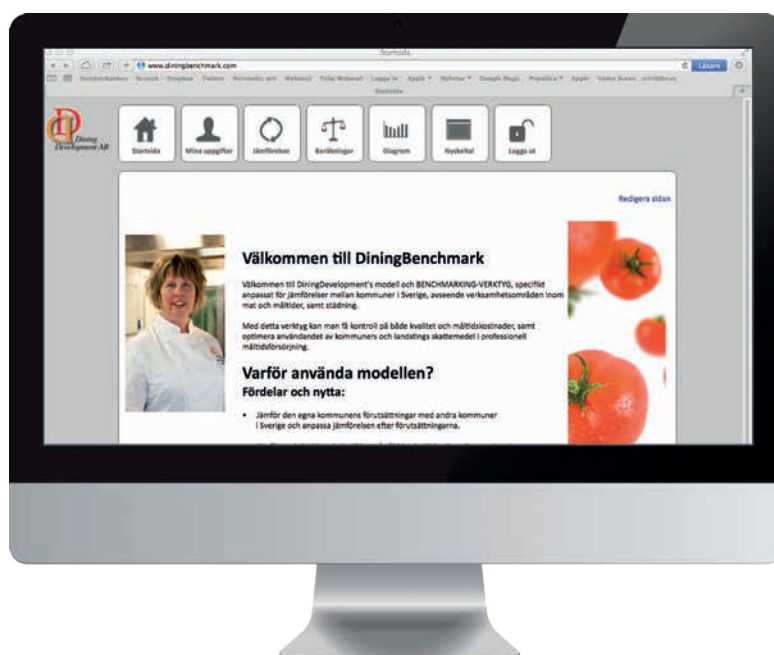
**Hur många måltider måste vi tillaga, servera och totalt sälja för att få kostnadstäckning? Hur mycket måltider i kr bör och måste vi sälja för per anställd och år?**

Nya webbverktyget DiningBenchmark.com ger svaret på dessa frågor och många fler!

Sedan 2014 finns DiningBenchmark.com, det första i sitt slag i Sverige specifikt anpassat för jämförelser mellan kommuner i Sverige, avseende framför allt verksamhetsområden inom mat och måltider. Verktöget möjliggör att få kontroll på både kvalitet och måltidskostnader, samt att kunna optimera användandet av kommuners och landstings/regioners skattemedel i professionell måltidsförsörjning. Vår bedömning är att ett ökat fokus för framtidens offentliga måltider kommer ligga i själva måltidsupplevelsen men också att skapa hållbar ekonomi och lönsamhet i sin måltidsorganisation.

## Varför använda nyckeltal?

Med nyckeltal mäts nuläget mot de uppsatta mål som företaget eller organisationen har för att veta om man är på rätt väg. Därför måste resultatet ställas i relation till något. Att använda sig av nyckeltal är ett sätt att ständigt utveckla och systematiskt lära av bland annat goda förebilder, främsta syftet är dock att få insikt och kunskap som omsätts till effektiva förbättringar i den egna måltids-/restaurangverksamheten.



## DiningBenchmark.com – fördelar och nytta?

- Jämför den egna kommunens förutsättningar med andra kommuner i Sverige och anpassa jämförelsen efter förutsättningarna.
- Jämför nyckeltal kopplade till kost-/måltidverksamheter med andra kommuner i Sverige
- Få en överblick över den egna kommunens samt jämförelsekommuners kostnadsfördelning
- Jämför specifika poster (t.ex. produktion relaterat till antal helårsresurser, måltidspris och sjukfrånvaro)
- Då strategiska beslut ska fattas kan modellen användas som hjälpmedel genom att kostnadsförändringar kan analyseras och förutsägas.
- Få insikt och kunskap om effektiva förbättringar i den egna måltids-/restaurangverksamheten.

**EXEMPEL:** Få tillgång till hur nyckeltal kan kommuniceras då det gäller t ex antalet anställda i relation till omsättning och arbetstimmar årligen och **hur mycket varje anställd (helårsresurs) bör ge i inkomst/sälja för:**

Restaurang-/måltidsverksamhetens aktuella siffror – t ex:	Nyckeltal, vad varje anställd (helårsresurs) bör ge i inkomst/sälja för t ex:
Omsättning/kostnadsbudget per år – 45 miljoner	900 000 kr per år (*eller per 2 000 timmar)
Antal anställda/helårsresurser – 50 tjänster	450 kr per timma
	3 600 kr per dag
	18 000 kr per vecka
	72 000 kr per månad

\*Generellt arbetar vi strax under 2 000 timmar/år

## VÄNTA INTE, FÅ SVAR REDAN IDAG!

Tillträde till webbtjänsten DiningBenchmark.com sker via ett licensavtal som ger tillgång till lösen för inloggning.

Tveka inte att kontakta oss omgående för mer information, på tfn 0418-145 54 eller mejl till:

[inger@diningdevelopment.com](mailto:inger@diningdevelopment.com)

# Utmaningar

Fortsatt följer några exempel på olika faktorer som vi framöver även ser som utmaningar kring den offentliga måltiden:

- ▶ Ingen ökad tilldelning generellt i budget av livsmedelskostnader per portion i Sveriges kommuners måltidsförsörjning
- ▶ Ökad servering av vegetariska rätter som främjar hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion. Ett omtag krävs.
- ▶ Ökat antal barn i barnomsorgen – ökat antal måltider inom förskolor
- ▶ Ökat antal äldre och därmed ökat tryck på äldreomsorgen samtidigt med krav på satsningar i hur måltider till äldre kan förbättras och utvecklas (andel äldre förväntas öka med 30 % mellan 2010-2050 enl. SCB)
- ▶ Nya typer av måltidslösningar kommer att efterfrågas på grund av pågående och framtida utveckling av samhällsorganisationen
- ▶ Utveckling av kommuners måltider bör ske i samklang med det region-övergripande folkhälsoarbetet
- ▶ Fortsatt arbete med att driva måltidsfrågor på sjukhus och vikten av kvalitetshöjande åtgärder för bra mat och dess betydelse för hälsa, välbefinnande och tillfriskande
- ▶ Öka status och höja attraktionskraften för arbete i den offentliga måltidsbranschen
- ▶ Att behålla kompetens parallellt med utvecklingssteg och karriärmöjligheter för anställda
- ▶ Ökade krav och förutsättningar på tydligt och kompetent chefskap som framför allt driver utvecklingsfrågor inom såväl kommuners som landstings/regioners måltidsorganisationer
- ▶ Konkurrensutsättning och kontraktscatering med entreprenad drift fortsätter öka



## Något om Svenskarnas oro... – en väckarklocka eller?

**Nr 1 "Att äta rätt behöver inte vara så komplicerat. Mat och hälsa är egentligen enkelt"**

Många förespråkare för olika mer eller mindre extrema dieter riskerar att ständigt göra oss konsumenter osäkra då det gäller vår mat och hälsa. De nordiska näringsrekommendationerna från 2012 baserade på aktuell forskning, är grund för de fem kostråden; ökad konsumtion av frukt och grönt, fullkorn, fisk och omätat fett och att vi bör välja nyckelhålmärkta livsmedel (med mindre socker och salt, mer fullkorn, fibrer och nyttigare eller mindre fett). Varför inte vara lite mer lagom i våra matvanor och bortse från de "värsta profeterna"? Mat och hälsa är inte så svårt. Genom att välja t ex Nyckelhålmärkt mat och samtidigt variera maten över veckan, förbättrar du snabbt dina matvanor. Med bra matvanor blir man piggare och orkar mer. Dessutom minskar risken för kroniska sjukdomar, som hjärt- och kärlsjukdom, vissa cancerformer, typ 2-diabetes och övervikt. Man blir helt enkelt friskare, även i framtiden.

Källa: Mer om Nyckelhålet som nyligen fyllt 25 år, se [www.slv.se](http://www.slv.se).

**Nr 2 "Skapar vi välmående skandinaver problem istället för att ägna oss åt de verkliga problemen?"**

Vetenskapligt finns det mycket lite som säger att socker skadar oss. Socker är dåligt för tänderna, det är fastlagt och alltför mycket sockerätande gör att vi kan få svårt att få i oss annat som innehåller mer av vitaminer och näringsämnen. Men i övrigt är det inte så att t ex industrin i hemlighet sprutar in socker eller att vi äter mer och mer av det. Sockerkonsumtionen ligger ganska konstant (35–45 kg per person och år mellan 1960 och 2012, direktkonsumtionen av socker har däremot sjunkit, från strax under 30 kg per person 1960 till 7 kg per person år 2012). Vi är istället mer friska idag och lever allt längre. I brist på riktiga problem skapar vi saker att oroa oss för. Socker är ett mycket använt och testat livsmedel, det är inte farligt i den bemärkelse man brukar använda ordet. Däremot är det med socker som med allting annat, för mycket kan ha negativa effekter. Källa: Livsmedel i fokus, Jordbruksverket.se)

## Kommer du till Visby och Almedalsveckan 2015?

Missa inte DiningDevelopment AB:s medverkan och seminarium "Hållbar strategi för den offentliga måltiden" i samverkan med tidningen Offentliga Affärer

Dag: tisdag 30 juni, 2015



## TRENDER

- Årets definierade smaktrender 2015 är röka, rostade och brända smaker ofta i kombination med vanilj.
- Det indiska kökets popularitet ökar. Öst möter väst, ett exempel är Marple Mirchi dvs. lönsirap och indisk chilipeppar.
- Ökenväxter blir allt populärare, liksom blomsmaker vilket innebär ett ökat intresse för vilda ökenblommor

Källa: [Ingredients.network.com](http://Ingredients.network.com)



## Proteintrenden håller i sig...

"Efterfrågan på ätbara insekter är så stor nu att det behövs fler upp-födare" säger Ger van der Wal vid holländska företaget Delibugs som driver webbshop och med egen uppfödning av syrsor, mjölmask och buffalomask. Totalt 40 produkter finns i företagsassortimentet, allt ifrån hela, frystorkade insekter för matlagning, till snacks och insektsmjöl. Produkterna säljs även i vanliga livsmedelsbutiker.

Insekterna föds upp på grönsaker och bröd. Utökning ska inom kort ske med gräshoppor och silkesmaskar.

## Varför ny- eller fortsatt samverkan med oss i DiningDevelopment AB?

Vi är företaget där känslan för mat och matlagning/matproduktion i stordrift är grunden till affärsverksamheten. Låt oss medverka till utveckling och medvetenhet i måltidslösningar med kreativitet, visioner och nytänkande, med utgångspunkt i rådande verklighet. Tillsammans kan vi skapa konkurrensfördelar, en optimal organisation, förbättrad lönsamhet, gott renommé, kompetenshöjning samt utveckling och inspiration av gastronomisk kvalitet!

Måltidsutveckling där HELHETEN omfattas.



Inger Stiltjestrands Svensson, VD/kostekonom/konsult.