



POLITISKT ANSVAR – inte alltid förknippat med rätt kunskap!

Ständigt påminns politiker i Sverige nationellt, regionalt och lokalt om att ta sitt ansvar i aktuella samhällsfrågor, de har ju alla ansvar! Ja, även staten måste ta sitt ansvar för framtiden! Men vad ska avgöranden och framtida beslut grunda sig på, har våra folkvalda politiker just den kunskap som krävs för professionell tillagning och servering av mat i stor skala idag? I något enstaka fall ja, men annars NEJ!

Politiker måste erbjudas, få insikt om och skaffa sig mer kunskap om mat i det offentliga måltidsetablissemanget, lagstiftning och regelverk samt vad som utgör förutsättningar för optimal måltidskvalitet. Endast med sakkunskap om mat och måltid på rätt nivå, kan beslut fattas som blir trovärdiga och hållbara för Sveriges framtida måltidsförsörjning inom framförallt kommuner och lands-ting. *En uppmaning till oss alla som arbetar professionellt med matfrågor, erbjud och förmedla kunskaper vid varje tillfälle som ges!*

Obehagliga sanningar

Flertalet organisationer oavsett bransch blir alltmer ansträngda på grund av rådande ekonomiska förhållanden i Europa och övriga världen. Styrning är ett laddat ord som inte alltid upplevs positivt, då människor upplever att de fräntas sin frihet. Men organisationer är så komplexa idag, att det inte om man ska uppnå behovsanpassade resultat, fungerar att alla gör vad de själva vill. Detta är faktum även inom både privata och offentliga restaurang-/måltidsverksamheter.

Vi håller ofta på med "brand-släckning" och tänker inte långsiktigt. Ansvariga chefer känner sig pressade av att hålla sig inom budgetramar, samtidigt som det gäller att se till att medarbetare och gäster är nöjda. Detta är inte alltid lätt att få ihop. Men för att möta framtiden är det viktigt att vi anpassar oss och ständigt har gästen i fokus, att vi finns på plats

vid rätt tidpunkt för gästerna och inte då vi själva vill.

Här tror jag att vi måste synka så att planering och styrning blir bättre, för att framöver uppnå önskvärda effekter då det gäller såväl kraven på kvalitet som ekonomi. Ett målmedvetet arbete kan medverka till ökad effektivitet, som i sin tur kan frigöra resurser att nyttja i andra delar av verksamheten t ex att ta hand om gästen vid serveringen.

Framgångsfaktorer för att möta obehagliga sanningar

- Släpp på prestigen och samverka över gränser
- Etablera en tydlig och stabil organisation
- Utgå från helhetsperspektiv
- Profilerar med ett tydligt måltidskoncept och utbud
- Var långsiktig och uthållig
- Jobba ständigt med kund och gäst i fokus
- Odlar tillit i chef och ledarskap – det hänger mycket på chef och ledare att visa när det väl gäller att ta oundvikliga beslut
- Använd humor dagligen (en "ventil" i vardagens allvar)
- Använd sunt förnuft, så blir det lättare att följa lagstiftning och regelverk som skyddar och förebygger risker i all livs-medels- och måltidsproduktion



OM-/NYBYGGGATION eller renovering av kökslokaler?

Beställ vår Guide till utformning och planering av storkök, via www.diningdevelopment.com



Möt oss i Stockholm vid Stora Måltidsdagen 18 oktober, 2012 i samverkan med PEN Interiör på temat "Matsalen som oas för njutning".





Mat måste få kosta... maten idag för billig inom offentlig sektor?

Ja, frågan bör ställas och på sin spets! Då vi ständigt i våra uppdrag tar del av offentliga måltidsverksamheters ekonomi och resurser som avsätts för inköp av råvaror, så påminns man om de skillnader som är yttre förutsättningar mellan offentlig och privat sektor. Livsmedelsanbudet pressas, vilket i sin tur medverkar till att omedvetet eller medvetet, sämre kvalitet väljs på råvaror. Snart kokar verkligen köken soppa på endast en "spik"!

Kost- och restaurangchefer, släpp inte taget då det gäller att ställa kriterier för lägsta kvalitet på de livsmedel och råvaror ni upphandlar! Makten bör ligga hos er och inte hos grossisterna.

Även i denna fråga handlar det om att utbilda våra politiker i hur komplex tillagning och matproduktion i stor skala är. Öronmärkta "Erlandssonpengar" för råvaror i offentliga sektorn är kanske inom en snar framtid då inte en omöjlighet (förslag och idé från föreningen Kost & Näring, i tidningen Magasin Måltid nr 3)



Kort om trender och tendenser just nu

► Årets generaltrend: Det monokroma köket - rätter på de mest framträdande restaurangerna i Norden har gått från att explodera i färg, örter och detaljer till enkla prestationer uppbyggda kring en färg och vitt, exempel på dessertsidan är att två eller tre desserter är kritvita. Andra tendenser i mindre skala: Lakrits det nya svarta - Vaniljglass med olivkompott och råreven lakrits - Fromage gjord på ymer, med mjölkgelé och lakrits - Körnbär, rödbeta, vit choklad och lakrits. *Källa: Whiteguide i samarbete med Öresund Living.*

► En liten bit choklad, ljus eller mörk, om dagen eller ca 60 gram per vecka kan minska risken att drabbas av stroke med nästan 20 % enligt en ny svensk studie vid Karolinska Institutet där 37 000 män deltagit. *Källa: Tidskriften Neurologys hemsida.*

► 174 000 ton mat per år kastas inom svenska restauranger och storkök enligt ny rapport från Nordiska ministerrådet. Minskat svinn rena ekonomin - ta kontrollen över matsvinnet. Aktuellt i Guiden Kasta mindre mat som tagits fram av Nordiska ministerrådet.

Glädjande

- Offentlig gastronomi på plats under Almedalsveckan

Väldigt roligt är att den offentliga måltiden verkligen satt ned foten under årets Almedalsvecka, som många reportage jag tagit del av bekräftar. Med alla deltagares gemensamma inslag och medverkan i seminarier, mingel och möten, ökar ju ständigt kunskapen och dialogen kring den så viktiga vardagsmåltiden. Ser redan fram emot nästa års Almedalsevent 2013.



DiningDevelopment AB har fyllt 10 år! Med glädje och stolthet firade företaget den 1 september, 2012 sin "10-årsdag". Under dessa år har vi arbetat med uppdrag i drygt 55 kommuner och landsting i Sverige samt 15 privata företag och verksamheter under utveckling i både Sverige och i Danmark.

Många uppfattningar finns idag om hur den perfekta offentliga måltiden ska se ut och serveras. DiningDevelopment erbjuder ett brett urval som leder fram till detta;

- Tydlig organisation och styrning för önskad måltidskvalitet
- Delaktighet och medverkan från aktuella olika gästkategorier
- Anpassade måltidslösningar för tillagning och distribution
- Profession i gemensam profil och kommunikationspolicy för verksamheten
- Kompetenshöjning via riktade utbildningsinsatser för anställda
- Ideér och inspiration till måltids- och restaurangmiljöer

