

Utveckling – ett måste!

Den offentliga måltiden har varit mycket i medias fokus det senaste året. Dagligen uppmanas alla som arbetar med ansvar för och med tillagning av måltider för t ex förskolor, skolor, äldreomsorg och sjukhus. Ständigt måste måltidsutveckling ske, som möter kunders efterfrågan och behov. Är vi beredda att möta framtidens nya krav och förväntningar? Maten och måltiden kommer få en allt mer framträdande roll i val av t ex vilken kommun man vill bo i och vid val av förskola, skola, äldreboende eller sjukhus. Jag tror både beslutsfattare, producenter och utförare måste ta detta på största allvar!

Eskil Erlandsson, jordbruksministern presenterade förra året regeringens vision. Sverige ska bli ett matland att räkna med! Sverige ska sättas på världskartan, där ett av fem fokusområden är "den offentliga maten och att denna ska genomsyras av kvalitet och matglädje". Totalt finns för "Sverige – det nya

matlandet" avsatt 160 miljoner kronor, vilket förhoppningsvis ger utrymme för att prioritera råvaror av hög kvalitet, som medverkar till välsmakande och kulinariska måltider för alla våra gäst kategorier.

Måltidsproduktion i stora volymer och mat för många kräver nya matlagningstekniker, kunskap och forskning. Invanda mönster och föråldrade måltidsstrukturer kommer inte att fungera i morgondagens måltidskoncept. Rationella och kostnads-effektiva måltidslösningar är vad som krävs i framtiden, utan att ge avkall på kulinarisk kvalitet, näringsinnehåll eller sensoriska aspekter.

På vägen fram till kostnadseffektiva och fortsatt kvalitativa måltidslösningar bör en genomlysning av verksamhetens olika processer göras. Och detta utifrån ett gäst- och kundperspektiv. Finns icke rationella flöden som medverkar till slöseri och onödiga kostnader? Gör vi rätt saker?

För matglädje i framtiden!



- Prioritera maten och den offentliga måltiden för t ex minskad ohälsa och ökat välbefinnande, minskade vårdkostnader, ökad matglädje och trygghet.
- Se maten och den offentliga måltiden som ett konkurrensmedel.
- Mat måste få kosta!
- "Bygg" beslut på t ex studiebesök, smaktester, sakkunskap och fakta.
- Ge anställda möjlighet till regelbunden kompetenshöjning. Investering i människor lönar sig!
- Skapa ett tydligt gäst-kundfokus!

**Välkommen Marie Svensson!
Ny medarbetare i företaget**



Ge en kort presentation av vem du är som yrkesperson.

Jag är utbildad kostekonom som arbetat med framförallt offentliga måltider inom sjukhus, äldreomsorg och skola. De aktuella ämnesområdena har varit allt från specialkost, produktion/tillagning till lednings- och driftsfrågor samt utveckling av kund & måltidskoncept.

Vad kan du medverka till i kommande uppdrag inom DiningDevelopment AB?

Kunskap och helhetssyn om måltidens olika processer, med siktet inställt på måltidsutveckling.

Säg något om vad du tror om framtidens måltid inom kommuner och landsting?

Jag tror att måltiden kommer få en avgörande roll när jag väljer förskola/skola till mina barn, äldreomsorg till mina föräldrar eller vid val av sjukhus då jag är i behov av vård eller sjukhusvistelse.

"Ett tydligt ledarskap som, i samverkan med medarbetare, engagerar, utvecklar och följer upp de mål som finns är A och O för att nå resultat"

Inger Stiltjestrands Svensson

"Låt oss fortsätta samverka till framtida både kvalitativa och kostnadseffektiva måltidslösningar!"

Inger Stiltjestrands Svensson, VD/kostekonom/konsult. Tel 0418-145 54
www.diningdevelopment.com info@diningdevelopment.com



OBS!

**DiningDevelopment AB
har flyttat till nya lokaler:**

Postadress:
Box 58
261 22 Landskrona

Besöksadress:
Lilla Strandgatan 5 B,
2 vån. i Landskrona