

Globala förändringar ställer krav även på Sverige. Vi måste äta mindre kött och mer mat från växtriket. Att minska matsvinnet – att äta upp det vi producerar och köper hem – har också avgörande betydelse och ger dessutom mer pengar till inköp av bra råvaror. Dessutom måste hållbara produktionsmetoder och arbetssätt utvecklas och förändras, för att i framtiden vara mer flexibla och effektiva, men också konkurrenskraftiga.

Föråldrade synsätt och system präglar ännu idag många verksamheter i foodservice- och storhushållsbranschen. Ny kunskap och profession är ett måste i framtiden för att kunna möta kraven på förändring.

## **”Vi gör förstudien och ni kommer få lönsamhet och ökad profession”**

- Befrämjar er verksamhet hälsa och miljömässig hållbarhet?
- Är flöden och logistik i verksamheten optimala?
- Finns en väl förankrad plan för framtida investeringar?
- Finns beredskap i händelse av kris?

Vi bistår er med kompetens och kunskap som håller både idag och i framtiden. Verkligheten är här, låt oss ta hand om er verksamhet och vi levererar förslag till hållbara lösningar.

Vi erbjuder en förstudie och analys av verksamheten som omfattar holistisk kompetens inom mat och måltidsutveckling, synliggör driftsbrister och besparingsmöjligheter samt konkreta åtgärdsplaner för direkt implementation.

Ett holistiskt sätt att tänka kring mat innebär för oss - kvalitet, modernt synsätt, profession, drift och systematik.

Varmt välkommen att ta kontakt via telefon +46 (0)418-145 54, mobil +46 (0)703 178850 eller mejl [inger@diningdevelopment.com](mailto:inger@diningdevelopment.com).

/Inger Stiltjestränd Svensson, vd