

”Maten är det viktigaste vi har”

HORECA. I de storskaliga restaurangerna finns unika utmaningar. Öresundsbaseade konsultbolaget DiningDevelopment baserar sin verksamhet på att hjälpa foodservice- och storhushållsmarknaden arbeta smartare. För främjad hälsa, högre kvalitet och bättre ekonomi.

Inger Stiltjestrands Svensson hade jobbat länge inom livsmedelsbranschen i olika roller och med varierande typer av uppdrag. Hon såg ett ökande behov av att utveckla den viktiga restaurangverksamhet och gastronomi som pågår inom både offentlig och privat sektor, över hela Sverige.

– Insikten var att det inte bara handlar om att producera stora volymer mat, utan vi måste kunna se på livsmedelskvalitet, hållbarhet och hälsoaspekter också. Det finns behov som vi behöver möta med olika angreppssätt, vilket kräver flexibilitet.

Maten är dessutom det viktigaste vi har, oavsett vad vi jobbar med och var vi befinner oss i livet.

Hon grundade konsultbyrån

DiningDevelopment för att bidra till en positiv förändring. Kunderna är allt från enskilda privata restauranger till kommuner, regioner, företag och arbetsplatser. Arbetet kan ena dagen handla om att sjösätta en övergripande måltidsstrategi för en hel region, för att nästa dag innebära att detaljskriva på veckomenyn hos ett äldreboende för att minska matsvinnet.

Inger Stiltjestrands Svensson medger att det kan röra sig om ganska komplexa uppdrag, där möjligheterna till förändring är beroende av ledarskap, kompetens, ekonomi och många andra förutsättningar.

– Vi letar hela tiden efter effektivare arbetsätt, vilket ofta är lättare om man kommer utifrån med nya ögon. Målet är att höja kvaliteten samtidigt som restaurangens lönsamhet ökar.

Att bidra med rådgivning inom hälsa och välbefinnande är ytterligare en uppgift som DiningDevelopment tar på allt större allvar.




”Målet är att höja kvaliteten samtidigt som restaurangens lönsamhet ökar.”

INGER STILTJESTRAND SVENSSON
Grundare och Vd
DiningDevelopment

– Mat och hälsa är grunden för allting, så det handlar mycket om att investera i mat som preventivt kan bidra till en positiv samhällsutveckling för att motverka cancer, hjärt- och kärlsjukdom, fetma samt typ-2 diabetes. Offentlig sektor har länge haft det synsättet, men nu tycker jag att vi märker en positiv utveckling även i privat sektor. Lunchrestauranger generellt har dock fortfarande en del att fortsätta utveckla på detta område.

Uppdragen fördelas dels på större aktörer inom livsmedelskedjan, dels på uppstickare som kan visa sig vara snabbväxande på sikt. Och ett nytt kundsegment är på uppåtstående.

– Nu bygger vi en del samarbeten med dagligvaruhandeln, som öppnar allt fler restauranger i sina butiker.

Det är väldigt spännande. Då får vi verkligen möjlighet att möta kunden i vardagen. 

DININGDEVELOPMENT AB.

DiningDevelopment har ett holistiskt perspektiv och sätt att tänka kring mat och måltider, vilket innebär kvalitet, modernt synsätt, profession, drift och systematik.



Inger Stiltjestrands Svensson
0418-145 54
inger@diningdevelopment.com
diningdevelopment.com