

*"Maten och måltiden är viktig för Sveriges utveckling, såväl folkhälsan som mat- och måltidsbranschens framtid.
– Från ord till handling. Tillsammans hittar vi hållbara lösningar."*

Inger Stiltjestränd Svensson, VD

Nr 1 2024

▶ *DiningDevelopment har gedigen kunskap och mångårig erfarenhet från arbete inom Foodservice-/Storhushållsmarknaden med uppdrag i privata företag, universitet och högskolor, kommuner och regioner. Vi har ett holistiskt sätt att tänka kring mat vilket innebär – kvalitet, modernt synsätt, profession, drift och systematik.*

Vi tar fram konkreta lösningar för organisation, gastronomi och måltidsservice med fokus på effektivitet, lönsamhet, hållbarhet, säkerhet och beredskap.

Vi har uppdaterat vår hemsida

Med syfte att sidan ska vara mer tillgänglig, snabbare och säker. Dessutom har vi förbättrat användarupplevelsen och den digitala tillgängligheten. [Klicka här](#) för att läsa mer och ta del av våra tjänster.

Kris och beredskap

"Vad ska vi göra om det händer i morgon?"

Ensam är inte stark när det kommer till beredskap och livsmedelsförsörjning – vi är ert resurstöd i beredskapsarbetet.

Bland annat omfattas:

- Måltidsorganisationens beredskap – gemensam målbild
 - samverkan och sammanhang
- Beredskapsplanering – tidsperiod, volym och typ av matgäster, serveringstillfällen.
- Beredskapskök – vad är viktigt att tänka på? Kartläggning?
- Livsmedelslager och krismenyer - upphandling
- Logistik
- Kommunikation

▶ **Låt oss få veta - vad kan vi erbjuda Er i kommande eller pågående förändringsprocesser och utvecklingsarbete.**

Vi möts gärna digitalt för att inledningsvis diskutera era förutsättningar, men framför allt de möjligheter i övergripande som vi ser. Boka på diningdevelopment.com eller maila till boka@diningdevelopment.com.



Verksamhetsanalys – från ord till handling

Förändringar och anpassning kan inte längre vänta – men låt besparingar läggas på rätt saker. En verksamhetsanalys klargör verksamhetens syfte och behov – Varför finns verksamheten och för vem? Hur bör resurser prioriteras och omfördelas?

- minskade kostnader och synliggjorda besparingsmöjligheter
- klargjort och tydligt uppdrag
- resurseffektiv organisation och ledningsstruktur
- säkerställd kvalitet och förbättringar där det är möjligt
- kortade ledtider, effektiviserade flöden och logistik
- inriktning och struktur för kökslokaler inkl normer och standards
- åtgärdsplan inför implementering