

Måltiden – utmanar oss inför 2011!



En attraktiv måltid

- Vi vill göra den offentliga måltiden just så attraktiv som den kan vara, säger Sveriges landsbygdsminister Eskil Erlandsson nyligen i en intervju angående nytt nationellt kunskapscenter för offentlig mat som planeras att inkvarteras hos Livsmedelsverket.

4 miljoner har regeringen budgeterat per år för att höja kvaliteten. Det är oerhört positivt att Visionen Matlandet Sverige, där ett av fem fokusområden är den offentliga måltiden, konkretiseras på detta sätt. Kanske finns det alternativ till instanser där detta kunskapscenter även skulle kunna inordnas t ex Sveriges kommuner och Landsting? Men vi får inte fastna vid detta, det viktiga är att samordna rätt kompetenser för detta uppdrag.

"Operation bättre mat"

... var största rubriken på tidningen Sydsvenskans första sida den 2 december 2010 – med fokus på patientmaten till 5 av Skånes sjukhus, där det är dags att teckna nytt driftentreprenadsavtal.

Måltiderna här tillagas sedan ca 15 år tillbaka i ett kök där samtliga moment inköp, produktionsplanering, tillagning, distribution, återtagning och diskning serveringsposlin samt kunduppföljning sker.

Patienterna erbjuds hos flera vårdavdelningar 5 olika maträtter för att tillgodose möjligheten att välja. Dock sker alltför sällan aktiva val från många patienter. Ansvarig vårdpersonal uttrycker följande skäl: "det tar för mycket tid att springa runt och fråga patienterna". Samtidigt säger ansvarig tjänsteman för maten vid sjukhusen att det även handlar om intresset från klinikledningens sida och att "mat betraktas lite för lite som det läkemedel det är". Från politiskt håll (inte bara inom Region Skåne) uttrycks nu en önskan om förändring, men vad denna förändring innebär är inte klargjord mer än i generella termer som att "patienten ska få välja när och vad hon eller han ska äta".

Måste här ställa frågan, får måltiden som avgör våra förutsättningar att orka och lyckas resten av dagen, ta tid?



Maten - kvalitetsstämpel som kommer avgöra

Maten och måltiden kommer framöver vara en kvalitetsstämpel inom varje kommun och sjukhus inom landstingen. Varje kommun- och landstingsansvarig politiker, som ännu inte antagit beslut om mål och riktlinjer för aktuell kosthållning eller måltidsservice, bör påbörja denna process under 2011! Först därefter har anställda inom köks- och måltidsproduktion "verktygen" som tydliggör uppdraget och vilken kvalitetsnivå som måltiderna ska ha. Dessutom kommer detta också leda fram till bättre mat som samverkar med visionen Matlandet Sverige.

Stockholms stad, med kostchef Linn-Linn Thun i spetsen, har visionen att "vi ska ha skolmat i världsklass". Detta är väl en utmaning om någon!



Kundevent & konferens 13-14 april, 2011

"Operation måltid – mat i offentlighetens tjänst!"

Med medverkan från Lunds Universitet. Boka in redan nu!



DiningDevelopment erbjuder "verktygen"

Verktygen som vid sidan av tallriken medverkar och hjälper till att stärka kvaliteten och måltidsupplevelsen via:

- **Gemensam profil och kommunikationspolicy**, som anger plattform och professionen i all kommunikation, såväl internt som externt med samtliga kunder och gäster.

- **Måltidsmiljön**, matsals- & restauranglokalens utformning, i samverkan med vår nya samarbetspartner PEN (www.pen.se) kan vi erbjuda inspiration till förändring och förnyelse utan stora investeringar. Vi visar gärna exempel vid ett möte på plats!

- **The Kitchen Way** – vårt nya verktyg och koncept där vi erbjuder möjligheter för hela måltidsorganisationen att utvecklas på ett hållbart sätt som tillmötesgår intressenter, medarbetare och gäster/kunder.

The Kitchen Way omfattar:

- Principer och synsätt
- Processer och värdeflöden
- Problemlösning via kontinuerlig förbättring och lärande.

The Kitchen Way kan bli vägen till oväntad succé!



Hur summerar vi det snart gångna året 2010?

Finns det UTMANINGAR kring maten och måltiden som vi kommer bära med oss in i det nya året? Ja, några rubriker påminner oss!

Mindre mat ska mätta fler

Från FN:s Klimatmöte i Mexiko under två veckor i december, 2010 Mindre mat ska mätta fler - om fyrtio år ska världens befolkning samsas om färre och dyrare livsmedel. Orsak: klimatförändringar. Resultat: mindre att äta, särskilt där det redan nu är ont om mat.*

T ex förutspås produktion av vete minska med en tredjedel i utvecklingsländerna fram till år 2050, produktion av ris i Mellanöstern och Nordafrika minskar med 40 %, majsodlingen i Centralasien minskar emd 38 %, veteodlingen i södra Asien kommer halveras. Denna minskade livsmedelsproduktion ska försörja en växande befolkning. År 2050 kommer det finnas nio miljarder människor, drygt två miljarder fler än idag. Konsekvenser; ökad efterfrågan och minskad tillgång gör maten dyrare

Att äta är att välja

Det pågår en dragkamp på tallriken. Att äta är att välja. Före maten måste var och en bestämma sig. Kött eller vegetariskt? Närproducerat eller importerat? Exklusivt eller billigt? Tillsatser eller ej? Vad väljer vi? Både och, för det mesta.

Matens nutida trender drar åt olika håll. Vi vill gärna veta att hönan som värpte frukostägget får gå ute i det fria, men slår dövsörat till när någon berättar hur mycket regnskog som fälldes för att man skulle odla oljepalmer och förse fikabrödet med billigt "transfett/vegetabiliskt fett". Vi undviker onödiga tillsatser i varmrätten men tar gärna en handfull segt smågodis efter maten.

År 2050 - mindre råvaror, mer människor



En del är dessutom "halv-vegetarianer" som äter kött ibland. Ja, det är självklart helt ok för var och en att fylla sin tallrik med motsatser.*

Smaklig måltid!

Läskig kampanj ska skrämman unga (Reklamkampanjen "Are you pouring on the pounds?") Det pågår för närvarande ett snabbmatsinferno i USA. Myndigheterna kämpar för att få barn och ungdomar att äta och dricka mer hälsosamt. Parallellt trappar snabbmatskedjorna upp sin reklam till unga, ca 4,2 miljarder dollar satsades förra året på reklam i tv, på internet och i sociala medier med barn och ungdomar som prioriterad målgrupp De hälsoriktiga måltiderna marknadsförs dåligt, de måltider som snabbmatskedjorna serverar innehåller fortfarande för mycket kalorier, socker och även salt. I samma studie som ovan har 3 039 olika kombinationer av snabbmatsmål granskats, bara ett dussintal mål avsedda för barn och tonåringar klarade kriterierna för en näringsriktig måltid.** Och det finns kopplingar till Sverige i denna utmaning.....

* enligt ny rapport från International Food Policy Research Institute

** Källa: ny studie som publicerats av Rudd Center for FOOD Policy and Obesity vid Yale-universitetet

Sist men inte minst...

Vi på DiningDevelopment AB vill tacka för året 2010 och önskar Dig och er alla en riktigt GOD JUL och ett GOTT NYTT ÅR 2011!

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

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

www.diningdevelopment.com

