



MatLust

UTVECKLINGSNOD

Nuläge deltagande kostenheter

Workshop 1+2

Program Strategiskt ledarskap för en modern och hållbar kostenheter

MatLust Utvecklingsnod i samarbete med BERAS International

Sigtuna

Vi är bra på...

- + Involverar medarbetare i beslut vid ett tidigt skede
- + Utvecklar ledarskap och beteenden, workshops utifrån medarbetarnas egna behov
- + God ekonomi
- + Bra och fungerande samverkan med andra förvaltningar
- + Ökad nöjd kund-index

Vi behöver utveckla...

- Jobbar med att få med även grundskolepedagoger i besluten och öka förståelsen kring besluten
- Öka kommunikationen utåt gällande vad som är bra med verksamheten för att förändra bilden av god och hälsosam skolmat

Tyresö

Vi är bra på...

- + Stort engagemang i verksamhetens kök
- + Hög kunskapsnivå i verksamhetens kök
- + Höga nivåer av ekologiskt och KRAV-märkt

Vi behöver utveckla...

- Tydliggöra ledarskapet, saknas ledarskapsansvar i köken
- Öka samarbetet mellan skola och kostenhet samt mellan köken
- Öka delaktigheten på individnivå
- Hålla jämnare kvalitet i alla kök

Lerum

Vi är bra på...

- + Bra arbete med matsvinn, låga nivåer av svinn
- + Mäter koldioxidekvivalenter och arbetar med uppsatta mål kring dessa
- + Arbetar ständigt för större andel ekologiskt och certifierat

Vi behöver utveckla...

- Öka kommunikation och samverkan inom verksamheten
- Jobba mot en jämnare kvalitet

Nyköping

Vi är bra på...

- + Ny organisation (2018) vilket gjort det möjligt att lägga en bra grund med policys osv.
- + Handlingskraftiga
- + Verksamhetens teamledare är en del av ledningen
- + Lyhörda och omvärldsorienterade
- + Arrangerar måltidsfestivalen för att engagera medarbete och bygga gemenskap
- + Lågt matsvinn, halverades på 2 år
- + Ansvarar för investering i köken

Vi behöver utveckla...

- Öka andelen lokalproducerat
- Integrera pedagoger och annan personal i måltidsarbetet
- Öka motivationen hos medarbetare
- Öka kompetensnivån bland medarbetare

Nynäshamn

Vi är bra på...

- + Arbetar aktivt med strategiskt ledarskap
- + Kopplat uppsatta mål till lönekriterier
- + Många i verksamheten är utbildade inom Diet for a Green Planet
- + Medarbetare skiftar arbetsplats/ kök efter ett uppsatt schema för ökad kunskap
- + 2 träffar per år för hela enheten för ökad gemenskap
- + Köksansvariga skriver brev till föräldrar för att öppna upp för kommunikation

Vi behöver utveckla...

- Alla medarbetare måste hitta sin inre drivkraft
- Höja statusen på ekonomi- och kvalitetbiträden

Södertälje

Vi är bra på...

- + Driven och engagerad ledning
- + Förändringsbenägna
- + Bra övergripande målbild
- + Stor organisation med möjlighet att prova olika produkter (testbädden?)

Vi behöver utveckla...

- Specialkosten
- Öka kommunikation, uppföljning och avstämning
- Ökad information och kommunikation gentemot mottagarna
- Ökat stöd gentemot medarbetare på golvet, tydliggöra dessas uppdrag
- Öka förståelsen för att förändring kan ta tid
- Arbeta öppnare mellan olika delar i verksamheten och mellan köken
- Samverka med förskola, skola och äldreomsorg

Värnamo

Vi är bra på...

- + Liten kommun
- + Nära till medarbetare och politiker
- + Transparens och delat ledarskap
- + Fina kök
- + Bra ekonomi
- + Lågt matsvinn
- + Politiken inom kommunen jobbar för närproducerat, svenskt och ekologiskt

Vi behöver utveckla...

- Upplevelse att allt inte når hela vägen fram till medarbetare
- Hitta engagemang och kreativitet hos medarbetare
- Öka kunskapen hos medarbetare, gäster och föräldrar

Ekerö

Vi är bra på...

- + Hjälper varandra mellan kök med såväl personal som varor
- + Stark sammanhållning
- + Nöjda matgäster vilket ger ett stort förtroende
- + Fokus på välmående
- + Stor kreativ frihet för kockarna

Vi behöver utveckla...

- Öka andelen närproducerat, säsongsbaserat
- Etablera relationer för att möjliggöra ökning av närproducerat och säsongsbaserat
- Hitta ett mätverktyg för att mäta närproducerat och säsongsbaserat
- Ökad elevdialog från skola och ökad feedback från förskola

Danderyd

Vi är bra på...

- + De flesta köken är tillagningskök
- + Engagerade kockar
- + Hållbart arbete, stort engagemang gällande svinn, certifieringar och ekologiskt
- + Provar nya produkter
- + Arbetar med nyckeltal som rapporteras ut till alla enheter
- + Transparens inom verksamheten
- + Bra kontakt mellan kök och ledning
- + Utbildningar för köken

Vi behöver utveckla...

- Hitta medarbetarnas drivkrafter
- Förbättra relationen med lokala politiken
- Förbättra samarbetet med övrig personal
- Öka teamkänslan genom att arbeta över gränser och mellan enheter
- Öka krisberedskapen genom att bland annat öka andelen närodlat

Östhammar

Vi är bra på...

- + Teamarbete
- + Tydlig organisation och struktur. Förankrade och nedskrivna rutiner.
- + Engagerad och kunnig personal
- + Hög delaktighet i ett tidigt stadium.
- + Strategiskt ledarskap - Struktur & Planering

Vi behöver utveckla...

- Bättre kommunikation med föräldrar
- Samverkan med Sektor bildning och Sektor omsorg
- Minska svinn
- Implementera nya maträtter
- Strategiskt ledarskap - Uppföljning & Återkoppling; Förtydliga

Nacka

Vi är bra på...

- + Stort engagemang i många skol- och förskolekök
- + Finns återkommande forum för kommunikation mellan koststrateg – skolledare
- + När ut med information till måltidspersonal med samarbetsyta och nätverksträffar

Många tillagningskök

Vi behöver utveckla...

- Öka kommunikationen utåt kring hur vi arbetar med måltiderna och berätta om det som är bra till målgrupperna vårdnadshavare och politiker
- Att köken och måltidspersonalen ses som en del av verksamheterna
- Kartlägga skolornas/skolledarnas behov för ökat engagemang och arbete och ägandeskap kring måltiderna
- Ökat matgästfokus, arbeta för ökad nöjdhet
- Strategi för att nå kommunens uppsatta mål kopplat till måltiderna

Frisk Mat

Vi är bra på...

- + Att överföra/transformera problemlösningsfokusering till lösningsfokusering
- + Snabbfotade, anpassningsbara och opartiska
- + Syftesdriven design, kommunikation och inspiration
- + Nätverkande

Vi behöver utveckla...

- Att förstå EXAKT vad som motiverar tillräckligt för att transformera offentliga matlagare till motiverade folkhälsohjältar
- Mötes- och föreläsningbokning för att nå även de som inte hittar till oss av ren nyfikenhet
- Att hitta "vägar in" till alla de som serverar maten i vården (vårdbiträden/undersöterskor osv)

Kontakt

Fredrik Birath

BERAS International Foundation

Strategy and Process Leader

fredrik@berasinternational.se

Tfn 070-4610769

LinkedIn: www.linkedin.com/in/fredrikbirath/

Följ oss gärna i sociala medier

LinkedIn [BERAS International](#)

Facebook www.facebook.com/berasinternational

www.berasinternational.se

