

# Full satsning på **kvalitet och arbetsglädje** trots sparkrav

Det har genomförts stora och lyckade förändringar inom kommunala Måltidsservice i Umeå. Arbetet med det har inte minst handlat om besparingar, bättre kvalitet på maten, delaktighet och mer arbetsglädje. Nu har kostchefen fått upp ögonen för Sex Sigma som förbättringskoncept.



Foto: Rolf Höjer

Det är viktigt att satsa framåt på kvalitet och arbetsglädje även när man har besparingskrav att uppfylla, anser Ulla Dellqrantz.

**Det var ett tufft uppdrag** som kostchefen *Ulla Dellqrantz* fick ansvar för år 2002. Den nya enheten som hon blev chef för, Måltidsservice, skulle ta över ansvaret för alla skolmåltidsverksamheter som tidigare låg under respektive rektor. Det fanns också ett tufft sparbetning och samtidigt skulle måltidsservicen även utvecklas och förbättras.

## Arbetsglädje och delaktighet

Redan första året var man tvungna att slimma och effektivisera organisationen för att klara målen. Men Ulla Dellqrantz, som alltid varit intresserad av kvalitetsarbete, såg också att man inte enbart kan göra besparingar. Man måste satsa också. Hon har själv arbetat i kök och vet hur viktigt det är att vara på medarbetarna. Annars tappar de lätt sugen, särskilt i besparingstider. Det behövs arbetsglädje och delaktighet, betonar hon. Inte minst genom att få utbildning och vara med och delta i förbättringsarbete.

– Vi behövde överhuvudtaget en bra plattform att bygga på, så vi började med att förbättra lokaler, utrustning, utbildning, friskvård med mera. Därefter fokuserade vi alltmer på att förbättra kvaliteten på maten.

Det mesta av helfabrikat plockades bort och man lagar nu mer mat från grunden. En förbättringsgrupp arbe-

tade fram en handlingsplan för mer ekologiska produkter. Ett kostpolicy-program togs fram och godkändes. Man har också tagit fram en kvalitetsdeklaration. För att ytterligare säkerställa rätt kvalitet på måltiderna införs nu också ett kostdatasystem stegvis.

En övergripande förbättring är att man gradvis har gått från att stora köksenheter levererar varm mat till mindre mottagningskök, till att man idag har bättre utrustade mottagningskök och att mer av maten tillagas där. Kvaliteten har blivit bättre och medarbetarna upplever arbetet som roligare. Antalet stora, dyra köksenheter har minskats medan övriga kök utnyttjas mer under dagarna.

## Ser stor potential i Sex Sigma

Förändringsarbetet har präglats mycket av projekt i förbättringsgrupper bestående av medarbetare som visat intresse för detta och inriktningen framöver är att man ska arbeta enligt Sex Sigma-metodiken.

– Men det är viktigt att göra det i en takt som organisationen och medarbetarna orkar med. Först behöver vi lägga en god utbildningsgrund. Medarbetarna måste ha utbildning i metodiken innan vi kan driva den, säger Ulla Dellqrantz.

Hon har själv gått flera utbildningar

i kvalitets- och verksamhetsutveckling, bland annat en Black Belt-utbildning hos Sandholm Associates. Där ingår det att genomföra ett avgränsat, väl definierat och systematiskt förbättringsprojekt i den egna verksamheten, enligt metodiken i Sex Sigma. Som utbildningsprojekt valde hon att analysera samband och genomföra förbättringar kring en viss del av ekonomihanteringen, vilket visade sig spara 300.000 kronor per år.

Ulla Dellqrantz ser metodiken i Sex Sigma som en stor potential att göra förbättringsarbetet ännu bättre, i stort och smått, och på ett sätt som blir synligt i köken. Idag har Måltidsservice 220 anställda som i 85 kök tillagar cirka 20.000 portioner mat varje dag och har en budget på cirka 100 miljoner kronor. Det finns nya sparbetning att uppfylla och för Måltidsservice blir det mycket viktigt att fortsätta arbeta med förbättringar.

.....

**Ulla Dellqrantz har genomgått Sandholm Associates kurs ISO 9000 i praktiken och de längre utbildningsprogrammen Kvalitetschefskurs och Black Belt-utbildning.**