

Minskade matsvinnet med 10 procent på bara några månader

Efter noggranna analyser av var de största matsvinnen uppstår inom Sodexos måltidsservice kunde företaget genomföra förbättringar som snabbt minskade mängden slängd mat motsvarande ett värde av drygt två miljoner kronor per år.

Bakgrunden till projektet

Sodexo är ett internationellt ledande servicemanagementföretag som erbjuder en rad olika supporttjänster för näringsliv och offentlig sektor. En av dessa är måltidsservice. Tidigare lokala initiativ för att minska matsvinnet visade att det fanns en god förbättringspotential, både miljömässigt och ekonomiskt. Miljöarbetet är ett starkt profilmråde inom Sodexo och måltidsservicen är stor volymmässigt i Sverige. För att hitta de effektivaste åtgärderna genomfördes ett förbättringsprojekt enligt DMAIC-metodiken, i samband med en Black Belt-utbildning hos Sandholm Associates.

DE FEM FASERNA

1 Definiera

Ett mål sattes upp att minska svinnnet med 10 procent. Projektgruppen började med att kategorisera och dela upp fem typer av svinn i olika delar av processen. Man gjorde en *voice of the customer* som visade att det bara finns vinnare i ett sådant här projekt. Därefter gjordes en flödesanalys av arbetsgången i köken och man tog fram en lämplig mätplan.

2 Mäta

Mätningen delades upp i fyra faser och omfattade allt från att anteckna på papper ute i respektive kök, till att registrera i system för hela landet. Detta på ett sätt som kunde avläsas för olika driftområden, olika kundsegment osv. Först gjorde man en pilotmätning och kunde då slipa detaljerna för resten av mätarbetet.

3 Analysera

Det blev väldigt mycket mätdata och till en början såg man inga mönster. Men genom statistisk analys i Minitab kunde projektgruppen få bättre struktur i sina mätdata och se var de största svinnen uppstår. Man gjorde också en orsaks-

analys för de olika typerna av svinn som kom fram. Det största svinnet visade sig uppstå i serveringen, dvs mat som inte gick åt. Svinnet i själva matberedningen var inte så stort som man först trodde. Tallrikssvinn, dvs mat som gästerna slänger, visade sig också vara stort. Det var stora skillnader mellan olika typer av måltidsverksamheter. Bland annat visade det sig att skolbarn var bättre än vuxna gäster på att inte slänga mat.

4 Förbättra

Utifrån resultaten i analysen genomfördes en rad förbättringar. Bland annat har det tagits fram verktyg för att hjälpa restaurangcheferna att lära känna och bättre förstå sin försäljningsmix och sitt gästflöde, för att kunna planera matåtgången bättre. Med hjälp av Fem S skapade man bättre ordning och reda för att minska förvaringssvinn. Viktigt blev också att genom kampanjer, måltavlor och skyltar etc kommunicera med kunder och gäster för att minska mängden slängd mat.

5 Styra

För att säkerställa förbättringarna mäts nu matsvinnet varje månad på olika nivåer. Det är obligatoriska mätetal inom hela måltidsverksamheten och varje chef diskuterar med sina medarbetare hur de utvecklar sig.

Resultaten

Efter en inledande mätperiod och fastställande av ett basvärde kunde man redan under de två följande månaderna påvisa en minskning av matsvinnet med 14 ton, vilket motsvarade cirka 10 procent. Baserat på en kostnad av 25 kronor per kilo svinn rör det sig om över två miljoner kronor under ett år. Dessutom finns ytterligare förbättringspotential. För Sodexo innebär detta inte minst ett viktigt bidrag till kundernas miljöarbete och ökad konkurrenskraft på marknaden.



Vad var avgörande för resultaten?

– Eftersom vi satte ribban högt för hela landet var det viktigt att lyckas nå ut med kommunikationen. Medarbetarna har varit mycket engagerade och projektet har haft stor hjälp av kompetenta kollegor. Det var också viktigt att vi utifrån DMAIC-metodiken analyserade varje del ordentligt och använde statistiska metoder, innan vi bestämde förbättringsåtgärderna, säger *Karin Vierma* som är driftutvecklingschef för Sodexos svenska verksamheter.



Karin Vierma