



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

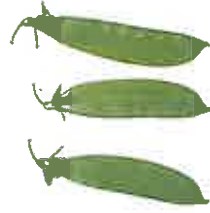
Kan lokal mad være en fordel?

- Steen D. Pedersen, adm. direktør Dansk Cater
- Dansk Cater har 16 afdelinger over hele Danmark, 14 distributionsafdelinger samt 2 Cash & Carry butikker.
- Alle afdelinger har frost, køl og koloniallagre.
- ca. 300 lastbiler som distribuerer i Danmark dagligt
- Leverer til offentlige og private kunder i hele landet
- > 60.000 aktive varenumre, alt indenfor frosne, kølede/friske, kolonial/konserves, drikke til diverse nonfood til brug i køkkener f.eks. foliebakker, servietter, pizzaæsker etc. etc.



Kan lokal mad være en fordel?

- Kan lokal / nærproduceret råvarer indgå i stordrift?
- Kan produkter, som ikke er produceret med det formål at være billigst, indgå og skabe værdi i stordrift?
- Spørgsmål til mig som grossist: Kan I levere lokal / nærproducerede varer til en konkurrencedygtig pris?



Kan lokal mad være en fordel?

- Der er rigtig mange grunde til at svare NEJ – lokal / nærproducerede egner sig ikke til stordrift!
- Det er for småt til at planlægge efter, længere bestillingstider, restordre p.g.a. vejret - ikke konkurrencedygtige priser etc. etc. etc.
- på nordjysk – det er noget BØVL !!!



Kan lokal mad være en fordel?

- Hvem var de mennesker der startede økologi, bæredygtighed
- Hvem startede bølgen med Nordic Food.....
- Det er mennesker som brænder for det de laver og som VIL og er VILLIGE til at gøre en forskel



Kan lokal mad være en fordel?

- Hvordan får vi noget højtflyvende ned på jorden ???



- Hvordan får vi det gjort brugbart af mange ??



og ikke kun enkelte ekstreme elementer.....

- Det kræver – efter min mening – en indsats og nogle som er villige til at gå foran, for der er ingen lette løsninger.
- Til gengæld kan det give gode og tilfredsstillende resultater

Hvad vil I på sygehusene?

Hvad er succeskriterierne for madlavningen?

- Glade patienter, som ser frem til en oplevelse med dagens mad
- Mad, som de der serverer, er stolte af og glade for at servere
- Mad som også læger og sygeplejesker spiser dagligt
- Mad der er billig pr. portion

Kan lokal mad være en fordel?

Kan det lokal / nærproducerede give VÆRDI i køkkenerne?

Måltider med historie:

æbler fra Sdr. Tranders eller gulerødder fra Tolne bakker...



Lokale patienter kan få positive tanker, måske tilbageblik

Måske spises der mere, hvilket vel er positivt for de fleste syge mennesker!

Spændende for personalet at skulle arbejde mest muligt med lokal / nærproduceret – mere personligt mere udfordrende

Kan lokal mad være en fordel?

ØKONOMI – det altoverskyggende spørgsmål

Umiddelbart er lokal / nærproduceret fra mindre enheder og baseret på andre VÆRDIER end storproducenternes effektivitet

Men lokal / nærproduceret kan være økonomisk forsvarligt, hvis man vil det!



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

Kan lokal mad være en fordel?

EFFEKTIVITET kræver samarbejde og udfordring:

Hvor kan man finde mest effektivitet i "produktionslinien" f.eks.

- v/producenten: Sæson – forarbejdning – kvalitetskrav/forslag (skræddersyede løsninger)
- v/grossist: logistik fra producent/til køkken, emballage, komplementerende produkter/producenter
- v/ køkken: emballage, tider, planlægning af menuer, videreforarbejdning

10% - 10% - 20%



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

Kan lokal mad være en fordel?

HVORDAN KOMMER LOKALE PRODUCENTER FREM I STORKØKKENERNE

- Mange krav – køkkener og grossist kan hjælpe og være en del af løsningerne
- Samles i grupper
- Gå sammen med større producenter og eller producenter med komplementerende produkter



Kan lokal mad være en fordel?

Vi vil gerne give mere værdi til vores rolle som grossist ved:

Dialog og facilitator for køkkenerne
Facilitator for lokale producenter
Samle og udarbejde planer



Udnytte nuværende muligheder for dialog om menuplaner og i detaljen arbejde med, hvor vi kan indføre mere lokal / nærproduceret i menuerne!

MEN



Kan lokal mad være en fordel?

Vi mangler koblingen, der skal gøre dette muligt, nemlig:

DEN POLITISKE VILJE – *real politiske vilje*

til at gøre snak til virkelighed!

Alle laver fine planer om økologi og meget andet godt

OG

Samtidig skrues på økonomiknapperne, så motivation og muligheder for køkkenerne holdes nede!!

Og måske viljen i køkkenerne til at arbejde "interessesetime" i en projektperiode.....

Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

Kan lokal mad være en fordel?

Nu varsler Region Nord med et fællesudbud med Midt og Syd for alle ~35 sygehuse i de 3 regioner, for at få alt så billigt som muligt!

Så er vi tilbage ved at tale **VÆRDIER**....

Værdi er mere end råvareprisen, meget mere, det afgørende for optimale køkkener – mener jeg – og for at disse kan servere en fristende og god mad til patienterne, læger og sygeplejersker er

Engagement og motivation i køkkenerne – ved med-indflydelse og mulighed for at se resultaterne af det arbejde man udfører



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

Kan lokal mad være en fordel?

Gi' magten tilbage til køkkenerne, ansvar for glade "patientkunder" samt for økonomien for lokal / nærproduceret for bronze, sølv og guldambitionerne i det enkelte køkken

Økonomi og maksimering af lokale produkter vil blomstre, hvis det bliver "lokalt".



Kan lokal mad være en fordel?

Dansk Cater har 16 meget forskellige afdelinger som dog har samme opgave – nemlig at levere råvarer til storkøkkener – de gør det hver på deres måde med hvert deres lokale særpræg, men de gør det godt!

Vi tror på at nærhed og lokal er den bedste stordrift og at det også kan gælde for offentlige storkøkkener, HVIS...

Politikerne og sygehusedirektørerne tør lægge mere magt ud til de enkelte sygehuse eller enkelte køkkener!



Kan lokal mad være en fordel?

Dansk Cater er klar til at blive udfordret eller sat på arbejde med lokal / nærproduceret BÅDE fra producenter og fra køkkenerne.

Vi vil arbejde med mangfoldighed og skræddersyet løsninger for maksimal VÆRDI

ikke one size fits all – ikke Private Label



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele

Vi er i Dansk Cater ca. 1400 nærproducerede danske medarbejdere



Effektive p.g.a. lokal beslutningskraft og ansvar.



Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele



Kontakt:

Dansk Cater A/S

Vidalsvej 6

9230 Svenstrup

T: +45 9637 2020

F: +45 9637 2021

E: info@cater.dk

W: www.cater.dk

TAK FOR OPMÆRKSOMHEDEN