

Madspild i køkken

Resultater: Bedre service + besparelser i fødevarer

Indsatsområde: Overproduktion + stor unødigt variation

Anvendt metode: 5S og standardiseret arbejde

Baggrund for projektet – Madspild

Et kommunalt køkken gennemførte et lean projekt i samarbejde Howbiz.

Hovedtemaet for projektet var madspild i køkkenet indenfor ældreområdet. Arbejdet bestod i at sørge for mad til borgere i egen bolig udenfor plejeboliger. Medarbejderne ville belyse spild i form af over- og underproduktion, indkøb af rette mængde varer og rengøring af grøntsager etc. Medarbejdere i køkkenet havde stor fokus på hvad der skabte værdi for kunden, og i den forbindelse at arbejde med det faktum at ældre ikke ønskede at smide mad væk.

Indsatsområder – Overproduktion af mad

Et manglende fokus betød at der var en overproduktion af mad i køkkenet. Derfor måtte det sikres at regneark til beregning af mængder af mad blev anvendt korrekt og at der blev taget højde for borgernes præferencer.

Der er 4 forskellige separate køkkener indenfor organisationen og på den baggrund kunne hvert køkken ændre i opskriften, hvis maden ikke var som ønsket eller indtaste opskrift på en ny ret for at sikre korrekte beregninger af ingredienser. Dette betød at der var en manglende koordination og vidensdeling på tværs af køkkenerne, hvilket betød at slutbrugerne ikke altid oplevede den samme kvalitet.

Mål

- Korrekt produktion af mad.
- Bedre informationsdeling på tværs køkkenerne.
- Opnå mindre variation i kvaliteten af maden.

Anvendt metode – 5S + standardiseret arbejde

Arbejdet med 5S bestod i en sortering af råvarer således, at alle råvarer havde de korrekte varenumre i IT-systemet. Derefter blev en ny liste udarbejdet som var mere overskuelig og dernæst blev der iværksat en systematisk oprydning og sortering i varenumre. Derudover blev der aftalt at en af medarbejderne ville stå for at ajourføre systemet samtidig med at alle medarbejder indvilgede i at tage ansvar for at komme med inputs.

Indtastning af opskrift blev prioriteret i køkkenet. Tidligere havde de erfarne medarbejdere let ved at vide hvad der skulle bruges i hver ret. Dette betød at opskrifterne aldrig blev opdateret, når der blev ansat nye medarbejdere var der problemer med vidensdeling. De nye medarbejdere fulgte opskrifterne slavisk, hvilket kunne resultere i både for lidt/meget produktion og svingende kvalitet. Der blev udarbejdet en step-by-step plan for udarbejdelse af opskrifter, så der var en fælles standard for alle medarbejdere.

Resultater

Ved hjælp af arbejdet med Lean kunne afdelingen forbedres på følgende områder

- Øget medarbejdertilfredshed.
- Bedre service overfor borgeren.
- Besparelse i udgifter til fødevarer.

I fremtiden vil lederne i afdelingen arbejde videre med Lean ledelse som et værktøj i hverdagen. Efter kurset var effektivisering et fast tema i afdelingen.