

"SMÅ PROBLEM SKA LÖSAS MEDAN DE ÄR SMÅ"



När man vet hur och vad man ska göra, kan man vara trygg när något händer, menar Jonny Zackrisson och Camilla Sahlin.

Bland dem som väljer att gå Menykörkortet i livsmedelshygien finns det många mikroföretagare, som restaurangägare och caféinnehavare. Men bland kunderna finns också stora företag som t ex Fazer Food Services.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Årets kock 2011, Tomas Diederichsen, på Ulfunda slott är Fazeranställd. Det är det kanske inte är så många som vet. Fazerkoncernens stora varumärken utåt finns ju inom konfektyr och bröd. Fazer Food Services, som bl a driver restauranger, en rad företagsrestauranger och skolkök, är mer anonymt, men har nära 300 enheter och 2 000 anställda i Sverige.

Struktur är a och o

Företaget är också ett av de större som finns i Menys kundregister. Vi besöker företaget för att prata kvalitet och kompetensutveckling. Hur tänker man i ett företag där leden, allt från högsta ledning till medarbetarna som möter kunden, blir så många? Dessutom är medarbetarna spridda över landet, även om de flesta arbetar i

Stockholms-området och Mälardalen.

Jonny Zackrisson tillträdde som kvalitetschef på Fazer Food Services i januari. Tillsammans med kolleger inom verksamhetsutvecklingsavdelningen inför han som bäst ett nytt kvalitetsarbete som går under namnet Bästa arbetssättet.

– Jag gillar struktur, konstaterar han frankt. Att gå från a till b till c. Vårt kvalitetsarbete får vi inte kompromissa med.

Processen handlar om: 1 Planera, 2 Göra, 3 Följa upp, 4 Agera och slutligen 5 Ständiga förbättringar.

Uppföljning varje dag

Processen i sig är inte unik, men verktygen för att föra processen framåt är det, förklarar Jonny Zackrisson, som är en av dem som arbetat fram verktygen.

Framförallt är uppföljningen i steg 3 central. Varje morgon har arbetsplatserna ett möte, där dagens arbete planeras. Varje eftermiddag görs en uppföljning.

– Små problem ska inte hinna bli stora och skickas uppåt i organisationen, utan ska lösas medan de är små. På det här viset blir medarbetarna mer delaktiga.

Slipper resorna

Kompetensutveckling är också en viktig del i kvalitetsarbetet och där står livsmedels-säkerheten högt på prioriteringslistan.

– Varje anställd ska kompetensutvecklas inom livsmedelssäkerhet vart tredje år – minst, säger Camilla Sahlin, hygienansvarig.

Tillsammans med sina kolleger, Sandra Jansson och Lennart Säwenhed, arbetar hon med att ständigt uppdatera lagkrav och ändrade förutsättningar ute i kommunerna. De besöker de olika arbetsplatserna för att bl a diskutera behovet av utbildning och i vilken form medarbetarna vill ha den.

Fazer erbjuder både lärarledda utbildningar och webbaserade kurser, som Menykörkortet i livsmedelshygien.

– Det är framförallt de som arbetar en bit från Stockholm, som väljer Menykörkortet, säger Camilla Sahlin.

Den webbaserade kursen, som tar ca åtta timmar i anspråk, kan genomföras antingen på arbetsplatsen eller hemma. Eftersom resorna till Stockholm inte behövs, blir utbildningen också miljövänlig, vilket går i linje med Fazers arbete med miljöfrågor. De håller som bäst på att ISO 14001-certifiera sina restauranger.

Utbildningen, liksom Fazers eget kvalitetsarbete, handlar väldigt mycket om egenkontroll, dvs skapa ordning och reda och ha system så att alla som arbetar i köket har samma möjlighet att se att temperaturer är kollade, kylar rengjorda etc.

– Det ska vara mycket svårt att göra fel och mycket lätt att göra rätt, säger Jonny Zackrisson. □