

Sodexho Nyhetsbrev

Ansvarig utgivare: Mikael Carlzon
Redaktör: Victoria Hardt

VD har ordet

Nu är våren äntligen här! Inom Sodexho har vi fullt upp med vårstädningar och alla fönster som ska putsas. Det känns verkligen att hela Sverige vill göra värfint. Det är också roligt att åter kunna erbjuda våra matgäster vårens primörer.

Min inledande tid som VD i företaget har varit minst sagt intensiv. Sodexho är ett väldigt bra företag med stora möjligheter att möta framtiden på ett framgångsrikt sätt. Våra medarbetare är starkt motiverade och engagerade – det finns alla möjligheter i världen att växa i karriären tillsammans med företaget. Sodexhos växtkraft har på sistone bl. a. bevisats genom uppdragen på Volvo personvagnar och lastbilar, ett stort måltidsuppdrag för GE Healthcare i Uppsala, städning för Finnair och SJ.

Tillsammans med ett 40-tal medarbetare, har vi tagit ett rejält avstamp inför framtiden. Vi har kartlagt utmaningar och de krav som våra kunder och brukare ställer på oss både på kort och lång sikt. Vi försöker i skrivande stund stävja effekterna för våra kunder av de kraftigt ökande livsmedelspriserna. Sodexho gör nu ändå större satsningar på vårt FM-erbjudande, som genom samordning av olika tjänster ger lägre kostnader med bättre kvalitet.

Efter sommaren drar vi igång våra välbesökta kundseminarier igen. Mark Levengood kommer att berätta om konsten att stå stadigt i en föränderlig värld. Jag ser extra mycket fram emot att träffa Er på våra möten Göteborg, Malmö och Stockholm. Läs gärna mer om detta och vilka datum som gäller. Väl mött då och trevlig läsning.

Med vänlig hälsning
Mikael Carlzon, VD Sodexho AB



ESAB och Sodexho - ett ihopsvetsat gäng!



ESAB är världsledande inom svets- och skärutrustningar. I december 2006 flyttades hela kontoret med laboratorium och processcenter (för forskning och utveckling) till helt nya lokaler. Sodexho, som varit leverantör av servicetjänster sedan 80-talet, utvecklade då en helt ny måltidslösning. Ett stort produktionskök ersattes av ett mindre kök med en flexiblare och mer effektiv tillagning. Resultatet blev ett fullvärdigt lunchalternativ i en trevlig restaurangmiljö med ett antal prisvärda maträtter.

– För oss är måltiden viktig för personalen, säger Eva Steenson, chef för interna servicetjänster på ESAB. Vi ser att det är viktigt att våra medarbetare kan äta tillsammans i huset utan att behöva stressa iväg på stan under lunchen. Dessutom ser vi och Sodexho möjligheter att utveckla köket tillsammans, bl a för bufféer och festliga arrangemang i huset.

Anni Martinsson på Sodexho har varit med och utvecklat måltidslösningen på ESAB och har hela tiden uppskattat att vår kund alltid varit delaktig och villig att utveckla tjänsterna tillsammans med Sodexho.

– Vi är glada att ESAB antog utmaningen att vara först ut och prova den här lösningen. Genom vårt konstruktiva samarbete kan vi bara fortsätta att utveckla måltidserbjudandet och utnyttja all kapacitet som finns i köket. Även cateringerbjudandet bidrar till att stärka upplevelsen för alla medarbetare och kunder som kommer till ESABs huvudkontor, säger Anni Martinsson, produktutvecklare på Sodexho.

Sodexho ansvarar även för städserVICEN, vaktmästeriet och godsmottagningen. Sodexhos koncept

GreenBacks, som är städning och källsortering i kombination, infördes bl a för ett par år sedan.

– Hela vårt samarbete handlar om ett partnerskap, säger Eva Steenson. Eftersom ESAB arbetar för en hållbar utveckling och är angelägna om att ständigt förbättra företagets miljöpåverkan var Sodexhos GreenBacks en bra lösning. På varje våningsplan i huset har vi behållare för källsortering. Sodexho ansvarar för att kärten töms och att avfallet tas om hand på rätt sätt.

Vaktmästeriet ansvarar för att ta hand om stora mängder inkommande paket. Genom "4S", Sodexhos ärendesystem, sker en automatisk registrering av alla ärenden, vilket leder till en bättre planering av vaktmästeriarbetet.

– För oss innebär "4S" att vi får en bättre insikt i hur många ärenden som hanteras av Sodexho samt hur mycket arbete som detta genererar för vaktmästeriet. Även om arbetet utförs av Sodexho får vi en bättre säkerhet i vår verksamhet. Det gör det lättare att planera inför framtiden vilket är viktigt i min roll som chef för interna servicetjänster, avslutar Eva Steenson.



Fakta om ESAB

ESAB är ett företag som grundades år 1904 av ingenjör Oscar Kjellberg. ESAB blev en logisk följd av hans uppfinning av den belagda elektroden. Idag är företaget världsledande inom svetsning och skärning samt en internationell leverantör av produkter, know-how och service. Kontoret ligger i f.d. Götaverkens huvudkontor i närheten av hamnen i Göteborg.

”Köket” och ”be” – när matgästerna själva får bestämma

Det är matgästerna som styr måltidslösningen nu när Sodexho lanserar två nya måltidskoncept – ”Köket” och ”be”. Först görs en kartläggning och en analys av alla matgästers behov och önskemål på måltidserbudandet under arbetstid. Därefter utvecklas menyer, inredning, service och logistik utifrån de önskemål som finns.

Nöjdare och hälsosammare matgäster genom en anpassad och modern måltidsservice är några av vinsterna. Volvokoncernen, Volvo Personvagnar och GE HealthCare är först ut med koncepten i Sverige.

Många matgäster föredrar take away, caféer, hälsomat och ståbord. Andra vill äta länge med kollegor i en om-bonad matsal med musik och kaffe-paus i sköna soffor. Matpausen är inte bara viktig för hälsan, orken och välbefinnandet utan handlar även om en smidig tillgänglighet, en stunds avkoppling och social

samvaro. Alla har vi olika krav på de måltider som intas under arbetstid och därför lanserar Sodexho nu två nya måltidskoncept – ”Köket” och ”be”, som utgår från vad matgästerna helst vill ha.

Vilket av de nya måltidskoncepten som passar in på företaget, avgörs



med hjälp av Sodexhos unika analys-verktyg, ”Personix”. I verktyget kart-läggas och analyseras alla de olika behov och förväntningar som de anställda har på sina måltider under arbetstid. Från analysen vägleds företaget sedan att välja ”Köket” eller ”be” som sedan implementeras enligt en åtgärdsplan. Två väl genom-

tänkta koncept som kompletterar varandra.

– Det ligger helt rätt i tiden att behovs-anpassa personalrestaurangen och måltidsservicen, säger Ebba Liliedahl, produktutvecklare på Sodexho. Nyheten är att vi nu erbjuder två nya totalkoncept, där alla delar omfattas inom restaurangen och med en rad väl genomplanerade insatser. Genom att koncepten ständigt ut-vecklas och utvärderas, sker även en naturlig kvalitetssäkring. Detta gynnar utvecklingen långsiktigt även för företaget som nu kan erbjuda sina anställda moderna måltidslösningar och ständig förnyelse. Sodexhos med-arbetare genomgår en utbildning för att bli mer utåtriktade och fånga upp matgästernas synpunkter. Feedback tas upp på möten med uppdrags-givaren och ligger till grund för ständig förnyelse av konceptet. Exempelvis kan matgäster som lämnar skriftliga synpunkter räkna med att få en återkoppling inom 24 timmar.



Sodexhos städservice – pionjär i miljöarbetet

Inom Sodexhos städservice började miljöarbetet på allvar under 90-talet. Det var i samband med att en stor del av produktionen av kemtekniska produkter flyttade från Sverige ut i Europa. Sodexho gick då emot trenden och valde att lägga egen produktion i Sverige för sin städservice. Detta halverade företagets transporter. Senare, år 1995 ökades koncentrationen i rengöringsmedlen från 25 procent till 70 procent. Detta ledde till att transporterna och avfallet från

plastförpackningarna halverades.

– Vi arbetar för ständiga förbättringar. Genom att ta bort vattnet i våra rengöringsmedel och därmed öka koncentrationen minskade vi den årliga transportvolymen från 31 000 liter till 7 500 liter för en enda produkt. Det är väldigt mycket, säger Thor Franzén.

Även plastpåsar som är en stor förbrukningsvara på våra 2 000 uppdrag har anpassats utifrån våra

miljöambitioner. Genom att nyligen sänka tjockleken på påsarna besparas plastråvaror motsvarande ca 700 000 plastpåsar per år.

– Vi har under det senaste decenniet strävat efter närproduktion av vårt städmaterial. Ca 70 procent av vårt behov är numera närproducerat. För de övriga 30 procenten fortsätter vi att söka producenter i Sverige, det är i sig en utmaning, avslutar Thor Franzén.



Bättre omsorg genom nytt avtal

Förenade Care är ett vårdbolag som bedriver och utvecklar olika vårdformer. Genom samarbetet blir nu Sodexho underleverantör av måltidslösningar till ett antal vårdupdrag som Förenade Care ansvarar för.

– Vårt mål är att bidra med ett bra måltidserbudande till Förenade Care och deras kunder och brukare, säger Stefan Forsgren, försäljningsdirektör inom Offentlig service på Sodexho. Sedan mars 2008 lagar Sodexho maten till Ekbackens äldreboende i Sundbyberg samt Marielunds äldreboenden i Umeå. På sikt kommer uppdragen säkert att bli fler.

– Tillsammans med Sodexho stärker vi vår kärnverksamhet. Vår ambition är att erbjuda bättre omsorg genom att ytterligare förbättra matupplevelsen för våra pensionärer, patienter och beställare.

Det tror vi att Sodexho kan bidra med, avslutar Siv Nordqvist, vVD på Förenade Care AB.

Samhall och Sodexho tillsammans på Garnisonen

Ett nytt samarbete har tagit form kring restaurang Garnisonen som ligger på Valhallavägen i Stockholm. Sodexho står för driften av restaurangen, där ett drygt 30-tal av Samhalls medarbetare kommer att arbeta. Restaurangen serverar dagligen runt 600 lunchgäster och tillagar 1 600 skolluncher

– Det här är en utmärkt lösning för våra medarbetare. Vår styrka är personalutveckling och Sodexho är en kompetent partner inom bl a hotell, restaurang och catering. Samarbetet innebär att våra anställda får en ännu bättre möjlighet att utvecklas inom yrket och så småningom ta steget till en annan arbetsgivare, säger Birgitta Heijer, regionchef i Samhall Stockholm.

Samhalls medarbetare på restau-

rangen får genom avtalet tillgång till Sodexhos utbildningar.

– Vi tycker att detta är ett mycket spännande uppdrag. Vi tar över ansvaret för måltidsservicen på Garnisonen där vi kommer förnya och modernisera erbjudandet till matgästerna. Det är också väldigt stimulerande att utveckla restaurangen tillsammans med medarbetare från Samhall, avslutar säger Pia Andersson, regionchef på Sodexho.

Spännande lunchseminarium med Mark Levensgood

Vi har den stora glädjen att hälsa Mark Levensgood välkommen som gästtalare vid höstens lunchseminarier.



Temat kommer att vara utveckling och förändring. Mark talar om konsten "Att stå stadigt i en föränderlig värld".

Sodexho Sveriges nye VD Mikael Carlzon medverkar. Seminariet avslutas med lunch som Svenska Kocklandslaget står för.

Reservera tid i din kalender redan nu! En inbjudan kommer att gå ut direkt efter semestern men antalet deltagare kommer att vara begränsat.

Varmt välkomna!

Ort:	Planerade datum:	Tid:
Göteborg	9 oktober 2008	10.30 – 13.30
Stockholm	28 oktober 2008	10.30 – 13.30
Malmö	30 oktober 2008	10.30 – 13.30

Sodexho växer inom Försvarssegmentet

Sodexho har tecknat ytterligare ett avtal med FM LOG angående drift av militär- och lägerrestauranger. Ett 50-tal personer har erbjudits anställning i Sodexho och avtalet avser Försvaret Väst.

– Detta är den fjärde upphandlingen av sex, som Sodexho vunnit i hård konkurrens, säger Karin Vierma, distriktschef på Sodexho. Det är särskilt roligt att vi får fortsatt förtroende att driva restaurang Trumslagaren i Skövde. Under de tre år som vi har drivit restaurangen har verksamheten anpassats och utvecklats enormt. Alla medarbetare har gjort ett mycket gott arbete.

Sodexho driver måltidsservice på följande orter:

– Militärrestaurang Trumslagaren i Skövde (P 4). Ett förnyat förtro-

ende då vi driver denna restaurang sedan tre år. Till P 4 hör också skjutfältet i Älvdalen och Villingsberg, som även har varsin lägerrestaurang.

- I Karlsborg (K 3), Livregementets husarer, militärrestaurang Kastanjen och Vanäsmässen.
- I Såtenäs (F 7), Skaraborgs flygflottilj, militärrestaurang Matbiten och Parkmässen.
- Göteborgs garnison i Västra Frölunda, militärrestaurang Stora Oset och lägerrestaurangen på Känso.



NYA KUNDER

Svenska Handelsbanken IT, Facilities Management uppdrag; måltids-service, städservice, vaktmästeri, vending, Stockholm
SJ, städservice, tågsträckan Göteborg-Narvik
Kraft Foods, måltidsservice, Upplands Väsby
Garnisonen, måltidsservice, i samarbete med Vasakronan/Samhall, Stockholm
Förenade Care, måltidsservice, Stockholm och Umeå
Norrköpings Universitet, städservice
Finnair, städservice, Flygplatsen Vanda, Helsingfors
Volvo-koncernen, måltidsservice, 13 personalrestauranger i Göteborg, Umeå, Hallsberg, Köping, Skövde och Borås. Två olika restaurangkoncept "be" och "Köket" kommer att ta plats i restaurangerna. Den 1 januari 2009 tar Sodexho även över vendingservice med cirka 350 kaffe- och varuautomater på ovanstående orter.



Nynäs Havsbad tar steget mot en bättre miljö

I januari skickade Nynäs Havsbad in en ansökan till Nordisk Miljömärkning (Svanen). En intern miljögrupp har jobbat hårt med att inventera nuläget och att utarbeta en handlingsplan för att bli Svanenmärkta. Certifieringen kommer att ske i början av maj.

– Målet är att vi ska bli certifierade både för hotellet och restaurangen, säger Ingrid Brinklöv, säljare på Nynäs Havsbad. Vi kommer att arbeta vidare med att sänka energiförbrukningen samt ställa högre krav på våra leverantörer att leverera ett bredare utbud av produkter som är närodlade samt krav- och rättvisemärkta.

ERBJUDANDE!

Under juli månad har Nynäs Havsbad ett kanonerbjudande för alla som vill komma ut i skärgården på badsemester. För **695 kr per person** erbjuds entré till badavdelningen (badrock och tofflor) samt en övernattnings i delat dubbelrum med frukost.



FM-uppdrag på Handelsbanken IT

Sedan 2004 har Sodexho drivit Restaurang Smedsbacken på Svenska Handelsbanken IT på Gärdet i Stockholm. I år har uppdraget utökats till att bli ett FM-uppdrag där Sodexho ansvarar för vaktmästeri, posthantering, städservice och

kaffemaskiner (genom systerföretaget Smiling Faces).
– Vår målsättning är att skapa synergier mellan tjänsterna, säger Anita Johansson, Sodexhos t.f. platschef på Handelsbanken. Vår styrka är att leda och fördela arbetet där det

krävs, samt att få en gemensam syn på vårt serviceerbjudande. Det är extra viktigt för att våra kunder och brukare på Handelsbanken ska bli nöjda med oss.

