

Sommarbrev

År 2010, nummer 1



CATERING Please!



Catering Please expanderar i Uppsala genom nya stora uppdrag.



Tomas Willers VD

Skolmat, hur vi arbetar 2
med våra kunder.

Färdig mat. Lite om 2
våra nya produkter.

Entreprenadproduktion. 3
Vad vi kan göra

Våra utmaningar med 4
vår "turnaround" arbete.

Utbildningar/ träningar 5

Mötesarena i Uppsala 6
för matbranschen

Catering Please genomför just nu en "Turn around".

Ny affärsmodell implementerad och som bygger på tre kärnområden som benämns *Produktion*, *Kundanpassade lösningar* och *Logistik*. Den nya ledningen tillför Bolaget en industriell målbild där det finns en tydlig kvalitetsnorm i affärsmodellen, produktionen, och kontroll över distributionskanalerna. Detta genomförs genom internutbildning av personal och påbörjande av BRC-certifiering för att säkra nya affärer.

Intensifierat produktutveckling av nya produkter och tjänster som lett till nya upp-



drag och nya kunder.

Minskat varuinköpskostnader genom samordnade inköp med ca 3-5 %. Mål är råvaruinköp runt 35 %.

Samordning av gemensamma resurser som kockar, diskare, serveringspersonal mellan Catering Please och Partner Invest restauranger i Stockholm och Uppsala vilket innebär ökad anställningstrygghet, gemensam kompetensutveckling och jobbrottning mellan säsonger.

Detta har lett fram till att vi har säkrat affärer runt 48 MSEK för 2010 och förhandlar med nya stora kunder avtalsproduktion av främst varm mat och tillbehör främst till

transportbranschen, restaurangbranschen och till större matkedjor i storleksordningen 15-20 MSEK/år. Stor rörelse sker på marknaden just nu.

Många av marknadens aktörer går med förlust.

Genom vårt BRC-arbete och införande av Lean kan vi nu nå svarta siffror och ökad lönsamhet. Denna kunskap vill vi gärna dela med oss av till övriga inom livsmedelsproduktion som lever på små marginaler och höga krav.

Catering Please hyr gamla Ulleråkers sjukhuskök med egen restaurang där vi serverar ca 900 gymnasieelever/dag.

Särskilt intressanta artiklar:

- Nu startar vi en ny mötesplats för matbranschen.
- Utbildning & träning.
- Våra nya ägare och dess verksamheter.

Sänk dina produktionskostnader - träna att arbeta Lean

Fördelarna med Lean är många; ökad produktivitet i projektet och högre kvalitet på den utvecklade produkten. Med andra ord kan man säga att Lean är ett synsätt på hur man ska driva ett företag så effektivt som möjligt för att få nöjda kunder, nöjd personal och ökad produktivitet – så billigt som möjligt.

Grundläggande principer i Lean

- Allt slöseri elimineras.
- Mer kan produceras med mindre.
- Kunderna ska få exakt det de vill ha.
- Perfektion är målet.

Vi ser idag tydliga tendenser på att marknaden efterfrågar ett mer lättroligt och resursnålt arbetssätt.

Nu kan alla som arbetar inom livsmedelsbranschen komma och träna sina anställda i effektiv produktion och affärsförståelse i vår nya träningslokal i Uppsala.

Vi använder oss modern upplevelsebaserad inlärning med tydliga övningspass kopplat till korta teoretiska pass. Detta gör att vi kan skräddarsy träningen utifrån era behov.



Skolmat

Catering Please står för vällagad svensk husmanskost av högkvalitativa råvaror.

Bra mat är livskvalitet och vår målsättning är att tillhandahålla smakfull färdiglagad mat för alla generationer i olika skeden i livet. För att säkerställa kvalitet i alla led sker nästan all hantering i egen regi. Maten tillagas i eget toppmodernt kök, förpackas i vår egen anläggning och distribueras med certifierade kylbilar med temperaturlogg. Därmed kan vi garantera mat med lång hållbarhet, sunt innehåll och

framförallt god smak.

Vi är också på väg att bli BRC-certifierade.

Några referenser;

Livets Ord kristna skola, Lundska, Kvärgårdsskolan, Almtuna skola, Vaksala skolan etc. Idag serverar vi ca 4 500 portioner mat i Uppsala per dag och driver på entreprenad tre skolmatsalar med egen personal.

Målet är att till hösten leverera ca 6 000 portioner i Uppsala.

För att lyckas med den omfattande logistik som detta kräver så samarbetar vi med MLT, en lokal speditör i Uppsala.



Dagligvaruhandel

Färdig mat, lite om våra nya produkter

Inom affärsbenet dagligvaruhandeln tillagar, förpackar och levererar Catering Please portionsförpackade måltider av högsta kvalitet under varumärkena Catering Please (svensk husmanskost) och Asia Please (genuin asiatisk mat). Dagens rätt, skolmat förpackad som lunch eller enklare middagsalternativ till billig penning. Catering Please

säljer också revbensspjäll i familjepack samt lösviktskomponenter till livsmedelsbutikernas manuella diskar. Försäljning och distribution sker genom grossister runt om i Sverige.

Nyttig snabbmat. Inte längre antingen eller.

Vi vill inte längre riskera vår hälsa, vårt välbefinnande eller vår vikt och efterfrågar, med

all tidsbrist vi har, nyttig snabbmat.

Nyttig snabbmat kan vara GI-mat, vegetarisk eller asiatisk mat. Vi går mot att snabbt **inte** behöver betyda onyttigt. Vi arbetar tillsammans med våra partners och kunder att ta fram bra koncept som kombinerar snabbhet och hälsosam mat och som ligger i tiden.



Entreprenadproduktion

För entreprenadkunderna levererar Catering Please restaurangmat som förädlats och tillagats i Bolagets kök.

Maten förpackas i gastro-nomtråg och distribueras med kylbilar.

Transportindustrin innefattar idag främst flyg och tåg - här tillagas och levereras komponenter och maträtter till bolag inom bl. a. flygcatering.

Maten monteras av flygbolagens egna cateringpersonal.

Logistik är nyckeln till nöjd kund där allt måste klaffa.

Vi tillverkar även annan uppdragsproduktion som underleverantörer till kända varumärken där maten har kundens varumärke.

Vi lagar, paketerar och monterar med kundens etiketter.



Våra utmaningar med vårt "turnaround" arbete.

Vi har alla olika ledstjärnor när vi angriper ett problem.

Jag har valt att arbeta efter **Peter Senges fem discipliner**. "Allting hänger samman", "ju hårdare man försöker förändra ett system desto hårdare trycker systemet tillbaka", "dagens problem är oftast gårdagens lösningar".

Ekorrhjulet: ifrågasätta nuvarande lösning med "hårdare arbetsinsats".

Prioritering: sysslar företag med "rätt" sak, dvs "Vad är

viktigast?"

Riktning: är företaget på rätt väg och delar de anställda företagets vision?

Utveckling: att lära sig i grupp sker oftast snabbare och effektivare än på egen hand.

Översikt: tar företaget hänsyn till helheten, ägarna, de anställda, kunden och deras kund?

Genom att starta ett BRC och kvalitetsarbete har det underlättat att få med sig alla intres-

senter i vårt förbättringsarbete.

Personligt mästerskap är väldigt viktigt för en lärande organisation enligt Senge, då individens förmåga att lära sig bidrar till organisationens lärande och utvecklande. I denna disciplin skall man bemästra sin kompetens och förmågan att se vad som är viktigast – prioritera – att veta vad vi vill och hur vi når dit. Samtidigt skall man även kunna hitta en balans, mellan arbete och fritid.

Nils af Winklerfelt



Nils af Winklerfelt, verksamhetsutvecklare

Utbildningar & träningar, Catering Please Academy

Catering Please Academys pedagogiska policy: Att utveckla "glödande individer" med eget ansvar inom modern livsmedelsproduktion. Vi tillämpar Peter Senges fem discipliner i våra utbildningar.

Deltagaren:

Deltagaren står i centrum. Det är dennes behov, förutsättningar och intressen som styr.

Studiegruppen:

Lärande i grupp är centralt i våra utbildningar därför att gruppdynamiken ger trygghet och stimulerar till aktivitet och inlärnin av olika sorters kunskap.

Ledaren:

Våra utbildare skapar förutsättningar för inlärnin och utveckling genom att på olika sätt tillföra fakta, utveckla gruppkänslan och visa på möjligheter till bearbetning,

slutsatser och handling.

Läromedlen:

Läromedel som vi använder stöder den pedagogiska processen, bland annat genom att visa på helhetstänkande, inbjuda till dialog och inspirera till eget aktivt lärande. Vi använder moderna affärsspel och simuleringar för att träna och förbättra förmågan genom praktisk tillämpning som ligger så nära verkligheten

som möjligt.

Övningar och prov:

Övningar sker också genom testa processer, flöden och produktionsmetoder i våra moderna processlokaler.

En utbildningsinsats från Catering Please Academy leder till bestående resultat och ger effekt på både kort och lång sikt.



Mötesarena i Uppsala för matbranschen

Vi erbjuder en plats som matchar det ständigt ökande intresset för mat och dryck och vi vänder oss till restauratörer, storkök, leverantörer, företag och kommuner. Mycket har förändrats vad gäller vår matkultur, storkök och kvalitet. Vi vet att det finns behov av en mötesplats i Mälardalen där professionella

kan mötas oavsett om du säljer råvaror, produkter till oss som arbetar i storkök eller driver restauranger. Vi erbjuder nu en mötesplats där leverantörer inom matsektorn kan ställa ut sina produkter, testa nylanseringar och möta sina kunder mitt i ett stort produktionskök.



CATERING
Please!



Emmy rappes väg 3, 756 43 Uppsala

Telefon: 018 145 608

Fax: 018 127 636

E-post: tomas.willers@cateringplease.se

www.cateringplease.se



Catering Please tillagar, marknadsför och säljer vällagad mat med inriktning mot svensk husmanskost. Bolagets strategi innefattar att växa organiskt samt genom strategiska förvärv av företag med starka varumärken där skalfördelar skall uppnås genom gemensam produktion och logistik. Visionen är att bli en av Sveriges ledande färdigmatsproducenter.

Catering Please tillagar maten i eget kök och använder råvaror av hög kvalitet .

Vår vision

*Vi tar hand om våra kunder, **vår familj**.*

*Tillsammans skapar vi en **enkel, god & lönsam** matupplevelse*

Våra Affärsområden:

Färdiglagad mat till dagligvaruhandeln

Entreprenadkunder & catering

Skola och omsorg

Event & utbildning och träning

Våra nya delägare och partners verksamheter



Under året har vi tillförts flera nya delägare & partners som skall hjälpa oss att utveckla storköksproduktion av vällagad mat så att den känns som hemmagjord.

Nedan en kort presentation av våra partners-

Lantz International, har intressen inom Lotus Travel, Matfabriken, fastighetsbolag och Partner Invest.

Partner Invest driver ett antal restauranger i Uppsala och Stockholm varav kan nämnas Stortorgskällaren och Prinsen i Stockholm och Riverside, Villa Romana med flera

Värmlands Finans

Genom Värmlands Finans kommer vi att utöka vår ägarbas med ca 1600 nya delägare och därigenom kunna finansiera vår snabba tillväxt med målet att nå en omsättning runt 100 MSEK/år 2011.

Tomas Willers.

Född 1969. Är utbildad på Grythyttans Restaurangakademi. Tomas har drivit ett flertal restauranger som: Min Lilla Trädgård, Fågelbro Golfrestaurang och Täby Golfklubb. Tomas har varit huvudägare och ledamot i Catering Please sedan 1998.

Länklista till partners:

Stortorgskällaren

www.stortorgskallaren.se

Prinsen

www.restaurangprinsen.se

Riverside

www.riversidegrill.se/

Villa Romana

www.villaromana.se/

Värmlands Finans

www.varmlandsfinans.se