

## **Protokoll Avtalsuppföljning mellan Älvsjögården och ISS**

### **Närvarande:**

Jessica Homman, restaurangchef, ISS

Sofia Bracamonte, regionchef ISS

Alexandra Eriksson Frisk, dietist, Hägersten-Älvsjö

### **Tidpunkt:**

Torsdag 30/10 klockan 10.00-11.30

### **Plats:**

Restaurangen Älvsjö Servicehus, Spiskogatan 1, Älvsjö

## **Samverkan**

### **Information från leverantören**

Leverantören genomgår en omorganisation där tre regioner blir två. Detta innebär att Sofia får en ny roll i företaget och Jessica får en ny chef. Nya organisationen gäller från och med 1/1 2026.

Leverantören skickar kontaktuppgifter till beställaren vid den nya chefens tillträde.

### **Information från beställaren**

Informerar om förslag om övertagande av måltidsservice i egen regi. Beslut om övertagande tas på nämndmöte i slutet av november. Alexandra håller leverantören uppdaterade med information under processens gång.

### **1.2.9 Variation i maträtterna**

Menyernas innehåll, variation, anpassning efter säsong och högtider etc.

Menyn följer kraven i avtalet gällande innehåll, variation och anpassning efter säsong och högtider. Utkast på menyn bifogas i bilaga 1, sida 5.

### **1.37.2 Uppföljningsenkäter**

#### **Resultat från genomförda uppföljningsenkäter**

Mellan 5 – 25 maj i år genomfördes digitala uppföljningsenkäter. 26 personer från Älvsjögården besvarade enkäten vilket motsvarar 57,7 % av de boende. Generellt goda resultat i undersökningen där 89,6 % av de svarade (totalt 29 stycken svar) anser att måltiden som helhet är bra eller mycket bra. Samma resultat får frågan om maten är god.

Gällande resultat på bemötande från personal hos leverantören är siffrorna missvisade då boende på Älvsjögården aldrig träffar leverantörens personal. Det är åtta personer som anser att bemötandet inte alls är bra men det är endast tre svarade utanför Älvsjögården.

För mer information från uppföljningen se bilaga 1, sida 7-14.

### **1.12.25 Löpande uppföljning av synpunkter och klagomål**

#### **I förekommande fall inkomna avvikelser/klagomål inklusive vidtagna åtgärder**

En avvikelse har inkommit sedan uppföljningen i mars i år och den handlade om att matvagnarna inte var ordentligt rengjorda. Leverantörerna har åtgärdat problemet och sett över sina rutiner. För mer information se bilaga 1, sida 6.

### **1.12.21.1 Ekologiska produkter**

#### **Andel (%) ekologiska livsmedel av totalt inköpsvärde för livsmedel (kronor)**

För perioden mars-september 2025 uppgår andel ekologiska livsmedel till 69,5 % vilket är enligt avtalets krav på 70 %. Siffrorna presenteras i bilaga 1, sidan 15.

### **1.12.21.2 Hållbarhetskrav kött, fågel, ägg, mjölk & mjölkprodukter samt fisk & skaldjur**

Inköpsstatistik som verifierar uppfyllnad av hållbarhetskraven på kött, fågel, ägg, mjölk & mjölkprodukter samt fisk & skaldjur

Inköpsstatistik presenteras i bilaga 1, sidan 22 där det framgår att ovan nämnda livsmedel har svenskt ursprung.

### **1.12.21.3 Klimatpåverkan**

Klimatpåverkan i form av kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per kg livsmedel och/eller CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per måltid i genomsnitt, baserat på en av huvudrätterna för lunch respektive middag på aktuell meny

Leverantören presenterar klimatpåverkan från en skaldjursrätt och en fiskrätt. Skaldjursrätten har en klimatpåverkan på 1,09 CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per portion och fiskrätten 0,32 CO<sub>2</sub>-ekvivalenter. För mer detaljerade information om rätterna se bilaga 1, sida 17.

### **1.12.21.5 Matsvinn**

Leverantörens systematiska och kontinuerliga arbete för att minska matsvinnet

Leverantören mäter dagligen matsvinn i produktion, servering, och från tallrikar i restaurangen. Detta registreras digitalt och återkoppling ges varje vecka.

Leverantören samarbetar Coolfood Pledge för att minska matsvinn och matens klimatpåverkan. Får bl a stöd med menyplanering och livsmedelsval för minskad klimatpåverkan.

Är fortsatt med i ”Too good to go” där allmänheten kan köpa gårdagens mat till reducerat pris. Många kunder är återkommande och leverantören har goda betyg i appen.

Mängd matsvinn i genomsnitt per dag och/eller per vecka

Ungefär 10 personer per dag äter i restaurangen och detta ger ca 2,5 kg svinn per veckan.

### **1.37.1 Uppföljning**

I förekommande fall protokoll från utförda livsmedelskontroller samt eventuella åtgärder vid avvikelser

Senaste kontrollen genomförde av miljöförvaltningen 2024-11-05 utan avvikelser. Se sidan 19 i bilaga 1 för mer information.

### **1.12.5 Drift av restaurang**

Öppettider

Enligt överenskommelse är restaurangen öppen klockan 10.30-13.30 dagligen. Personal finns på plats i restaurangen fram till klockan 17.00.

### Återkoppling efter provsmakning av maten

Matens smakar bra och det som levereras lever upp till förväntningarna utifrån menyn. Menyn är tydlig. Varierad och fräsch salladsbuffé.

### **1.12.20 Leverans av mat**

Hur fungerar det när verksamheterna beställer?

Beställningar fungerar överlag bra. Om en avdelning glömmer att beställa ringer köket till avdelningen och påminner.

Hur fungerar det i verksamheten med leveransen av maten?

Leveransen av maten fungerar bra och maten levereras upp till avdelningarna på utsatt tid.

Problem för leverantören att ta sig från verksamheten då utgångarna är låsta och leverantören inte har access ut. Alexandra tar detta vidare med Älvsjögården.

### **1.37.3 Samverkan**

Måltidsombudsmöten (en gång per termin) och matrådsmöten (en gång per termin)

Måltidsombudsmöte genomförs en till två gånger per termin och ISS ska bli inbjudna. Beställaren har inte fått ihop något möte under pågående termin men ska planerat för ett innan jul.

Matrådsmöte är genomfört på servicehuset men inte på omsorgsboendet. Leverantören och beställarna ska planera för detta inom snart framtid.

### **Statistik för perioden Q1-Q3 2025**

Antal och andel konsistensanpassad kost

Statistiken presenteras i bilaga 1, sida 21.

Antal och andel specialkost (allergen kost, fettreducerad, vegan)

Statistiken presenteras i bilaga 1, sida 21.

Antal och andel beställda Seniorkost vid nedsatt aptit

Majoriteten av all lunch och middag som beställs till omsorgsboendet är seniorkost vid nedsatt aptit, vilket är enligt överenskommelse. Detta är en insats som omsorgsboendet gjort för att minska risken för undernäring samt minska mängden matsvinn.

Under oktober månad har totalt 16 portioner varit seniorkost medan alla andra varit seniorkost vid nedsatt aptit eller annan specialkost.

För mer information se bilaga 1, sida 21.

**Andel färsk fågel och kött jämfört med totala inköp av dessa råvaror**

Andel färsk råvara av ovan nämnda livsmedel uppgår till 97 %. Se bilaga 1, sida 16. Detta lever upp till kravet som enligt avtalet ska vara minst 75 %.

### **Övriga frågor**

Inga övriga frågor behandlas under mötet.

### **Protokollet upprättat och digitalt signerat av:**

Alexandra Eriksson Frisk, leg dietist, Hägersten-Älvsjö  
stadsdelsförvaltning

### **Protokollet justeras och digitalt signeras av:**

Sofia Bracamonte, regionchef och kontaktperson, ISS Facility  
Services

Mary Babok, enhetschef Älvsjögården och avtalsansvarig,  
Hägersten-Älvsjö stadsdelsförvaltningen

## **Bilagor**

1. Managementrapport ISS, 2025-10-30

Underskriftens äkthet valideras här: <https://underskriftpas.stockholm.se/validera>