

Protokoll Avtalsuppföljning mellan Älvsjögården och ISS

Deltagare

Jessica Homman, restaurangchef servicehusrestaurangen ISS

Sofia Bracamonte, regionchef ISS

Mary Babok, enhetschef Älvsjögårdens vård- och omsorgsboende

Helene Yngström, enhetschef Älvsjö Servicehus

Alexandra Eriksson Frisk, dietist äldreomsorgen Hägersten-Älvsjö
stadsdelsförvaltning

Mohamed Askar, studerande inom strategiskt inköp och
upphandling, Hägersten-Älvsjö stadsdelsförvaltning

Lämnat återbud

Susanne Alm, dietist ISS

Josefine Gustafsson, upphandlingssamordnare Hägersten-Älvsjö
stadsdelsförvaltning

Tidpunkt

Onsdag 2 april 2025, klockan 13.30-15.00

Plats

Restaurangen Älvsjö Servicehus, Spikskogatan 1, Älvsjö

Godkännande av dagordningen

Dagordningen godkänns.

Information

Allmän information från leverantören

Leverantören har ingen allmän information att lämna.

Allmän information från beställaren

Beställaren informerar om en omorganisation som pågår inom äldreomsorgen där områdeschefer tillsätts som ett chefsled mellan avdelningschef och enhetschef. Befattningen biträdande enhetschef plockas bort. Påverkar inte avtalet mellan parterna men kan komma att påverka vilka som är delaktiga vid avtalsuppföljning.

6.11 Beställning

Rutiner för beställning och leverans

Rutiner för beställning och leverans fungerar överlag bra. Torsdag innan klockan 09.00 måste beställningen göras. Leverantören påminner beställaren onsdag eftermiddag om beställning inte är gjord.

Viktigt att rutinen för beställning fungerar inför sommarsemestern. Önskemål från leverantören är att beställaren, i juni beställer mat för hela juli och en vecka in i augusti. Meny kommer finnas för hela sommarperioden. Beställaren tar detta vidare till verksamheten.

Vid leverans av matvagnar kommer leverantören upp i hissen till boendet men inte ner igen då den är låst för utgång. För att underlätta arbetet vore det bra om leverantören fick en nyckeltagg till hissen. Beslut tas att en nyckeltagg kvitteras ut i Jessicas namn.

Tillägg i beställningslistan är äggröra och soppa. Detta kan beställas dagligen till personer som önskar detta istället för ordinarie måltid.

6.23 Synpunkter och klagomål

En boende har kontaktat leverantören och efterfrågat ris. Personen uttryckt att ris är förbjudet på boendet men att hen gärna vill ha det till sin mat. Leverantören meddelar att det alltid finns möjlighet att välja ris till maten, och att det i så fall ska skrivas i kommentaren

vid beställningen. Beställaren tar med detta tillbaka och pratar med personalen.

Synpunkter på att menyn ibland ändras utan att beställaren får information om detta, och de boende blir ofta besvikna över detta. Kommer överens om att leverantören är mer noga med att informera vid menyförändringar.

Beställaren har önskemål om temadagar med mat från olika matkulturer, till exempel en dag per månad. Leverantören ser över detta och återkommer till beställaren.

6.22 Personal och kompetens

Namnbrickor

Personalen som arbetar ut mot kunderna ska ha namnbricka. De tidigare namnbrickorna har gått sönder och nya är beställda.

Tillgänglig personal fram till klockan 17.30

Beställaren och leverantören har tidigare kommit överens om att personal är på plats till klockan 16.30. Maten körs upp till avdelningarna klockan 16.15.

Kompetenser i köket

Personalens kompetens presenteras i Bilaga 1, sida 5. Kompetensen lever upp till kraven i avtalet.

Andra kompetenser i organisationen som stöd till restaurangverksamheten

Andra kompetenser i organisationen presenteras i Bilaga 1, sida 5. Kompetens lever upp till kraven i avtalet.

Utbildning och fortbildning för personalen

Obligatoriska utbildningar för personalen presenteras i Bilaga 1, sida 6.

8.20 Arbetsgivaransvar

Personalförteckning över samtliga anställda samt anställda av underleverantörer

Personalförteckning är samma lista som presenteras under kompetens. Se sidan 5 i Bilaga 1.

Leverantören har inga anställda av underleverantörer.

Kollektivavtal

Leverantören är ansluten till Visita Kommunal.

8.21 Arbetsmiljö

Systematiskt arbetsmiljöarbete

Policy för kvalitet, miljö- och arbetsmiljö presenteras i Bilaga 1, sida 8. På sida 9 i samma bilaga presenteras leverantörens KMA-klocka som leverantören följer under året. Rutin för lagefterlevnad för arbetsmiljö och miljö finns i Bilaga 2.

Leverantören har internkontroll för livsmedelshygien 2 gånger per år. Denna genomförs av leverantörens Livsmedelshygienkontrollant. Senaste interna kontrollen genomfördes januari 2025. Resultatet presenteras i Bilaga 1, sida 12.

Externkontroll genomförs en gång per år av miljöförvaltningen i kommunen. Senaste externa kontrollen gjorde hösten 2024 och resultatet presenterades på avtalsuppföljningen oktober 2024.

5.5 Systematiskt miljöarbete

Rutiner för intern miljörevision och/eller egenkontroll

Leverantörens rutin för miljö finns i Bilaga 3.

Miljöcertifiering

Leverantören har erhållit ISO-certifiering 14001-2015, miljöledningssystem. Se Bilaga 4.

6.13 Miljö- och hållbarhetskrav

Redovisning av leverantörens åtgärder för att minska användningen av plast

Leverantören använder ungefär 25-30 plastlådor per dag som matlådor. Lådorna är godkända för kontakt med livsmedel och presenteras i Bilaga 1, sidan 10.

Leverantören har provat att använda papplådor men lådan blir mjuk och ”soggig” när mat blir liggande kvar i lådan, till exempel när kunden spara halva portionen.

Leverantören samarbetar med ett företag som tillverkar flergångslådor men problemet har varit är att kunden ansvara för disk av dessa och detta har inte fungerat. Ett annat problem är att kunderna tappar bort lådorna och måste då stå för kostnaden för lådan.

Avfallshantering

I byggnaden finns sorteringsrum för matavfall samt wellpapp, plast, glas och metall. Leverantören sorterar allt sitt avfall.

Sorteringsrum och soprum delas med andra hyresgäster i byggnaden och det råder för tillfället problem med utrymmena då andra hyresgäster inte sorterar sitt avfall och lämnar grovsopor i utrymmena. Utrymmena är stökiga och det förekommer att råttor springer där. Leverantören och beställaren har varit i kontakt med fastighetsägare Micasa i ärendet, som anser att beställaren ansvarar för sorteringen. Leverantören och beställaren får betala avgift vid avfallshämtning när avfallet är felsorterat. Beslutar på mötet tas att leverantören återigen skickar ett mail till beställaren angående detta och att beställaren tar det vidare till Micasa.

Fordon och drivmedel

Leverantören använder inte fordon i avtalet med beställaren. Fordon som används i andra avtal har utsläppsklass Euro 6 vilket är enligt kravet i avtalet.

6.20 Lokaler

Trivsel

Restauranglokalen är välordnad och trivsamt. Leverantören byter gardiner efter årstid och pyntar till olika högtider.

Städning

Städningen av lokalen görs på ett tillfredsställande sätt. Leverantörens kemikalielista presenteras i Bilaga 1, sidan 13.

Statistik för perioden november 2024 – februari 2025

Perioden avser den tid som gått mellan avtalsuppföljningen hösten 2024 fram till avtalsuppföljningen våren 2025.

Beställda portioner samt olika kost

Statistik över totalt antal beställda portioner, konsistensanpassad kost, specialkost (allergen kost) och seniorkost vid nedsatt aptit (berikad kost) presenteras i Bilaga 1, sida 15.

Andel inköpta ekologiska livsmedel

För perioden november 2024 till februari 2025 uppgår andel inköpta ekologiska livsmedel i kronor till 63,7 %. Detta presenteras i Bilaga 1, sidan 16. Kravet i avtalet är 70 %.

Andel färskt kött och kyckling

Andelen färskt kött uppgår till 77,2 % och andelen färsk kyckling till 72,5 %. Detta presenteras i Bilaga 1, sidan 17. Kravet i avtalet är att 75 %.

Inköpsstatistik som verifierar uppfyllnad av hållbarhetskraven på olika livsmedel

Hållbarhetskraven med ursprungsmätning på kött, fågel, ägg, mjölk & mjölkprodukter samt fisk & skaldjur presenteras i Bilaga 1, sida 14.

Övriga dokument

Leverantören har erhållit ISO-certifiering för kvalitetsledningssystem och ledningssystem, se Bilaga 5 och Bilaga 6.

Bilagor

Bilaga 1, ISS Management Rapport Älvsjö 2025-04-02

Bilaga 2, ISS Lagefterlevnad Arbetsmiljö och miljö

Bilaga 3, ISS Rutin för Miljö

Bilaga 4, ISS ISO 14001-2015, miljöledningssystem

Bilaga 5, ISS ISO 9001-2015, kvalitetsledningssystem

Bilaga 6, ISS ISO 45001-2018, ledningssystem

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