



Protokoll Avtalsuppföljning mellan Älvsjögården och ISS

Närvarande:

Charlotte Backteman, enhetschef Älvsjö särskilda boendeenheter

Alexandra Eriksson Frisk, dietist Äldreomsorgen Hägersten-Älvsjö

Jessica Homman, restaurangchef servicehusrestaurangen ISS

Sofia Bracamonte, regionchef ISS

Lämnat återbud:

Josefine Gustafsson, upphandlingssamordnare Hägersten-Älvsjö

Susanne Alm, dietist ISS

Tidpunkt:

Onsdag 2/10 2024, klockan 15.00-16.30

Plats:

Restaurangen på Älvsjö vård- och omsorgsboende

Klicka och skriv namn för
underskrift

Enhetschef Älvsjö särskilda
boendeenhet, Stockholms stad

Klicka och skriv namn för
underskrift

Restaurangchef
Servicehusrestaurangen, ISS

Protokoll

Godkännande av dagordning

Dagordningen godkänns.

Uppföljningspunkt	Lever upp till kraven	Lever delvis upp till kraven	Lever inte upp till kraven	Kommentar/Åtgärdsplan	Bilaga
1.2.9 Variation i maträtterna	X			6 veckorsmeny presenteras och variationen i menyerna lever upp till kraven.	Bilaga 1, sida 3
1.37.2 Uppföljningsenkäter	X			Presenterar resultatet från senaste kundundersökningen.	Bilaga 1, sida 4
1.12.25 Löpande uppföljning av synpunkter och klagomål	X			2-3 st har inkommit från Älvsjögården senaste året. Samtliga är åtgärdade. Exempel på åtgärd presenteras i bilaga. Avdelningarna kommer ner till restaurangen med avvikelselappar, risk att de tappas bort. ISS önskar att de kommer in digitalt men just nu är det inte görbart på boendet. Beslut: chef kommer ned med avvikelselappar till köket.	Bilaga 1, sida 5
1.12.21.1 Ekologiska produkter		X		Snitt mellan januari-juni 2024 är 67 %. Enligt avtalet ska summan vara minst 70 %. Leverantören ligger över 70 % fyra av månaderna under perioden men under två av månaderna. Leverantörer arbetar aktivt med att öka andelen ekologiska livsmedel.	Bilaga 1, sida 7
1.12.21.2 Hållbarhetskrav kött, fågel, ägg, mjölk & mjölkprodukter samt fisk & skaldjur	X			Samtliga livsmedel som benämns i rubriken har Sverige som ursprungsland.	Bilaga 1, sidan 6
1.12.21.3 Klimatpåverkan	X			Presenterar CO2 i två huvudrätter (sjömansbiff och falukorv) och en dessert (äppelkompott).	Bilaga 1, sida 8-9

				<p>Snitt 1,5 CO2-ekvivalenter för de presenterade rätterna vilket är helt i linje med stadens mål.</p> <p>Minskat plastanvändningen genom att, istället för att servera grönsaker i färdiga plastburkar nu serverar dem som buffé där gästen själv får ta maten. Information om platsmatlådor och engångsmaterial framgår av bilagan.</p>	
--	--	--	--	---	--

1.12.21.5 Matsvinn

Leverantören mäter dagligen sitt matsvinn och arbetar aktivt med att minska detta, bl a genom appen ”Too good to go” där de säljer gårdagens mat till reducerat pris. Se mer i bilaga 1, sidan 10.

1.37.1 Uppföljning livsmedelskontroller

Senaste kontrollen hos leverantören genomfördes av miljöförvaltningen i augusti 2023. Inga anmärkningar. Utdrag från protokollet finns med i Bilaga 1, sidan 11.

1.12.5 Drift av restaurang

Restaurangens öppettider

Restaurangen är öppen klockan 10.30-14.00. Too good to go kan hämtas fram till 15.00. Det finns personal på plats fram till klockan 17.00. Tiderna är enligt överenskommelsen.

Återkoppling efter provsmakning av maten

- God och vällagad mat.
- Stekt strömming med potatismos – smakade gott, smakade som det förväntades.
- Isterband med potatismos – smakade gott, något smaklösa rödbetor.
- Trevligt med salladsbuffé.
- Trevlig miljö i restaurangen.

Återkoppling på maten från beställaren

- Maten smakar bra och majoriteten av de boende är nöjda och tycker att maten har blivit bättre.
- Förbättringspotential i falukorv som ofta är bränd i kanterna, pannkakor som ibland smaka härsket fett och variation i dessert då kräm med mjölk inte är en uppskattad dessert.

1.12.20 Leverans av mat

Beställning och leverans fungerar ofta bra och enligt överenskommelse. Ibland glömmar verksamheterna att beställa aptitretare när det ingår i måltiden, men restaurangen ser till att detta ändå levereras. Aptitretare måste beställas enskilt och det finns i beställningslistan där övriga mat beställs.

1.37.3 Samverkan

Avtalsuppföljning

En gång per termin där dietist och enhetschef från beställaren delar samt regionchef, platschef och dietist från leverantören delar. Olika delar av avtalet följs upp under våren och hösten enligt en mall som beställaren tagit fram.

Måltidsombudsmöten

Beställaren har måltidsombudsmöten minst 2 gånger per termin och kommer bjuda in representant från köket.

Matrådsmöten

Tidigare har restaurangen haft matråd med avdelningarna där chef och samordnare varit med och nu ska det planeras in att träffa även de boende. Detta blir efter årsskiftet när ny enhetschef hos beställaren är på plats.

Jessica pratar med de boende som äter i restaurangen dagligen för återkoppling kring maten.

Statistik för perioden Q1-Q3 2024

Andel konsistensanpassad kost, andel specialkost (allergen kost, fettreducerad, vegan) och andel beställda Seniorkost vid nedsatt aptit presenteras. Siffrorna bifogas protokollet som bilaga, bilaga 1, sida 12.

Övrigt

Indexhöjning

Charlotte har fått information om indexhöjningen enligt överenskommelse. Se bilaga 1, sida 13 för mer information.

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