

Protokoll Avtalsuppföljning mellan Fruängsgården, Axelsberg och Sodexo

Deltagare:

Alex Espinoza, platschef Sodexo

Marie Bergström, Områdeschef SÄBO Hägersten-Älvsjö
stadsdelsförvaltning

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

Alexandra Eriksson Frisk, dietist Äldreomsorgen Hägersten-Älvsjö
stadsdelsförvaltning

Lämnat återbud

Kristofer Bereda, regionchef Sodexo

Katarina Dahlgren, kökschef Sodexo

Lotta Mohaghegh, bitr enhetschef Fruängsgården

Josefine Gustafsson, upphandlingssamordnare Hägersten-Älvsjö
stadsdelsförvaltning

Hossein Ahmadian, enhetschef Axelsbergs vård- och
omsorgsboende

Tidpunkt:

Fredag 28/3 2025, klockan 13.30-15.00

Plats:

Samlingssalen, Fruängsgården

Godkännande av dagordningen

Dagordningen godkänns med tillägg av två övriga frågor.

Information

Allmän information från leverantören

Leverantören har inget att informera om.

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.

3.6 Övergripande krav på måltiderna

Provsmakning av måltid

Genomgång av provsmakning av måltid; ugnsbakad lax med kokt potatis, kall sås och kokt broccoli. Positivt intryck och välsmakande mat. Bra kombinerade smaker.

Synpunkter från beställare till leverantör

Maten har generellt blivit bättre. Bättre kvalitet på potatisen som nu servera med skal efter beslut på måltidsombudsmöte hösten 2024. Grönsalladen är mycket uppskattad. De tillagade grönsakerna är ibland hårda och kalla i mitten. Ibland svårt för personer med behov av timbalkost att svälja timbalsoppa. Verksamheterna önskar hel timbal istället för soppa. Fortsatt liten mängd protein i grytor.

Synpunkter från leverantör till beställare

Önskemål om att få in beställningar i god tid innan röda dagar. Viktigt med god planering kring beställningarna inför helgdagar, semester och när ordinarie personal är borta.

3.8 Rutiner för beställning och leverans

Hålltider för hämtning av vagnar efterföljs nu bättre. Tidigare har personalen hämtat vagnarna för tidigt.

Leverantören ser en viss svårighet med beställningar av mat när ordinarie personal är borta. Leverantören erbjuder gärna utbildning till fler i personalen om behovet finns. Lösenorden till beställningssystemet är inte personligt utan gäller för hela avdelningen, därför bör lösenordet vara känt av fler i personalgruppen, för att underlätta vid beställning. Beställaren tar med sig detta till verksamheten.

3.11 Personal

Övergripande krav

Leverantören lever upp till samtliga övergripande krav i avtalet.

Befintliga kompetenser hos personalen

Leverantören lever upp till krav på kompetens hos personalen. För befintliga kompetenser hos leverantören se Bilaga 1.

Personal-, utbildnings- och fortbildningspolicy

Leverantören har fortlöpande obligatoriska utbildningar som all personal ska genomföra. Utöver detta erbjuds valbara kurser för kompetenshöjning. Alla utbildningar registreras i ett system som platschef har tillgång till. Just nu är det fokus på hälsa och säkerhet och restaurangen följs upp månadsvis avseende tillbud och olika säkerhetsaspekter.

Det finns en rutinpärm i köket som alla nyanställda måste gå igenom. Administratören ansvarar för att denna går igenom.

Leverantören har årliga externa och interna revisioner där bland annat utbildningar och kompetens hos personalen följs upp. Leverantören har erhållit ISO-certifiering inom Hälsa och säkerhet, se Bilaga 2.

I Bilaga 3 och Bilaga 4 finns leverantörens personal- och kompetensutvecklingspolicy.

5.14 Arbetsgivaransvar

Kollektivavtal

Leverantören är ansluten till Visita samt Unionen.

Avtal för underleverantörer

Leverantören har inga underleverantörer.

2.12 Miljöarbete

Miljöpolicy

Leverantörens miljöpolicy kan läsas i Bilaga 5. ISO-certifiering över miljöledning och minskad miljöbelastning återfinns i Bilaga 6.

Minskad miljöpåverkan

Leverantören använder sig av SEA, ett verktyg för att mäta och utveckla hållbarhetsprestandan lokalt (Bilaga 7). Några av de saker leverantören arbetar med är:

- Minskat matsvinn, se information ovan.
- Minska utsläpp med hjälp av miljöklassade drivmedel, se information nedan.
- Byter ut plastartiklar mot andra mer hållbara alternativ.
- Avfallshantering och sortering, mer information nedan.
- Ser över elanvändning och elleverantörer för grönare elförsörjning.

Matsvinn

Leverantören arbetar aktivt med att minska matsvinn genom att:

- mäta matsvinn dagligen
- sälja gårdagens mat i matlådor till reducerat pris i restaurangen
- lägga ut mat i appen Karma där allmänheten kan köpa mat till reducerat pris
- samarbeta med socialen och kyrkan där bland annat hemlösa bjuds på mat
- erbjuda ”extra rätt” utöver dagens andra rätter till de gäster som äter i restaurangen.

Leverantören har sedan innan hösten 2022 ett uppdaterat beställningssystem som hjälper till att beställa rätt varubehov så att

överproduktion minimeras. Om överproduktion ändå skulle förekomma

Avfallshantering

Sortering och matavfallshantering

Allt avfall sorteras; matavfall samt förbrukningsartiklar.

Hur fungerar samarbetet med företaget som sköter sophantering?

För det mesta inga problem. Om det inte är sorterat hämtas inte soporna och avgift erhålls. Ibland svårt att kommunicera med personalen i företaget.

Förpackningar och material

Vilka förbrukningsartiklar används?

I dagsläget är de flesta förbrukningsartiklar i plast (Bilaga 8, flik ”förbrukningsartiklar”). Leverantören är i en process att säga upp alla avtal med förbrukningsartiklar i plast. Byter ut mot mer miljövänliga alternativ. Exempel på förbrukningsartiklar är plastlådor för överbliven mat och grönsaker.

Fordon och drivmedel

Samtliga fordon drivs av HVO, ett förnybart drivmedel för dieselmotorer. För mer information se Bilaga 8, flik ”transport och bränsle”.

5.8 Lokaler

Trivsel

Restauranglokalen är ren och i fräscht skick. Inredningen är avskalad och anpassad efter årstid och högtid. Trivseln i restaurangen har förbättrats då matvagnar som levereras till boendet och andra verksamheter har skärmats av och inte längre är synliga in i matsalen. De som hämtar vagnar gå nu in i dörren bredvid entrén till restaurangen.

Städning

De städ- och rengöringsprodukter som leverantören använder är miljömärkta och presenteras i Bilaga 8, flik ”kemlista”.

3.15 Kvalitetsuppföljning

Inkomna synpunkter och klagomål till leverantören

Leverantören har mottagit fyra stycken synpunkter och klagomål under perioden 2024-10-01 till 2025-03-27. Dessa presenteras i Bilaga 8, flik ”synpunkter och klagomål”.

Rapportering och statistik för perioden november 2024 – februari 2025

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

Andel inköpta ekologiska livsmedel

Krav enligt avtalet är att 50 % av livsmedelsinköpen i kronor ska vara ekologiska livsmedel. Leverantören ligger på 67-71 % för perioden. Se Bilaga 8, flik ”Andel ekologiska inköp” för mer information.

Ursprungsmärkning och hållbarhetsmärkning på livsmedel

Leverantören presenterar utdrag från beställningslistor för 2024 där svensk ursprungsmärkning, MCS/ASC/KRAV för kött, fågel, ägg, fisk samt mjölk och mjölkprodukter framgår. Se Bilaga 8, flik ”utdrag ur beställningslista”.

Andel färskt kött och kyckling

Kravet enligt avtalet är att minst 75 % av det kött och fågel som serveras ska vara färsk. Leverantören ligger i snitt på 76 %. Se Bilaga 8, flik ”färsk fågel och kött” för mer information.

Antal och andel konsistensanpassad kost, specialkost och seniorkost vid nedsatt aptit

Statistiken presenteras i Bilaga 8, flik ”portioner och alternativ kost”. Målet hos beställaren är att öka andelen med ”seniorkost vid nedsatt aptit” för att minska risken för undernäring och minska matsvinnet. Antalet seniorkost vid nedsatt aptit har ökat inte i den utsträckning beställaren har som mål.

3.13 Samverkan

Måltidsombudmöten

Genomförs hos beställaren en gång per månad. Leverantören är inbjuden till samtliga möten för terminen.

Uppföljningsmöten

Beslut tas att dessa ska genomföras två per termin. Deltar gör chefer från beställare och leverantör. Leverantören kallar till mötena.

Matrådsmöten (anhörigträff)

Beslut togs vid höstens avtalsuppföljning att dessa ska genomföras en gång per termin. Leverantören bjuder in boende och anhöriga från omsorgsboende och servicehus till mötet.

Övriga frågor

Städning i soprummet

Fruängsgården måste numera själva städa soprummet. Tidigare gjorde Micasa detta. Det har varit problem med att få det att fungera och beställaren undrar om ansvaret kan delas mellan leverantör och beställare. Leverantören erbjuder sig ta all städning men ska kolla detta med verksamheten och återkommer till beställaren i frågan.

Efterfrågad information kring miljöarbete i förvaltningen

Leverantörer efterfrågar information kring beställarnas miljöarbete för att kunna minska sitt egna klimatavtryck, samt sätta mål för arbetet i restaurangen på Fruängsgården. Leverantörer skickar mer information till beställaren som tar detta vidare med förvaltningens miljösamordnare.

Övriga dokument

Leverantören har erhållit ISO-certifiering för kvalitetsstyrning och ledningssystem, se Bilaga 9.

Bilagor

Bilaga 1, Bemanning, Sodexo mars 2025

Bilaga 2, Sodexo AB Certificate SE009230 45k SWE 2023 ISO 45001;2018 Hälsa och säkerhet

Bilaga 3, Personalpolicy, Sodexo 2025

Bilaga 4, Kompetensutvecklingspolicy, Sodexo 2025

Bilaga 5, Miljöpolicy, Sodexo 2025

Bilaga 6, Sodexo AB Certificate SE009229 14k SWE 2023 ISO 14001;2015 Miljöledning, minska miljöbelastning

Bilaga 7, Verksamhetens hållbarhetsuppföljning, Sodexo 2025

Bilaga 8, Statistik 202411 till 202502, Sodexo mars 2025

Bilaga 9, Sodexo AB Certificate SE009228 9k SWE 2023 ISO9001;2015 Kvalitetsstyrning och ledningssystem

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