



Protokoll Avtalsuppföljning mellan Fruängsgården och Sodexo

Närvarande:

Alex Espinoza, platschef Sodexo Fruängsgården

Katarina Dahlgren, kökschef Sodexo Fruängsgården

Marie Bergström, enhetschef Fruängsgården boendeenheter

Novka Begenisic, bitr enhetschef Axelsbergs vård- och omsorgsboende

Alexandra Eriksson Frisk, dietist Äldreomsorgen Hägersten-Älvsjö

Lämnat återbud:

Kristofer Bereda, regionschef och avtalsansvarig Sodexo

Josefine Gustafsson, upphandlingssamordnare Hägersten-Älvsjö

Hossein Ahmadian, enhetschef Axelsbergs vård- och omsorgsboende

Tidpunkt:

Onsdag 16/10 2024, klockan 10.30-12.00

Plats:

Konferensrummet, Fruängsgården

Klicka och skriv namn för
underskrift

Enhetschef Fruängsgården,
Stockholms stad

Klicka och skriv namn för
underskrift

Platschef restaurangen,
Sodexo

Protokoll

Dagordningens godkännande

Dagordningen godkänns.

Sekreterare

Mötet utser Alexandra Eriksson Frisk till sekreterare av protokollet.

Information mellan verksamheterna

Information från leverantören

Alex sjukskriven deltid, arbetar 75 %.

Katarina studerar ”Gastronomiledare med fokus på det nya proteinet” vid sidan av arbetet.

Information från beställaren

Ny chefstruktur är på gång i stadsdelen men det är i dagsläget inte klart ännu och förväntas inte påverka relationen mellan beställare och leverantör.

Uppföljningspunkt	Lever upp till kraven	Lever delvis upp till kraven	Lever inte upp till kraven	Kommentar/Åtgärdsplan	Bilaga
3.5 Drift av restaurangen: Miljö i restaurangen	X			Sodexo jobbar med att sätta upp gardiner som täcker matvagnarna som står i entrén. Fruängsgården ser över möjlighet att hjälpa till med att flytta gardinskenan som sitter i taket.	
3.5 Drift av restaurangen: Presentation av maträtterna	X			Maträtterna presenteras enligt ställda krav i monter i restaurangen.	
3.5 Drift av restaurangen: Salladsbord och tillbehör	X			Salladsbord och tillbehör lever upp till ställda krav.	
3.5 Drift av restaurangen: Öppettider	X			Öppettiderna är 11.00-14.00 och finns alltid personal kvar i köket till klockan 17.00. Detta är i enlighet med ställda krav.	
3.6 Övergripande krav på måltiderna: Andel färsk fågel och kött (minst 75 %)	X			Statistik från Sodexo visar att andelen färsk råvara ligger på 74,5 %.	Bilaga 6
3.6 Övergripande krav på måltiderna: Variation i matsedeln	X			Matsedel för 6 veckor har gått igenom och uppfyller ställda krav.	
3.6 Övergripande krav på måltiderna: Matsedelns utformning och innehåll	X			Matsedelns utformning och innehåll lever upp till ställda krav.	
3.6 Övergripande krav på måltiderna: Energi- och näringsinnehåll	X			Innehåll av kolhydrater i maten ligger något under rekommenderat innehåll under genomgången period (2024-09-30 – 2024-11-10) men mängden energi, protein	Bilaga 1

				och fett ligger i linje med rekommendationerna eller strax över. Beställarens dietist bedömer att detta är rimligt och att energi- och näringsinnehållet i maten är bra. Sammanfattning av näringsinnehållet bifogas protokollet som bilaga.	
3.7 Varmhållning: Rutin för varmhållning	X			Rutinen finns och är implementerad hos leverantören. Rutinen bifogas protokollet som bilaga.	Bilaga 2
3.7 Varmhållning: Temperaturlista	X			Leverantören har ett digitalt system där personalen registrerar aktuella temperaturer vid temperaturtagning. Om detta inte är gjort skickas en notis till chefen. Listorna är ifyllda enligt ställda krav och inga anmärkningar finns.	
3.9 Ekologisk mat: Andel ekologiska livsmedel	X			Mellan januari-september 2024 är medelvärdet för inköp av ekologiska livsmedel 69,15 %. Detta är högre än ställda krav i avtalet, vilket beställaren ser som positivt. Statistiken bifogas protokollet som bilaga.	Bilaga 3
3.10 Minskat matsvinn Statistik över mängden matsvinn	X			Leverantören mäter matsvinn dagligen. Statistiken bifogas protokollet som bilaga.	Bilaga 3

3.6 Övergripande krav på måltiderna

Provsbakning av maten

Beställaren har ätit av lunchen som serverades 9 oktober 2024. Som helhet bra. Går igenom synpunkter från provsmakningen. Synpunkterna bifogas protokollet som bilaga, bilaga 4.

Synpunkter från beställande verksamheter

- Går igenom synpunkter från verksamheterna; flest negativa synpunkter gäller kokt potatis som vid varmhållning får en hinna på sig. **Beslut:** Kommer överens om att under november månad prova potatis med skal och sedan utvärdera hur detta fungerar.
- Generellt tycker de boende att maten blivit bättre.

Leverantören arbetar just nu fram nya recept och nya variationer. Uppmuntrar beställarna att uppmärksamma detta och återkoppla till restaurangen.

3.8 Rutiner för beställning och leverans

Hur fungerar det med beställningarna?

För det mesta fungerar det bra med beställningar, om blir det problem är det oftast under sommar och juledighet. Beställarna ska fortsätta arbete med att beställningar görs i rätt tid och för längre perioder vid sommarsemestrar och juledigheter.

Leveranstider

Ibland hämtas vagnarna för tidigt av beställarna och då är vagnarna inte alltid klara.

Beslut vid avtalsmöte oktober 2023 var att vagnarna ska hämtas klockan 11.30 till lunchen och klockan 16.00 till middagen. Beställarna tar med sig detta till respektive verksamhet och påminner personalen om tiderna.

3.10 Minskat matsvinn

Leverantörens arbete med matsvinn

- Säljer gårdagens mat i matlådor till reducerat pris i restaurangen.
- Läger ut mat i appen Karma där allmänheten kan köpa mat till reducerat pris.
- Samarbetar med socialen och kyrkan där bland annat hemlösa bjuds på mat.
- Uppdaterade beställningssystem som hjälper till att beställa rätt varubehov så att överproduktion minimeras.
- Om överproduktion ändå skulle förekomma erbjuds "extra rätt" utöver dagens andra rätter.

3.14 Uppföljningsenkäter

Redovisning av resultatet för uppföljningsenkäter

- Resultatet för samtliga enheter går igenom och resultaten bifogas till protokollet som bilaga, bilaga 5.
- Leverantören trycker på att det är viktigt att få in svaren i tid för att de ska komma med i statistiken. Information mailas ut till enheterna inför uppföljningen och kuvert med enkäter delas ut till varje avdelning.

3.15 Kvalitetsuppföljning

Inkomna synpunkter och klagomål till restaurangen

Få inkomna klagomål, de som inkommit har åtgärdas. Exempel som lyfts är en vattning pastasås. Leverantören uppmuntrar avdelningarna att höra av sig på en gång så att de kan få ny mat.

Rapportering och statistik

Statistik för perioden Q1-Q3 2024

Leverantören visar statistik för:

- andel konsistensanpassad kost
- andel specialkost
- andel Seniorkost vid nedsatt aptit

Statistiken bifogas till protokollet som bilaga, bilaga 3.

3.13 Samverkan

Förslag från beställaren på upplägg kring uppföljningsmöten

Avtalsuppföljning:

- En gång per termin där punkter på enhetsnivå och central nivå följs upp. Uppföljningspunkterna delas upp mellan höst och vår.
- Deltar gör dietist och enhetschefer från beställaren samt platschef, köksansvarig och avtalsansvarig från leverantören.
- Beställaren kallar till mötena.

Enhetsmöten:

- En gång per termin där personal från restaurangen och chefer samt måltidsombud från beställarna deltar.

- Aktuella frågor diskuteras.
- Beställaren bjuder in till mötena.

Måltidsombudsmöte:

- Leverantören bjuds fortsatt in till mötena.

Anhörigträff (i avtalet kallat matrådsmöten)

- Leverantören har tidigare bjudit in boende och anhöriga till träff där de får provsmaka mat som serveras.
- Leverantören ska nu planera in detta igen och bjuda in anhöriga och brukare från Fruängsgården, Axbåden, Solkatten och Axelsberg.

Leverantören godkänner förslaget på upplägg kring uppföljningsmöten. **Beslut** tas om att följa detta upplägg framöver.

Övriga frågor

5.9 Tillagning och leverans till annan än beställaren

Fram till januari i år har stadsdelen fakturerat leverantören för mat som levereras till andra kunder. Efter januari har ingen fakturering har skett. Leverantören berättar att kundantalet minskat. **Beslut:** Leverantören skickar underlag för antal kunder mellan januari och september i år till beställaren (dietisten). Beställaren lyfter detta med ekonomiavdelningen.

Kontantfri betalning

Leverantören lyfter frågan om kontantfri betalning i restaurangen relaterat till flera inbrottsförsök. Majoriteten av alla dagar är det inga kontanter i kassan och vid enstaka tillfällen är det någon person som betalar med kontanter. **Beslut:** Beställaren tar med sig frågan och återkommer till leverantören i ärendet. Beställaren omber leverantören att meddela beställaren vid eventuellt kommande inbrottsförsök.

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