

**Handläggare**  
Cecilia Jeppsson  
Telefon: 08-50820606  
Ingela Kvist  
Telefon: 08-50820071**Till**  
Enskede-Årsta-Vantör  
stadsdelsnämnd 2025-04-24

## **Uppföljning av avtal och anbud produktionskök äldreomsorgen – NR Drift AB/Mersmak**

### **Förvaltningens förslag till beslut**

1. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen av uppföljningen av avtalet med NR Drift AB/Mersmak.
2. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd ger förvaltningen i uppdrag att återta verksamheten till drift i egen regi.
3. Ärendet justeras omedelbart.

### **Sammanfattning**

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning har genomfört en uppföljning av avtalet med NR Drift AB/Mersmak av produktionskök samt tillagning och leverans av mat samt matlådor till äldreomsorgen. Verksamheten levererar dagligen cirka 1 600 portioner och följer i stort avtal och anbud, med näringsrika och varierade måltider. Brukarenkäter visar att majoriteten av de äldre är nöjda med maten, men brister har noterats i efterlevnad av vissa rutiner och målet kring andelen ekologiska livsmedel.

För att säkerställa god rådighet och beredskap samt hållbar hantering över tid ser förvaltningen att måltidsverksamheten bör återtas i egen regi efter avtalets utgång 2026.

Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen av uppföljningen av avtalet med NR Drift AB/Mersmak samt ger förvaltningen i uppdrag att återta verksamheten till drift i egen regi.

### **Bakgrund**

Produktionsköket, tidigare kallad kostenheten, består av ett tillagningskök och en lunchrestaurang, och har tidigare bedrivits i egen regi. Verksamheten drivs på entreprenad sedan mars 2022 av NR Drift AB/Mersmak. Första avtalsperioden varade till och med februari 2024. Avtalet har förlängts i två år till och med 28 februari 2026. Avtalet löper ut utan föregående skriftlig uppsägning. Ska verksamheten fortsatt drivas inom entreprenad behöver en ny upphandling genomföras.

En avtalsuppföljning genomfördes i februari 2025 av förvaltningens verksamhetscontrollers med stöd av dietist. Syftet med avtalsuppföljningen var att följa upp att NR Drift AB/Mersmak följer avtal och anbud.

Avtalsuppföljningen har skett genom en särskilt framtagen mall utifrån förfrågningsunderlag, anbud och avtal. Verksamheten har kollektivavtal.

### **Ärendet**

Tjänsten omfattar drift av tillagningskök i Dalen, vilket innebär tillagning, nedkylning och leverans av mat och livsmedel till enheter inom äldreomsorgen i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning. Uppdraget omfattar också driften av en seniorrestaurang. Restaurangen nyttjas av såväl de äldre som av personal och allmänheten.

Det övergripande målet med tjänsten är att med stor flexibilitet tillhandahålla god, hållbar och näringsriktig mat anpassad efter äldre. Målsättningen är att alla äldre ska få optimala möjligheter att tillgodogöra sig lämplig kost utifrån individuella behov. Verksamheten tillagar och levererar cirka 1 600 portioner per dag.

Restaurangen har hållit stängt sedan februari 2024 på grund av en omfattande ombyggnation i seniorboendet vars lokaler ligger i anslutning till verksamheten. Lunchgästerna har fortsatt kunna köpa med sig matlådor.

### **Ärendets beredning**

Ärendet har beretts inom Avdelning funktionsnedsättning, socialpsykiatri, äldreomsorg. Samverkan sker med fackliga organisationer den 14 april 2025. Ärendet behandlas i pensionärsrådet den 22 april 2025.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Förvaltningen bedömer att verksamheten bedriver ett systematiskt förbättrings- och kvalitetsarbete samt att verksamheten erbjuder bra sammansatta måltider med femveckorsvariation. Verksamheten har under året i samverkan med förvaltningens dietist arbetat med att se över energi- och näringsinnehåll samt variation av flytkost utifrån en handlingsplan. En handlingsplan upprättades efter att brister uppmärksammats inom verksamheten vid tidigare uppföljning. Näringsberäkning av måltiderna sker nu i verksamhetens menyplaneringssystem och granskas av person med kostutbildning. Verksamheten har ledningssystem anpassat för verksamhetsområdet och uppfyller gällande krav. För att säkerställa kvaliteten genomförs regelbundna kontroller. Rutiner finns på plats för både säker livsmedelshantering och trygga leveranser. Dessutom används ett

avvikelsesystem som stöd för utveckling och förbättring av verksamheten.

I syfte att minska matsvinn säljs mat som inte har gått åt till allmänheten i matlådor till rabatterat pris.

Andelen inköpta ekologiska livsmedel ligger på 14 procent vilket är markant lägre än samtliga av äldreomsorgens utförarverksamheter inom förvaltningens egen regi. Verksamheten har beskrivit att de inte kan nå upp till målet för andelen ekologiska livsmedel på grund av olika faktorer i omvärlden, som begränsad tillgång och bristande kvalitet på vissa varor.

### Brukarundersökning

Socialstyrelsens nationella brukarenkät från 2024, på särskilda boenden för äldre i egen regi inom Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning, visar att majoriteten av brukarna tycker att maten smakar bra, vilket är i enlighet med stadens och rikets genomsnitt. Verksamhetens egen brukarundersökning 2025 visar att en mycket hög andel tycker att maten är vällagad och smakar bra samt att utbudet är varierat.

### Synpunkter och klagomål 2024

Det har inkommit 116 synpunkter och klagomål under året i verksamhetens avvikelsesystem. Verksamheten har även mottagit ytterligare ett antal synpunkter som inte har rapporterats i systemet. De har i huvudsak handlat om matvagnar som inte varit rengjorda eller trasiga, portionsstorlekar, avvikelser i beställningar samt smak och konsistens. Verksamheten har återkopplat till berörda samt åtgärdat omgående om det varit möjligt. Verksamheten arbetar för att fånga upp synpunkter och önskemål genom dialog med utförarverksamheterna.

### Brister

Följsamheten till rutinen för rengöring av matvagnar samt egenkontroll av städningen behöver förbättras. Vissa matvagnar har varit trasiga och inte möjliga att reparera. För att åtgärda detta planerar verksamheten att köpa in nya matvagnar till Högdalens vård- och omsorgsboende.

Andelen ekologiska livsmedel ligger på 14 procent vilket är samma nivå som föregående år. Andelen ekologiska livsmedel ligger markant lägre än samtliga av äldreomsorgens utförarverksamheter inom förvaltningens egen regi, och behöver därför öka.

### Bedömning av avtalsuppföljning

Utifrån de underlag som har legat till grund för uppföljningen är förvaltningens bedömning att NR Drift AB/Mersmak följer avtal och anbud.

### Beredskap och rådighet

Staden har ett grundläggande ansvar för att upprätthålla en hög beredskap och stark rådighet inom alla verksamhetsområden. Detta är särskilt avgörande för samhällsviktiga funktioner som välfärden, inklusive äldreomsorg och sociala verksamheter. En stark beredskap kan och ska inte privatiseras, utan det är stadens ansvar att säkerställa en robust och flexibel organisation som kan hantera kriser och katastrofer.

Genom att återta verksamheten i egen regi ges staden möjlighet att snabbt ställa om och anpassa verksamheten vid kriser, såsom pandemi, elavbrott eller andra samhällsstörningar. Kommunen behåller kontrollen över nyckelresurser och kan vid behov vidta åtgärder utan att vara beroende av externa entreprenörer. Vidare innebär en stark kommunal rådighet att staden kan garantera en hög kvalitet och kontinuitet i de tjänster som erbjuds, samtidigt som arbetskraftsförsörjningen säkras genom långsiktiga anställningar och kompetensutveckling. Detta ger kommunen bättre förutsättningar att hantera framtida samhällsutmaningar på ett effektivt och ansvarsfullt sätt.

### Drift i egen regi

För att säkerställa god rådighet och beredskap samt hållbar hantering över tid ser förvaltningen att driften av produktionskök och måltidsverksamheten bör återtas i egen regi efter avtalets utgång 2026.

Att driva verksamheten i egen regi innebär att kommunen får en ökad kontroll över miljöpåverkan och kontinuitet vid kriser. Detta är särskilt viktigt inom äldreomsorgen, där kvalitet och pålitlighet är avgörande faktorer för att säkerställa en trygg och hållbar måltidsförsörjning.

Ur ett miljöperspektiv ger drift i egen regi större möjligheter att prioritera ekologiska livsmedel, något som den nuvarande entreprenören haft svårt att uppnå. Dessutom kan kommunen aktivt arbeta för att minska matsvinn genom bättre planering och riktade insatser för att ta vara på överbliven mat. En möjlighet skapas för samverkan mellan särskilda boenden och produktionskök för att använda mat från beredskapsförråd. Detta bidrar både till minskat matsvinn och säkerställer att förråden kontinuerligt innehåller varor med god hållbarhet.

Ur ett kris- och kontinuitetsperspektiv ger en verksamhet i egen regi en ökad flexibilitet och snabbare anpassningsförmåga vid exempelvis en pandemi, elavbrott eller störningar i leveranskedjorna. Förvaltningen kan då agera direkt och vid behov omfördela resurser utan att vara beroende av externa avtal och

entreprenörers prioriteringar. Dessutom säkerställs en stabil arbetskraftsförsörjning, där kommunen kan bygga upp långsiktig kompetens och trygga anställningsförhållanden. Detta bidrar inte bara till en mer robust verksamhet utan även till en högre kontinuitet och kvalitet för de äldre som är beroende av måltidstjänsterna.

Förvaltningen kan genom en drift i egen regi säkerställa en hållbar och trygg måltidsförsörjning, anpassad efter lokala behov och långsiktiga mål.

### Ekonomi vid drift i egen regi

Verksamheten drevs under åren 2014–2021 i kommunal egen regi som resultatenhet och med god budgethållning. Verksamheten vann kvalitetsutmärkelsen år 2018 som stadens bästa verksamhet inom äldreomsorgen. Strax innan övergången till entreprenaddrift flyttade verksamheten till nyrenoverade lokaler med nya maskiner i Enskededalen.

Utifrån tidigare resultat och nu aktuella prisnivåer bedömer stadsdelsförvaltningen att förutsättningarna är goda att driva verksamheten i kommunal regi med god kvalitet och inom beslutad budget. Med en produktionsnivå om 1 900 portioner/dag finns möjligheter att ytterligare stärka ekonomin.

Nuvarande mycket osäkra omvärldsförutsättningar ställer många krav bland annat utifrån att utveckla, stärka och trygga stadens rådighet och uthållighet i en rad frågor inte sällan också med ett ekonomiskt perspektiv. En sådan fråga är kostförsörjning. Förutsättningarna att göra detta i egen regi bedöms enligt stadsdelsförvaltningen som goda.

### Jämställdhetsanalys

Kosthållning och matlust påverkas av kön, särskilt hos äldre. Äldre kvinnor äter generellt mer hälsosamt med högre intag av frukt och grönsaker, medan äldre män ofta har en mer ensidig kost. Samtidigt löper kvinnor större risk för undernäring, särskilt vid ensamhet eller efter förlust av en partner.

För att säkerställa god hälsa och livskvalitet behöver äldreomsorgen individanpassade lösningar. Sociala måltider, varierad och näringsrik mat samt anpassning efter individuella behov är viktiga faktorer. Genom att ta hänsyn till hur kostvanor skiljer sig kan både män och kvinnor få en bättre måltidsupplevelse och tillräckligt med näring.

### Tillgänglighetsanalys

Restaurangen är tillgänglig för gäster med fysiska funktionsnedsättningar. Verksamheten har förutsättningar att erbjuda individanpassade måltider utifrån behov och önskemål.

Information om menyer och beställningar bör finnas i lättläst format och digitalt anpassade alternativ för personer med syn- och kognitiva nedsättningar. För äldre personer med hörselnedsättning är en anpassad ljudmiljö viktig. Genom detta kan verksamheten bli mer tillgänglig i linje med stadens program för tillgänglighet och delaktighet.

### Äldreperspektiv

En näringsrik och balanserad kost är avgörande för att äldre ska bibehålla hälsa och livskvalitet. Med åldern förändras kroppen, vilket kan påverka både näringsbehov och aptit. Matlusten påverkas av flera faktorer, bland annat försämrat smak- och luktsinne, sjukdomar, medicinering samt sociala faktorer som ensamhet. För att motverka detta bör en trivsamt måltidsmiljö skapas, bör det erbjudas smakrik och varierad mat och uppmuntra social samvaro vid måltider. Genom att anpassa kosten och måltidssituationen kan äldre bättre upprätthålla sin hälsa och sitt välbefinnande.

### Förslag

Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen av uppföljningen av avtalet med NR Drift AB/Mersmak samt ger förvaltningen i uppdrag att återta verksamheten till drift i egen regi.

Anders Carstorp  
Stadsdelsdirektör  
Enskede-Årsta-Vantörs  
stadsdelsförvaltning

Leif Kananen  
Avdelningschef  
Enskede-Årsta-Vantörs  
stadsdelsförvaltning

## Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Anders Carstorp, Stadsdelsdirektör	2025-04-10
Leif Kananen, Avdelningschef	2025-04-10