

Sammanfattning uppföljning av driften Fruängsgårdens restaurang

Sedan avtalets början har regelbundna möten hållits kontinuerligt tillsammans med Sodexo. Från förvaltningen har enhetschef, bitr. enhetschefer och dietist deltagit. Från Sodexo har restaurangchef samt representant för Sodexo centralt deltagit. Följande frågor har belysts vid varje tillfälle:

- **Avtalsuppföljning avseende:**

Restaurang

Kvalitet

Beställningar och leveranser

Ekologiskt

Personal & samarbete

Frågor som uppkommit har förts över till en aktivitetslogg, som fungerar som ett protokoll från mötena. Detta dokument är ett s.k. levande dokument som fylls på och punkter avslutas allt eftersom de åtgärdas.

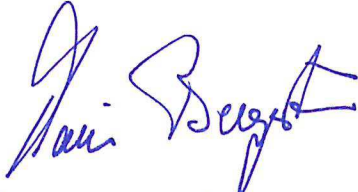
- **Uppföljning av aktivitets- och beslutslogg**

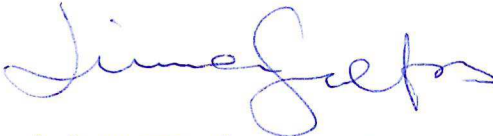
I loggen antecknas de frågor som ska följas upp. Exempel kan vara matens kvalitet, menyernas sammansättning, leveranser etc. Inga avgörande brister har framkommit.

Sodexo har centralt en dietist som näringsberäknar menyerna, detta följs upp av förvaltningens dietist.

Planering för fördjupad kvalitetskontroll finns, och ska genomföras fyra gånger per år. Nästa kontroll sker under augusti månad.

Sammanfattningsvis har dialogen mellan leverantören och förvaltningen varit konstruktiv och förvaltningen anser att Sodexo sköter entreprenaden tillfredsställande.


Marie Bergström
Verksamhetschef
Frivångsgårdens verksamheter
Hägersten - Älvsjö SDF


LINNEA SVAREFORS, DIETIST
HÄGERSTEN - ÄLVSJÖ SDF