

**Handläggare**  
Linnéa Lundbäck  
Telefon: 08-50810063**Till**  
Norra innerstadens stadsdelsnämnd  
2024-12-12

## **Medborgarförslag om att driva restaurangen i vård- och omsorgsboendet Väderkvarnen i egen regi**

Svar på medborgarförslag

### **Förvaltningens förslag till beslut**

Norra innerstadens stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på medborgarförslaget.

### **Sammanfattning**

Norra innerstadens stadsdelsnämnd har mottagit ett medborgarförslag som handlar om att driva restaurangen i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende i egen regi. Genom att driva restaurangen i egen regi och med egna anställda kockar anser förslagsställaren att förvaltningen på ett bättre sätt skulle leva upp till stadens mat- och måltidspolicy.

Förvaltningen instämmer i förslagsställarens beskrivningar om vikten av näringsriktiga, goda och hållbara måltider, vilket framgår i stadens mat- och måltidspolicy. Förvaltningens arbete utgår från stadens mat- och måltidspolicy samt ett flertal andra aktuella föreskrifter, styrdokument och vägledningar inom mat, måltider och nutrition. Förvaltningens nuvarande avtal avseende måltidsleverans till Väderkvarnens vård- och omsorgsboende löper, inklusive förlängning, ut under 2027. I avtalet ställs tydliga krav på måltiderna kopplat till stadens regler, riktlinjer och policys. Kraven omfattar bland annat näringsinnehåll, andel ekologiska livsmedel, varierad meny och kost anpassad till personer över 65 år med olika behov.

Förvaltningen ser att en restaurang på entréplanet i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende kan vara ett positivt tillskott i fastigheten. Om restaurangen ska drivas i egen regi krävs planering i mycket god tid. Förvaltningen kommer under nuvarande avtalsperiod att undersöka möjligheterna att efter avtalsperioden driva restaurangen i egen regi.

## Bakgrund

Norra innerstadens stadsdelsnämnd har mottagit ett medborgarförslag om att driva restaurangen i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende i egen regi. Vid nämndens sammanträde den 13 juni 2024 beslutade nämnden att överlämna medborgarförslaget till förvaltningen för beredning.

## Ärendet

I medborgarförslaget beskrivs att restaurangen i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende för närvarande är outhyrd. Förslagsställaren anser att det nu är tillfälle att driva restaurangen i egen regi och med egna anställda kockar. I stadens mat- och måltidspolicy beskrivs bland annat att den mat och de måltider som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. Det beskrivs även att mat och måltider tillhör livets glädjeämnen och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet, samt att staden ska bidra till friska invånare och ett hållbart Stockholm. Detta anför förslagsställaren att förvaltningen på ett bättre sätt skulle kunna leva upp till genom att driva restaurangen i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende i egen regi.

## Ärendets beredning

Ärendet har beretts av kvalitetsavdelningen i samråd med äldreomsorgsavdelningen. Pensionärsrådet har getts möjlighet att lämna synpunkter på medborgarförslaget. Synpunkterna redovisas i pensionärsrådets protokoll från sammanträdet den 7 oktober.

## Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen instämmer i förslagsställarens beskrivningar om vikten av näringsriktiga, goda och hållbara måltider. Detta framgår, som förslagsställaren beskriver, i stadens mat- och måltidspolicy. Förvaltningens arbete utgår från stadens mat- och måltidspolicy samt ett flertal andra aktuella föreskrifter, styrdokument och vägledningar inom mat, måltider och nutrition. Staden har högt ställda krav för den mat som serveras i stadens verksamheter, bland annat vad gäller näringsinnehåll, andel ekologiska livsmedel, livsmedelshygien och livsmedelshantering.

Fastigheten som inrymmer Väderkvarnens vård- och omsorgsboende ägs av stadens fastighetsbolag Micasa Fastigheter. I lokalen som förslagsställaren hänvisar till fanns fram till hösten 2023 ett storkök som tillagade och serverade mat åt en skola. När verksamheten flyttade, flyttades även all form av köksutrustning från lokalen, inklusive kylskåp, diskho, fläktar och spisar. Om en ny köks- eller restaurangverksamhet ska startas upp i lokalen behöver därför lokalen anpassas och ny köksutrustning införskaffas.

Ett tillagningskök i egen regi skulle därutöver innebära anskaffning av kostdataprogram för menyplanering och för att säkerställa näringsinnehåll. Kockar och kökspersonal skulle behöva rekryteras och bemanningen ses över för att verksamheten ska kunna drivas sju dagar i veckan och även vid sjukfrånvaro och ledigheter. Sammantaget skulle en restaurang i egen regi, på det sätt som föreslås i medborgarförslaget, innebära stora kostnader för förvaltningen och planering i mycket god tid.

Förvaltningens nuvarande avtal avseende måltidsleverans till Väderkvarnens vård- och omsorgsboende löper ut under 2027. Avtalet har under 2024 förlängts till 2027 i syfte att möjliggöra för förvaltningen att undersöka möjligheterna att driva tillagningsköket i egen regi efter nuvarande avtalsperiod.

I det nuvarande avtalet ställs tydliga krav på måltiderna kopplat till stadens regler, riktlinjer och policys. Kraven omfattar bland annat näringsinnehåll, andel ekologiska livsmedel, varierad meny och kost anpassad till personer över 65 år med olika behov. Mat från en extern matleverantör innebär inte att måltiderna har sämre näringsinnehåll eller kvalitet.

Det levereras inte matlådor till de boende på Väderkvarnens vård- och omsorgsboende. Frukost och mellanmål tillagas av personal på respektive avdelning. Där tillreds även alltid delar av huvudmåltiderna. Personalen kokar till exempel potatis, ris eller pasta samt blandar sallad. Huvudkomponenten, som till exempel kött eller fisk, samt tillagade grönsaker, levereras varm till lunch och kyld till middagen från matleverantören. Till middagen värmer personalen på avdelningen huvudkomponenten enligt anvisningar från leverantören för att maten ska behålla god smak, näring och konsistens. De boende som så behöver erbjuds konsistensanpassad mat eller specialkost. Förvaltningen har regelbundna uppföljningar med leverantören för uppföljning av avtalsvillkor, kundnöjdhet och avvikelser.

Förvaltningen ser att en restaurang på entréplanet i Väderkvarnens vård- och omsorgsboende kan vara ett positivt tillskott i fastigheten. Förvaltningen bedömer att det i dagsläget inte är aktuellt att driva restaurangen i egen regi. Som tidigare nämnts krävs planering i mycket god tid. Förvaltningen kommer under nuvarande avtalsperiod att undersöka möjligheterna att efter avtalsperioden driva restaurangen i egen regi.

Förvaltningen föreslår att nämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på medborgarförslaget.

Jesper Ackinger  
Stadsdelsdirektör  
Norra innerstadens  
stadsdelsförvaltning

Maria Härenstam  
Avdelningschef  
Norra innerstadens  
stadsdelsförvaltning

### **Bilaga**

Medborgarförslag om att driva restaurangen i vård- och omsorgsboendet Väderkvarnen i egen regi.

## Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Jesper Ackinger, Stadsdelsdirektör	2024-12-03
Maria Härenstam, Avdelningschef	2024-12-03