



Datum
2025-02-05

Diarienummer
SN 2025/0071

Avtalsuppföljning av restaurangverksamhet vid Kevinge trygghetsboende och tillagning av matlådor till biståndsbedömd matdistribution

Firma Jens Rossander, med org.nr. 730501–0311, (benämns fortsättningsvis entreprenören eller verksamheten) har avtal med Danderyds kommun sedan februari 2007. Avtalet omfattar restaurangverksamhet i Kevinge trygghetsboende och tillagning av matlådor till kunder med matdistribution enligt biståndsbeslut. Socialförvaltningen som, på uppdrag av socialnämnden, följer upp leverantörer i kommunen, genomförde under januari-februari 2025 en uppföljning av restaurangverksamheten i Kevinge och tillagning av matlådor.

Syfte

Utöver uppföljning av befintligt avtal har syftet varit att utreda förutsättningar för ökad kravställning kopplat till kommunens antagna måltidspolicy samt även förutsättningar för ökad kravställning gällande kompetens och miljökrav.

Utredningens disposition

Rapporten inleds med en redogörelse för hur information inhämtats. Sedan presenteras målområden utifrån avtalskrav och insamlat underlag. Därefter följer socialförvaltningens samlade bedömning. Rapporten avslutas med ställningstagande och beslut gällande förutsättningar för nuvarande avtal kopplat till kommunens antagna måltidspolicy.

Metod

Uppföljning har genomförts under januari-februari 2025. Underlaget har inhämtats genom begäran om skriftliga underlag och intervjufrågor vid fysiskt möte med entreprenören. Materialet har bearbetats och sammanställts i denna rapport.

Målområden har hämtats från avtalet och är enligt följande:

- Försäkringar
- Välkomponerad, vällagad, energi- och näringsriktig kost
- Livsmedelsverkets föreskrifter
- Drift med hänsyn till miljön
- Följa tillämpliga lagar



Datum
2025-02-05

Diarienummer
SN 2025/0071

Målområden

Försäkringar

I avtalet ställs krav på att entreprenören innehar aktuella ansvars- och olycksfallsförsäkringar avseende personal samt eventuellt övriga försäkringar.

Entreprenören har lämnat in kopior på aktuella försäkringar.

Kosten är välkomponerad, vällagad, energi- och näringsriktig

I avtalet ställs krav på att maten ska vara energi- och näringsriktig. Enligt livsmedelsverket består en energi- och näringsriktig mat av mycket frukt, grönsaker, fullkornsprodukter, magra proteinkällor och hälsosamma fetter som ger kroppen den energi och de näringsämnen den behöver för att fungera optimalt. Socker, salt och mättat fett ska begränsas för att minska risken för kroniska sjukdomar.

Socialförvaltningen har tagit del av verksamhetens meny under vecka 1-4 2025. I menyn kan utläsas att det under perioden fanns två rätter att välja mellan varje vardag, en kött- och en fiskrätt. Vid verksamhetsbesök framkommer att vegetariska alternativ matchas med de tillbehör som görs till övrig meny. De vegetariska alternativen, som till största del består av halvfabrikat, finns inte med på menyn.

Vid verksamhetsbesöket framkom att verksamheten inte använder mycket socker utöver sirap och att använda mejeriprodukter består av laktosfri grädde. Verksamheten erbjuder salladsbuffé i restaurangen. För kunder med matdistribution ingår inte sallad och det ingår inte heller några varma grönsaker i menyn. Verksamheten erbjuder inte några fullkornsprodukter på menyn men ljust och grovt bröd i restaurangen. Verksamheten köper in redan tillagade korvar (halvfabrikat). Det görs hemlagade biffar på färs. Ursprungsland av köttprodukter varierar.

Synpunkter och klagomål på måltidernas kvalitet

I uppföljningen under 2024 har översyn av synpunkter och klagomål genomförts, varav tre lyfts fram under uppföljningen. Samtliga klagomål är skriftliga och rör insatsen matdistribution.

Datum
2025-02-05Diarienummer
SN 2025/0071**För rapporten aktuella synpunkter och klagomål**

Klagomålets innehåll	Återkoppling från verksamhet
-maten inte "kändes som riktig mat" -en matlåda innehöll rå fisk som såg ut som "lutfisk", -efter uppvärmning enligt instruktion var matlådan fortsatt rå	I skriftlig återkoppling hänvisade verksamheten att kund kan återkoppla direkt till verksamheten gällande kvalitet på maten.
-maten fick slängas då den var av låg kvalitet -leverans av ris i stället för potatis	Verksamheten svarade via mejl att det finns möjlighet att välja mellan ris, kokt potatis, stekt potatis och potatismos och att beställning görs via Samhall. Gällande kvalitet hänvisade verksamheten att kund kan återkoppla direkt till verksamheten.
-Maten är smaklös -inte tillräckligt med sås.	Verksamheten har påmint vid tre tillfällen om klagomålet under en tremånadersperiod. Muntlig återkoppling: -Erbjuda mer sås

Vid verksamhetsbesök bekräftar entreprenören att kunder hänvisas att ta direktkontakt med verksamheten vid synpunkter och klagomål. Verksamheten kontaktar inte kunder som lämnat synpunkter via kommunen. Vid fråga om exempel på hur en dialog kring synpunkter kan se ut, medger leverantören att denne inte följer det som förväntas av leverantören utifrån gällande avtal med kommunen.

Verksamheten inhämtar och efterfrågar inte aktiv feedback och eventuella justeringar görs efter återkoppling av restauranggäster.

Verksamheten har skriftliga rutiner för egenkontroll. Det finns en skriftlig rutin för synpunkter och klagomål och en blankett för rapportering av avvikelser. Denna har utifrån redogörelse från verksamheten inte använts vid klagomål som rör kvalitet på mat eller att mat är rå efter uppvärmning.

Livsmedelslagens föreskrifter**Mathantering enligt livsmedelslagens föreskrifter**

I avtalet ställs krav på att entreprenören ska hantera mat enligt livsmedelsverkets föreskrifter. Föreskrifterna om livsmedelshygien



Datum
2025-02-05

Diarienummer
SN 2025/0071

innehåller bland annat regler om hygien inkluderat krav på renlighet och underhåll av lokaler, hantering av råvaror och personalens kompetens. Verksamheten ska ha skriftliga rutiner för egenkontroll, dokumentera kontroller samt regelbundet följa upp och uppdatera dem.

Verksamheten har skriftliga rutiner för egenkontroll. Det finns skriftliga checklistor med angiven frekvens för när i tid olika kontroller ska genomföras. Ingen av listorna har fyllts i och verksamheten använder checklistorna enbart för att planera när i tid de ska genomföra olika aktiviteter.

En livsmedelskontroll genomfördes av stadsbyggnadskontoret under april 2024. Följande avvikelser påträffades:

- rengöring av vitvaror (smutsig kyl och frys)
- förvaring av livsmedel (risk för kontaminering)

Kontrollen föranledde inte något föreläggande eller krav om åtgärdsplan. Verksamheten åtgärdade genom städning av kyl och frys samt genom påminnelser till varandra om att råvaror inte får förvaras på ett sätt som riskerar kontaminering.

Kompetens och kompetens hos personalen

I avtalet ställs krav på verksamheten ska ha personal med erforderlig kompetens. Kompetens definieras inte närmare i avtalet men livsmedelsverkets redogör för att grundläggande kunskap behöver finnas gällande exempelvis livsmedelshygien.

Verksamheten genomgick en kurs i miljö och hälsa för flera år sedan, verksamheten kan inte ange när i tid den genomfördes.

Drift med hänsyn till miljön

Aktiva strategier och åtgärder för miljösmarta val

I avtalet ställs krav på att verksamheten ska drivas på ett ur miljösynpunkt bra sätt. Det framkommer inte i avtalet vad som avses. Exempel på vad som kan anses vara olika sätt att ta hänsyn till miljön är att använda säsongsanpassade varor, tillaga mer vegetarisk mat, minska matsvinn, använda biologiskt nedbrytbara förpackningar och minska användningen av engångsartiklar och plast-. Enligt Förordning (2021:996) om engångsprodukter är det ett krav att leverantörer ska sträva efter att minska användningen av engångsartiklar, dvs att leverantörer ska ha en aktiv strategi och vidta åtgärder över tid.

Verksamheten köper en del fläsk- och nötkött från lokal producent. I övrigt används inte några lokalproducerade varor och inte heller grönsaker. Råvaror anpassas inte efter säsong. Det är ett lågt matsvinn och mat som blir över tas hem. Verksamheten använder inte biologiskt nedbrytbara material.



Datum 2025-02-05
Diarienummer SN 2025/0071

Verksamheten anger inte i övrigt några åtgärder som vidtas med hänsyn till miljön.

Följa tillämpliga lagar

Servering och försäljning av alkohol

Verksamheten har vid flertalet tillfällen sålt och serverat alkohol trots att verksamheten inte har tillstånd för alkohol- och tobaksförsäljning. Som skäl angavs att det rört sig om slutna sällskap. Entreprenören har 29 oktober 2024 muntligt och i skrift informerats om att verksamheten inte får anordna evenemang utanför vad som framgått i avtalet eller som godkänts av kommunen. Verksamheten har i samband med ett, av kommunen godkänt, evenemang planerat att servera och sälja alkohol, vilket entreprenören har kunskap om inte är tillåtet enligt lag. Verksamheten får ytterligare en skriftlig tillsägelse 19 november 2025 med förtydligande om entreprenörens ansvar att kunskap om aktuell lagstiftning. Den 22 november får kommunen information att entreprenören ställt in evenemanget och meddelat gästerna att det är inställt på grund av beslut från kommunen.

Socialförvaltningens sammanfattande bedömning

I samband med uppföljningen konstateras att entreprenören inte uppnår krav kopplat till krav:

1. Kostens kvalitet

Kosten innehåller inte grönsaker eller fullkorn och det saknas variation av protein, såväl animaliska som vegetariska.

2. Hantering av synpunkter och klagomål

Verksamheten följer inte upprättad rutin för hantering av synpunkter och klagomål.

3. Drift av verksamhet med hänsyn till miljön

Det saknas aktiva strategier och åtgärder för miljösmarta val, såsom användning av engångsartiklar och inköp av lokalproducerade varor efter säsong.

4. Följsamhet till lagkrav gällande alkoholtillstånd

Verksamheten har sålt och serverat alkohol utan tillstånd.

I uppföljningen framkommer vidare att nuvarande avtal inte lever upp till de krav som framåt bör ställas enligt kommunens upprättade måltidspolicy. Avtalet ställer inte heller särskilda krav på kompetens eller på vilket sätt verksamheten ska bedrivas med hänsyn till miljön.



Datum

2025-02-05

Diarienummer

SN 2025/0071

Socialförvaltningen konstaterar vidare att avtalet, som är daterat 2007, saknar de formkrav som ställs på upprättade avtal i nutid. Avtalet saknar exempelvis tydliga skrivningar avseende villkor för tillvägagångssätt och konsekvenser vid fel och brister, som exempelvis krav på rättelse, vite och skäl till uppsägning eller hävning.

Ställningstagande

Socialförvaltningen konstaterar att nuvarande avtal inte lever upp till de krav som framåt bör ställas enligt kommunens upprättade måltidspolicy. Avtalet ställer inte heller särskilda krav på kompetens eller på vilket sätt verksamheten ska bedrivas med hänsyn till miljön.

Socialförvaltningen bedömer att förutsättningar för utökad kravställning i dessa delar inte är genomförbara utifrån nuvarande avtal.