

Handläggare
Cecilia Jeppsson
Telefon: 08-50820606

Till
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsnämnd 2024-03-21

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

Förvaltningens förslag till beslut

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen.

Sammanfattning

En uppföljning har genomförts för att se om Mersmak Enskede följer avtal och anbud.

Förvaltningen bedömer att verksamheten är en fungerande verksamhet som följer avtal och anbud. Verksamheten tillagar och levererar varierad och näringsrik mat.

Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen.

Bakgrund

Syftet med avtalsuppföljningen är att följa upp att Mersmak Enskede-NR Drift AB följer avtal och anbud.

En avtalsuppföljning genomfördes i januari 2024 av förvaltningens dietist och två verksamhetscontrollers. Avtalsuppföljningen har skett genom en särskilt framtagen mall utifrån förfrågningsunderlag, anbud och avtal. Verksamheten har kollektivavtal.

Ärendet

En verksamhetsuppföljning har genomförts för att se om Mersmak Enskede följer avtal och anbud.

Verksamheten drivs på entreprenad sedan i mars 2022 av NR Drift. Avtalet har förlängts i två år till och med den sista februari 2026.

Mersmak Enskede består av ett tillagningskök och en restaurang. Verksamheten levererar mat till verksamheter inom vård- och omsorg för äldre och för funktionsnedsatta inom offentlig och privat regi. Verksamheten tillagar och levererar cirka 1 600 portioner per dag. Restaurangen har cirka 30 gäster per dag.

En omfattande ombyggnation i seniorboendet, vars lokaler ligger i anslutning till verksamheten, har fortsatt under året vilket har medfört vissa konsekvenser. Restaurangen tvingades tillfälligt att stänga i juli 2022 för att sedan åter öppna i oktober 2023. När restaurangen hade stängt kunde lunchgästerna istället köpa med sig matlådor.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelning Social omsorg äldre.
Ärendet behandlas i pensionärsrådet den 20 mars 2024.

Förvaltningens synpunkter och förslag

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

Det finns ett miljöcertifierat ledningssystem som lever upp till kraven för verksamhetsområdet. Verksamheten genomför regelbundna kontroller för att säkra kvaliteten. Det finns rutiner för en säker livsmedelshantering och säkra leveranser. Det finns ett avvikelssystem i syfte att utveckla och förbättra verksamheten. Det finns ett menyplaneringssystem och tillgång till en person med kostutbildning för att säkerställa att måltiderna är näringsberäknade. Verksamhetens förutsättningar att nå upp till målen för andelen ekologiska livsmedel har påverkats av olika faktorer i omvärlden. Förvaltningen bedömer att verksamheten bedriver ett systematiskt förbättrings- och kvalitetsarbete samt att verksamheten erbjuder bra sammansatta måltider med femveckors variation.

En utbildningsinsats har gjorts kring specialkost och konsistensanpassad kost vid arbete i dietköket. En förändring under föregående år är att verksamheten sköter transporten på vardagarna. Verksamhetens förare har utbildats för en säker mathantering. Leveranserna sker med miljöanpassade fordon.

Brukarundersökning 2023

Socialstyrelsens nationella brukarenkät visar att brukarnas nöjdhet ligger kring 68 procent vilket är i enlighet med stadens och rikets genomsnitt.

Synpunkter och klagomål 2023

Det har inkommit cirka 100 synpunkter och klagomål under året. De har i huvudsak handlat om smak och konsistens samt att vissa måltidskomponenter har saknats. 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 samt deltagande vid kostråd.

Jämställdhetsanalys

Maten har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet. Med åldern kan aptiten minska vilket ställer andra krav på näringsinnehållet i maten. Statistik över befolkningens matvanor visar att matvanorna har försämrats över tid. Matvanorna skiljer sig åt beroende på kön, ålder, socioekonomi, funktionsvariation och var i landet man bor. Äldre mellan 65 och 84 år äter exempelvis fisk och skaldjur i högre grad medan konsumtionen av grönsaker och rotfrukter är lägre jämfört med övriga i befolkningen. Kvinnor har enligt statistiken bättre matvanor än män, däremot går utvecklingen mot en försämring.

Tillgänglighet

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

Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner redovisningen.

Anders Carstorp
Stadsdelsdirektör
Enskede-Årsta-Vantör
stadsdelsförvaltning

Leif Kananen
Avdelningschef
Enskede-Årsta-Vantör
stadsdelsförvaltning

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Anders Carstorp, Stadsdelsdirektör	2024-03-04
Leif Kananen, Avdelningschef	2024-03-04