

Handläggare  
Gunvor Nordström Liiv

Datum  
2015-01-07

Diarienummer  
ALN-2014-0386.30

Äldrenämnden

## **Kost & restaurangs åtagande avseende drift av Seniorrestauranger 2015**

### **Förslag**

Äldreförvaltningen föreslår äldrenämnden besluta

- att** godkänna föreliggande åtagande år 2015 från produktionsstyrelsen Vård & Bildning avseende drift av seniorrestauranger samt
- att** ge äldreförvaltningen i uppdrag att teckna internavtal i enlighet med uppdrag och åtagande.

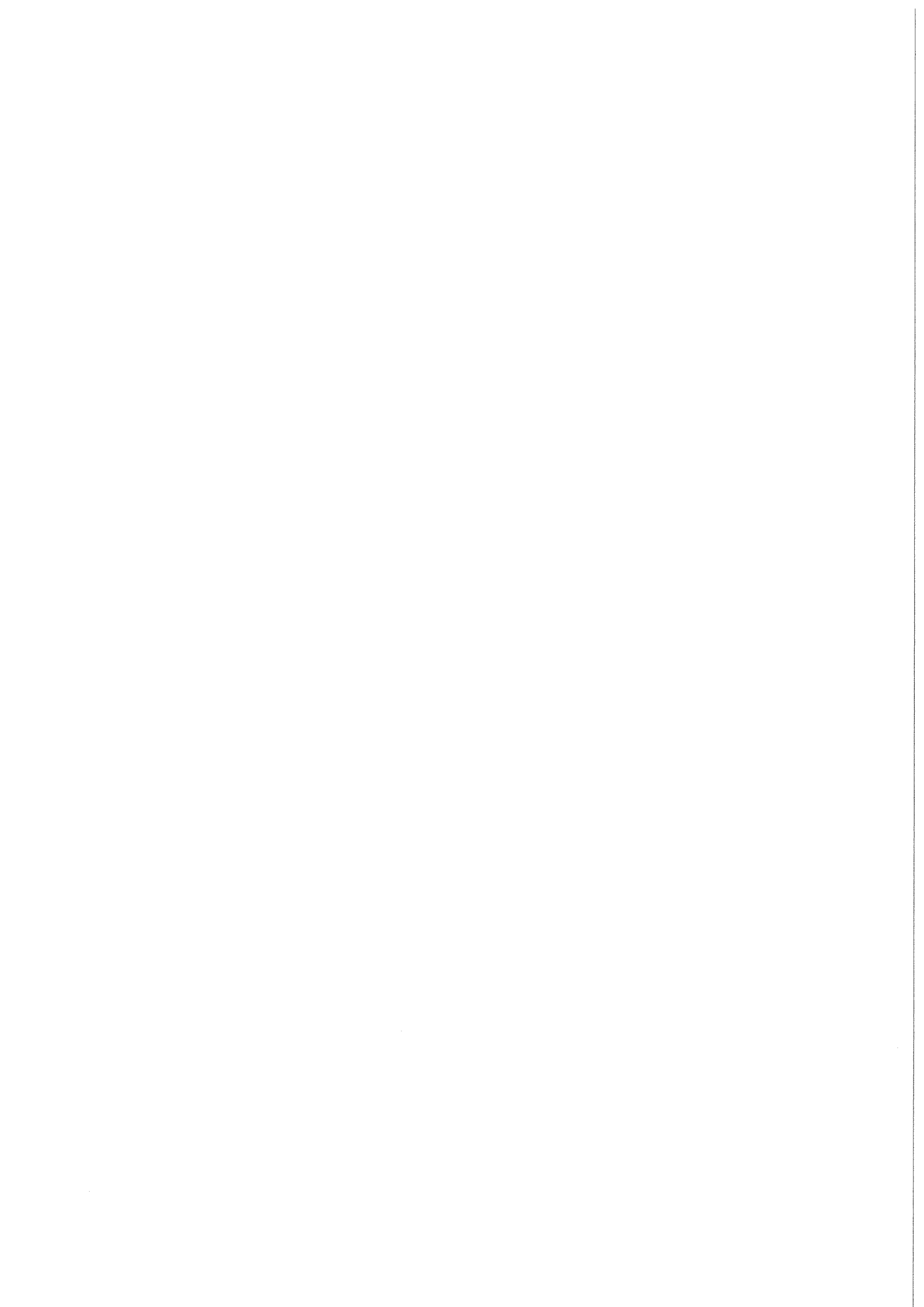
### **Sammanfattning**

I oktober 2014 antog äldrenämnden förfrågningsunderlaget avseende drift av kommunövergripande öppna insatser samt restaurangverksamhet år 2015. Åtagandet från Kost & restaurang uppfyller samtliga ställda krav i förfrågningsunderlaget.

Äldreförvaltningen föreslår att äldrenämnden godtar det inkomna åtagandet och tecknar avtal i enlighet med detta.

Roger Jo Linder  
Tf direktör

Bilaga 1 Uppdrag Restaurangverksamhet 2015  
Bilaga 2 Åtagande 2015 Restaurangverksamhet  
Bilaga 3 Ersättningsbilaga



Handläggare  
Gunvor Nordström Liiv

Datum  
2014-06-19

Diarienummer  
ALN-2014-0386.30

## Uppdrag 2015, Öppna insatser - Restaurangverksamhet

Tilläggsavtalet reglerar de speciella förutsättningar som gäller för restaurangverksamhet företrädesvis för personer 65 år och äldre. ***I övrigt följs grunduppdrag kommunövergripande Öppna insatser till Vård & bildning i alla tillämpliga delar.***

Uppdraget gäller:

Område	Benämning	Adress
Norra staden	Leopold, Nyby	Leopoldsgatan 5
	Karl Johan, Svartbäcken	Svartbäcksgatan 52
Nordvästra staden	Ramund, Luthagen	Dalgatan 3
Västra staden	Porfyren Orstenen, Eriksberg	Granitvägen 5
Sydvästra staden	Björnen, Björngården	Valthornsvägen 43
Östra staden	Årstagården, Årsta	Fyrislundsgatan 66
Innerstaden	Senioren, centrum	Kungsängsgatan 25
Västra staden	Stenhagen	Herrhagsvägen 14

### Uppdrag

- Driva lunchrestauranger för målgruppen som ingår i uppdraget
- Ansvara för att fullvärdiga och näringsriktiga måltider serveras restaurangens gäster. och följa äldrenämndens riktlinjer för "Mat – Måltider - Nutrition" i Uppsala kommun.
- Skapa möjlighet till samvaro gästerna emellan i trivsam, inbjudande och öppen restaurangmiljö
- Samverka med andra verksamheter för att vara en del i öppna och förebyggande insatser med hälsofrämjande inriktning
- Tillmötesgå andra verksamheter för att främja tillgänglighet till matsalen utanför öppettiden
- Tillgodose behovet av tillgänglighet i lokalerna genom att anpassa framkomlighet, ljudnivå och ljussättning
- Ha en kontinuerlig informationsspridning till målgruppen om restaurangen och dess utbud
- Inbjuda till inflytande och engagemang hos gästerna genom att arrangera och delta i matråd

Under avtalstiden kommer dialog att föras om t.ex. förändringar och ombyggnader som ska genomföras i vissa kök/restauranger.

Möjligheten för seniorer att inta sin lunch i skolmatsalar kommer också att prövas och utvärderas.

### **Uppföljning**

Kontinuerligt delge beställaren den ekologiska statistiken.

### **Öppettider**

Restaurangerna ska vara öppna minst 2 timmar varje dag.

### **Inlämnande av åtagande**

Åtagandet ska vara beställaren tillhanda senast 2014-10-04, se bilaga Tidplan.

Tomas Odin  
T.f. direktör  
Kontoret för hälsa, vård och omsorg



VÅRD &amp; BILDNING

Handläggare  
Björn Carlsson

Datum  
2014-09-30

Diarienummer  
[ange diarienummer här]

UPPSALA KOMMUN  
KONTORET FÖR HÄLSA, VÅRD  
OCH OMSORG

2014 -10- 02

ALN-2014-0386.30/1

Uppsala kommun,  
kontoret för hälsa, vård och omsorg  
Gunvor Nordström Liiv

## Uppdrag 2015; öppna insatser gällande Restaurangverksamhet

Beställare; Kontoret för hälsa, vård och omsorg  
Utförare; Vård & Bildning, Affärsområde Kost & restaurang

## **Presentation av affärsområdet Kost & restaurang**

*"Utifrån kundens behov och med ett professionellt bemötande erbjuder Kost & restaurang en trygg, säker och besvärsfri måltidsservice", affärsidé*

Kost & restaurang drivs affärsmässigt 365 dagar om året med gästen i centrum och som en professionell servicepartner till kommunala verksamheter inom skola, vård och omsorg.

Kost & restaurang har en löpande verksamhet som omfattar ca 140 köksenheter, samt ett uppdrag som är av rådgivande karaktär, där expertkompetens erbjuds till annan kommunal verksamhet.

Verksamheten har per september ca 230 årsarbetare och omsättningen 2014 beräknas till ca 195 Mkr.

Vår måltidsfilosofi bygger på att vi ser våra restauranger som en helhet, där den vällagade måltiden ska samspela med en inbjudande måltidsmiljö och ett professionellt bemötande från våra medarbetare.

Våra medarbetare spelar en viktig roll i vår serviceverksamhet och satsningar görs kontinuerligt när det gäller såväl fort- som vidareutbildning.

Affärsledningen har sammantaget lång branschfarenhet, är välutbildad och har en gedigen kompetens inom hela verksamhetsområdet. Har också god lokalkännedom och om övriga förhållanden i Uppsala kommun.

Affärsområdet är sedan maj 2012 godkänd och certifierad av organisationen Investors in People.

Vi utvecklar nya affärlösningar utifrån en humanistisk och hållbar samhällssyn för Uppsalaborna och dess företrädare.

### **1. Uppdraget**

Utföraren åtar sig att på beställarens uppdrag företrädesvis driva lunchrestauranger för personer 65 år och äldre enligt särskild uppdragsbeskrivning.

Uppdraget omfattar följande åtta (8) lunchrestauranger;

- Karl Johan, Svartbäcken

- Ramund, Luthagen
- Porfyren/Orstenen, Eriksberg
- Björnen, Björngården
- Årstagården, Årsta
- Senioren, centrum
- Stenhagen, Västra staden
- Leopold, Nyby

Restaurangerna serverar en daglig lunch med två olika rätter varje dag året om. Kaffeservering med varierat kaffebröd erbjuds under hela tiden för öppethållande.

Utföraren ansvarar för att fullvärdiga och näringsriktiga måltider serveras och att tillämpa äldrenämndens riktlinjer gällande "Mat-Måltider-Nutrition".

Utföraren följer en grundmeny som är närings- och energiberäknad utifrån en normal vuxenportion (3,4 MJ) för friska äldre.

I lunchen ingår enligt fastställt pris av KS;

- varmrätt med varma alt. kalla grönsaker (salladsbuffé), smör, bröd, dryck och kaffe.
- dessert ingår i lunchen på torsdagar och söndagar. Övriga dagar försäljs dessert.

I uppdraget ligger ansvar på att utföraren aktivt medverkar till en inbjudande, trivsam och öppen restaurangmiljö, samt stimulerar till inflytande och engagemang hos gästen. Vidare att samverka med andra angränsande verksamheter för att vara en viktig del i öppna och förebyggande insatser med hälsofrämjande inriktning.

Restaurangerna skall ha lunchöppet om minst två (2) timmar per dag året om. Under semesterperioden 2014 (vecka 27-31) kan beställare och utförare överenskomma om annat öppethållande.

## **2. Lokaler och utrustning**

Utföraren (Kost & restaurang) ansvarar och bär kostnaden för;

- lös köksutrustning och övriga förbrukningsartiklar
- att lös köksutrustningen byts ut och förnyas vid behov
- att storstäd, golvvård och fönsterputs utförs en gång (1) årligen
- eget abonnemang för telefon, datauppkoppling
- lös restaurangutsmyckning
- information och marknadsföring om restaurangutbud, sortiment, tider för öppethållande etc.

Beställaren (HVK) ansvarar och bär kostnaden för;

- att all fast installerad köksutrustning är funktionell, byts ut vid behov och uppfyller alla krav på arbetsmiljö, säkerhets- och miljöföreskrifter.
- reparationskostnader som uppstår på all fast installerad köksutrustning
- samtliga kostnader för förbrukningsel, sophantering/kompost och fettavskiljare
- **lokalhyror; hanteras i särskild ordning och överenskommelse 2015**

Utföraren tillgodoser behovet av tillgänglighet i lokalerna genom att så gott det går anpassa framkomlighet, ljudnivå och ljussättning utifrån befintlig lokalmiljö. Ger tidiga signaler och förslag till beställaren om förbättringsåtgärder som kan medföra kostnader.

Vid förändringar och ombyggnation av lokaler, såväl kök som restaurang, ska alltid samverkan ske i god tid mellan beställare och utförare. Utföraren har alltid rätt till ekonomisk kompensation om ombyggnationer eller andra myndighetsbeslut som förorsakar merkostnader, exempelvis i form av transporter, städning och extra personalinsatser.


Utföraren har suverän dispositionsrätt till köket och samråd sker alltid när det gäller uthyrning av restaurangdelen.

### 3. Matråd och träffpunkter

Utföraren sammankallar till matråd och samverkar vid behov med träffpunkter, samt initierar aktiviteter som ex. kundenkäter i syfte att skapa dialog, följa upp och utveckla verksamheten.

### 4. Uppföljning

Utföraren delger beställaren kontinuerlig statistik gällande serverade måltider samt kvoten (%) av ekologiska livsmedel för affärsområdet Kost & restaurang.

  
Affärsområdeschef  
Björn Carlsson



## Ersättningsbilaga - Seniorrestauranger

		<b>Ersättning 2015</b>
<b>Upplägg av köp</b>		
Restauranger för seniorer	årsersättning, kr	6 961 500
		175 126
		160 000

## **Kommentar**

Uppräkning av 2014 års ersättning med 2,0 %

Kompensation transportkostnad KJ

Kompensation överbemanning KJ