

Översyn av restauranger i egen regi

Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen



Upprättad
Datum: 2020-09-15
Version: 1.0
Ansvarig: Anna Ekendahl
Förvaltning: Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen
Enhet: Enheten för nämnd- och ärendehantering

Innehållsförteckning

Översyn av restauranger i egen regi	1
Beskrivning av förvaltningens restauranger	3
Mathildenberg Restaurang	3
Tuppens Restaurang	3
Dammfrigården restaurang.....	3
Lekattens trygghetsboende	3
Kostnadsöversikt.....	3
Kostens och måltidens betydelse för ett hälsosamt åldrande	5
Exempel på liknande verksamheter i kommuner	6
Interna utredningar som påverkar organisationen.....	7
Konkurrens och subvention	8
Förslag på inriktning	9
Förslag på förändring	9
Slutsats	10

Beskrivning av förvaltningens restauranger

Restaurangerna Dammfrigården, Tuppen och Mathildenburg drivs av hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen. Restaurangerna är öppna för alla men riktar sig speciellt till seniorer och deras anhöriga/närstående. Seniorer kan även äta lunch på mötesplatsen Ignis och trygghetsboendena Lekatten och Havsuttern.

Mathildenburg Restaurang

Mathildenburgs restaurang och storkök tillagar nästan 1 500 portioner dagligen. Restaurangen tillagar mat för sittande gäster, samt till särskilda boenden och till personer i ordinärt boende vilka levereras av hemtjänstpersonalen. Restaurangen är öppen alla dagar i veckan.

Tuppens Restaurang

Tuppen är en mötesplats för seniorer som även har en lunchrestaurang i samma lokal samt ett tillagningskök. Köket tillagar även portioner till personer i ordinärt boende vilka hämtas och levereras av hemtjänsten. Tuppens restaurang drevs tidigare av Creativa Gemenskapen, som i maj 2018 gick i konkurs. Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens kostenhet tog över och restaurangen öppnade igen i oktober 2018 i egen regi. Våren 2019 stängdes Tuppens restaurang för renovering av tillagningsköket och öppnade igen maj 2019. Sedan dess har restaurangen varit öppen alla dagar i veckan. Försäljningen skiljer sig mellan vardag och helg, då försäljningen på helgen generellt är lägre än vardag.

Dammfrigården restaurang

Dammfrigården är en mötesplats för seniorer som även har en lunchrestaurang med tillagningskök i samma lokal. Köket tillagar även portioner till personer i ordinärt boende vilka hämtas och levereras av hemtjänsten. Det finns behov av att renovera tillagningsköket. Restaurangen är öppen alla dagar i veckan. Dammfrigårdens restaurang drevs tidigare av Förenade Care men togs över av hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens kostenhet 2018 när avtalet löpte ut. Försäljningen skiljer sig mellan vardag och helg, då försäljningen på helgen generellt är lägre än vardag.

Lekattens trygghetsboende

I Lekattens tillagningskök tillagas luncher varje vardag som serveras i Lekattens matsal, som ligger i anslutning till trygghetsboendet Lekatten. I matsalen finns plats för max 23 personer. Det går att beställa portioner till helgen som levereras på fredagen och som den enskilde kan värma upp. Besökare på mötesplats Ignis och boende på trygghetsboende Havsuttern kan beställa mat från Lekattens tillagningskök. Det är personal från hemtjänsten som hjälper till med maten i gemensamhetslokalerna på trygghetsboendet Havsuttern för de som vill äta tillsammans.

Kostnadsöversikt

En portion som säljs till en sittande gäst på förvaltningens restauranger kostar 73 kronor på vardagar och 78 kronor på helgdagar. Förvaltningen får in 65,18 kronor (exklusive moms), se tabell 1.

Tabell 1. Intäkter per portion, genomsnitt

Restaurang	Sittande gäster, lunch	Ordinärt boende, lunch	Särskilt boende, lunch	Kvällsmål
Intäkter	65,18 kr	65,18 kr	49,79 kr	36,64 kr

Mathildenborgs restaurang producerar och säljer flest portioner med 1 436 per dag, se tabell 2. Majoriteten av portionerna levereras till särskilt boende och ordinärt boende inom Malmö stad, endast 44 portioner säljs till sittande gäster. Minst antal portioner produceras i Lekattens tillagningskök, med totalt 26 portioner. Lekattens tillagningskök levererar inte portioner till särskilt boende eller ordinärt boende, men ett fåtal till mötesplatserna Ignis och trygghetsboendet Havsuttern.

Tabell 2. Antal portioner som säljs i genomsnitt per dag

Restaurang	Sittande gäster, lunch	Ordinärt boende, lunch	Särskilt boende, lunch	Kvällsmål	Totalt
Mathildenborg	44	130	702	560	1 436
Lekatten	26	-	-	-	26
Dammfrigården	60	130	15	-	205
Tuppen	40	30	-	-	70

För att bedriva ett tillagningskök behövs en viss grundbemanning. Vid en låg försäljning blir kostnaderna högre per producerad portion jämfört med en hög försäljning. Generellt blir kostnaderna per portion lägre ju fler portioner som säljs. Lekattens tillagningskök producerar och säljer för få portioner för att klara finansieringen av en kock. Även Dammfrigården och Tuppens restaurang har ett underskott vid budgetering på grund av att de producerar och säljer för få portioner för att finansiera kostnader för personal. Kostnadsuppgifterna baseras på uppgifter från de sista månaderna 2019.

Tabell 3. Restaurangernas kostnad per portion, kronor

Restaurang	Hyra	Personal	Övrigt*	Totalt
Mathildenborg	5	14	26	45
Lekatten	25	57	23	106
Dammfrigården	6	43	30	79
Tuppen	11	87	27	125

*livsmedel, transport.

Tabell 4. Restaurangernas resultat per portion, kronor

Restaurang	Total kostnad	Försäljning	Resultat
Mathildenborg	45	47	2
Lekatten	106	65	-41
Dammfrigården	79	65	-14
Tuppen	125	65	-60

Förvaltningen har insett att den initiala budget som sattes för restaurangerna inte bygger på rimliga försäljningsmål. Intäkterna från försäljningen täcker inte utgifterna. Detta tydliggjordes än mer när entreprenören som drev restaurang

på Tuppen gick i konkurs. Endast Mathildenburgs restaurang klarar sin budget i dagsläget, se tabell 5.

Tabell 5. Restaurangernas budget, tkr.

Restaurang	Intäkter efter kostnader, tkr
Mathildenburg	719
Lekatten	-383
Dammfrigården	-1 123
Tuppen	-1 522

Tillsammans med de övriga tillagningsköken som bedrivs i förvaltningen omfördelas pengar genom att täcka underskott med överskott. Inom förvaltningens övriga tillagningskök går två av fem med ett mindre underskott. Omfördelningen täcker dock inte hela underskottet och det som finns kvar finansieras med kommunbidrag, se tabell 6. Kommunbidrag är bidrag som staten tilldelar kommunerna genom exempelvis det kommunala utjämningsystemet, för att kommunerna ska ha samma förutsättningar att bland annat bedriva en jämlik vård och omsorg. Kommunstyrelsen i Malmö stad tilldelar varje förvaltning en del av kommunbidraget och förvaltningen fördelar sedan bidraget mellan sina avdelningar. Förvaltningen har ingen uttalad subventionering av priserna på maten i restaurangerna. Restaurangerna är budgeterade utifrån att verksamheten ska kunna finansiera sig själv, vilket de dock i dagsläget inte gör.

Tabell 6. Totalt finansiering för förvaltningens restauranger och kök, tkr.

	Tkr
Underskott	-3 337
Överskott	1 667
Kommunbidrag	1 670
Resultat	0

Kostens och måltidens betydelse för ett hälsosamt åldrande

Andelen äldre i Sverige ökar och allt fler lever till en hög ålder, därför är det centralt att stärka det friska och förebygga ohälsa för att stödja ett hälsosamt åldrande.¹ Med hög ålder ökar risken att drabbas av olika sjukdomar, bland annat undernäring. Undernäring kan leda till minskad muskelmassa, vilket ökar risken för fallskador samt minskad funktionsförmåga och möjligheten att klara sig själv. Även den psykiska hälsan kan försämrans. Äldre personer med undernäring besöker oftare vården, och har längre vårdtider med högre risk för komplikationer och dödlighet, än välnärda äldre.² Det medför minskad livskvalitet för den enskilde och stora samhällskostnader. Undernäring går att

¹ Bra måltider i äldreomsorgen. Råd för ordinära och särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden. Livsmedelsverket; 2019.

² Abizanda, P, Sinclair, A, Barcons, N, Lizan, L, Rodriguez-Manas, L. Costs of Malnutrition in Institutionalized and Community-Dwelling Older Adults: A Systematic Review. J Am Med Dir Assoc. 2016; 17(1):17-23.

förebygga och behandla genom goda måltider, som är en grundläggande del av omvårdnaden av äldre personer.³

En riskfaktor vid undernäring är ensamhet.⁴ Möjligheten att äta i gemenskap med andra kan ha stor betydelse och förebyggande verksamheter som aktivt bjuder in äldre personer har en viktig roll för att utöka äldres sociala sammanhang och skapa delaktighet. Många föredrar en måltid i gemenskap hellre än att äta på egen hand, generellt medför det också att den enskilde får i sig mer mat jämfört med om den enskilde åt ensam. Det skapar också en möjlighet att uppmärksamma problem hos den enskilde som behöver utredas och åtgärdas, så som svårigheter i samband med måltider. Det kan även ge en möjlighet att uppmärksamma andra problem så som våld i nära relation, som kan vara svåra att uppmärksamma på andra sätt då personer kanske inte har kontakt med socialtjänst eller hälso- och sjukvård i övrigt.

Social gemenskap och stöd, fysisk aktivitet, goda matvanor och meningsfullhet i vardagen är faktorer som främjar livskvaliteten bland äldre och förebygger fysisk och psykisk ohälsa.⁵ Insatser på dessa områden kan leda till en ökad livskvalitet för den enskilde genom bibehållen hälsa, vilket på sikt kan fördröja behovet av vård och omsorg. Mötesplatser som syftar till att främja insatser på ovan nämnda områden är därför betydelsefulla för ett gott åldrande. En utvärdering från oktober 2019 av nöjdheten hos besökare på förvaltningens mötesplatser visade att cirka 20 procent anger att det bästa med mötesplatserna är att kunna äta måltider tillsammans med andra (Tuppen 14 procent, Lekatten 36 procent). Enligt utvärderingen värderas den gemensamma måltiden högre ju äldre besökaren är. Samtidigt anger 74 procent av männen och 72 procent av kvinnorna att det bästa med mötesplatserna är att få träffa andra människor. Måltider kan utgöra en naturlig del i mötet och kan agera som en låg tröskel för medborgare att börja besöka mötesplatser. Även närhet till en mötesplats anses vara en viktig faktor för besökaren, som även värderas högre med ökad ålder.

Exempel på liknande verksamheter i kommuner

Lunds kommun driver 5 restauranger för seniorer i egen regi,⁶ där en portion kostar 55 kronor för pensionären. Portionspriset är lågt och intäkterna från försäljningen täcker inte utgifterna. Lunds kommun har en pågående utredning gällande restauranger i egen regi och gemensamma måltider för äldre. Utredningen planeras vara klar under våren 2021. Diskussioner förs angående gemensamma lösningar över stadens förvaltningar.

Halmstad kommun bedriver restauranger för seniorer i egen regi.⁷ Tillagningsköken, som organisatorisk är placerade under serviceförvaltningen,

³ Att förebygga och behandla undernäring. Kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och Socialtjänst. Socialstyrelsen; 2020.

⁴ Bra måltider i äldreomsorgen. Råd för ordinära och särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden. Livsmedelsverket; 2019.

⁵ <https://www.folkhalsomyndigheten.se/livsvillkor-levnadsvanor/psykisk-halsa-och-suicidprevention/aldre--psykisk-halsa/>. Folkhälsomyndigheten; hämtad: 2020-07-06.

⁶ <https://www.lund.se/omsorg--hjalp/aldre-seniorer/lunchrestauranger-for-pensionarer/>. Lunds kommun, hämtad: 2020-07-06.

⁷ <https://www.halmstad.se/omsorgstod/aldre/matpaaldreboendeochseniorrestauranger.6390.html>. Halmstad kommun; 2020-07-06.

tillagar portionerna och levererar mat till hela övriga förvaltningar inom kommunen, dvs. skola, förskola, äldreomsorg m.m. Tillagningsköken varierar i storlek, de stora köken har möjlighet att klara sin budget men de mindre köken går med underskott. Det är personalkostnaderna som ofta gör att de små tillagningsköken samt restauranger för seniorer går med underskott. Kommunen bedriver sedan 2012 ett projekt som de kallar för ”guldkant” där de varje månad erbjuder en gemensam måltid som är något utöver det vanliga, exempelvis frukostbuffé, afternoon tea, kräftskiva eller nobelmiddag. De har även ett projekt som är nystartat där de samverkar med restauranger i kommunen för att erbjuda måltider för äldre. Restauranger anmäler själva sitt intresse till kommunen. Priserna är lägre än ordinarie pris och rör sig mellan 75–100 kronor.

Kristianstads kommun serverar måltider för seniorer på restauranger som ligger i anslutning till särskilda boenden för äldre, samt på två mötesplatser där det krävs förbeställning.⁸ Priset varierar mellan vardagar och helgdagar från 56–64 kronor. Restaurangerna går med förlust, då personalkostnaderna är för höga i relation till antalet portioner som produceras. En översyn av öppettider är en del i ett försök att minska förlusterna. Restaurangerna och köken som är placerade i hemvårdsförvaltningen (som ansvarar för vård och omsorg) planeras att organiseras under serviceförvaltningen. Fördelen med den nya organisationen är att de kan använda kommunens personal mer effektivt genom att dela personal och vikarier med skolrestaurangerna.

Interna utredningar som påverkar organisationen

I en utredning som stadskontoret gjorde 2016 om kostorganisationen i Malmö stad framkom att det var fördelaktigt att varje nämnd ansvarade för en kostorganisation gällande sin målgrupp.⁹ Utredningen menade att kunskapen om målgruppens behov finns inom respektive nämnd, därför kan organisationen säkerställa kvaliteten om kostorganisationen befinner sig inom sin respektive nämnd.

När förvaltningen genomförde projektet ”Måltid som en gemensam aktivitet” på utvalda mötesplatser i Malmö stad, framkom att måltider antingen behöver vara spontana eller något utöver det vanliga.¹⁰ Att behöva anmäla sig i förväg till att äta var något som besökare ansåg bidrog till att de inte deltog i aktiviteten. Skulle de trots allt anmäla sig i förväg ansågs det viktigt att det var något utöver det vanliga så som en gemensam korvgrillning eller en middag med dukat bord och tända ljus, där man tog mat själv och det fanns en hemtrevlig atmosfär. Att genomföra likt Halmstad kommuns projekt ”guldkant” kan därför vara något som förvaltningen bör fundera över. Besökare menade även att de gärna åt något enklare i anslutning till en aktivitet, då det blev en ”naturlig” medverkan i måltiden.

⁸ <https://www.kristianstad.se/sv/omsorg-och-hjalp/senior-aldre/mat-och-maltider/>.

Kristianstad kommun, hämtad: 2020-07-06.

⁹ Kostverksamheter Malmö. Stadskontoret, Malmö stad; 2016.

¹⁰ Hellre en smörgås tillammans än en soppa ensam. Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen i Malmö stad; 2020.

Stadskontoret skrev 2014 en rapport om måltidsservice i ordinärt boende.¹¹ Enligt rapporten resulterade ett kvalitetsarbete gällande måltider i ordinärt boende som inleddes 2008 i ett politiskt beslut om att ta bort insatsen matdistribution och att avsluta upphandlingar av matportioner. Beslutet förgicks av negativa omdömen gällande den rådande matdistributionen från brukare. Beslutet innebar att det skulle erbjudas möjligheter för den enskilde att bestämma vilken mat hen ville äta och att personalen skulle stödja en ökad självständighet genom rehabiliterande förhållningssätt. I takt med att avtal med upphandlade leverantörer av matportioner upphörde under 2011, avslutades matdistribution och måltidsservice infördes successivt. Enligt förvaltningens riktlinjer för biståndsbedömning kan insatsen ”innefatta att en eller flera gånger dagligen få hjälp/stöd med tillagning av enklare måltider, uppvärmning av mat eller att mat hämtas från ett närliggande ställe som erbjuder färdiglagad mat, till exempel restaurang eller butik. Formen för hjälp/stöd att bereda måltider bestäms utifrån brukarens önskemål och kan variera mellan olika dagar”.¹² Inom ordinärt boende hämtas mat från olika ställen beroende på den enskildes önskemål och närliggandeprincipen, vilket innefattar privata aktörer så som dagligvaruhandel och restauranger såväl som förvaltningens egna restauranger.

Konkurrens och subvention

Offentliga aktörer har andra förutsättningar än privata företag på en öppen marknad. En kommun går inte i konkurs och kan driva en verksamhet med förlust, vilket skiljer sig från privata företag.¹³ När offentliga aktörer säljer varor och tjänster i konkurrens med privata aktörer finns en risk att konkurrens snedvrids. En kommun kan också sälja varor eller tjänster samtidigt som de har till uppgift att bevilja tillstånd till företag och konsumenter som agerar på samma marknad.

Enligt gällande lagstiftning är det inte tillåtet för en offentlig aktör att tillämpa så kallad under-prissättning.¹⁴ Det betyder att kommunen inte får sälja varor eller tjänster till för låga priser eftersom låga priser, i vissa fall, kan begränsa konkurrensen. Prissättningen ska relateras till kostnaderna för verksamheten vilket inkluderar inköpskostnader, kostnader för nyttjande av lokaler, administrativa tjänster och andra resurser som behövs för verksamheten. Däremot finns det verksamhet som inte kan förbjudas trots att de kan begränsa konkurrensen. Det gäller verksamhet som rör den kommunala kompetensen, vilket har sin utgångspunkt i det så kallade allmänintresset som återfinns i 2 kap. 1 § kommunallagen.¹⁵ Det finns ingen lista angående exakt vilken typ av verksamhet som en kommun får ägna sig åt, vilket också kan förändras över tid. För att en kommun ska få ha hand om en verksamhet krävs att det är av allmänt intresse, vilket betyder att det kommunen gör ska vara till nytta för kommunmedlemmarna. I kravet på allmänintresse ligger inga

¹¹ Måltidsservice år 2012-2014. Stadskontoret, Malmö stad; 2014.

¹² Riktlinjer för biståndsbedömning i ordinärt boende och särskilt boende enligt Socialtjänstlagen (SoL). Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen; 2019.

¹³ Konkurrensbegränsande offentlig säljverksamhet, Så fungerar reglerna i konkurrenslagen. Konkurrensverket; 2019.

<http://www.konkurrensverket.se/globalassets/publikationer/informationsmaterial/konkurrensbegransande-offentlig-saljverksamhet.pdf>

¹⁴ Konkurrenslag (SFS 2008:579).

¹⁵ SKR

kvantitativa krav, ett allmänintresse kan vara av sådant slag att det endast tillgodoser ett litet antal kommuninvånares intresse. Det kan tolkas som att en kommun kan bedriva restaurangverksamhet med underskott eller subvention om kommunen anser att det finns ett allmänintresse med driften. I detta fall skulle det kunna handla om att bedriva en verksamhet som främjar att ha en aktiv och meningsfull tillvaro i gemenskap för äldre personer. Det finns även andra juridiska principer som skulle kunna göra restaurangdriften möjlig så som principen om anknytningskompetens vilken betyder att en i sig otillåten verksamhet kan accepteras om den drivs i nära samband med en annan kompetensenlig verksamhet, exempelvis ett café i en simhall eller som i detta fall en restaurang på en mötesplats för seniorer.

Förslag på inriktning

I dagsläget finns ingen ekonomisk bärkraft i förvaltningens restaurangdrift. Däremot finns det sociala värden som behöver beaktas samt förtjänster kopplat till ett hälsopreventivt arbete, vilka är svåra att beräkna. Det behöver dock finnas tydliga mål med hälsa-, vård- och omsorgsnämndens restaurangverksamhet. Målen bör vara uppföljningsbara och följas upp kontinuerligt för att säkerställa att den restaurangverksamhet som nämnden bedriver är ändamålsenlig. Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen bör följaktligen ta fram ett styrdokument som klargör verksamhetens mål. Styrdokumentet bör innehålla mål som fastställer:

- Övergripande målsättning med restaurangverksamheten
- Social gemenskap
- Totalt antal besökare, samt antal nya besökare
- Kvalitet¹⁶
- Måltidsmiljö
- Näringsvärde
- Klimatpåverkan
- Kostnad

Styrdokumentet bör vara övergripande och även följas upp på respektive restauranger.

Ur ett socialt och ekonomiskt perspektiv kan hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen organisera köks- och restaurangverksamheten på olika sätt. Ett alternativ presenteras nedan som innebär fortsatt drift av restaurangerna, vilket betyder att lokalkostnader kvarstår. Däremot minimeras tillagningsköken ute på restaurangerna, samtidigt som servering finns kvar. Inom alternativet ingår även att se över öppettider på respektive restaurang, förslagsvis bör det finnas en eller två restauranger för seniorer som har öppet på helgdagar i Malmö stad.

Förslag på förändring

Förvaltningens förslag på förändring är att nämnden behåller samtliga restauranger, men att tillagning endast sker vid Mathildborg och Tuppen. Resterande restauranger fungerar som mottagning- och serveringskök. Förslaget innebär således att tillagningsköken på Lekattens restaurang och på Damfrigården avvecklas. Kostnaden per tillagad portion på Lekatten är svår

¹⁶ Måltiden ska vara god, trivsamt, integrerad, näringsrik, säker och hållbar, som stöd för att sätta upp mål för och följa upp kvaliteten se måltidsmodellen på slv.se.

att försvara, mestadels på grund av det låga antalet producerade portioner. Kocken erbjuds arbete i ett annat kök i förvaltningen som har en vakant tjänst. Även tillagningsköket på Dammfrigården avvecklas, vilket innebär att förvaltningen inte behöver bekosta en framtida renovering som det finns behov av. Den totala produktionen förväntas ligga på samma nivå som idag och målgruppen har fortsatt tillgång till gemensamma måltider.

Tabell 8. Förväntad besparing enligt förslag

	Antal	Pris*	Förväntad besparing	Förväntad ökad utgift
Kock	1	600 000	600 000	
Ekonomibitråde	0,75	515 000	386 259	
Renovering av tillagningskök Dammfrigården	1		**	
Transportkostnader	625	520		183 040
Lekatten resurs	0,5	500 000		250 000
Stängning helg	1 restaurang (0,5 ekonomibitråde)		257 500	

* Pris per styck, exempelvis för en hel ekonomibiträdets tjänst eller en transport.

** Kostnad för renovering baseras på behovet, vilket behöver utredas inför beslut om renovering.

Eftersom förvaltningen inte ska sänka sin produktion av portioner antas en avveckling av Dammfrigårdens tillagningskök innebära en besparing på cirka 1 mkr på en helårsbasis, genom att minska bemanningen med en kocktjänst samt nästan ett helt ekonomibitråde. Medarbetarna erbjuds andra tjänster i förvaltningen där behov av personal finns. På Lekattens restaurang skulle en avveckling av tillagningsköket innebära en liten besparing, då hyra inklusive andra avgifter kvarstår samt att en resurs behöver finnas på plats som tar emot matleveransen på restaurangen och som samtidigt sköter serveringen. Resursen uppskattas kosta cirka 250 tkr per år på Lekattens restaurang. Om en av restaurangerna även stänger på helgen skulle det i dagsläget innebära en besparing på cirka 250 tkr på helårsbasis. Kostnaden är beräknad på en restaurang som har ett mottagningskök, den förväntade besparingen motsvarar en halv ekonomibiträdets tjänst. Eftersom Tuppen behöver hålla öppet för att laga portioner till helgen är förslaget att Dammfrigårdens restaurang stänger. Leverans av portionerna ut till mottagnings- och serveringsköken behöver beaktas, där transporten mellan Tuppen och Dammfrigården förväntas kosta 92 tkr på en helårsbasis, med leverans endast på vardagar. Samma kostnad förväntas vid transporter av portioner mellan Tuppen och Lekatten, 92 tkr per år.

Slutsats

Det finns en stor allmännytt med att erbjuda och främja sociala måltider i gemenskap för hälsa-, vård- och omsorgsnämndens målgrupp. Därför behöver nämnden säkerställa tillgången till gemensamma måltider, vilka på sikt förebygger ohälsa hos målgruppen. Förvaltningen lyfter fram ett förslag där Mathildenborg och Tuppen kvarstår som tillagningskök och Dammfrigården och Lekatten blir mottagningskök. Således förändras inte möjligheten till

gemensam måltid på respektive restaurang. Förslaget har som syfte att effektivisera verksamheten och minimera underskottet för restaurangerna Lekatten, Dammfrigården och Tuppen. För att säkerställa att nämnden kan erbjuda målgruppen en social måltid i gemenskap och samtidigt ha möjlighet till tidig identifiering av ohälsa hos enskilda individer bör restaurangerna fortsatt drivas i egen regi.