



## Tjänsteskrivelse

### Datum

2024-10-18

### Vår referens

Emil Svensson  
Utvecklingssekreterare  
emil.svensson@malmo.se

## Nämndinitiativ från Lisbeth Persson Ekström (SD) om lägre priser på dagens lunch HVO-2024-3117

### Sammanfattning

Sverigedemokraterna (SD) har med rätt enligt 4 kap. 20 § kommunallagen väckt ett ärende i hälsa-, vård- och omsorgsnämnden genom ett så kallat nämndinitiativ. I nämndinitiativet föreslår Sverigedemokraterna att förvaltningen ska få i uppdrag att utreda åtgärder för att sänka priset på seniorlunchen. Sverigedemokraterna föreslår:

- Att ge förvaltningen i uppdrag att utreda åtgärder för att sänka priset på seniorlunchen.
- Att ge förvaltningen i uppdrag (under förutsättningen att mandatet för beslutsfattande inte ryms inom förvaltningens befogenheter) att lämna förslag till nämnden för beslut.
- Att ge förvaltningen i uppdrag (under förutsättning att mandatet för beslutsfattande inte ryms inom nämndens befogenheter) att vidta lämpliga åtgärder utifrån uppdraget för att sänka priset på seniorlunchen.
- Att ge förvaltningen i uppdrag att återrapportera uppdraget till nämnden.

Nämnden har givit förvaltningen i uppdrag att återkomma till nämnden med underlag för att kunna ta ställning till nämndinitiativets förslag till beslut. Denna tjänsteskrivelse utgör detta underlag.

### Förslag till beslut

- 1.

### Beslutsunderlag

- Nämndinitiativ
- Tjänsteskrivelse HVON 2024-10-24 Nämndinitiativ från Lisbeth Persson Ekström (SD) om lägre priser på dagens lunch



## Beslutsplanering

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2024-09-27

Hälsa-, vård- och omsorgsnämndens arbetsutskott 2024-10-15

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2024-10-24

## Ärendet

Sverigedemokraterna (SD) har med rätt enligt 4 kap. 20 § kommunallagen väckt ett ärende i hälsa-, vård- och omsorgsnämnden genom ett så kallat nämndinitiativ. I nämndinitiativet föreslår Sverigedemokraterna att förvaltningen ska få i uppdrag att utreda åtgärder för att sänka priset på seniorlunchen. Sverigedemokraterna föreslår:

- Att ge förvaltningen i uppdrag att utreda åtgärder för att sänka priset på seniorlunchen.
- Att ge förvaltningen i uppdrag (under förutsättningen att mandatet för beslutsfattande inte ryms inom förvaltningens befogenheter) att lämna förslag till nämnden för beslut.
- Att ge förvaltningen i uppdrag (under förutsättning att mandatet för beslutsfattande inte ryms inom nämndens befogenheter) att vidta lämpliga åtgärder utifrån uppdraget för att sänka priset på seniorlunchen.
- Att ge förvaltningen i uppdrag att återrapportera uppdraget till nämnden.

Vid nämndens behandling av ärendet den 27 september 2024 gav nämnden förvaltningen i uppdrag att återkomma till nämnden med underlag för att kunna ta ställning till nämndinitiativets förslag till beslut. Denna tjänsteskrivelse utgör detta underlag.

## Förvaltningens seniorrestauranger: kapacitet och gäststatistik

Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen driver tre seniorrestauranger: Tuppen och Dammgråden i Västra Innerstaden samt Mathildenborg i Limhamn. Dessa restauranger är samlokaliserade med mötesplatser för seniorer, vilket skapar en social miljö för besökarna.

Restaurangerna är budgeterade för att servera lunch till totalt 117 gäster per dag, fördelat på 40 gäster vardera på Tuppen och Dammgråden, samt 37 gäster på Mathildenborg. Restaurangerna har kapacitet att ta emot fler lunchgäster, och budgeten sätts utifrån prognosen för antalet gäster. Utöver de besökande gästerna levereras dagligen lunch till cirka 280 brukare inom ordinärt boende i restaurangernas närområde. Det faktiska antalet lunchgäster i restaurangerna varierar, och under september 2024 hade restaurangerna tillsammans i genomsnitt 88 gäster per dag. Det högsta



sammanlagda antalet gäster på en dag var 164, och det lägsta 58. Medianen för dagliga besökare var 76 gäster.

Restaurangerna erbjuder en varierad meny med dagens lunch, veckans alternativ och ett vegetariskt alternativ. I lunchpriset ingår huvudrätt, efterrätt, bröd, salladsbuffé och kaffe, och utöver lunch sker även försäljning av fika. Förutom specialkost tillhandahåller restaurangerna även konsistensanpassad mat vid behov.

### **Underskott, kostnadsökningar och prishöjningar**

Siffror från 2018 och fram till våren 2024 har visat på ett underskott i restaurangverksamheterna, och att lunchpriset släpade efter ökande kostnader. Från november 2021 steg livsmedelskostnaderna kraftigt, och ökningen har fortsatt under de senaste årens inflation. Måltidsenheten gick in i 2022 med samma prissättning för luncherna som under 2021 trots att kostnaderna för livsmedel hade ökat. Till 2023 och 2024 höjdes priset för lunchen för att motverka underskottet. Trots höjningen täckte det inte in i kostnaderna för lunchen. Under våren 2024 gjordes ytterligare en höjning från 99 kr till 110 kr.

Restaurangerna erbjuder ett rabattkort som gästerna kan ladda och använda för betalning. Rabattkortet ger en lunchrabatt på 7,7 procent, vilket sänker kostnaden till 101,50 kronor. Det finns ingen lägre gräns för laddning avseende rabattkorten. Jämförbara restauranger som erbjuder rabatter har lösningar som kräver ett större inköp av rabatthäften.

Bakgrunden till förvaltningens prishöjningar är ökade livsmedelspriser som i sin tur beror på omvärldsfaktorer. Från 2021 fram till i år har inflationen varit hög, vilket betyder att priser generellt har ökat i en snabbare takt än normalt. Livsmedel är ett av de områden som har varit ett särskilt drabbat. Detta har lett till prisökningar överallt och påverkar inte bara förvaltningens verksamheter utan märks hos restauranger över lag. Restaurangverksamheten har högre personalkostnader per portion jämfört med övriga måltider som lagas. På restaurangerna behövs personal för tillagning och serveringsbemanning. Det är också svårt att på förhand veta hur många lunchgäster som kommer en viss dag, vilket leder till att matsvinnet är något högre jämfört med förbeställda portioner från särskilt boende.

Gruppen seniorer som lever på pension har varit drabbade av de ökade priserna, och köpkraften hos gruppen har minskat. Det kan innebära en försvårande omständighet när det gäller att ha råd att äta lunch ute på restaurang, och det är svårt att avgöra i vilken utsträckning det går att locka fler till restaurangerna.



### **Jämförelse med andra kommuners erbjudanden för seniorluncher**

Flera kommuner, såsom Lund och Umeå, erbjuder seniorluncher på kommunens skolor till ett pris mellan 67 och 80 kronor. Ofta krävs förhandsbeställning, och tidsbegränsningar för måltiden är vanligt, där tidsramen kan vara så kort som 45 minuter. Måltidsenheten i Malmö ser detta upplägg som mindre optimalt, då näringsbehoven skiljer sig mellan barn och äldre, och kopplingen mellan restaurang och mötesplats försvinner.

Vissa kommuner, som exempelvis Nacka, erbjuder inte själva seniorluncher men listar restauranger som har rabatterade priser för seniorer. I Nacka kostar luncher generellt mellan 100 och 130 kronor, med ett undantag på ett kafé med enklare mat där lunchpriset är 89 kronor.

Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens restauranger erbjuder seniorluncher med generösa öppettider från måndag till söndag inklusive helgdagar, och upplägget är särskilt anpassat efter målgruppens behov. Dessutom tillkommer driftskostnader för personal och lokaler, vilket påverkar priset. Priset på seniorlunchen i Malmö är högre än i många andra kommuner, men detta återspeglar vad som ingår. Exempelvis serveras dessert varje dag för att öka energi- och näringsinnehållet, medan flera andra kommuner inte inkluderar efterrätt i sina luncher. Vissa erbjuder att en efterrätt kan köpas till för cirka 20 kronor, vilket kan göra att totalpriset blir högre än i Malmö.

Sammanfattningsvis är det svårt att direkt jämföra priset på seniorluncher mellan kommuner på grund av olika upplägg och innehåll. Priset på seniorluncher varierar exempelvis beroende på vad som ingår och hur måltiderna organiseras.

### **Jämförelse med andra restauranger i Malmö som riktar sig mot målgruppen**

Faktisk kostnad för lunchgästerna på de tre restaurangerna är 101,50 kr, för gäster som laddar ett rabattkort. Det finns ingen nedre insättningsgräns som den enskilde måste ladda lunchkortet med. I praktiken kan en gäst ladda kortet motsvarande vad kostnaden för lunchen blir efter rabatt.

Jämförbara privata restauranger som erbjuder mat riktat till målgruppen ligger 2024 på en prisbild på mellan 109 kr och 125 kr.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Annebergsgården: 115 kr/dagens lunch, Törringelund: 125 kr/dagens lunch, Kiels kök: 119 kr/dagens lunchbuffé (11-kort för 1199 kr), Kniv & Gaffel: 110 kr/dagens lunch (10-kort för 900 kr), Vy vid parken, Bellevuepark: 109 kr/dagens lunch (kort som kan laddas för minst 800 kr ger ett pris på 101 kr per lunch), Folk mat & möten, Folkets hus: 159 kr/dagens lunch (10-kort 1490 kr), Södertorpsgården: 125kr/dagens lunch (10-kort 1090 kr).



## **Öppettider och tillgänglighet**

Förvaltningens restauranger har generösa öppettider hela veckan, måndag till söndag. Detta gör att mötesplatserna hålls öppna även på helgdagar hela året. Dessa skulle annars vara bemannade helgfri måndag till fredag. Tuppen och Dammfrigården har öppet från kl. 9.00 till 15.00, medan Mathildenborg håller öppet mellan kl. 10.30 och 15.00. Många stamkunder besöker restaurangerna redan på förmiddagen och stannar fram till eftermiddagen.

Restaurangens bemanning täcker också service på mötesplatserna med bland annat att öppna och låsa lokalerna. Restaurangerna möjliggör att de tre mötesplatserna kan hållas öppna årets alla dagar i stället för bara helgfria måndag till fredag.

## **Utökad servicenivå och socialt stöd**

Personalen på restaurangerna stöttar och hjälper gästerna med fler saker än personal generellt gör på en lunchrestaurang. Kökspersonalen hjälper bland annat till med att bära brickor, pratar med gästerna, toalettbesök, ringer färdtjänst, kontakter med god man och anhöriga kring praktiska saker. Personalen på restaurangerna tar alltså ett större socialt ansvar än på en vanlig restaurang.

## **Råvaruinköp**

En viktig uppgift för måltidsenheten är att bevaka livsmedelspriserna. Detta görs idag och är en viktig del för att ta ansvar för verksamhetens ekonomi. Varorna köps in inom ramen för de, för hela Malmö stad, upphandlade avtalen som finns med livsmedelsgrossister. Grossisterna kan enligt avtalet genomföra prisändringar fyra gånger per år. Ökade priser på vissa specifika råvaror kan leda till förändringar i planeringen av menyer där måltidsutvecklare, och dietist är delaktiga. Planeringen ger förutsättningar för att maten ska kunna uppfylla de olika krav som ställs utifrån näringsinnehåll, variation och ekonomi.

## **Strategier för att sänka lunchpriserna**

Som tidigare nämnts erbjuder förvaltningens restauranger en bred service till mötesplatsens besökare. Många av de arbetsuppgifter som utförs av kökspersonalen ligger utanför vad som normalt kan förväntas av en lunchrestaurang. Därför kan det vara nödvändigt att se över beräkningsmodellen för vad som ska ingå i självkostnadspriset för att kunna sänka lunchpriset. I dagsläget utgör personalkostnader cirka 47 procent av lunchpriset. Om det är möjligt att delar av denna kostnad kan undantas från självkostnadspriset, så kan omfattningen av den möjliga prissänkningen utredas. Förvaltningen kan utreda hur dessa personalkostnader kan finansieras och i det fall detta kan ske inom befintlig budget, så är bedömningen att förvaltningen har rådighet att fatta nödvändiga beslut gällande prissättning och finansiering.



Ett ytterligare alternativ är att se över service, öppettider och antalet restauranger som är öppna på exempelvis helger. Detta för att sänka driftskostnaderna och därmed kunna sänka lunchpriset.

Förvaltningen arbetar redan idag aktivt med det som går att påverka gällande inköp av råvaror. Förvaltningen behöver fortsätta sitt strategiska arbete med att övervaka de livsmedelspriser som gäller för de råvaror som används i restaurangerna. Denna kunskap är avgörande för en bra planering av recept, menyer och inköp. Det ger möjlighet att balansera budgetuppdraget samtidigt som förvaltningen kan uppfylla krav på näringsinnehåll och variation.

Ett ökat antal lunchgäster per dag skulle kunna skapa utrymme för att sänka priset och uppnå kravet på självkostnadspris. Måltidsenheten ser att aktiviteter på mötesplatserna leder till fler lunchgäster, vilket gör det värt att arbeta för att få fler aktiviteter på veckodagarna. Samtidigt kan det vara fördelaktigt att se över hur restaurangerna marknadsförs och hur vi når ut med vad som erbjuds. Genom att samverka mellan måltidsenheten och mötesplatserna kan gemensamma insatser bidra till att locka fler gäster.

Förvaltningen kan se över självkostnadsberäkningsmodellen för att se om det möjliggör en prissänkning, särskilt genom att omfördela personalkostnader. Samtidigt kan de fortsätta sitt strategiska arbete med råvaruinköp och marknadsföring för att locka fler gäster. Omfattningen av en möjlig prissänkning och alternativa finansieringsmodeller kan också utredas.

## **Ansvariga**

Förvaltningschef, Sergio Garay

Avdelningschef, Helen Martinsson

Enhetschef, Gertrud Sonesson-Wessman