



Marknadsanalys – Mattjänst

Vägledning för valfrihet

Rapportleverans 20/6

(Slutleverans 26/6)

Om undersökningen

Marknadsanalysen har utförts av PMP Marknadskonsult AB på uppdrag av Örebro Kommun. Syftet med undersökningen är att undersöka hur nuvarande och kommande leverantörer är intresserade av att utöka sina tjänster, vilka villkor man har och vad man kan tänkas tillföra för mervärden.

Undersökningsledare på PMP Marknadskonsult är Kristina Nilsson. Örebro Kommuns kontaktperson är främst: Berit Hjalmarsson tillsammans med Carina Carlsson, Sirpa Ljung och Jan Sundelius.

Population/Urvalsförfarande Mattjänst

En urvalslista köptes in från Bisnode (fd PAR) där branscherna Konferensanläggningar, Hotell med restaurang, Cateringverksamhet och Restaurangverksamhet valdes ut. Som ytterligare kriterium ställdes följande: Postadress i Örebro kommun, att telefonnummer finns samt minst 1 anställd. Totalt ingick 247 enheter i urvalet, för att få ner urvalsstorleken till ett hanterbart antal verksamheter, valdes ett större antal verksamheter bort i samråd mellan PMP Marknadskonsult och Örebro Kommun (utifrån kunskap och erfarenhet). Det slutgiltiga urvalet innehöll 92 företag.

Frågor/Variabler

PMP Marknadskonsult utformade frågorna i utifrån ett underlag som Örebro Kommun tagit fram. Därefter genomfördes ett antal testintervjuer för att se om justeringar var nödvändiga.

Datainsamling

Intervjuerna genomfördes via telefon av PMP Marknadskonsult.

Mätperiod

Mätperioden var 2013-06-10 – 2013-06-18, d.v.s. 7 arbetsdagar.

Svarsfrekvens

Marknadsanalysen för Mattjänst besvarades av 43% (se nästa sida).

Målgrupp och omfattning

- PMP har ansvarat för att införskaffa kompletta kontaktuppgifter till aktörer inom matleverans (via Bisnode, fd PAR).

Bruttourval	92
<i>Ej relevant</i>	2
<i>Ej anträffbar</i>	1
<i>Ej kontaktade</i>	31
Nettourval	58
<i>Ej svar</i>	31
<i>Nej tack</i>	2
<i>Intervju</i>	25
Svarsfrekvens	43%

- På grund av den korta tidsperioden för genomförandet, prioriterades en hög svarsfrekvens bort (>70% enligt ESOMAR's riktlinjer), i ett gemensamt beslut av Örebro Kommun och PMP Marknadskonsult.

Intervjuade Mattjänst

	Kategori	Företagsnamn	Intervjuperson
1	Catering	Måran i Örebro AB	Milan Rahjkovich
2	Catering	Tant Gräddelin AB	Alexandra Eriksson
3	Hotell med restaurang	Sannakroa Motell & Restaurang	Jan Nilsson
4	Hotell med restaurang	Scandic Hotels AB Scandic Örebro Väst	Therese Haglind
5	Restaurang + Catering	Annikas kök - Take away & Catering AB	Annika Hjätterström
6	Restaurang + Catering	Svalan Restaurang	Rolf Eriksson
7	Restaurang + Catering	Nymans Restaurang Lunch & Catering AB	Per Nyman
8	Restaurang + Catering	Smakrik Catering Örebro AB	Mikael Jonsson
9	Restaurang + Catering	Staffans lunch & catering AB	Kent Staffan Emanuel Tybelius
10	Restaurang	Restaurang Parken	Josef Kanat
11	Restaurang	D&G Café HB Mummel & Mums	Morat Jacobsson
12	Restaurang	Svarta Pannan Matsal	Johnny Hsu
13	Restaurang	Margareta Festvåning	Lena Folebäck
14	Restaurang	Restaurang Mona Vera	Filiz Coskun
15	Restaurang	Hjälmarens Restaurang AB	Jan Beime
16	Restaurang	Kvinnerstatorps Förvaltnings AB Öhmans Kök	Johnny Öhman
17	Restaurang	Restaurang Brasserie Rendezvous	Linda Kellerth
18	Restaurang	Svampen Café & Konferens	Madeleine Rostedt
19	Restaurang	Restaurang Wongs	Liu
20	Restaurang	Rosengrens Skafferi AB	Lena Wordén
21	Restaurang	Universitetsrestaurangen	Peter Eineren
22	Restaurang	Soleo Sverige AB	Daniel Bugday
23	Restaurang	Hanoi New Center	Mynh Le
24	Restaurang	Naturens hus	Thomas Liander
25	Restaurang	Wobbler Lounge AB	Simon Kurt

Sammanfattning



Slutsatser

Intresse

96% av de tillfrågade (24 av 25) är intresserade av att bli en leverantör inom LOV.

Hela 56% (14 av 25) svarar att det är "mycket intressant".

Intresset för övriga delar är:

- Att erbjuda minst två alternativ (92%) (22 av 24)
- Att tillaga näringsberikade portioner och specialkost (83%) (20 av 24)
- Att köra ut matportioner (61%) (14 av 24)

71% uppger att de skulle erbjuda både varma och kylda matlådor, 21% enbart varma och 8% enbart kylda.

Villkor

De förutsättningar/villkor som framkommer som viktiga hos flest är:

- Tillräckligt stora volymer, nämns av 42% (10 av 24).
- Lönsamhet/rätt ersättningsnivå, nämns av 17% (4 av 24)
- Att få veta om antalet matportioner i förväg, nämns av 17% (4 av 24).

Inget enskilt villkor/förutsättning framträder hos flera aktörer (som mest 10), utan vi ser en stor spridning bland svaren.

En rimlig ersättningsnivå anser de tillfrågade bör ligga på ca 59 kr/portion exkl. moms och utkörning (medel vid 1 portion motsvarande dagens lunch).

Mervärden

- Det mervärde som flest uppger att de kan bidra med och tillföra brukarna är "Bra/god mat" vilket nämns av 33% (8 av 24).
- Bra råvaror nämns av 29% (7 av 24).
- Tillagning av mat från grunden nämns av 25% (6 av 24).

Inget enskilt mervärde framträder hos flera aktörer, utan vi ser en stor spridning bland svaren.

Detaljerat resultat Mattjänst

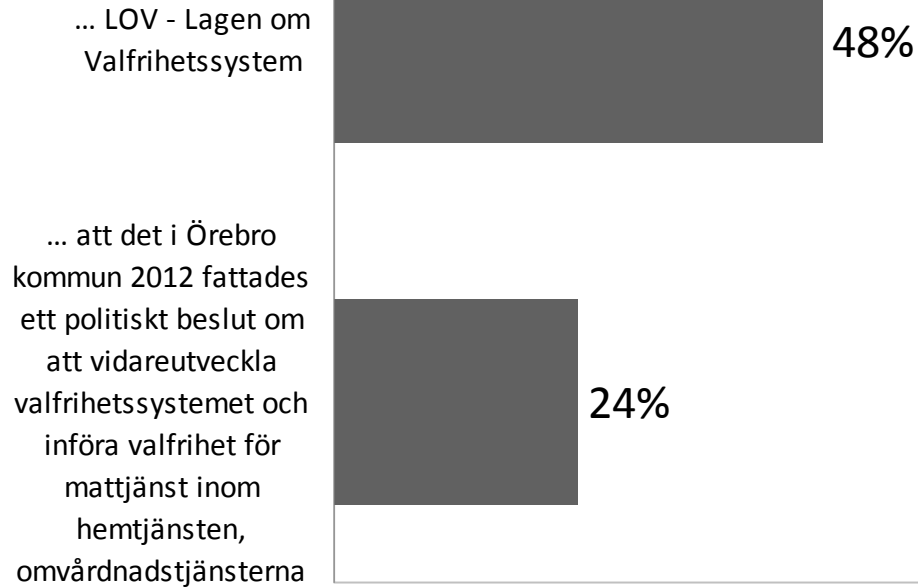


Kännedom

■ Andel Ja:

0% 20% 40% 60%

Känner du till ...:



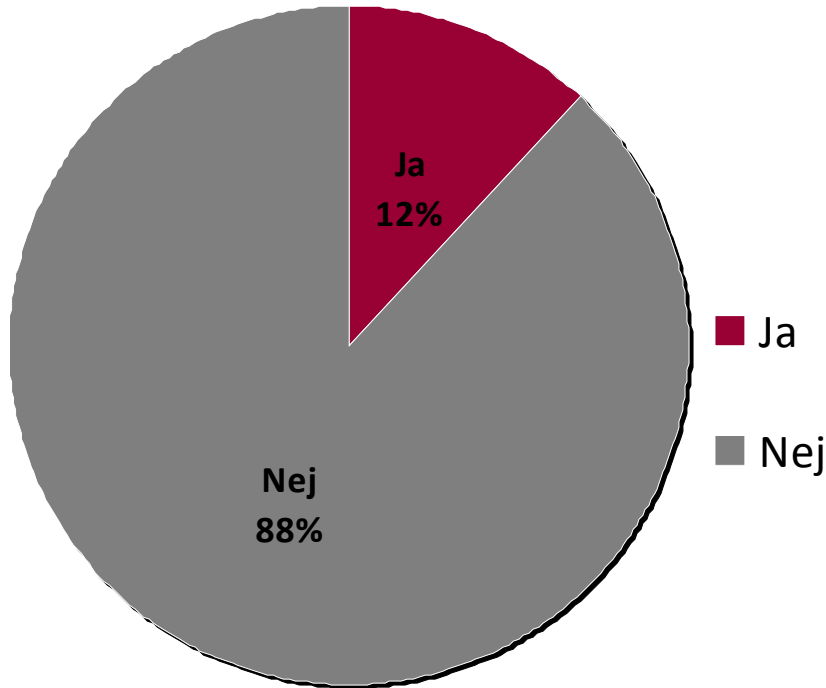
Knappt hälften, 12 av 25 känner till LOV.

6 av de tillfrågade (restauranger) känner till att valfrihetssystemet skall vidareutvecklas.

Bas: samtliga: 25 st

Situation

Är ni på något sätt leverantör till Örebro Kommun idag?



Endast tre av de tillfrågade uppger att de idag är leverantör till Örebro Kommun.

Öppna kommentarer (urval):

*"JA - Vi levererar till ett antal **dagcentraler** i dagsläget."*

Josef Kanat, Restaurang Parken

"NEJ - Har haft en del som har hämtat matlådor till äldre till oss. Även anhöriga brukar hämta till äldre hos oss."

Johnny Öhman, Kvinnerstatorps Förvaltnings AB Öhmans Kök

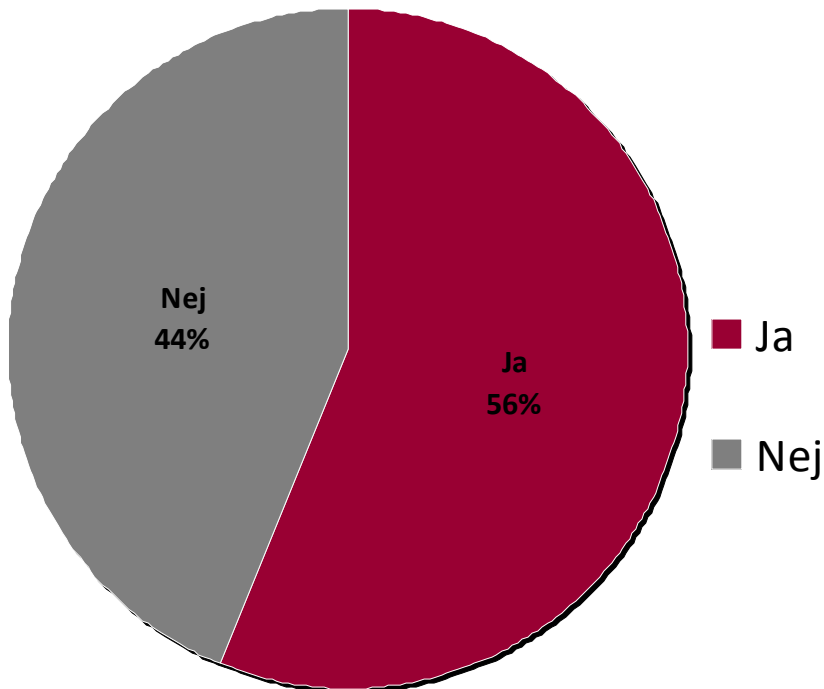
*"NEJ - Vi levererar ofta till **Friskolor**."*

Milan Rahjkovich, Måran i Örebro AB

Bas: samtliga: 25 st

Situation

Tillagar ni färdiga matlådor idag?



14 av 25 tillfrågade tillagar färdiga matlådor idag.

Några kommenterar att det endast är för avhämtning.

Öppna kommentarer (urval):

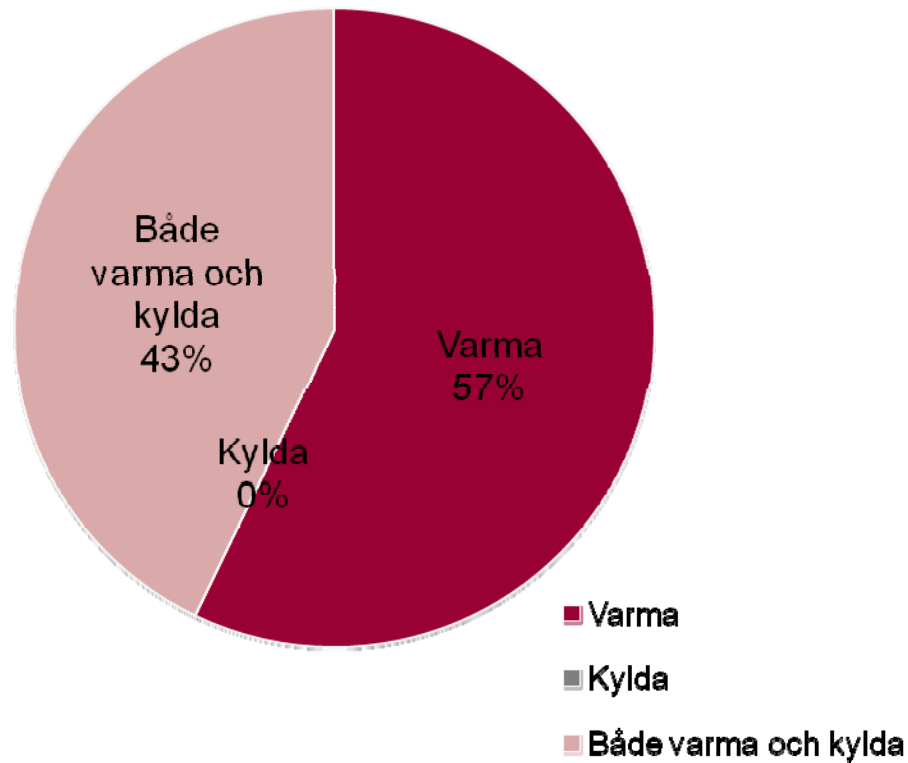
"JA - De boende kommer ner och äter och sen har vi några personer i kvarteret som kommer och hämtar mat vid halvsextiden."
Mikael Jonsson, Smakrik Catering Örebro AB

"NEJ - Det är bara de som av någon anledning inte kan komma ned och äta (på Pauvres Honteux) som vi hjälper och ser till att de får maten i en låda."
Jan Beime, Hjälmarens Restaurang AB

Bas: samtliga: 25 st

Situation

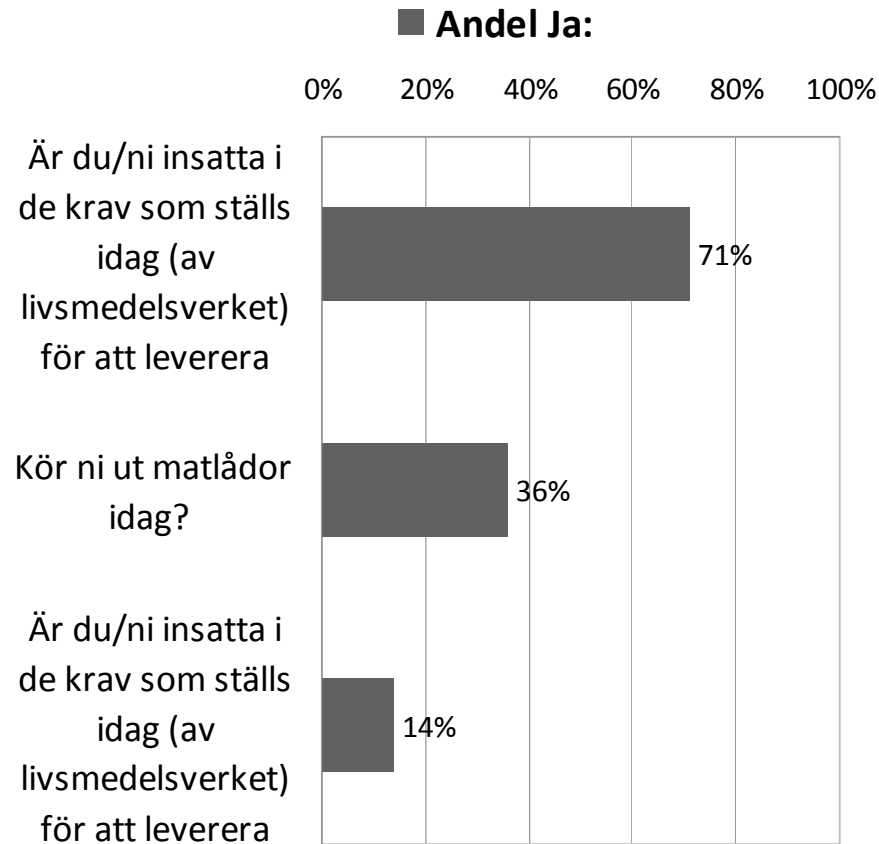
Om de tillagar färdiga matlådor idag:
Är de varma och/eller kylda?



Bas: Tillagar färdiga matlådor idag: 14 st

Situation

Om de tillagar färdiga matlådor idag:



10 av 14 verksamheter är insatta i de krav som ställs för att köra ut matlådor.

5 av 14 verksamheter kör ut matlådor idag. (Restaurang Parken, Restaurang Brasserie Rendezvous, Universitetsrestaurangen, Soleo Sverige AB, Staffans lunch & catering AB)

Kunskapen om krav för leverans av mat till äldre är generellt låg bland de tillfrågade. Endast 2 av 14 verksamheter svarar "Ja" på denna fråga. (Restaurang Parken samt Svarta Pannan Matsal)

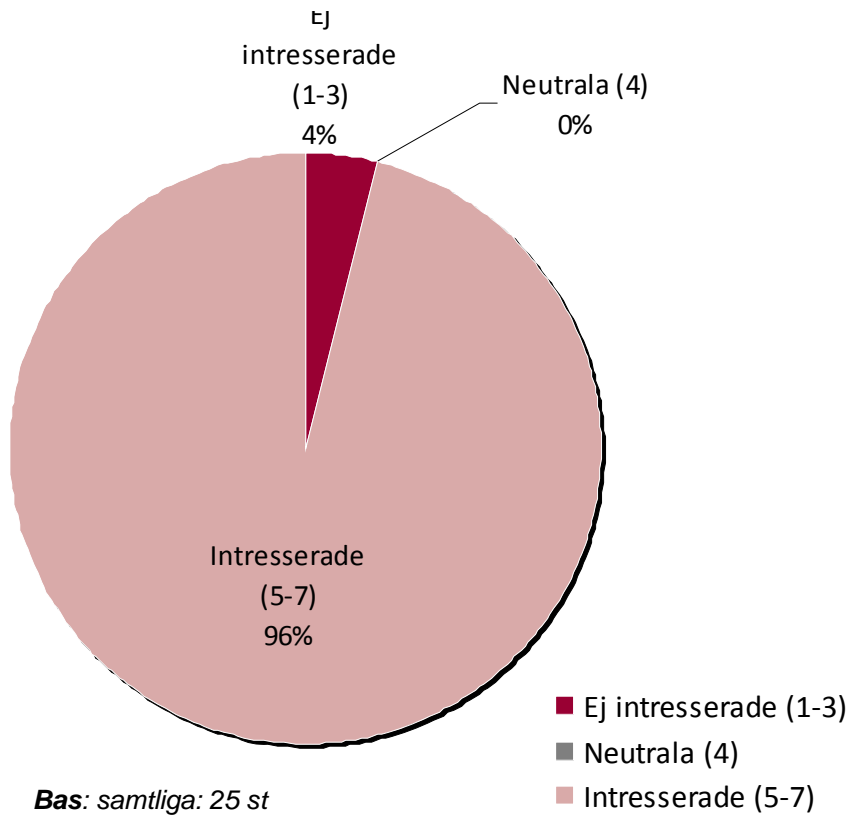
Några kommenterar att de behöver "läsa på" om olika krav.

Bas: Tillagar färdiga matlådor idag: 14 st

Intresse

Hur intressant skulle det vara för er att bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet) och tillaga matportioner till enskilda individer som har ett bistånd på matlåda?

Svar på en skala från 1 till 7 där 1 betyder att det inte alls är intressant och 7 betyder att det är mycket intressant



14 st av 25 tillfrågade svarar en 7:a, dvs att det är mycket intressant. 3 st svarar en 6:a. Ytterligare 7 st svarar en 5:a.

Endast en verksamhet uppger att det inte alls är intressant.

Öppna kommentarer (urval):

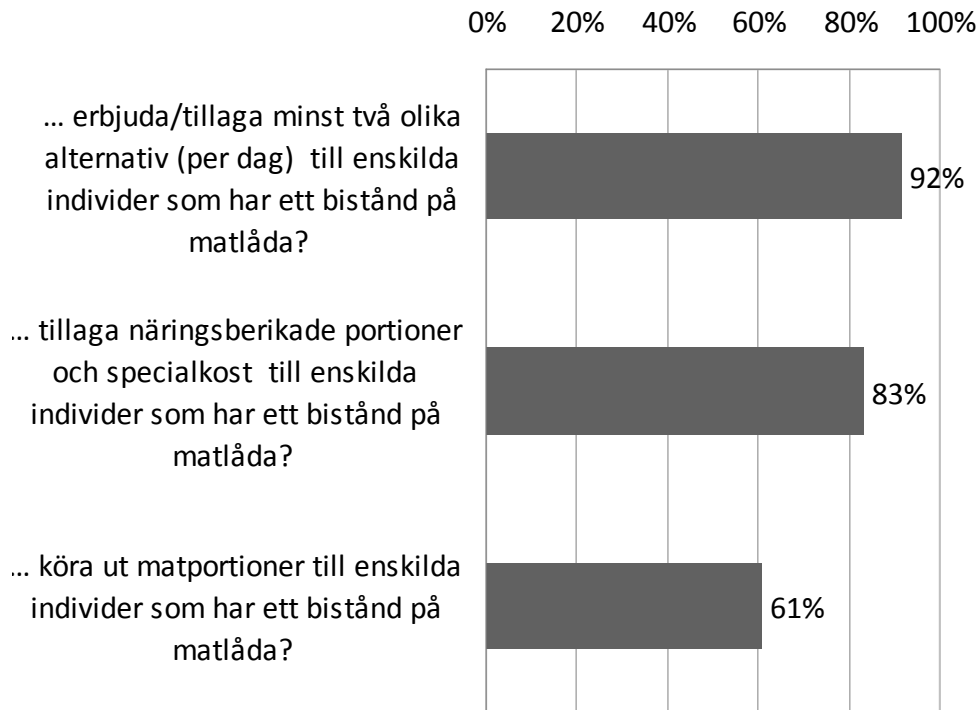
*"Svar 7 - Jag skulle även kunna tänka mig att leverera till skolor, jag har flera gånger ställt mig frågan varför vi inte har några restauranger som får leverera mat till våra skolbarn, istället för den näringsfattiga kost som de ofta får. Jag vet hur det funkar för jag har själv erfarenhet."
Filiz Coskun, Restaurang Mona Vera*

*"Svar 7 - Det beror helt på om det är acceptabla villkor med pris, volym o s v. (Svaret ges efter lång tvekan under förutsättning att det skulle vara rimliga villkor)."
Jan Beime, Hjälmarens Restaurang AB*

Intresse

Hur intressant skulle det vara för er att bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet) och...:

■ Andel intresserade (svar 5-7):



När det gäller att erbjuda minst två alternativ, svarar 11 st en 7:a, dvs att det är mycket intressant, 7 st svarar en 6:a och ytterligare 4 st svarar en 5:a. Flertalet nämner att de redan erbjuder flertalet alternativ idag.

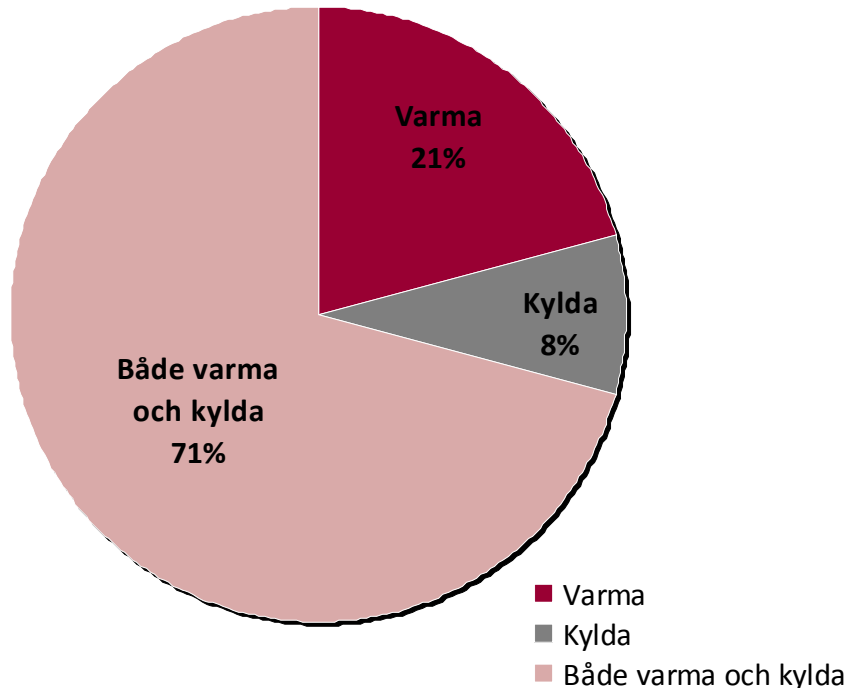
Att tillaga näringsberikade portioner + specialkost tycker 8 st är mycket intressant, d.v.s. de svarar en 7:a, 3 st svarar en 6:a och ytterligare 9 st svarar en 5:a. Flertalet nämner att de redan gör detta idag, dock nämns mestadels glutenfri-/ och laktosfri kost som exempel.

Att köra ut matportioner är det som är minst intressant av de tre alternativen. 8 st svarar dock en 7:a, dvs att det är mycket intressant, ytterligare 6 st svarar en 5:a.

Bas: Intresserade av att tillaga matportioner (svar 5-7 på skala 1-7): 24 st

Intresse

Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet), vad är mest troligt att ni skulle erbjuda, kylda eller varma matlådor?



De flesta av de tillfrågade uppger att de kan leverera både varma och kylda matlådor. Ett par av företagen kommenterar att det beror på vad som efterfrågas.

Bas: Intresserade av att tillaga matportioner (svar 5-7 på skala 1-7): 24 st

Intresse

Vad är orsaken till att du/ni inte är intresserade av detta?

Bas: Ej intresserade av att tillaga matportioner (svar 1-4 på skala 1-7): 1 st

Endast en verksamhet av 25 intervjuade är inte intresserade av att tillaga matportioner.

*"Vi jobbar med en annan inriktning på vår matlagning och har inte något större intresse att börja jobba med att laga matlådor."
Lena Folebäck, Margareta Festvåning*

Mervärden

Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet), vad ytterligare tror du att ni skulle kunna bidra med och tillföra för mervärden i form av förbättringar för kunderna/brukarna (jämfört mot idag)?

- Det som nämns av flest (8 st) är att de kan erbjuda "Bra/god mat".
- Bra råvaror nämns av 7 st.
- Tillagning av mat från grunden nämns av 6 st.
- Husmankost och bra kvalitet nämns av 4 st vardera.
- Övrigt som nämns är näringsrik kost, ekologisk mat, nyttig mat, större valfrihet mm.

*"Vi kan erbjuda **mycket bättre mat**. Vi jobbar med fair trade och ett koncept med **näringsfokus** där vi försöker vara **något extra bra**, både **lokalt, ekologiskt** och **nyttigt**. Hela vårt koncept bygger på det."*

Daniel Bugday, Soleo Sverige AB

*"Vi lagar bara **mat från grunden**, med mycket **svenska råvaror**. Vi använder inga halvfabrikat utan erbjuder **vällagad och god mat**."*

Linda Kellerth, Restaurang Brasserie Rendezvous

*"Vi tillverkar **mat från grunden med bra råvaror**, vi har **svenska råvaror** som rotfrukter och jag tillagar till och med egna köttbullar. Vi tillagar **husmanskost** som äldre generellt föredrar."*

Annika Hjätterström, Annikas kök - Take away & Catering AB

*"Vi har **hög kvalitet** och vi har redan mycket gäster som gör att vi kan säkerställa leverans, dessutom har vi en av Mellansveriges bästa **kockar som kan mat**."*

Thomas Liander, Naturens hus

Ersättning

Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet) vilken ersättningsnivå anser ni skulle vara rimlig per portion (för motsvarande dagens lunch)?

De flesta kan uppge ett pris för 1 portion exkl utkörning och moms.

När det gäller större volymer är det svårare att få ett konkret svar, men de flesta är öppna för vidare diskussion i frågan.

Kategori:	Min	Medel*	Max**
Vid 1 portion/dag exkl. utkörning (Kr/portion exkl. moms): (Besvaras endast av de som är intresserade av tillagning av matportioner - 22 svar)	40 kr	59 kr	86 kr (100 kr)
Vid 10 portioner eller fler/dag exkl. utkörning (Kr/portion exkl. moms): (Besvaras endast av de som är intresserade av tillagning av matportioner - 10 svar)	30 kr	52 kr	77 kr (80 kr)
Vid 1 portion/dag inkl. utkörning (Kr/portion exkl. moms): (Besvaras endast av de som är intresserade av utkörning - 9 svar)	40 kr	61 kr	95 kr (110 kr)
Vid 10 portioner eller fler/dag inkl. utkörning (Kr/portion exkl. moms): (Besvaras endast av de som är intresserade av utkörning - 6 svar)	30 kr	51 kr	80 kr

**) För svarande som uppgett ett intervall (t.ex. 45-50 kr, har först ett medel räknats ut för dessa svar, i detta fall 47,5 kr). Därefter har medel för samtliga svar beräknats.*

****) Belopp inom parantes avser den övre gränsen för de som svarat med intervall (t.ex. 80-100 kr).*

Villkor/Begränsningar

**Vilka förutsättningar är viktiga för att ni ska bli en utförare av tjänsterna?
Vilka villkor är viktiga för er om ni skulle bli en leverantör inom LOV?**

- Den förutsättning som nämns av flest är att det skall vara en tillräckligt stor volym (10 st).
- Övriga villkor som nämns är att det är viktigt att det är lönsamt/rätt ersättningsnivå (4 st) samt att det är viktigt att veta om antalet matportioner i förväg (4 st).
- Några tycker även att det är svårt att svara på detta i dagsläget (3 st).

*"Det måste komma upp i ett **visst antal, minst 50 per dag**, för att det ska vara intressant. Ska vi köra ut matlådor måste det löna sig ifall vi ska anställa en person. Vi serverar middag idag, mellan kl 16-18, det optimala vore att kunna leverera mat vid den tidpunkten på dagen. Ska det vara en annan tid hänger det på antalet, att det ska vara minst 50 portioner."*

Mikael Jonsson, Smakrik Catering Örebro AB

*"Det är svårt att säga nu, det beror på **ersättningsnivå** men det klart att **det måste vara lönsamt.**"*

Therese Haglind, Scandic Hotels AB Scandic Örebro Väst

*"Vi förbereder matsedeln en vecka före och **behöver veta vilket antal det rör sig om i samband med det.**"*

Johnny Hsu, Svarta Pannan Matsal

*"**Svårt, vi behöver föra en diskussion kring det.***

Vi är bara två stycken och skulle i så fall behöva anställa ytterligare en person i köket."

Alexandra Eriksson, Tant Gräddelin AB

Villkor/Begränsningar

Om ni skulle bli leverantör inom LOV, finns det några begränsningar i er ansökan (i er förmåga/vilja att leverera)?

- Merparten av de tillfrågade nämner inga begränsningar.
- De övriga nämner begränsningar som främst rör verksamhetens kapacitet

*"Vår kapacitet sträcker sig till **max 1000 portioner.**"*

Josef Kanat, Restaurang Parken

*"Vi kan tillaga **300-400 portioner** i dagsläget. Ska vi laga fler behöver vi anställa fler. Vi önskar också **minst ett-årsavtal**, med tanke på investeringar i eventuella maskiner men framförallt för personalens säkerhet."*

Johnny Hsu, Svarta Pannan Matsal

*"Det är svårt att svara på. Det enda intressanta är att få ett papper där vi kan se **vilka krav kommunen har**. Att leverera till dörren skulle **inte fungera för oss.**"*

Jan Beime, Hjälmarens Restaurang AB

*"**Inte för långt ifrån Örebro** och vi har lite **begränsningar på hur många matlådor** som vi kan göra per dag."*

Milan Rahjkovich, Måran i Örebro AB

*"Vi har ett **begränsat kök** där vi har svårt att skapa för många **olika alternativ** så det skulle vara svårt att leverera för många olika specialkostförslag."*

Lena Wordén, Rosengrens Skaffereri AB

*"Vi är ännu så länge väldigt små och vi har bara **ett litet kök**, däremot ska vi bygga om och bygga ut och då kan vi få en mycket bättre kapacitet."*

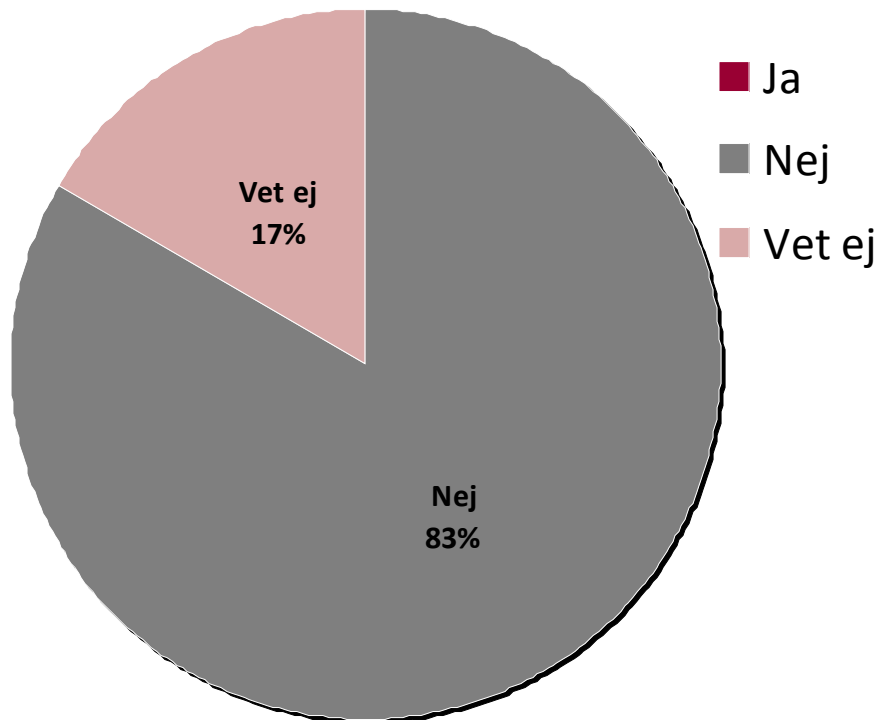
Alexandra Eriksson, Tant Gräddelin AB

*"Vi kan **inte erbjuda större volym** än vi kan hantera och **vi vill inte köra ut.**"*

Simon Kurt, Wobblers Lounge AB

Villkor/Begränsningar

Om ni skulle bli leverantör inom LOV, ser ni några hinder i att ge en öppen redovisning av ert årsresultat inklusive ekonomi?

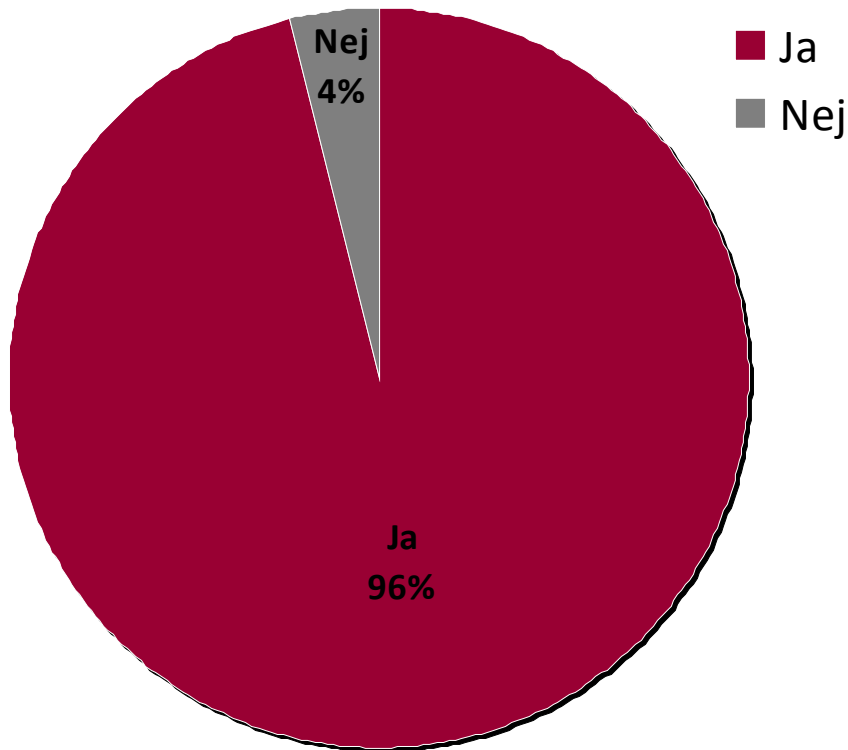


Några av de tillfrågade som svarar "vet ej" hänvisar till andra personer inom verksamheten som ansvarar för ekonomi.

Bas: Intresserade av att tillaga matportioner (svar 5-7 på skala 1-7): 24 st

Fortsatt dialog

Är du/ni intresserade av en fortsatt dialog med Örebro Kommun ang. LOV-valfrihetssystemet ifall möjlighet ges?



Samtliga som uppger att de är intresserade av att tillaga matportioner (24 st) är intresserade av en fortsatt dialog.

Öppna kommentarer (urval):

*"JA - Jag har **stort intresse!** Jag har tidigare även varit i kontakt med kommunen eftersom jag ville öppna dagverksamhet för äldre, med fokus på syrianer. De kan ofta inte uträtta olika typer av ärenden och jag tänkte mig även att erbjuda sjukgymnastik samt att de skulle kunna få hjälp med frukost, lunch och middag.*

*Jag är undersköterska i grunden."
Filiz Coskun, Restaurang Mona Vera*

*"JA - Ja, det skulle vara intressant."
Jan Beime, Hjälmarens Restaurang AB*

*"JA - Kan tänka oss att samarbeta med andra kök som även de håller en hög kvalitet."
Thomas Liander, Naturens hus*

Bas: samtliga: 25 st

Nästa steg - rekommendation

Bjud in till dialog!

Samla intresserade aktörer/leverantörer till ett runda bordssamtal och visa upp resultatet från marknadsanalysen (ett möte per område Omvårdnad/Mattjänst). Diskutera utifrån resultaten för att fånga upp ytterligare synpunkter.

Samla ansvariga/engagerade politiker och tjänstemän!

Visa upp resultatet från marknadsanalysen samt det som framkommit i runda bordssamtalen med leverantörerna. Diskutera utifrån resultaten för att fånga upp ytterligare synpunkter.

Aktörer inom andra branscher?

Finns det aktörer som erbjuder dessa tjänster idag som vi inte fångat upp i denna marknadsanalys? Exempelvis inom andra branscher såsom livsmedelsindustrin?



ÖREBRO

Bilagor

Bakgrund och syfte

- Lagen om valfrihetssystem (LOV) är ett verktyg som kommunen använder sig av för att öka möjligheterna för människor att definiera sina egna behov och fatta sina egna beslut. Sedan 2009 har valfrihetssystem tillämpats på servicetjänsterna inom hemvården i Örebro kommun.
- Ett politiskt beslut fattades 2012 om att vidareutveckla valfrihetssystemet. Under 2014 ska valfrihet därför införas för mattjänst inom hemtjänsten, omvårdnadstjänsterna inom hemtjänsten och daglig verksamhet för personer med funktionsnedsättning. Kommunen ska säkerställa att kvaliteten upprätthålls och utvecklas, såväl inom den kommunala egenregin som hos de externa utförarna.
- Syftet med marknadsanalysen är att få vägledning inför kommunens ställningstagande till vilka tjänster som ska omfattas av valfrihetssystemet, samt vilka villkor som ska upprättas. De övergripande frågorna som ni behöver få svar på är:
 - a) Aktörers vilja att leverera tjänster (intressegrad)
 - b) Vilka faktorer är viktigast för aktörerna för att de ska få rätt förutsättningar att göra ett bra arbete (prioriteringar)
 - c) Vilka mervärden kan aktörerna tillföra till denna verksamhet

Målgrupp Mattjänst

Catering	Elpaco AB
Catering	Ethel Berglind
Catering	L Lagefjäll AB
Catering	Måran i Örebro AB
Catering	Tant Gräddelin AB
Restaurang + Catering	Annikas kök - Take away & Catering AB
Restaurang + Catering	Cafe Garden Örebro AB
Restaurang + Catering	Diana's Lunch & Catering AB
Restaurang + Catering	Mersmak i Örebro AB
Restaurang + Catering	Nymans Restaurang Lunch & Catering AB
Restaurang + Catering	Smakrik Catering Örebro AB
Restaurang + Catering	Staffans lunch & catering AB
Restaurang + Catering	Svalan Restaurang
Hotell med restaurang	Clarion Hotel Örebro
Hotell med restaurang	Elite Stora Hotellet Örebro
Hotell med restaurang	Katrinelund i Närke AB
Hotell med restaurang	PJ Behrn Hotell i Örebro AB
Hotell med restaurang	Quality Hotel Örebro
Hotell med restaurang	Sannakroa Motell & Restaurang
Hotell med restaurang	Scandic Grand Hotel
Hotell med restaurang	Scandic Hotels AB Scandic Örebro Väst
Personalmatsal	Fazer Food Services AB

Målgrupp Mattjänst (forts.)

Restaurang	Bamboo	Restaurang	Mamma Mia Pizzeria
Restaurang	Bar & Kök På Väster AB	Restaurang	Margareta Festvåning
Restaurang	Bistro Amica Örebro	Restaurang	Mellringe Restaurang & Pizzeria
Restaurang	Brevensgården Hotell & Restaurang	Restaurang	Mosjö Golfrestaurang
Restaurang	Café Wadköping	Restaurang	Naturens hus
Restaurang	Central Park Café & Kök i Örebro AB	Restaurang	O'Learys
Restaurang	Coo Coo Thai AB	Restaurang	Pitchers i Örebro AB
Restaurang	D&G Café HB Mummel & Mums	Restaurang	Restaurang 4:e våningen AB
Restaurang	Dannes	Restaurang	Restaurang Brasserie Rendezvous
Restaurang	Dom7 AB	Restaurang	Restaurang China i Örebro AB
Restaurang	Engelbrekts Kvarterskrog	Restaurang	Restaurang Edesa Mellringe
Restaurang	FAMEUS HB	Restaurang	Restaurang Efesos
Restaurang	Fazer Food Services AB Restaurang Norrtull	Restaurang	Restaurang Falcken
Restaurang	FIKAFABRIKEN AB	Restaurang	Restaurang Hellas
Restaurang	Fågel Blå Resturang & Café AB	Restaurang	Restaurang Kungsgatan 1
Restaurang	Grekiska Kolgrillbaren	Restaurang	Restaurang Mona Vera
Restaurang	Gröna Grodan CoffeeBar KB	Restaurang	Restaurang Montana
Restaurang	Gustavsviks Restaurang	Restaurang	Restaurang Nobel
Restaurang	Hanoi New Center	Restaurang	Restaurang Parken
Restaurang	Havana Grill & Bar	Restaurang	Restaurang Pizzeria Tybble
Restaurang	Hjälmarens Restaurang AB	Restaurang	Restaurang Rio
Restaurang	Ho Tin Sing AB	Restaurang	Restaurang Södra Vattentornet
Restaurang	Högskolerestauranger AB Restaurang Forum/Caffe Prego	Restaurang	Restaurang Tre Syskon HB
Restaurang	Ingeborgs i Örebro AB	Restaurang	Restaurang Wongs
Restaurang	Isas Place	Restaurang	Rosalis Deli Järntorget AB
Restaurang	Java i Örebro AB	Restaurang	Rosengrens Skafferi AB
Restaurang	Jensens Böfhus AB	Restaurang	Saigon Express i Örebro AB
Restaurang	JG Baronen HB	Restaurang	SH i Örebro AB
Restaurang	Karishma	Restaurang	Soleo Sverige AB
Restaurang	Kilsbergen Konferens & Lodge	Restaurang	Svampen Café & Konferens
Restaurang	Kinamuren	Restaurang	Svarta Pannan Matsal
Restaurang	Kvinnerstatorps Förvaltnings AB Öhmans Kök	Restaurang	Universitetsrestaurangen
Restaurang	Köket i Örebro HB	Restaurang	Wobbler Lounge AB
Restaurang	Leong J & J AB	Restaurang	Värdshuset Sommarro i Örebro AB
Restaurang	Lilla Örebro bar och kök	Restaurang	Värmlandspizza

Frågeformulär Mattjänst

Kunskap	Beskrivning
Kännedom	<ul style="list-style-type: none"> • Känner du (sedan tidigare - innan denna dialog) till LOV - Lagen om valfrihetssystem? • Känner du till att det i Örebro kommun 2012 fattades ett politiskt beslut om att vidareutveckla valfrihetssystemet och införa valfrihet för mattjänst inom hemtjänsten, omvårdnadstjänsterna inom hemtjänsten och daglig verksamhet för personer med funktionsnedsättning (skall vara genomfört 2014)?
Situation	<ul style="list-style-type: none"> • Är ni på något sätt leverantör till Örebro Kommun idag? • Tillagar ni färdiga matlådor idag? • Om JA: Är de varma eller kylda? Är du/ni insatta i de krav som ställs idag (av livsmedelsverket) för att leverera (köra ut) matlådor? Kör ni ut matlådor idag? Är du/ni insatta i de krav som ställs idag (av livsmedelsverket) för att leverera mat till äldre?
Intresse	<ul style="list-style-type: none"> • Hur intressant skulle det vara för er att bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet) och tillaga matportioner (för leverans) till enskilda individer som har ett bistånd på matlåda? • Om EJ intresserad: Vad är orsaken till att du/ni inte är intresserade av detta? • Hur intressant skulle det vara för er att bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet) och: (a) erbjuda/tillaga minst två olika alternativ (per dag), (b) tillaga näringsberikade portioner och specialkost, (c) köra ut matportioner till enskilda individer som har ett bistånd på matlåda? • Är du/ni intresserade av en fortsatt dialog med Örebro Kommun ang. LOV-valfrihetssystemet ifall möjlighet ges framöver? (avslutande fråga)
Mervärden	<ul style="list-style-type: none"> • Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet), vad ytterligare tror du att ni skulle kunna bidra med och tillföra för mervärden i form av förbättringar för kunderna/brukarna (jämfört mot idag)?
Begränsningar	<ul style="list-style-type: none"> • Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet): (a) vad är mest troligt att ni skulle erbjuda, kylda eller varma matlådor? (b) vilken ersättningsnivå anser ni skulle vara rimlig per portion (för motsvarande dagens lunch)? • Vilka förutsättningar är viktiga för att ni ska bli en utförare av tjänsterna? Vilka villkor är viktiga för er om ni skulle bli en leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet)? • Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet), finns det några begränsningar i er ansökan (i er förmåga/vilja att leverera)? • Om ni skulle bli leverantör inom LOV (Valfrihetssystemet), ser ni några hinder i att ge en öppen redovisning av ert årsresultat inklusive ekonomi?

Bakgrundsvariabel

Hur många portioner tillagar ni per dag?

Företagsnamn	Serverar i genomsnitt antal portioner per dag:*
Annikas kök - Take away & Catering AB	25-35
Restaurang Parken	400
D&G Café HB Mummel & Mums	20-50
Svalan Restaurang	150
Svarta Pannan Matsal	100-150 st
Margareta Festvåning	Väldigt olika.
Restaurang Mona Vera	50 dagens lunch.
Hjälmarens Restaurang AB	Ca 200 (fördelat på Hjälmarens Restaurang samt Smakrik).
Sannakroa Motell & Restaurang	50
Kvinnerstatorps Förvaltnings AB Öhmans Kök	250
Restaurang Brasserie Rendezvous	90
Måran i Örebro AB	120
Nymans Restaurang Lunch & Catering AB	200
Svampen Café & Konferens	150
Restaurang Wongs	75
Rosengrens Skafferier AB	70
Scandic Hotels AB Scandic Örebro Väst	250
Smakrik Catering Örebro AB	75
Universitetsrestaurangen	1500
Soleo Sverige AB	5-25
Staffans lunch & catering AB	100
Tant Gräddelin AB	Olika, cirka 10-30 (ska utöka).
Hanoi New Center	30
Naturens hus	150
Wobbler Lounge AB	20-50

Medel: 174 portioner/dag. Median: 95 portioner/dag.

För svarande som uppgett ett intervall har först ett medel räknats ut för dessa individuella svar. Därefter har medel/median för samtliga svar beräknats.