

Gäller för: Västra Götalandsregionen, Måltider, Försörjningsförvaltningen

Giltig från: 2025-12-16

Innehållsansvar: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Giltig till: 2026-12-31

Granskad av: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Godkänd av: Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

# Tjänstebeskrivning för försörjning av patientmåltider

## Tjänsteområde måltider och livsmedel

Tjänsten patientmåltider är en del av den totala måltidslösningen.

Patientmåltiderna som erbjuds ska vara goda och näringsriktiga. Menyn

innehåller en variation av måltidsalternativ och bygger på [Nationella](#)

[riktlinjer för måltider på sjukhus](#) (Livsmedelsverket). De kostnader som

erbjuds presenteras i den lokala tillämpningen [Rätt kost till rätt patient](#)

[\(vgregion.se\)](#) samt [Måltidsguiden.2024](#). Tjänsten utvecklas kontinuerligt

utifrån ett regionperspektiv i samarbete med Sjukhusförvaltningarna.

## Tjänstepaketering Måltidstjänster

	Försörjning av patientmåltider	Livsmedelsförsörjning	Måltidsservice på vårdenhet	Catering
Måltidsdistribution, 1-3 ggr/dag	X			
Livsmedelsdistribution		X		
Livsmedelsbeställning Matilda			X	
Påfyllnad livsmedel på vårdenhet			X	
Rengöring kyl/frys/torrfforråd på vårdenhet			X	
Egenkontroll			X	
Portionering till patient (från kantin)			X	
Portionsbeställning Matilda			X	
Disk, avtorkning bord och ytor			X	
Förberedelse frukost, lunch, middag			X	
Förberedelse mellanmål och näringsdrycker			X	
Catering				X

**X** = Patientmåltider: Livsmedelskostnaden för portionen är en rörlig kostnad. Resterande del är ägarstyrd som inkluderar stödstruktur, fastigheter, utrustning och personalkostnader.

# Tjänst

Patientmåltider

## Typ av överenskommelse

Största delen är ägarstyrd tjänst. Rörlig kostnad för portionens råvarukostnad faktureras månadsvis.

## Förändringar sedan föregående version

Tjänstebeskrivningen är förtydligad med tillägg av ny tabell där två tjänster är borttagna samt uppdatering av nya länkar.

### 1. Bastjänst

#### 1.1 Goda, vällagade och näringsriktiga måltider

- Frukost, lunch, middag på bricka eller i kantin enligt [meny](#)
- [Kylta portionsförpackade måltider](#)
- Normalkost, specialkost och/eller konstistensanpassade måltider, specificerade i [Måltidsguiden](#).
- Kostbeställningssystemet [Matilda](#) innehåller aktuell information, såsom innehållsförteckning, menyer, allergener samt egen statistikuppföljning.
- Leverans sker en till tre gånger per dag efter överenskommelse, årets alla dagar.
- Individuella önskemål tillgodoses enligt överenskommelse mellan kök och kund.
- Leveranser sker i transportvagnar/emballage anpassade för livsmedelstransporter.
- Måltider sköter diskhantering av porslin respektive kantiner beroende på leveranssätt.
- Möjlighet för anhöriga att [beställa mat med hjälp av Swish](#).

## 1.2 Tillgänglighets- och servicenivå

Generell telefontid till köken är

- Måndag - söndag 07.15–17.00
- Lokala avvikelser förekommer

## 1.3 I bastjänst ingår även följande ägarstyrda delar

- Medverkan i upphandling av livsmedel utifrån ett effektivt regionperspektiv
- Leverantörsuppföljning
- Kvalitetssäkring, uppföljning och certifiering av verksamheten
- Uppföljning och statistik av kostdatasystem
- Menyplanering och optimering utifrån nyckeltal och regionens miljömål
- Omvärldsbevakning
- Utveckling och anpassning av måltids- och cateringsortiment
- Projektledning, ombyggnation, upphandling, utrustning
- Utbildning av kostombud och övrig vårdpersonal
- Stödja och utveckla alla måltiders tjänster

Kostnader för personal, fastigheter, utrustning och underhåll

## 2. Styckavropstjänst

### 2.1 Akutleverans

Möjlighet finns att få måltider levererade efter det att överenskommen beställningsdeadline passerats. Extraorder avropas via kökets ordermottagning. Levereras med nästkommande leverans eller hämtas i köket.

### 2.2 Kris- och beredskapslager

Möjlighet till extra insatser och hjälp vid krishantering till exempel större olyckor. Extra uppkomna kostnader debiteras respektive kund.

### 3. Kvalitetssäkring

- Område Måltider har övergripande, gemensamma mål för kvalitetsarbete och service.
- [Livsmedelslagen SFS 2006:804](#) och [Livsmedelsförordningen SFS 2006:813](#) avseende egenkontroll och kompetenskrav för personal som arbetar med matlagning och servering.
- Regionfullmäktiges prioriterade mål 2030 (matsvinn i %, andel CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per portion, andel ekologiska livsmedel i %).
- Maten från Måltider är till stor del lagad från grunden och innehåller en stor del ekologiska livsmedel och klimatberäknas.
- Målsättning är att göra så lite påverkan på vår miljö som möjligt.
- Uppföljning av avtalstrohet inom Måltidsverksamheten.

Avvikelse och reklamationer genom kontakt med respektive kök samt via MedControl. Vid reklamation kontaktas respektive köks orderkontor. Reklamation ska ske senast dagen efter erhållen leverans. Reklamation sker om leveransen är felaktig, det vill säga om måltidstyp eller kvalitet inte stämmer överens med beställning. I dessa fall står Måltider för ersättningsmåltid eller kreditering.

Upphandling av livsmedel görs av Koncerninköp på uppdrag av Måltider och övriga regionala måltidsverksamheter enligt de uppsatta kvalitets- och miljömålen.

## 4. Vårdenhetens åtagande

### 4.1 Beställning

Beställning av patientmåltider ska göras i regionens kostbeställningssystem [Matilda](#).

Information om beställningstider finns i kostbeställningssystemet.

En instruktion om hur man beställer måltider finns under [Så här beställer du mat och livsmedel - Servicewebben \(vgregion.se\)](#)

### 4.2 Livsmedelshygien

Efter leverans till vårdavdelning övergår det livsmedelshygieniska ansvaret till ansvarig vårdenhetschef som ska följa de fastställda rutiner som finns.

### **4.3 Kostombud**

Varje vårdenhet bör ha minst ett utsett kostombud. Denne kommer att vara förmedlare av information och erbjudas utbildning och att vara med vid kostombudsträffar.

## **5. Övrigt**

### **a) Priser**

Priser enligt Serviceöverenskommelse

### **b) Leverans**

Måltider levereras i transportvagnar/emballage anpassade för livsmedelstransporter.

Måltider planerar leveransschema utifrån ett regionalt uppdrag att bedriva en effektiv måltidsverksamhet för Västra Götalandsregionen. Speciella önskemål om leveransdag/tid tillgodoses, om möjligt, efter överenskommelse. Respektive sjukhus har även överenskomna tider för återleverans av vagnar/emballage.

### **c) Returer**

Tillagad mat tas endast i retur som matavfall. Matavfallet tas om hand på ett, för miljön, så hållbart sätt som möjligt.

# Information om handlingen

**Handlingstyp:** Tjänstebeskrivning

**Gäller för:** Västra Götalandsregionen, Måltider,  
Försörjningsförvaltningen

**Innehållsansvar:** Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

**Granskad av:** Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

**Godkänd av:** Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

**Dokument-ID:** SL12799-1924277875-7

**Version:** 5.0

**Giltig från:** 2025-12-16

**Giltig till:** 2026-12-31