

Tjänstebeskrivning för livsmedelsförsörjning

Tjänsteområde måltider och livsmedel

Tjänsten livsmedelsförsörjning omfattar hanteringen från order till leverans. Tjänsten har som målsättning att ge en säker leverans av livsmedel till vårdavdelningar, kliniker och mottagningar.

Beställningar av livsmedel görs i beställningssystemet [Matilda Web](#)

Tjänstepaketering Måltidstjänster

	Livsmedels- hantering och stödstruktur	Patient- måltid	Livsmedels- försörjning	Påfyllnad livsmedel på vårdavdelning	Måltids- service på vårdavdelning	Catering
Upphandling, utveckling, uppföljning	X					
Depå livsmedelshandling	X					
Måltider, 1-3 ggr/dag		X				
Livsmedel			X			
Livsmedelsbeställning Matilda				X	X	
Påfyllnad livsmedel, avdelning				X	X	
Rengöring kyl/frys/torrfförråd, avdelning				X	X	
Egenkontroll				X	X	
Portionering till patient (från kantin)					X	
Portionsbeställning i Matilda					X	
Disk, avtorkning bord och ytor					X	
Förbereder mellanmål och näringsdrycker					X	
Förbereder frukost, lunch, middag					X	
Catering						X

X = Rörlig kostnad

Tjänst

Livsmedelsförsörjning

Typ av överenskommelse

Ägarstyrd tjänst. Rörlig kostnad för livsmedel faktureras månadsvis

Förändringar sedan föregående version

Granskad utan ändring

1. Bastjänst

1.1 Livsmedelsförsörjning

- Leveranser sker i transportvagnar/emballage anpassade för livsmedelstransporter.
- Leveranser sker helgfria vardagar enligt överenskomna leveransdagar per sjukhustomt. Extraorder och order efter att beställningsdeadline passerats avropas via kökets kundtjänst/ordermottagning. Levereras sker med nästkommande leverans eller hämtas i köket. Vid extraorder av livsmedel kan en avgift tillkomma.
- Livsmedelskostnad faktureras 1:1.

1.2 I bastjänst ingår även följande ägarstyrda delar

- Leveransbevakning
- Avrop och lagerhållning av livsmedel
- Gods- och priskontroll
- Plock och packning av kundorder
- Leveranser till överenskommen leveransadress
- Kundtjänst/Ordermottagning
- Kostnader för personal, fastigheter, utrustning och underhåll
- Medverkan i upphandling av livsmedel utifrån ett effektivt regionperspektiv
- Leverantörsuppföljning
- Kvalitetssäkring, uppföljning och certifiering av verksamheten
- Uppföljning och statistik av kostdatasystem
- Optimering utifrån nyckeltal och regionens miljömål
- Omvärldsbevakning
- Kostnader för personal, fastigheter, utrustning och underhåll

2. Tilläggstjänst

- Merkostnader vid beställning av livsmedel utanför ordinarie sortiment debiteras kund.
- Vid leverans av livsmedel till adresser utanför sjukhuset tillkommer extra leveransavgift.

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 miljömål 2030 (matsvinn, CO2-ekvivalenter, ekologiska livsmedel)
- Avtalstrohet inom Måltidsverksamheten

En stor del av råvarorna som levereras är ekologiska. Målsättningen är att göra så lite påverkan på miljön som möjligt.

Hanteras genom säker livsmedelshantering via HACCP/egenkontrollprogram av kök och mottagande enhet.

4. Avvikelse och reklamationer

Vid reklamation kontaktas [respektive köks orderkontor](#). Reklamation ska ske snarast möjligt efter erhållen leverans.

Reklamation sker om:

- Livsmedel är av dålig kvalitet eller levererats med utgången datum.
- Leveransen är felaktig, det vill säga om livsmedel inte stämmer överens med beställning.

Vid reklamation enligt dessa punkter står Måltider för ersättningsvara eller kreditering.

5. Vårdenhetens åtagande

5.1 Beställning

Beställning av livsmedel ska göras i regionens kostbeställningssystem [Matilda](#). Information om beställningstider finns i kostbeställningssystemet.

En instruktion om hur man beställer livsmedel finns under rubriken [Så här beställer du mat och livsmedel](#) på kundwebben.

5.2 Livsmedelshygien

Efter leverans till vårdenhet övergår det livsmedelshygieniska ansvaret till vårdenhetschef på avdelningen som ska följa de fastställda rutiner som finns.

5.3 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.

6. Övrigt

Livsmedel som tillfälligt är slut och som inte levererats ska beställas om på nytt av kunden. Kostnaden krediteras kunden.

Priser för livsmedel finns angivna i kostbeställningssystemet [Matilda](#), priserna är exklusive moms. Livsmedelspriserna i [Matilda](#) är Västra Götalandsregionens avtalade pris med leverantör. Priset justeras kontinuerligt utifrån gällande avtal.

6.1 Leverans

Livsmedel 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 transportvagnar/emballage.

Obrutna livsmedelsförpackningar kan tas i retur efter överenskommelse med [respektive köks orderkontor](#).

6.2 Returer

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

6.3 Avgränsningar

Likvärdiga livsmedelslistor som administreras av Måltiders stödstruktur ska finnas på alla sjukhus med ett regiongemensamt sortiment. Lokala avvikelser kan förekomma.

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: SL12799-269931527-6

Version: 5.0

Giltig från: 2025-12-16

Giltig till: 2026-12-31