



Matdistribution inom Kost- och servicenämnden

Information från drift- och utvecklingsgruppen, DUG
2025

Vad är kost- och servicenämnden

- Kost- och servicenämnden är gemensam för Region Värmland och kommunerna i Hammarö, Karlstad och Kristinehamn.
- Kost- och servicenämndens uppdrag är att åstadkomma en kostnadseffektiv, säker, näringsriktig och hållbar måltidsprocess med hög kvalitet från beställning till smak och leverans för nämndens kunder.







Individ med behov av måltidsstöd

Från beställning till leverans

Uppföljning och utveckling

Aktör 1: Biståndsbedömare/LSS-handläggare

Aktör 2: Hemtjänstpersonal/Omsorgspersonal

Aktör 3: CSK, kökspersonal

Aktör 4: Intern eller extern leverantör

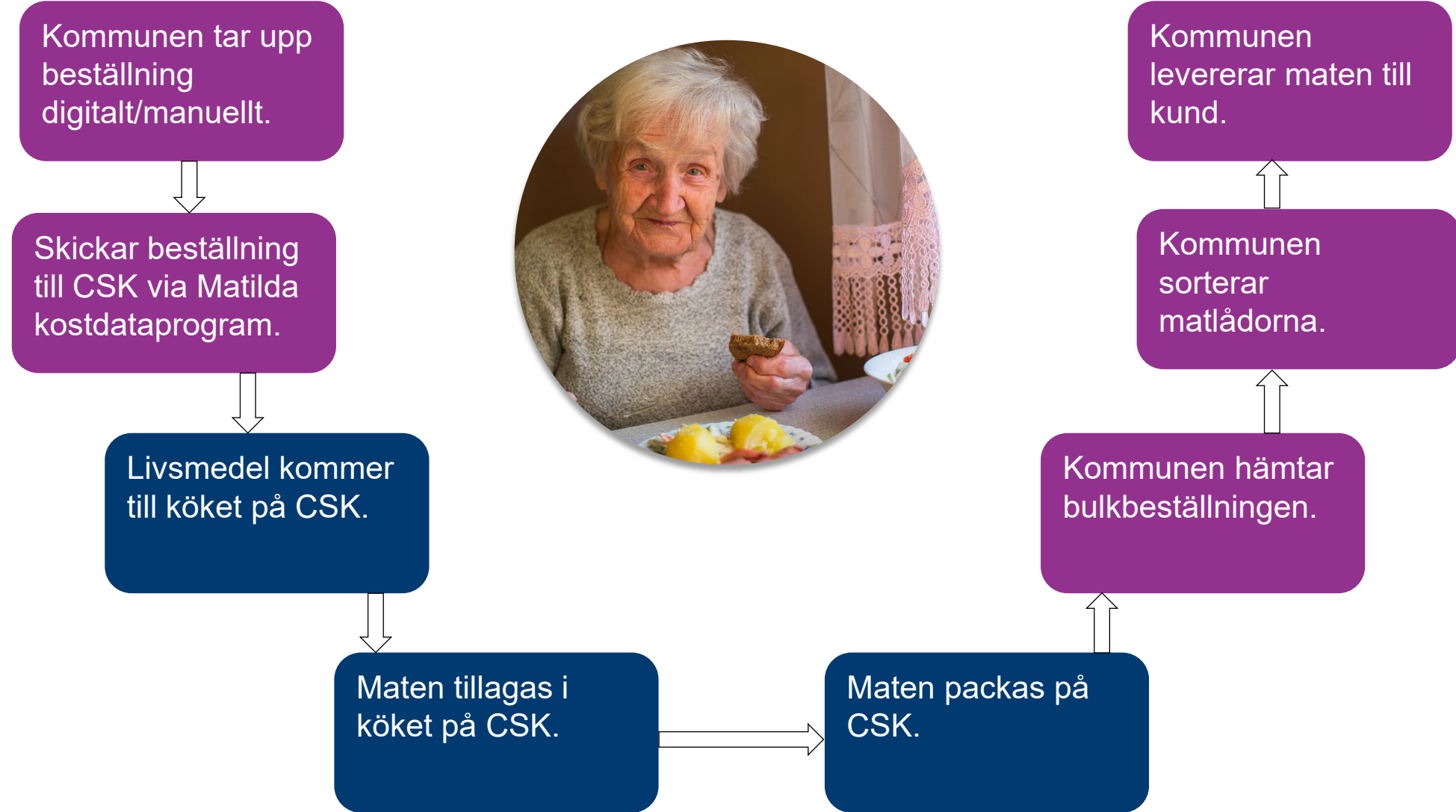
Aktör 5: Drift-och utveckling (DUG) samt Förvaltningsgrupp för digitalisering

Aktör 6: Kommunernas synpunktshantering

Aktör 7: Kommunikatörer kommuner och Region Värmland

Aktör 8: Kost-och servicenämnden

Från beställning till servering



Tillagning och servering

Kocken lagar



1

Blastchillers



2

Förpacknings-
maskinen



3

4



Enportions
matlåda

5



Flerportions
gastro



Maten fint upplagd

För- och nackdelar med dagens koncept

Svar från senaste
kundundersökning
2023

+ 241

Totalt angavs **241 fördelar 2023** (318, 2022). Vanligast beskrivna fördelarna var:

- **Hemleverans 66** (116)
- **Bekvämt och enkelt 58** (76)
- **Färdiglagat 44** (46)
- **Leveranssäkerhet 21** (31)
- **God mat 18** (15)

Samma faktorer som förra året och i samma turordning

- 69

Totalt angavs **69 nackdelar 2023** (190, 2021), varav följande var de vanligast beskrivna:

- **Osäker leverans 8** (20)
- **Smaklöst/för dåligt kryddat 5** (23)
- **Priset har blivit för högt 5** (0)
- **Saknar färska grönsaker 4** (0)

Mycket mindre nackdelar jämfört med förra året. Priset samt färska grönsaker nya beskrivna nackdelar.

Totalt antal respondenter i kundundersökningen 2023 var **321 st, 37% svarsfrekvens** (



Hemlevererade måltider

- Maträtterna är näringsberäknade och anpassade till målgruppen äldre, sjuka och sköra.
- Tillagas efter säsong och högtider.
- Våra kockar lagar mat av råvaror med hög kvalitet. Såser, soppor, köttgrytor och fiskgratänger lagas från grunden.
- Låg kostnadsutveckling över tid, förändrat prisläge under 2022.
- Hög kundnöjdhet, menyer utvecklas utifrån synpunkter, önskemål och nya behov (årlig kundenkät.)



Exempel på maträtter och tillbehör



Rekommenderad måltidsordning för en person med dålig aptit

Exempel på en dags måltider:



En portion ger cirka **20 - 25 %** av dagens totala energibehov.

