

Datum: 2025-11-27

Tid: kl. 13:00-16:00

Plats: Sammanträdesrum Silvergruvan, Regionhuset, ingång 4, Västerås

Ledamöter

Malin Gabrielsson (KD), ordförande, Region Västmanland

Carolyn Karlsson (SD), Region Västmanland

Fehmi Paulus (S), Region Västmanland

Håkan Collin (S), Vice ordförande, Region Uppsala

Helene Zeland Bodin (C), Region Uppsala

Björn-Owe Björk (KD), Region Uppsala

Ersättare

Pernilla Danielsson (M), Region Västmanland

Peter Lilja (-), Region Västmanland

Bernt Bergsten (C), Region Västmanland

Mats Jacobson (M), Region Uppsala

Mirjana Gavran (S), Region Uppsala

Annika Forsell (MP), Region Uppsala

Övriga

Agnetha Jonsson, förvaltningsdirektör Fastighet och service

Claes Becker, ekonomichef

Patric Gill, verksamhetschef Kost

Eva Wilhelmsson, mötesssekreterare

1 Fastställande av föredragningslista**Förslag till beslut**

Den preliminära föredragningslistan fastställs.

2 Föregående protokoll**Förslag till beslut**

Anmäls att kostnämndens protokoll från sammanträdet 2025-09-19 justerats i föreskriven ordning.

3 Justering**Förslag till beslut**

Björn-Owe Björk utses att jämte ordföranden justera dagens protokoll.

4 Nästa sammanträde**Förslag till beslut**

Nästa sammanträde ska äga rum onsdagen den 18 februari 2025 kl 09.00.

5 Muntlig information

- Ekonomiskt resultat per den sista oktober med helårsprognos
- Internkontrollplan 2026
- Verksamhetsplan 2026
- Medarbetarperspektivet utmaningarna med kompetensförsörjning

Förslag till beslut

Informationen noteras.

6 Verksamhetsplan 2026-2028 gemensam kostnämnd

KOST250022

Sammanfattning

Regionen förverkligar den politiska vilja som uttrycks av regionfullmäktige med hjälp av mål- och uppdragsstyrning. Styrsignalerna dokumenteras och förmedlas i dokumentkedjan regionplan, förvaltningsplan och verksamhetsplan. Den gemensamma Kostnämnden ingår i Region Västmanlands organisation och organiseras inom Kostverksamheten som ingår i Fastighets- och serviceförvaltningen. Verksamhetsplan och budget för nämndens verksamhet godkänns av Kostnämnden och förvaltningsdirektör fastställer verksamhetsplanen.

Verksamhetsplanen för Kost utgår från övergripande politisk styrning i region Västmanland och region Uppsala. I verksamhetsplanen beskrivs vilka aktiviteter som ska genomföras för att förverkliga mål och uppdrag givna av gemensam kostnämnd. Planen ligger till grund för gemensam kostnämnds löpande uppföljning av mål, uppdrag och genomförande.

Förslag till beslut

Verksamhetsplan 2026-2028 godkänns och överlämnas för kännedom till huvudmännen.

Expedieras till

Agnetha Jonsson, förvaltningsdirektör, Fastighets- och serviceförvaltningen
Patric Gill, verksamhetschef, Kost

Beslutsunderlag

- Tjänsteskrivelse Verksamhetsplan 2026-2028 gemensam kostnämnd
- Verksamhetsplan gemensam kostnämnd 2026-2028

7 Internkontrollplan 2026 gemensam kostnämnd
*KOST250020***Sammanfattning**

I reglementet för intern kontroll anges att nämnderna årligen ska upprätta en särskild plan för granskning och uppföljning av den interna kontrollen. Kontrollplanen ska inarbetas i Kosts verksamhetsplan och rapporteras till gemensam kostnämnd och regionstyrelsen i samband med delårsrapport 2. Förslag till intern kontrollplan är upprättad utifrån resultat av genomförd riskanalys för gemensam kostnämnd. Nämnden har också att kontrollera regionövergripande risker och internkontroll plan beslutad av regionstyrelsen.

Förslag till beslut

1. Internkontrollplan 2026 för gemensam kostnämnd utifrån genomförd riskanalys fastställs och överlämnas till huvudmännen

Expedieras till

Agnetha Jonsson, förvaltningsdirektör, fastighets- och serviceförvaltningen
Patric Gill, verksamhetschef, Kost

Beslutsunderlag

- Tjänsteskrivelse interkontrollplan 2026
- Intern kontrollplan 2026 Kostnämnd
- Riskanalys-Internkontroll Kostnämnden 2026

8 Anmälningar för kännedom**Anmälningar**

- KOST250005-7 Minnesanteckningar Kostnämndens tjänstepersonsråd 2025-11-13

9 Övriga frågor

6

KOST250022

Fastighets- och serviceförvaltningen, Kost gemensamma funktioner

Patric Gill

Epost: patric.gill@regionvastmanland.se

Telefon:

TJÄNSTESKRIVELSE VERKSAMHETSPLAN 2026-2028 GEMENSAM KOSTNÄMND

Förslag till beslut

1. Verksamhetsplan 2026–2028 – Kost godkänns och överlämnas för kännedom till huvudmännen

Ärendet i korthet

Regionen förverkligar den politiska vilja som uttrycks av regionfullmäktige med hjälp av mål- och uppdragsstyrning. Styrsignalerna dokumenteras och förmedlas i dokumentkedjan regionplan, förvaltningsplan och verksamhetsplan. Den gemensamma Kostnämnden ingår i Region Västmanlands organisation och organiseras inom Kostverksamheten som ingår i Fastighets- och serviceförvaltningen. Verksamhetsplan och budget för nämndens verksamhet godkänns av Kostnämnden och förvaltningsdirektör fastställer verksamhetsplanen.

Verksamhetsplanen för Kost utgår från övergripande politisk styrning i region Västmanland och region Uppsala. I verksamhetsplanen beskrivs vilka aktiviteter som ska genomföras för att förverkliga mål och uppdrag givna av gemensam kostnämnd. Planen ligger till grund för gemensam kostnämnds löpande uppföljning av mål, uppdrag och genomförande.

Beslutet skickas till

Agnetha Jonsson, förvaltningsdirektör, Fastighets- och serviceförvaltningen

Patric Gill, verksamhetschef, Kost



Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-2027



MÅLTIDER SOM GER LIVSKRAFT!

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

INNEHÅLL

1	VERKSAMHETENS GRUNDUPPDRAG	3
1.1	Uppdrag.....	3
1.2	Kost.....	3
1.3	Kostsamverkan	3
1.4	Planering och uppföljning	4
1.5	Kosts organisationsschema	4
2	MÅL OCH UPPDRAG.....	5
3	VERKSAMHETSSPECIFIKA MÅL MED INDIKATORER OCH MÅLVÄRDE	6
4	AKTIVITER FÖR ATT NÅ MÅL, INRIKTNING OCH UPPDRAG	6
5	EKONOMISKA FÖRUTSÄTTNINGAR.....	9
5.1	Ersättningar	9
5.1.1	Tilldelade ersättningar från regionstyrelsens anslag	9
5.2	Intäktsfinansierade verksamheter	9
5.3	Resultatreglering.....	9
5.4	Investeringar	9
5.5	Budget	10
6	INTERN KONTROLL	11

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

1 VERKSAMHETENS GRUNDUPPDRAK

1.1 Uppdrag

Kosts uppdrag är att tillaga måltider anpassade till patientbehovet, hantera livsmedel på sjukhusen samt att i vissa delar ansvara för andra delar som rör måltider som försäljning och egenkontroll.

1.2 Kost

I Kosts verksamhet finns idag Svea köket, Knutpunkten, restaurang och caféenheter samt cateringverksamhet.

Kost är uppdelat i två ben där en del försäljningen som inte är en del av kostnämnden, det andra benet är Kostnämnden som drivs av en gemensam nämnd mellan Region Västmanland och Region Uppsala, som hanterar den gemensamma patientmaten och livsmedel.

Kostnämnden äger patientmatsprocessen och försäljningen till avdelning i sin helhet. Region Uppsala ansvarar själva för ett centralt lager placerat i Akademiska sjukhuset samt delar av processerna via MVS.

Kost arbetar för att ständigt utveckla och förbättra sina processer. Kost arbetar systematiskt med avvikelser och åtgärder. För att ha ett strukturerat samarbete med alla delar i processen finns gemensamma samarbetsforum i de båda regionerna.

1.3 Kostsamverkan

Kostsamverkan styrs av en gemensam nämnd, Kostnämnden. Region Västmanland och Region Uppsala ingår i den gemensamma nämnden. Region Västmanland är vårdregion och Kost organiseras som en verksamhet i Fastighets- och serviceförvaltningen. På tjänstepersonsnivå finns även ett tjänstepersonsråd med representanter från parterna samt från kostverksamheten.

Kostsamverkan ansvarar för produktion och leverans av kvalitativ god och näringsriktig patientmat till ett konkurrenskraftigt pris för Region Uppsala samt Region Västmanland. Nämnden ansvarar även för leverans av livsmedel.

Kostsamverkan ska utveckla rutiner och system som genom ett gemensamt agerande ger kostnadsmässiga, kvalitativa, affärsmässiga och administrativa fördelar som gagnar både den egna verksamheten och kärnverksamheten.

Kostsamverkan ska bedriva ett kontinuerlig hållbarhet-, miljö- och kvalitetssäkringsarbete.

Nämndens ansvarsområden ska omsättas av Kosts verksamhet för patientmat inklusive livsmedel.

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

1.4 Planering och uppföljning

Verksamhetsplan och budget för nämndens verksamhet godkänns av Kostnämnden och förvaltningsdirektören fastställer verksamhetsplanen.

I uppföljningen rapporterar Kost följsamhet till verksamhetsplan, inklusive eventuella avvikelser och korrigerande åtgärder, till förvaltningen.

I uppföljningen rapporterar Kost följsamhet till verksamhetsplanens delar kopplat till patientmat (inklusive livsmedel), till nämnden.

1.5 Kosts organisationsschema

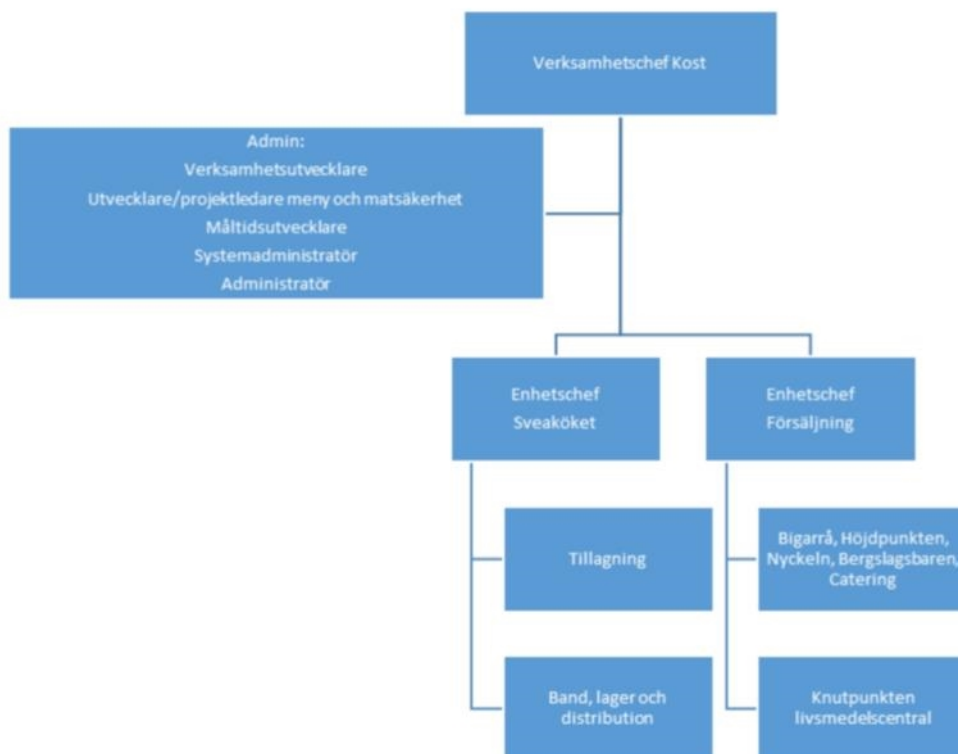


Bild: Kosts organisationsschema med de två enheterna Sveaköket och Försäljning, samt en administrativ stödfunktion.

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

2 MÅL OCH UPPDRAG

Mål och uppdrag	Mål från Regionfullmäktige	Mål för Kostnämnden
Mål	1. Nöjda och trygga invånare 2. Effektiva och ändamålsenliga tjänster av god kvalitet 3. Engagerade medarbetare med rätt kompetens 4. Ekonomi i balans	K1. Patienterna ska vara fortsatt nöjda med måltiderna. K2. Kost ska effektivisera och utveckla sin verksamhet utifrån regionernas verksamheter och patienternas behov på ett hållbart sätt. K3. Kost ska verka för att stärka sina medarbetare genom att skapa delaktighet och dialog. K4. Kost ska uppnå fastställt ekonomiskt resultat.
Uppdrag		
RF 7	Under 2026 ska regionstyrelsen och samtliga nämnder prioritera digital teknik och metoder som leder till minskad administration, frigör tid samt dämpar regionens totala kostnadsutvecklingstakt	
RF 9	Regionstyrelsen och övriga nämnder ska under 2026 stärka regionens totala förmåga att hantera särskilda händelser i fredstid, vid höjd beredskap och krig.	
RF 11	Under 2026 ska Regionstyrelsen och samtliga nämnder stärka det systematiska arbetet med friskfaktorer för att förebygga sjukfrånvaro samt verka för en snabb och hållbar återgång i arbetet.	
RF ??	Under 2026 ska regionstyrelsen och samtliga nämnder aktivt bidra till forskning, innovation och utbildning samt verka för ökad andel externfinansiering och samverkan med akademi och näringsliv i pågående och framtida forsknings- och innovationsprojekt	
RF 12	Under 2026 ska regionstyrelsen och samtliga nämnder vidta åtgärder för att sänka regionens kostnadsnivå och hålla nere kostnadsutvecklingstakten så att regionens ekonomi stärks.	

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

3 VERKSAMHETSSPECIFIKA MÅL MED INDIKATORER OCH MÅLVÄRDE

Indikator	Utfall 2024	Prognos 2025	Mål
MÅL: Patienterna ska vara fortsatt nöjda med patientmåltiderna			
NI (Nöjd index)	77	Ej genomförd	Ökande
MÅL: Kost ska utveckla verksamheten utefter patienternas behov på ett för regionernas och samhället hållbart sätt.			
Andel Eko %	40%	43%	45%
Andel inköp svenska livsmedel %	70%	70%	70%
Andel svensk råvara %	40%	42%	50%
Andel returnerade och lagerhållna matlådor som krediteras %	2,50%	2,50%	2,50%
Andel CO2e i genomsnitt per såld portion	0,75	0,75	Bibehålla
Antal lokala producenter/förädlare	-	-	Ökande
MÅL: Kosta medarbetare stannar och utvecklas inom regionen			
Hållbart medarbetar-engagemang (HME-index)	85	Ej genomförd	90
Sjukfrånvaro	8%	4,70%	4,00%
MÅL: Kost ska uppnå fastställt ekonomiskt resultat			
Prognos/utfall ekonomiskt resultat	3287 tkf	2700 tkr	+/-0 tkr

4 AKTIVITER FÖR ATT NÅ MÅL, INRIKTNING OCH UPPDRAG

Aktivitet/Projekt	Vad	År	Ansvarig	Beräknad effekt
Kopplat till Kostnämnden				
Riktade kunddialoger genomförs för att fånga behov och få feedback på levererade servicetjänster	Skapa sig en god kännedom av uppfattningen om våra måltider från de som äter måltiderna samt våra kunders, för att kunna utveckla och förbättra måltider och tjänster från kost.	26 - 27	VU	Nöjda kunder
Bidra till att stärka regionens totala förmåga att hantera särskilda händelser i fredstid, vid höjd beredskap och i krig genom att arbeta med robusthet och redundans i försörjningskedjan och ökad lagerhållning för skyddsutrustning, förbrukningsmateriel, textilier och livsmedel	Kost ska i samarbete med säkerhetsenheten ta fram en Kontinuitetsplan som även omfattar samverkans delarna med Region Uppsala.	26	VC	God beredskap
	Tillsammans med Regionstaben bygga upp ett omsättningslager för försörjningsberedskap för livsmedel, samt utreda hur ansvarsfördelningen ser ut mot Region Uppsala	26-28	VC	God beredskap

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

Kost deltar i det regionövergripande arbetet med att stärka livsmedelsproduktionen i länet och att förbättra förutsättningarna för lokala matproducenter och förädlare av livsmedel att leverera till offentliga aktörer.	Genom aktiv kontakt och dialog med lokala producenter hitta lösningar och sätt att i vår verksamhet få in livsmedel från lokala producenter/förädlare.	26 - 27	NU	Ökad andel lokala förädlare och producenter
Med kunden i fokus, initiera, förbättra och effektivisera arbetssätt/processer och tjänster för att uppnå ökad effektivitet, minskad administration och dämpad kostnadsutveckling.	a) Kost ska genomlysna hela verksamheten för att hitta synergier och skapa renare processer som ger bättre effekt och en hållbar verksamhet	26	VC	En ekonomiskt hållbar verksamhet
	b) Kost ska tydliggöra och utveckla sina olika Måltidskoncept för att möta behov och framtid (Fleximat, Restaurang & Övriga behov)	26	VC	
	d) Kost ska göra en genomlysning av sina administrativa delar för att optimera mot framtida krav.	26	VC	
Kost ska vara delaktiga och involverade i arbetet med nära vård och hälso- och sjukvårdens strategiska utveckling som innebär förändrade behov av lokaler, byggnader och servicerelaterade tjänster.	a) I samband med NAV projektet ser Kost över sin del i patientmatsprocessen mot avdelning för att säkra upp att den används på rätt sätt i alla delar.	26 - 28	VU	Ekonomi i balans i regionerna
	B) Utveckla vårt arbete för att utbilda verksamheterna i vårt koncept och våra livsmedel för att trygga nutritionen.	26	U	Trygga syftet med måltiderna
Prioritera digital teknik och metoder som minskar administrativ tid, frigör tid och dämpar regionens totala kostnadsutvecklingstakt genom att öka användandet av AI och mobilen som arbetsredskap för att utföra servicetjänster.	a) Kost ska fortsätta utveckla DMM med mera funktionalitet kopplat till avdelningarnas behov.	26-28	VU	Bättre beställningsflöde på avdelning
Bidra till hälsofrämjande insatser som leder till förbättrat hälsoläge i länet, med fokus på välnutrerade patienter.	Kost ska vara behjälpliga i arbetet till att säkra nutritionen för patienter i riskzon för undernäring.	26-27	VC	Förbättrad patientstatus
Anpassa Kosta verksamhet till ändrade förutsättningar i och med Region Uppsalas planerade produktionskök.		26-28	VC	Rätt ekonomiska förutsättningar

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

Under 2026 ska regionstyrelsen och samtliga nämnder aktivt bidra till forskning, innovation och utbildning samt verka för ökad andel externfinansiering och samverkan med akademi och näringsliv i pågående och framtida forsknings- och innovationsprojekt	Kost ska bidra med sin expertis och samlade data för att stödja verksamheterna och främja des förmåga att delta i och genomföra studier.	26	LG	
Genomföra aktiviteter som bidrar till regionens övergripande måluppfyllelse inom miljö	Ta fram ett nytt miljödokument som beskriver och har tydliga mål kopplat till bägge regionernas miljöarbete.	26-28	MU	Minskad klimatpåverkan
Flytt av KP till Svea		26	EC	Rätt ekonomiska förutsättningar samt resureffektiva
Kopplat till medarbetarperspektivet				
Chefer och medarbetare genomgår utbildningar i utvecklande ledarskap och medarbetarskap	a) Alla chefer utbildas i utvecklande ledarskap	26-28	Chef	Ökad HME
	b) Alla verksamheter genomför insatser enligt regionens program för utvecklande medarbetarskap, samt slutför den förvaltningsövergripande utbildningen i aktivt medarbetarskap	26-28	Chef	
Verksamheterna stärker relationerna på arbetsplatsen genom att genomföra aktiviteter som syftar till ökad delaktighet, skapa tydliga mål och bygga en stolt kultur.	a) Kost gör alla medarbetare delaktiga i dialog för att stärka arbetsglädjen och ha ett utvecklande medarbetarskap.	26	Chef	Medarbetar index på hög nivå

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

5 EKONOMISKA FÖRUTSÄTTNINGAR

5.1 Ersättningar

5.1.1 Tilldelade ersättningar från regionstyrelsens anslag

Friskvårdsbidrag utbetalas från regionstyrelsens anslag.

5.2 Intäktsfinansierade verksamheter

Tabellen nedan visar beslutade patientmatspriser för 2026.

Patientmatspris - Region Västmanland	2025			Prisförändring			2026		
		Specialkost	Allergikost		Specialkost	Allergikost		Specialkost	Allergikost
Huvudrätter	79,8	90,1	100,4	-1,6	-1,8	-2,0	78,2	88,3	98,4
Smårätter	39,3			-0,8			38,5		
Efterrätter	16,9			-0,3			16,5		
Tillägg specialkost	10,3			-0,2			10,1		
Tillägg allergikost	20,7			-0,4			20,3		

Prisförändring fleximat	-2,00%
Prisförändring smårätter, special- och allergikost	-2,00%

Patientmatspris - Region Uppsala	2025			Prisförändring			2026		
		Specialkost	Allergikost		Specialkost	Allergikost		Specialkost	Allergikost
Huvudrätter	67,2	76,3	85,5	-1,3	-1,5	-1,7	65,9	74,8	83,8
Smårätter	33,2			-0,7			32,5		
Efterrätter	14,2			-0,3			13,9		
Tillägg specialkost	9,1			-0,2			8,9		
Tillägg allergikost	18,3			-0,4			17,9		

Prisförändring fleximat	-2,00%
Prisförändring smårätter, special- och allergikost	-2,00%

5.3 Resultatreglering

Kost omfattas av resultatreglering. Det ackumulerade resultatet är 8,7miljoner kr till och med 2024.

5.4 Investeringar

Verksamhetens planeringsramar för inventarier och utrustning uppgår till 590 000 kronor år 2026.

Investering	Kronor
Gryta 200l	250 000: -
Ugn	220 000: -
Verktyg packmaskin	120 000: -

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

5.5 Budget

Budget kkr	Budget 2026	Budget 2025
Förs av mtrl och varor	100 600	105 952
Övriga intäkter	13 392	9 379
Intäkter	113 992	115 331
Lön arbetad tid	-15 461	-15 526
Lön ej arbetad tid	-2 101	-2 351
Kostn ers och naturaförmån	-102	-105
Pensionskostn	-2 327	-2 644
Soc och andra avg enl lag/avtal	-5 553	-5 653
Övriga personalkostn	-46	-48
Personalkostnader	-25 591	-26 326
Verksamhetsankn tjänster	0	-3
Läkemedel, sjv.art och med.mtrl	-225	-245
Material och varor	-59 200	-60 068
Lokal- och fastighetskostn	-8 175	-7 710
Energi mm	-350	-510
Förbruknin och förbrukningsmtrl	-480	-398
Reparation och underhåll	-1 374	-1 319
Kostn för transportmedel	-25	-105
Transp och frakter	-5 515	-5 838
Resekostnader	-20	-10
Tele och post	-52	-55
Övriga tjänster	-2 821	-2 744
Övriga kostnader	-78 237	-79 005
Övriga kostnader	-9 239	-8 977
Avskrivningar	-822	-927
Finansiella kostnader	-103	-96
Summa	0	0

- Resultat -3,8 mnkr (avser patientmatsportioner)
- 3,8 mnkr av internt balanserat resultat (8,7 mnkr tom 2024-12-31) nyttjas för att budgetera 0 resultat.
- Påslaget för livsmedelshanteringen sänks från 30% 2025 till 25% 2026. (1,8 mnkr)
- Enköping & Tierp finns inte med i denna budget då alla förutsättningar inte var på plats när den togs i nämnden.

Verksamhetsplan för gemensam kostnämnd 2025-20278

6 INTERN KONTROLL

Kostnämndens kontrollområden framgår i sammanställningen nedan.

Risk	Granskningsområde	Berört reglemente, policy eller regler	Riskvärde (väsentlighet och risk)	Ansvarig för granskning	Metod för granskningen	Granskning klar
Risk för produktionsbortfall på grund av äldre maskiner	Register på samtliga maskiner i Svea som underlag för att skapa en underhållsplan.		3 X 3 9 3 X 3 9	Enhetschef Svea	Plan på plats	2026-08-15
Risk för patientsäkerheten vid kompetensbrist gällande specialkost i Uppsala	Uppsala hanterar idag inte specialkost i på plats i Uppsala utan beställs från Västerås. Förenklade beställningsrutiner kan minska risken för fel.	Beställningsrutiner	3 X 3 9	Verksamhetsutvecklare	Rapporterade synergier	2026-08-15
Risk för brist på dietkockar vilket leder till svårigheter att leverera specialmat	Bristen på utbildade dietkockar gör oss sårbara vid frånvaro och nyanställningar. Utarbeta en plan för att utbilda egna dietkockar		3 X 3 9 3 X 3 9	Enhetschef Svea	Påbörjat arbete att ta fram program för att utbilda egna dietkockar	2026-08-15

7

KOST250020

Fastighets- och serviceförvaltningen, Kost gemensamma funktioner

Patric Gill

Epost: patric.gill@regionvastmanland.se

Telefon:

TJÄNSTESKRIVELSE INTERKONTROLLPLAN 2026

Förslag till beslut

1. Internkontrollplan 2026 för gemensam kostnämnd utifrån genomförd riskanalys fastställs och överlämnas till huvudmännen

Ärendet i korthet

I reglementet för intern kontroll anges att nämnderna årligen ska upprätta en särskild plan för granskning och uppföljning av den interna kontrollen. Kontrollplanen ska inarbetas i Kosts verksamhetsplan och rapporteras till gemensam kostnämnd och regionstyrelsen i samband med delårsrapport 2. Förslag till intern kontrollplan är upprättad utifrån resultat av genomförd riskanalys för gemensam kostnämnd. Nämnden har också att kontrollera regionövergripande risker och internkontroll plan beslutad av regionstyrelsen.

Beslutet skickas till

Agnetha Jonsson, förvaltningsdirektör, fastighets- och serviceförvaltningen

Patric Gill, verksamhetschef, Kost

Datum

2025-11-04

Intern kontrollplan kostnämnd 2026

I reglementet för internkontroll anges att regionstyrelsen och nämnder årligen ska upprätta en särskild plan för granskning och uppföljning av den interna kontrollen. Kontrollplanen ska inarbetas i förvaltningsplanen och återrapporteras till nämnderna och regionstyrelsen i samband med delårsrapport 2. En samlad granskningsrapport rapporteras till regionstyrelsen efter delårsrapport 2.

Risk	Granskningsområde	Berört reglemente, policy eller regler	Riskvärde (väsentlighet och risk)	Ansvarig för granskning	Berörd förvaltning/nämnd	Metod för granskningen	Granskning klar
Risk för produktionsbortfall på grund av äldre maskiner	Register på samtliga maskiner i Svea som underlag för att skapa en underhållsplan.		3 X 3 9 3 X 3 9	Enhetschef Svea		Plan på plats	2026-08-15
Risk för patientsäkerheten vid kompetensbrist gällande specialkost i Uppsala	Uppsala hanterar idag inte specialkost i på plats i Uppsala utan beställs från Västerås. Förenklade beställningsrutiner kan minska risken för fel.	Beställningsrutiner	3 X 3 9	Verksamhetsutvecklare		Rapporterade synergier	2026-08-15
Risk för brist på dietkockar vilket leder till svårigheter att leverera specialmat	Bristen på utbildade dietkockar gör oss sårbara vid frånvaro och nyanställningar. Utarbeta en plan för att utbilda egna dietkockar		3 X 3 9 3 X 3 9	Enhetschef Svea		Påbörjat arbete att ta fram program för att utbilda egna dietkockar	2026-08-15

Datum

2024-08-28

--	--	--	--	--	--	--	--

Fastställd av kostnämnden 2025-xx-xx §XX

Analys

Namn	Riskanalys intern kontroll Kostnämnden 2026
Id	2177-1
Status	Pågår
Beskrivning	Riskanalysen syftar till att identifiera risker inom den interna kontrollen och som behöver kontrolleras och tas upp på intern kontrollplanen.
Typ	Riskanalys
Märkningar	Internkontroll
Beställare	Patric Gill
Organisationstillhörighet	
Skapad	2025-09-08 11:42:15
Skapad av	Cecilia Aldén
Avslutad	
Avslutad av	
Kommentar	

Deltagarlista

KALLADE DELTAGARE	ROLL	DELTAGIT
Cecilia Aldén - Redovisningschef	Analysledare	Deltagit
Patric Gill - Verksamhetschef	Beställare	Ej deltagit

Risker

1 - Risk att brist på tillgång till material/livsmedel hindrar verksamheten

Krig, pandemi och naturkatastrofer kan påverka varuförsörjningen och äventyra patientsäkerheten.

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Patientsäkerhet	2	3		6	
Miljö	2	2		4	
Ekonomi	2	3		6	

Åtgärder

Bedömning av risk efter åtgärder

2 - Risk för kontaminering av livsmedel

Obehöriga kan komma in i våra byggnader, egenkontrollen kan brista (hållbarhet)

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Patientsäkerhet	2	4		8	
Förtroende	2	4		8	

Åtgärder

Åtgärd: Kontroll av vilka som har behörighet till lokalerna. Matsäkerhetsronder fyra gånger per år. Varje månad tar gruppledarna ut rapporter ur RQS, vilket visar på avvikelser och vad som är åtgärdat. Stående punkt på matsäkerhetsgruppen. Kontrollpunkt: Genomgång en gång per år att de personer som har tillgång till lokalerna är behöriga

Ansvarig: Jessica Blomdahl

Åtgärdad: Nej

Bedömning av risk efter åtgärder

3 - Risk att patienter får fel mat

Patienter har olika behov gällande mat (special och allergikost) och flera utförare hanterar kedjan. Rutiner och instruktioner följs inte i hela kedjan. Matdagbok har införts vilket underlättar att rutinerna följs.

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Patientsäkerhet	2	3		6	
Förtroende	2	3		6	

Åtgärder

Åtgärd: Rutiner revideras. Ska kontrolleras i internkontrollplanen

Ansvarig: Karin Flygelholm

Åtgärdad: Ja

Bedömning av risk efter åtgärder

5 - Risk att verksamhetsmålen inte nås, exempel andelen ekologiska livsmedel och närproducerat

Risk att andelen ekologiska livsmedel minskar pga bristande tillgång då många svenska gårdar går ifrån ekologisk produktion till förmån för klimatsmart produktion, pga höga kostnader för kravmärkning. Verksamhetsmålen kan behöva ses över.

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	4	2		8	
Arbetsmiljö	2	2		4	
Ekonomi	2	2		4	

Åtgärder

Åtgärd: Vi följer de mål som kostnämnden beslutar. Ständig kommunikation och dialog med politiker gör att målen är rimliga. Viktigt att tjänstepersoner på Kost klargör konsekvenserna av orimliga mål vid Kostnämnderna.

Ansvarig: Malena Timling

Åtgärdad: Nej

Bedömning av risk efter åtgärder

6 - Risk att offentlighetsprincipen inte uppfylls

Förvaltningen hanterar en mängd ärenden och allt är inte diariefört (har inte brutit ner de rutiner som finns).

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Förtroende	4	2		8	
Brott mot regler och lagar	4	2		8	

Åtgärder

Åtgärd: Utbildning i diarieföring och offentlighetsprincipen.

Ansvarig: Malena Timling

Åtgärdad: Nej

Bedömning av risk efter åtgärder**7 - Risk att kunder inte blir rätt debiterade**

Följer inte våra rutiner och missar därför att debitera. Brister i avtalshantering.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Förtroende	3	2		6	
Ekonomi	3	1		3	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder****8 - Risk för brist på dietkockar vilket leder till svårigheter att leverera specialmat****Bedömning av risk****Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	3	3		9	
Patientsäkerhet	3	3		9	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder****9 - Bristande avtalstrohet vid inköp ger ekonomiska konsekvenser**

Verksamheterna/kunderna vill beställa icke upphandlade varor. Kostnämnden tillmötesgår kundernas önskemål även om varorna inte är upphandlade, men har börjat neka ex köp från ICA Maxi.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Ekonomi	4	1		4	
Brott mot regler och lagar	4	3		12	

Åtgärder

Åtgärd: Lyfts upp till Cecilia Aldén. Åtgärd istället för kontroll.

Ansvarig: Cecilia Aldén

Åtgärdad: Ja

Bedömning av risk efter åtgärder

12 - Risk för produktionsbortfall på grund av äldre maskiner

Leveransförmågan påverkas om maskiner går sönder, ex har endast en stekmaskin och en diskmaskin. Bristande underhållsplaner samt brist på investeringsmedel. Förebyggande underhåll är inte så systematiskt som det skulle behöva vara med äldre maskiner. Köket är 18 år gammalt liksom de flesta maskiner som används i verksamheten. Reservplaner saknas?

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	3	3		9	
Patientsäkerhet	3	3		9	

Åtgärder

Bedömning av risk efter åtgärder

14 - Risk för bristande leverans vid IT, el, kyl-avbrott

Kontinuitetsplan är under framtagande gällande It och el, även kyla ska ingå framöver.

Bedömning av risk

Generell

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	2	3		6	

Åtgärder

Bedömning av risk efter åtgärder**15 - Risk för skada hos kund pga fel eller bristande märkning av maträtt/livsmedel**

Manuell hantering i Matilda.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Patientsäkerhet	2	3		6	

Åtgärder

Åtgärd: Distributionens ansvar är att rätt etikett hamnar på rätt matlåda samt att datum stämmer. Distribution ska kontrollera att etiketten ser korrekt ut. Kostekonom kontrollerar att innehållet stämmer med innehållsförteckningen. Stickkontroll av att etiketter från kostdatasystemet stämmer i sin information angående innehållet i matlådan 4 ggr per år. Dokumenteras i dokument i teamet Matsäkerhet. Internkontroll av kostekonom

Ansvarig: Alice Davies**Åtgärdad:** Nej**Bedömning av risk efter åtgärder****16 - Risk för varubrist på grund av för hårda krav i upphandlingar**

Vi sätter hårda krav ex hållbarhetskrav på livsmedel pga leverans till Uppsala. Vi behöver ställa högre färskhetskrav än branschöverenskommelsen i övrigt. Inga lämnade anbud vid upphandling, gör om upphandlingen och tittar över kraven mer noggrant. Risk att man behöver gå till en leverantör och få överenskommelse med risk för högre priser. Genom anpassad meny och leverantörsdialog kan risken minska

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	2	2		4	
Ekonomi	2	2		4	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder**

17 - Risk att verksamhetsutveckling stannar av

Diskussioner om att Region Uppsala ska lämna kostnämnden och starta eget produktionskök kan skapa ett vakuum samt andra ekonomiska förutsättningar om inte aktivt arbete genomförs.

Planering och visst genomförande har påbörjats genom exempelvis flytt av livsmedelslagret vilket samtidigt ger utrymme för NAV.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Leveransförmåga	2	2		4	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder****18 - Risk för patientsäkerheten vid kompetensbrist gällande specialkost**

Uppsala hanterar idag inte specialkost i Uppsala utan beställs från Västerås. Specialkost hanteras i ett annat flöde och kräver kompetens att beställa på rätt sätt samt att beställa rätt saker.

Förenklade beställningsrutiner kan minska risken för fel.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Patientsäkerhet	3	3		9	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder****19 - Risk för otillbörligt nyttjande av livsmedel eller lokaler**

Otydliga rutiner kan skapa möjlighet att nyttja livsmedel och/eller lokaler för eget bruk.

Bedömning av risk**Generell**

Målområde	Sannolikhet	Konsekvens (-)	Konsekvens (+)	Risktal (-)	Risktal (+)
Förtroende	1	2		2	

Ekonomi	1	2		2	
Brott mot regler och lagar	1	2		2	

Åtgärder**Bedömning av risk efter åtgärder**