

Måltider som ger livskraft!



Kostnämnd 2026-06-01



Kost

Specialkost Rättspsykiatri



Specialkost i rättspsykiatri

- Anpassas efter medicinska, religiösa och etiska behov
- Patienten har rätt till näringsriktig kost vid medicinska behov
- Hänsyn tas till önskemål, **men säkerhet och resurser styr**
- Kräver bedömning, struktur och tydlig dokumentation

Utmaning: balans mellan individens behov och verksamhetens begränsningar



Utmaningar med specialkost i rättspsykiatri

- Balans mellan säkerhet och individanpassning i en sluten vårdmiljö
- Begränsade resurser för att möta många olika kostbehov
- Svårt att bedöma om behov är medicinska, kulturella eller kopplade till psykisk ohälsa
- Ökande antal patienter med NPF-diagnoser (t.ex. autism, ADHD) kan innebära särskilda behov, t.ex. stark selektivitet i mat och känslighet för smak, lukt och konsistens
- Kräver tydlig samordning, dokumentation och uppföljning för att säkerställa rätt kost och patientsäkerhet



Utmaningar specifika för kost

Utmaningar med specialkost

- Många specialkostnader att hantera samtidigt
- Begränsade resurser (tid, personal, råvaror, ekonomi)
- Svårt att möta individuella önskemål fullt ut
- Kräver tydlig planering, logistik och kommunikation



Hur kost kan hantera utmaningarna

- Standardisera menyer med några grundalternativ (t.ex. allergikost, vegetarisk)
- Tydliga rutiner och beställningssystem för specialkost
- God kommunikation mellan kök, vårdpersonal och patient
- Planering i förväg (schemalagda menyer, inköp) Utbildning av personal om specialkost och säkerhet
- Flexibilitet inom ramarna – små anpassningar där det går

Struktur, planering och samarbete gör det hanterbart



Andra utmaningar med maten i rättspsykiatri

- Aptit och nutrition – psykiatriska tillstånd eller läkemedel kan ge minskad eller ökad aptit
- Läkemedelspåverkan – vissa mediciner ger viktuppgång, sug eller förändrad smakupplevelse
- Motivation och matvanor – svårt att motivera till hälsosamma val
- Sociala faktorer – måltider kan påverkas av oro, konflikter eller isolering
- Rutiner vs. flexibilitet – fasta tider kan krocka med individuella behov
- Tillgång till extra mat (t.ex. kiosk) kan motverka kostplanering

Kort sagt: maten påverkas både av medicinska, psykologiska och miljömässiga faktorer.



Mat som makt inom rättspsykiatri/rättsväsendet

Hur patienten kan använda mat som makt

- Vägra äta – kan bli ett sätt att protestera eller påverka personalens beslut
- Selektivt ätande – ställa krav på specifik mat för att få inflytande i vardagen
- Använda specialkost som verktyg – begära/ändra kost för att skapa handlingsutrymme
- Hamstra eller byta mat – skapa eget värde eller “bytesmedel” mellan patienter
- Påverka situationen – använda mat för att uttrycka missnöje, behov eller frustration

Kärna: Patienten kan använda mat som ett sätt att återta kontroll och inflytande i en annars starkt styrd miljö.



Vad gör kost

- Gemensam ny måltidslösning för rättspsykiatri i bägge regionerna
- Anpassad meny för långa vårdtider
- Fokus på tydliga arbetssätt, bättre logistik och högre patientnöjdhet

Förväntade positiva effekter

- Ökad patientnöjdhet genom mer anpassad och varierad meny
- Bättre anpassning till långa vårdtider
- Tydligare ansvar och effektivare arbetssätt mellan verksamheter
- Mer kostnadseffektiv och samordnad lösning
- Förbättrad logistik kring beställning, leverans och hantering
- Ökad kvalitet och likvärdighet mellan regionerna



Fördjupad information om hållbarhet enligt årshjulet



Livsmedelsstrategi 2.0 en del i hållbarhetsarbetet

För att skapa en hållbar utveckling i vårt närområde behöver vi:



Minska klimatpåverkan

Våra livsmedelsval påverkar utsläpp, resurser och miljö lokalt och globalt



Stärka lokal och regional produktion

Ökad självförsörjningsgrad och robust livsmedelsförsörjning



Främja hälsa och goda matvanor

Rätt mat minskar ohälsa och stärker livskvaliteten



Använda resurser smartare

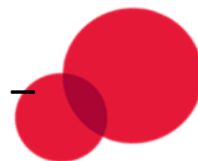
Minskad matsvinn och effektiv användning av råvaror



Skapa samverkan i regionen

Offentlig sektor, producenter och invånare behöver arbeta tillsammans 👉

Slutsats: Livsmedelsstrategi 2.0 behövs för att säkra en hållbar, resilient och hälsosam livsmedelsförsörjning – både idag och i framtiden.



Från eko/KRAV → till svenskt och regionalt

Bakgrund

- Fokus har tidigare legat på ekologiskt/KRAV
- Nya behov kräver ökad hänsyn till försörjning, klimat och lokal utveckling

Vår förflyttning

- Öka andelen svenska råvaror
- Stärka andelen regionalt producerade livsmedel
- Göra balanserade val mellan eko, klimat och ursprung

Varför är detta viktigt?

- Tryggare och mer robust livsmedelsförsörjning
- Minskade transporter och stärkt lokal ekonomi
- Ökad transparens och kontroll över produktion

Framåt

- Kombinera hållbarhet + beredskap + närhet
- Rätt råvara på rätt plats – med helhetsperspektiv

En strategisk förflyttning för både hållbarhet och regional utveckling



Patientmatspris



Ny förpackningslösning



Sammanfattning och val av förpackningssystem

- Nuvarande är inte hållbart ur arbetsmiljö-, miljö- eller kostnadsperspektiv.
- Vi har tittat på två alternativ Torus Pak och standard tråg
- Valet vart standardtråg på grund av lägst kostnader, bäst logistik, hög återvinningsgrad, fungerar i befintlig utrustning, bra för beredskap och har flera leverantörer – vilket ger hög flexibilitet och driftsäkerhet.



Kris och beredskap



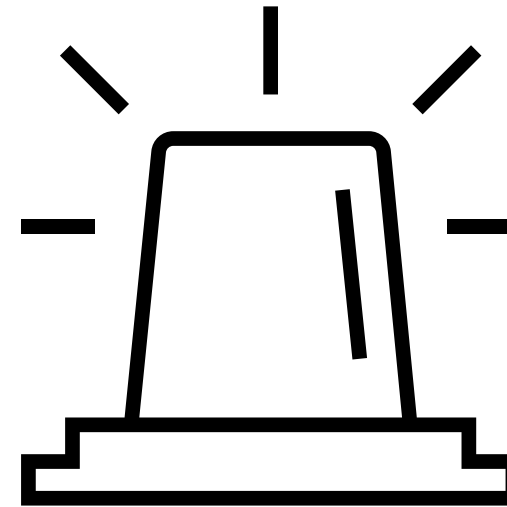
Normal beredskap vs Kris

Normal beredskap

- Ordinarie organisation och ansvar
- Normala leveranser fungerar, med mindre brist/störning
- Störningar hanteras inom resurser
- Ordinarie kvalitet och service

Kris

- Ansvar/ledning kan övergå till annan nivå
- Leveranser ej normala (brist/störningar)
- Resurser prioriteras och omfördelas
- Maten och service förenklas till basnivå
- Fokus på grundfunktion



Vad normal beredskap innebär för kostnämndens verksamhet



Robust vardagsverksamhet

Normal beredskap innebär att måltidsproduktionen är flexibel och kan hantera tillfälliga störningar utan att försämra kvaliteten.

Kontinuitet och riskhantering

Genom riskanalyser och kontinuitetsplaner säkerställs att samhällsviktiga måltidsfunktioner fungerar även vid påfrestningar.

Tydliga rutiner och resurshantering

Personalens kunskap om rutiner och strategier för lager och leveranskedjor är central för en fungerande beredskap.

Gräns mellan normalberedskap och kris

Normal beredskap gäller inom ordinarie resurser och organisation tills krisledning krävs vid större påfrestningar.



När normal beredskap inte längre är tillräcklig

Gränsen mellan beredskap och kris

Normal beredskap gäller när verksamheten kan fortsätta inom ordinarie resurser och organisation utan större störningar.

Kriterier för kris

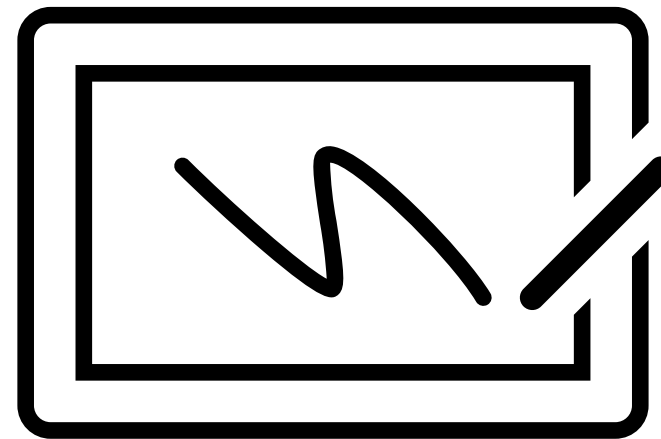
Kris uppstår vid omfattande störningar som personalbortfall, uteblivna leveranser eller tekniska systemfel som påverkar produktionen.

Vikten av tydlig beredskap

En tydlig normal beredskap skapar tröskelvärde för krisbedömning och underlättar snabba beslut i svåra situationer.

Stabil grund för krishantering

Normal beredskap stärker den dagliga verksamheten och förbättrar förmågan att hantera allvarigare händelser effektivt.



Krislagerbehov

Dimensionering

- 2 000 portioner/dag
- 14 dagar
- Totalt: 28 000 portioner

Total lagerbild

- Livsmedel: ca 6–7 ton
- Lagerutrymme: ca 18–28 m³
- Uthållighet: 14 dagar

