



INTERPELLATION

2026-04-01

Måltidshanteringen vid Lycksele sjukhus

I april 2024 beslutade Regionstyrelsen att införa en enhetlig måltidshantering på sjukhusen i Region Västerbotten, ett måltidskoncept som redan sedan tidigare var infört på NUS. Med det nya konceptet skulle patienterna i Lycksele få upp till 15 olika maträtter plus smårätter och desserter. Denna förändring skulle bli bättre för patienterna då de skulle kunna äta när de har aptit och inte bara på fasta tider. Med införandet av den nya måltidshanteringen räknade man även med att matsvinnet skulle minska med 50 – 70 procent. Kostnaderna överhuvudtaget skulle med detta införande minska. Ett annat viktigt argument för införandet med kylda enportionsförpackningar var att robustheten på sjukhusen skulle öka då enportionsförpackningarna har en hållbarhet på upp till sju dagar.

Den nya måltidshanteringen har nu varit på plats ett tag vid Lycksele sjukhus.

Med hänvisning till ovanstående ställer jag följande frågor till Regionstyrelsens ordförande Peter Olofsson:

- Har det gjorts någon utvärdering av patientnöjdhet efter införandet av den nya måltidshanteringen med enportionsförpackningar och fler maträtter att välja på?
- Det var ju en hel del oro kring hur logistiken runt mathanteringen skulle fungera när maten transporteras från Umeå. Hur har logistiken kring transporter fungerat sedan införandet?
- Matsvinnet med den nya måltidshanteringen förväntades minska med 50 – 70 %. Hur stort är matsvinnet idag på Lycksele sjukhus med den nya hanteringen?
- Har kostnaderna totalt minskat efter införandet?

Maria Lundqvist Brömster (L)

