



## Tjänsteskrivelse

**Datum**

2025-12-10

**Vår referens**

Emil Svensson

Utvecklingssekreterare

emil.svensson@malmo.se

### **Uppdrag att utreda införande av matdistribution till nämndens målgrupp i Malmö stad**

**HVO-2025-3607**

#### **Sammanfattning**

Hälsa- vård- och omsorgsnämnden har gett förvaltningen i uppdrag att utreda modeller för matdistribution. De huvudsakliga modellerna avser fryst, varmhållen och kyld mat.

Tjänsteskrivelsen innehåller kostnadsberäkningar för distribution av varmhållen och kyld mat. Modellen för fryst mat bedöms inte vara i behov av en egen logistikkedja.

#### **Förslag till beslut**

1.

#### **Beslutsunderlag**

- Tjänsteskrivelse HVON 2025-12-18 Inriktningsbeslut gällande matdistribution
- Serviceförvaltningens underlag Logistiklösning måltidsdistribution

#### **Beslutsplanering**

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-05-26

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-08-27

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-09-26

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-10-23

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-11-28

Hälsa-, vård- och omsorgsnämndens arbetsutskott 2025-12-11

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden 2025-12-18

#### **Ärendet**

Hälsa-, vård, och omsorgsförvaltningen har på nämndens uppdrag att utreda olika lösningar för möjlig matdistribution inom nämndens ansvarsområde inom ordinärt boende. Inom ramen för uppdraget finns tre huvudsakliga spår – leverans av fryst, kyld och varmhållen mat.



## Nationellt om måltider i ordinärt boende

Livsmedelsverket tillhandahåller riktlinjer för måltider i äldreomsorgen, samt genomför en årlig kartläggning av offentliga måltider. Den senaste kartläggningen avser 2024 och innehåller information för äldreomsorgen baserat på enkätsvar från 214 kommuner. Undersökningen visar att det vanligaste måltidsstödet är att kommunerna erbjuder matlåda från ett kommunalt kök (72 procent). Livsmedelsverket samlar inte in uppgiften om det avser varmhållen eller kyld mat. De som inte erbjuder matlåda från ett kommunalt kök erbjuder oftast matlåda från en privat restaurang eller färdig mat från livsmedelsbutik. En fjärdedel erbjuder matlagning i hemmet och då är det vanligast med upp till 20 minuters stöd med matlagning. Att följa med till restaurang erbjuds av 14 procent av kommunerna. Färdig mat från restaurang erbjuds av 11 procent av kommunerna.<sup>1</sup>

## Fördelning gällande matdistribution av kyld eller varmhållen mat

Information om i vilken utsträckning Sveriges kommuner erbjuder matdistribution av kyld eller varmhållen mat samlas inte in systematiskt på nationell nivå. Uppgifterna nedan tillsammans med Mattanken<sup>2</sup>, som drevs som ett projekt av Landsbygdsnätverket genomförde en undersökning 2023. Resultatet av 123 svarande kommuner var att 51 procent levererade kyld mat, 31 procent varm mat och 7 procent levererade från butik.<sup>3</sup> När Socialstyrelsen i sin lägesrapport för vård och omsorg 2006 fokuserade särskilt på matdistribution var fördelningen jämn på omkring 50 procent. Beslut tagna i flera kommuner de senaste åren tyder på att det blir fler kommuner som levererar kyld mat.

## Nulägesbild insamlad från hemtjänsten

För att öka den aggregerade kunskapen om mönster i beställningar av lunchmat inom hemtjänsten har en statistikinsamling genomförts. Den planerades för samtliga sektioner inom hemtjänsten, och sektionerna förde in uppgifter för en vecka.

Uppgifter från totalt 39 sektioner har samlats. Det ger en svarsfrekvens på 75 procent. För att få en helhetsbild har de uppgifter som inkommit sedan räknats upp för de sektioner som saknades i underlaget. Bortfallet sett till antal sektioner och andelen brukare med insatsen bereda måltider utgör i båda fallen 25 procent. Uppgifter om antal portioner samt antal unika hushåll samlades in för varje dag. Vidare registrerades också antalet unika hushåll som beställde per vecka. Dessutom registrerades varifrån maten beställdes.

---

<sup>1</sup> Fakta om offentliga måltider 2024. Livsmedelsverket. [1-2025-nr-14---fakta-om-offentliga-maltider-2024.pdf](#)

<sup>2</sup> Styrgruppen för Mattanken bestod av representanter från Livsmedelsverket, LRF, Sveriges konsumenter och Landsbygdsnätverkets kansli.

<sup>3</sup> <https://www.mattanken.se/mattanken/nyhetsarkiv/nyhetsarkiv/statuslageformatladansaharjobbarkommunerna.5.2691b5c618c13e849ad2fed3.html>.



- Antalet portioner som beställdes var mellan 635 och 740 måltider per dag.
- Det genomsnittliga antalet portioner var 690 måltider per dag.
- Antal hushåll som beställde per dag var mellan 590 och 685 per dag.
- Det genomsnittliga antalet unika hushåll var 640 per dag.
- Det totala antalet unika hushåll som beställde var cirka 835 per vecka.
- De som beställde gjorde det i genomsnitt drygt 5 gånger på en vecka.

Maten beställdes från ett 20-tal olika leverantörer runt om i staden. Merparten av beställningarna var från Kniv & Gaffel, HVOF, Lunchlådan och Södertorpsgården. Härifrån beställdes i snitt cirka 90 procent av måltiderna.<sup>4</sup>

Måltidspriset för de externa restaurangerna låg i spannet 100 till 130 kronor. Måltidskostnaden för mat som beställs från nämndens restauranger är 99 kr, eller 91,38 kr med rabattkort.

### **Leverans av fryst mat**

Endast ett fåtal av Sveriges kommuner erbjuder eller hänvisar till fryst mat för leveranser av mat inom ordinärt boende. I dessa fall rör det sig i huvudsak om hänvisning till livsmedelsbutik. Ett undantag är Skellefteå kommun där leveranser till vissa orter sker av fryst mat medan kyld mat är det vanligaste.

Alternativet med fryst mat från livsmedelsbutik erbjuds redan i samband med hjälp med inköp. Detta utförs idag genom att hemtjänstpersonal går till matbutik och handlar. Det finns då möjlighet för brukare att på sin inköpslista lägga till frysätter för veckan i samband med att insatsen utförs.

För insatsen inköp behöver ingen separat logistiklösning tas fram inom ramen för matdistribution. Modellen skulle kunna innebära en ökning av volymerna i inköpen.

Gällande nutrition finns det ingen överblickbarhet direkt gällande fryst mat eller det som sker via inköpen inom ramen för insatsen hjälp med inköp. Maten kan vara av olika bra näringsvärde eller passa individen olika bra. Förvaltningen gör i nuläget ingen bedömning av nutritionsvärdet i frysta rätter generellt.

---

<sup>4</sup> HVOFs restauranger cirka 30 procent, Kniv & Gaffel cirka 35 procent, Lunchlådan cirka 13 procent, Södertorpsgården cirka 10 procent.



Under 2025 har exempelvis Gislaved<sup>5</sup> och Jönköping<sup>6</sup> beslutat om att gå från matdistribution till att på olika sätt erbjuda måltider via inköp i livsmedelsbutik.

### **Leverans av varmhållen mat**

Idag levererar hemtjänstens personal mat till brukare. Beställningar sker från ett 20-tal olika restauranger i staden. Modellen bygger på leveranser varje dag 365 dagar om året. Genom att ta över transporten från restaurang till brukare blir förvaltningen ansvarig för hela ledet av livsmedelshanteringen efter att maten lämnat restaurangen, vilket innebär att verksamheten omfattas av samma krav som ett livsmedelsföretag i distributionskedjan.<sup>7</sup> Detta inkluderar ansvar för hygien, temperaturhållning, spårbarhet och dokumentation.

Livsmedelsverket anger att varmhållen mat ska hålla en temperatur på minst 60 grader hela vägen fram till brukaren. För att säkerställa detta krävs att transportutrustning – exempelvis värmeboxar eller isolerade transportkärl – klarar att hålla temperaturen även vid kall väderlek eller längre transporter.<sup>8</sup>

Miljöförvaltningen har tidigare kritiserat livsmedelshanteringen och identifierat att verksamheten saknar utrustning för att säkerställa rätt temperatur vid transport. Utöver detta har miljöförvaltningen haft synpunkter på bristande rutiner kring förvaring och separering av livsmedel. Separering av livsmedel är viktig för att säkerställa att maten hålls åtskild och skyddad från kontaminering, inklusive oavsiktlig spridning av allergener, så att maten når brukaren i ett säkert skick.

Transport av varmhållen mat är också en logistiskt tidskritisk process för att säkerställa att maten bibehåller kvaliteten. Livsmedelsverket påpekar att långvarig varmhållning kan påverka matens näringsinnehåll, smak och konsistens. Den demografiska ökningen innebär att målgruppen som har stöd och hjälp med detta förmodat kommer att öka. I vilken utsträckning är osäkert, vilket för gruppens behov generellt visualiseras genom de scenarier som tagits fram av Sveriges kommuner och regioner (SKR).<sup>9</sup>

Det finns olika lösningar för att leverera varmhållen mat utöver den lösning som finns inom förvaltningen idag. Lösningar där externa leverantörer levererar till brukaren skulle i många fall innebära att hemtjänstens personal ändå behöver vara på plats för att

---

<sup>5</sup> Övergången från matdistribution till hemhandling pågår. [Övergången från matdistribution till hemhandling pågår | Gislaveds kommun](#)

<sup>6</sup> Matleveranser i äldreomsorgen ersätts med digitala inköp 2026. [Matleveranser i äldreomsorgen ersätts med digitala inköp 2026 - Jönköpings kommun](#)

<sup>7</sup> [Livsmedelsverkets riktlinjer för måltider i äldreomsorgen.](#)

<sup>8</sup> <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/349/temperatur>

<sup>9</sup> [Fördjupad analys av äldreomsorgen.](#)



hjälpa till med att öppna dörren. Detta ska i så fall synkroniseras och förseningar kopplade till distributionen kommer i så fall påverka förvaltningens utförande av insatser. Förutsättningar och kostnader för utförande med hjälp av serviceförvaltningen redovisas under rubriken Leveranskostnader för distribution med hjälp av serviceförvaltningen.

### **Leverans av kyld mat**

Den modell med kyld mat som avses här utgår från restauranglagad mat, och avser vad som ofta kallas cook and chill. Metoden innebär att mat som lagas sedan kyls ned på kort tid till temperaturer på 0–3 grader. Det bevarar näringsämnena, konsistens och smak i maten. Snabb nedkylning minskar tiden maten befinner sig i temperaturintervallet där bakterietillväxt sker som snabbast, och Livsmedelsverket anger i sina vägledningar att nedkylning bör ske skyndsamt till kyltemperatur.

Livsmedelsverket anger att kyld mat ska förvaras och transporteras vid högst +8 °C, och att kylkedjan inte får brytas under distributionen. För att säkerställa detta krävs utrustning som kan hålla stabil kyltemperatur samt rutiner som förebygger kontaminering, inklusive oavsiktlig spridning av allergener, så att maten når brukaren i ett säkert skick.

Vid förpackningsmetoder där maten får lång hållbarhet om 7–10 dagar – maten förpackas med vad som kallas anpassad atmosfär (modified atmosphere packaging) – ökar flexibiliteten i alla led från matproduktionen, leveransen och när brukaren väljer att äta maten. Leveranser kan till exempel ske en gång i veckan, vilket ger lägre leveranskostnader och kan ge möjlighet till en mer flexibel planering i hemtjänsten.

Flera andra kommuner som erbjuder kyld mat har möjlighet till ett större utbud av rätter, och möjliggör att brukare kan beställa fler av samma rätt.

### **Förvaltningens kapacitet för att producera måltider**

Förvaltningen har, oaktat lösning för matdistribution, under 2026 behov av att renovera restaurangen på Dammfrigården. Renoveringen kommer att öka förvaltningens kapacitet, då det är tänkt att Dammfrigårdens kök går från att agera mottagningskök till tillagningskök. Detta ökar den totala kapaciteten som finns inom förvaltningens kök.

Beslut om modell för matdistribution kan påverka hur köken utrustas utifrån vilka behov verksamheterna ska möta. Exempelvis behövs maskiner och lagringsutrymmen för att kunna producera kyld mat med lång hållbarhet. Hur kapacitetsbehovet i så fall bäst skulle mötas behöver analyseras utifrån helheten av förvaltningens kök. I samband med arbetet kring renoveringen av köket på Dammfrigården är förutsättningarna för ett helhetsgrepp förbättrade.



Förvaltningens kök producerade i september i år 3 250 måltider per dag. Varav luncher utgjorde 1 900 och kvällsmat 1 350. Utfallet för luncher inom hemtjänsten var då 240. Dessa siffror ska inte förstås som maxvolym.

Köken fokuserar på att laga måltider som riktar sig till nämndens målgrupp både vad gäller utbud och nutrition.

### **Kundundersökningar kyld mat**

Särskilda undersökningar av mat inom ordinärt boende med avseende på kyld mat har identifierats i Kalmars och Laholms kommun.

I Kalmar kommun lagas cirka 350 portioner per dag till personer med beslut om matdistribution. Biståndet kan beviljas för de som inte kan laga mat själva eller ta sig till en av kommunens restauranger. Maten körs ut tre gånger per vecka (måndag, onsdag, söndag) med taxi mellan klockan 8.30 och 15.30. Beställningsunderlag lämnas ut för sjuveckorsperioder. Beställningar lämnas på måndag eller onsdag för leverans veckan efter. Korrigeringar av beställningar tillåts fram till två dagar före leverans. Maten tillagas på vanligt sätt. Efter tillagning kyls maten ner till +3 grader. Den snabba nedkylningen gör att maten behåller smak och näringsinnehåll. Maten ska förvaras kyld hela tiden fram tills den värms upp för att ätas.<sup>10</sup>

Vartannat år genomför Kalmar kommun en kundundersökning i form av en enkät. På den senaste enkäten som genomfördes 2025 har 329 av 330 svarat. Av dessa svarar drygt 96 procent att maten alltid eller oftast smakar gott. Gällande om maten ser bra ut i förpackningen svarar knappt 99 procent att den alltid eller oftast gör det. På frågan om hur brukarna upplever att det fungerar med uppvärmningen svarar knappt 99 procent att den alltid eller oftast fungerar. Liknande siffror ges gällande nöjdhet med leveranser och utformning av beställningsunderlaget.<sup>11</sup>

I Laholm sammanfattas 2025 års kundundersökning så här:<sup>12</sup>

- 94 procent är nöjda eller mycket nöjda med portionsstorleken
- 92 procent är nöjda eller mycket nöjda med smaken
- 95 procent är nöjda eller mycket nöjda med utseendet

---

<sup>10</sup> Information till dig som har matdistribution i Kalmar kommun. [Information till dig som har matdistribution i Kalmar kommun.pdf](#)

<sup>11</sup> Kundundersökning Matdistribution 2025. <https://kalmar.se/download/18.2e89e926197627f97b4d912/1750053762093/Kundunders%C3%B6kning%20Matdistribution%202025%20med%20kommentarer.pptx>

<sup>12</sup> Kylda matlådor får toppbetyg av abonnenterna. [Kylda matlådor får toppbetyg av abonnenterna - Laholms kommun](#)



- 91 procent är nöjda eller mycket nöjda med variationen på maten.

### **Leveranskostnader för distribution med hjälp av serviceförvaltningen**

Förvaltningen har tagit stöd av serviceförvaltningen för att undersöka kostnader och förutsättningar för distributionen. Detta utifrån dels varmhållen mat, dels kyld mat. Förvaltningen har tagit del av de uppskattningar som serviceförvaltningen har räknat fram. Serviceförvaltningen framhåller att precisa siffror skulle kräva att förvaltningarna jobbar vidare med detaljerna i utförandet, och sedan att det genomförs en pilot. Information om storleksordningarna och kostnadsskillnader framgår, men utgör inte kostnader på detaljnivå likt en offert. Innehållet i detta avsnitt bygger dels på dialog med serviceförvaltningen, samt bilagan Logistiklösning måltidsdistribution som är bifogat ärendet.

Beräkningar för modellerna har skett utifrån tre olika scenarier: nuläget med cirka 700 beställningar per dag (scenario 1), en utökning till 1300 beställningar per dag (scenario 2), samt vid en ökning till 2000 beställningar per dag (scenario 3). Beräkningarna förutsätter upphämtning vid en central punkt, och sedan leverans hem till hushållen som har beställt.

Serviceförvaltningens underlag ger en indikation för kyld mat att kostnaderna för kyld mat uppgår till:

- Scenario 1: Cirka 7 - 8,5 miljoner per år
- Scenario 2: Cirka 13 - 15 miljoner per år
- Scenario 3: Cirka 19 - 21 miljoner per år

Serviceförvaltningens underlag ger en indikation för leverans av varmhållen mat som uppgår till:

- Scenario 1: Cirka 60 miljoner per år
- Scenario 2: Cirka 85 miljoner per år
- Scenario 3: Cirka 120 miljoner per år

Det som skiljer de två modellerna åt är bland annat antalet leveranser per år och tidsfönstret inom vilka måltiderna ska distribueras. Vidare att det för varmhållen mat innebär leveranser varje dag hela året. För detta krävs ledningsfunktioner tillgängliga 365 dagar om året, något som inte finns inom logistikverksamheten idag.

Serviceförvaltningen beskriver att vid distribution av varmhållen mat krävs ett större antal bilar och mer personal för att distribuera den varmhållna maten i tid.

Serviceförvaltningen har idag inte någon annan logistikverksamhet som medger



samutnyttjande av fordon eller personal. Detta innebär en stor kostnadsökning för både personalkostnader och leasing av fordon. Serviceförvaltningen ser idag svårigheter i att utnyttja personalen till andra arbetsuppgifter övriga tider. Om det framåt går att hitta synergieffekter så är det svårt att spekulera kring dessa i dagsläget. Bland annat med anledning av att det ändå krävs marginaler för att säkerställa att det inte uppstår intressekonflikter mellan olika uppdrag. Detta särskilt med anledning av att distributionen av varmhållen mat är tidskritisk, samt att arbetet sker från förmiddag och över lunchen, och att arbetsdagen därmed är svårare att dela upp jämfört med om det skulle röra sig om ett förmiddags- och ett eftermiddagspass med lunchen som naturlig brytpunkt. När det gäller fordonen som behöver anskaffas för uppdraget, så finns det idag ingen möjlighet att införliva dessa i annan verksamhet. Lösningar för att minska kostnaderna är till viss del begränsade. Att köra livsmedel ställer krav på städning om bilarna har använts för att transportera något annat, samt att vissa saker helt enkelt inte får köras med samma fordon. Detta leder till ställtider, samt kräver att det finns ett annat uppdrag som passar med dessa förutsättningar.

För att vara i linje med stadens inriktning mot elbilar så behöver en lösning med kylboxar vara tillräcklig för att det ska finnas bilar som uppfyller detta i sortimentet. Om lösningen inte klarar kylningen på sommaren så behövs bilar med aggregat, och enligt serviceförvaltningen finns det inte att tillgå som elbil.

Serviceförvaltningen flaggar för att det är flera delar som påverkar tidshorisonten för ett införande. Utöver arbetet med att bygga upp en ny organisation för utförandet och de rekryteringar som behövs för detta, så behöver en tydlig arbetsprocess tas fram där ansvarsfördelningen mellan förvaltningarna tydliggörs. Anskaffning av fordon för den typ av fordon, och de volymer som kan krävas har även de ledtider. Vissa specialfordon tar idag 6 till 8 månader från beställning till leverans även vid beställning av få fordon.

Ingen av förvaltningarna har tagit ställning till detaljer i utförandet. Men andra samarbeten mellan förvaltningarna kommer att utvärdera en lösning som skulle kunna innebära att serviceförvaltningens personal har möjlighet att öppna dörren åt brukare som inte klarar detta själva. Det skulle i så fall innebära att hemtjänstpersonalen inte behöver vara på plats i leveransskedet. Detta gäller i de fall maten inte behöver ätas omgående.

### **Uppskattning av kostnader för leveranser varmhållen mat enligt nuvarande modell**

För att kunna jämföra leveranskostnader mellan olika alternativ har en schablonberäkning tagits fram för leveranserna som idag genomförs av hemtjänstpersonal. En leverans har en uppskattad tidsåtgång på 20 minuter. Med utgångspunkt i genomsnittligt antal hushåll som beställer per dag, 640 stycken, motsvarar det 213 leveranstimmar per dag. Med utgångspunkt i en timkostnad på 263





kronor så uppgår det till drygt 56 000 kr per dag á 365 dagar om året, cirka 20,5 miljoner kronor.

Ovan beräkning utgår från det genomsnittliga antalet hushåll som beställer per dag. Beräkningen tar inte hänsyn till röda dagar eller helger avseende kostnad per timme. Beräkningen tar inte heller hänsyn till om leverans sker i samband med annan insats. Beräkningen tar inte hänsyn till förändringar i arbetssätt som kan krävas för att ytterligare säkra temperaturhållning av leveranserna. Vidare har inte eventuella effekter av förordningen av engångsprodukter kunnat tas med i beräkningarna – detta gäller även för de alternativ serviceförvaltningen har belyst.

### **Ansvariga**

Sergio Garay, förvaltningschef