

**Handläggare**  
Sara Zetterqvist  
Telefon: 08-50822333**Till**  
Hägersten-Älvsjö stadsdelsnämnd  
2026-02-19

## Reviderad matstrategi

Yttrande till kommunstyrelsen

### Förvaltningens förslag till beslut

Hägersten-Älvsjö stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

### Sammanfattning

Det föreslagna matprogrammet innehåller två fokusområden: Hållbara måltider i stadens verksamheter, och Matstaden Stockholm. Det första området riktar sig främst till de nämnder som ansvarar för måltidsverksamheter inom stadens organisation, och det andra området till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till och äta hälsosam mat med låg miljö- och klimatpåverkan. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska följa matprogrammets inriktning vid personalsammankomster och upphandling och inköp av representation och enklare förtäring.

Förvaltningen är positiv till förslaget och särskilt till dess höjda ambitionsnivå. Synpunkter lämnas framförallt för matprogrammets genomförandeorganisation.

### Bakgrund

God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad har reviderats mot bakgrund av det uppdrag som gavs i kommunfullmäktiges budget för 2024. I enlighet med tillämpningsanvisningen Stockholms stads stadsövergripande styrdokument föreslås strategin övergå till att kallas program. Det föreslagna matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument som syftar till att stärka stadens arbete med mat och måltider utifrån ett hälso- klimat- och miljö- samt beredskapsperspektiv.

Sedan den nu gällande matstrategin antogs har kommunfullmäktige fattat flera beslut som påverkat revideringen. Det handlar bland annat om nya program och handlingsplaner som Miljöprogram 2030 och Klimathandlingsplan 2030, förändringar i omvärlden som lett

till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap. Till grund för förslaget till nytt matprogram ligger också uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat- samt beredskapsområdet.

## **Ärendet**

Förslaget till nytt matprogram för Stockholms stad är ett stadsövergripande styrdokument. Det innehåller en inledande del som beskriver tre av de stora utmaningar som kan kopplas till mat och måltider: hälsa, miljö och klimat samt livsmedelsberedskap. Den inledande delen följs av två fokusområden: *Hållbara måltider i stadens verksamheter* och *Matstaden Stockholm*. Programmet avslutas med ett samlat avsnitt om styrning och uppföljning. Nedan följer en sammanfattning av respektive fokusområde och hur de kommer att följas upp.

### **Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter**

Det föreslagna matprogrammets första fokusområde handlar framför allt om den offentliga måltiden, det vill säga den mat som serveras i stadens förskolor och skolor, samt i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Varje vecka serveras ungefär en miljon måltider i stadens verksamheter. Staden upphandlar måltider och livsmedel för cirka 850 miljoner kronor per år (2024), varav ungefär tre fjärdedelar är livsmedel och en fjärdedel är måltider. Målgruppen för det första fokusområdet är framför allt de nämnder som ansvarar för offentliga måltider.

Gällande mat och måltider som serveras vid personalsammankomster, representation och enklare förtäring berör även samtliga övriga nämnder och bolagsstyrelser.

Inom ramen för fokusområdet finns fyra arbetsområden som utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell, där perspektiven jämlikhet och livsmedelsberedskap lagts till, vilka tillsammans bidrar till en helhet. Nedan följer en sammanfattning av respektive arbetsområde utifrån förvaltningens ansvarsområden.

- *Goda, trivsamma och integrerade måltider*

Måltidsmiljön i stadens verksamheter ska vara trivsam.

Ökad delaktighet bidrar till att maten uppskattas och äts upp. Där så är möjligt ska medarbetare uppmuntras att delta vid måltider och matgäster uppmuntras att delta i matlagning, förberedelser av måltider eller andra moment kring måltiden.

Måltider ska vara en integrerad och naturlig del i äldreomsorgen och inom socialtjänstens verksamheter, samt i den pedagogiska verksamheten i förskolan och skolan.

Odling och uterum för undervisning i förskola och skola, på äldreboenden och i socialtjänstens verksamheter ska främja med syfte att ge kunskap om hållbar matproduktion.

- *Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider*

I Stockholms stad serveras hälsosam mat som är energi- och näringsriktig utifrån olika målgruppers behov. För barn och unga är måltidsverksamheten viktig för att må bra, kunna fokusera under dagen och för att grundlägga hälsosamma och goda matvanor. Mat och måltider i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter är en viktig del av omvårdnaden, för att förebygga sjukdom och undernäring och motverka ensamhet. Måltiderna ska följa de nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskola, skola respektive äldreomsorg.

- *Klimat- och miljömedvetna måltider*

I Stockholms stads miljöprogram, tillhörande handlingsplaner och i stadens budget uttrycks ambitiösa miljö- och klimatmål. Genom att servera måltider med så låg miljö- och klimatpåverkan som möjligt bidrar måltidsverksamheterna till att målen i stadens miljöprogram kan uppnås.

- *Beredskap och resiliens i stadens måltider*

Långsiktiga och strategiska beslut inom upphandling, inköp och menyplanering kan både minska stadens egen sårbarhet och bidra till att stärka samhällets livsmedelsberedskap i stort. Genom att servera hälsosam mat stärks folkhälsan, vilket är en viktig del i samhällets krisberedskap.

Kunskap och riskanalys är avgörande för att bygga en hållbar och säker livsmedelsförsörjning. I Stockholms stad säkerställs detta bland annat genom verksamheternas risk- och sårbarhetsanalyser samt stadens sektorsorganisation, där det inom sektorn livsmedelsförsörjning och dricksvatten sker ett tvärfunktionellt arbete med att stärka beredskapsplaneringen.

#### *Arbetssätt och verktyg*

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av programmets första fokusområde vilka är upphandling och inköp, kompetensutveckling, samverkan, digitalisering och kommunikation

## **Fokusområde 2: Matstaden Stockholm**

Människors matval är individuella. Matvalen har samtidigt en påverkan på både hälsa och miljö, vilket gör det angeläget för staden att stärka invånarnas förutsättningar att göra hållbara och hälsofrämjande val. Matrelaterade folkhälsosjukdomar ökar i alla åldersgrupper, och även om ohälsotalen i Stockholm minskat totalt, är skillnaderna mellan olika områden fortfarande stora. En frisk och

välståndande befolkning är också en grundbult i en stärkt livsmedelsberedskap. Förutsättningarna att äta hälsofrämjande mat med låg miljö- och klimatpåverkan skiljer sig mellan olika områden och olika grupper i staden. Maten står för en betydande del av stockholmarnas konsumtionsbaserade utsläpp och för att nå stadens mål om att halvera de konsumtionsbaserade utsläppen till år 2030 behövs bättre förutsättningar att kunna välja mat med mindre klimatpåverkan.

Stadens rådighet är relativt begränsad och för att öka förutsättningarna för mer hälsosamma och hållbara matval krävs samarbete med olika aktörer inom näringsliv, civilsamhälle, forskning, andra kommuner och myndigheter. Det föreslagna matprogrammets andra fokusområde handlar framför allt om matens hälso- och miljö- och klimataspekter eftersom staden i dagsläget har ett mycket begränsat ansvar för invånarnas livsmedelsberedskap. Fokusområdet vänder sig till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för hållbara och hälsofrämjande matval.

Det föreslagna matprogrammets andra fokusområde är uppdelat i två arbetsområden:

- *Matmiljö*

Matmiljön, det vill säga de sammanhang där vi möter mat – från marknadsföring till tillgång till och exponering i livsmedelsbutiker, sporthallar, vid kulturevenemang och restauranger – är avgörande för människors matval. Det är ett relativt nytt område som bland andra Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket lyfter fram som viktigt att arbeta med, inte minst för barns och ungas hälsa. Staden har vissa förutsättningar att skapa mer hållbara och hälsofrämjande matmiljöer – exempelvis i stadsrummet, i sim- och idrottshallar och vid evenemang – men samarbete med andra aktörer är nödvändigt.

- *En levande matstad*

Intresset för matens kvalitet och ursprung växer och i Stockholm finns många aktörer som har både kraft och intresse för att bidra till en levande matstad, där såväl innovation, stadsodling, och gastronomi kan växa. Staden kan på olika sätt stimulera denna utveckling.

## Arbetssätt och verktyg

Fem arbetssätt och verktyg identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av programmets andra fokusområde vilka är integrerat perspektiv, samverkan, upphandling och inköp, påverkansarbete och kommunikation.

### Styrning och uppföljning

Programmet ska implementeras av stadens nämnder och bolagsstyrelser genom verksamhetsanpassade mål, aktiviteter och arbetssätt. Riktlinjer med verksamhetsspecifika krav ska finnas för förskola, skola, äldreomsorg och socialtjänst. För dessa riktlinjer ansvarar förskolenämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och stadsdelsnämnderna. Dessa ska baseras på detta matprogram samt relevant lagstiftning och myndigheters riktlinjer och rekommendationer. Handböcker och vägledningar ska tillhandahållas inom respektive verksamhet och ska användas av medarbetare som arbetar med mat och måltider. Nämnder och bolagsstyrelser kan vid behov utveckla konkreta planer för implementering och högre måluppfyllelse.

Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska följa matprogrammets inriktning vid upphandling och inköp av representation och enklare förtäring. Matprogrammet ska även genomsyra det arbete som rör evenemang, exempelvis i Guiden för hållbara evenemang.

Programmet följs upp inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning, ILS.

### Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för samhälle och service i samarbete med avdelningen för äldreomsorg, avdelningen för förskola och avdelningen för funktionsnedsättning och socialpsykiatri. De fackliga organisationerna informeras vid förvaltningsgrupp den 10 februari 2026.

### Förvaltningens synpunkter och förslag

Stadsdelsförvaltningen är positiv till förslaget och särskilt till dess höjda ambitionsnivå. De synpunkter och förslag förvaltningen önskar framföra är följande:

- Implementeringen av matprogrammet kommer i och med den höjda ambitionsnivån att kräva en utökad och löpande samverkan mellan nämnder och bolag.  
Genomförandeorganisationen för programmet kommer därför att vara betydelsefull för en god måluppfyllelse där nya former för utbyte, lärande och genomförande behövs, framförallt inom områden som måltidspedagogik, måltidsmiljö samt delaktighet och kommunikation. Här ser förvaltningen att det skulle kunna uppstå synergier om fler nätverk var tvärfunktionella samt hade representanter från olika verksamheter som äldreomsorg, förskola och skola. Det nya programmet kommer även att ställa krav på

kompetensutveckling. Här ser förvaltningen gärna ett utökat stöd centralt, som exempelvis att erbjuda utbildningar inom livsmedelshygien och näringslära.

- I programmet finns det flera målkonflikter, däribland ekologiska och närodlade livsmedel. Här önskas ett förtydligande kring hur verksamheterna ska tänka, ska till exempel svenska äpplen köpas till förmån för ekologiska under säsong och hur ska det närodlade i sånt fall följas upp? Det finns i dagsläget inte heller någon definition av vad som räknas som närproducerat. Detta blir utan riktlinjer ett stort och svårt arbete i verksamheterna.
- Förvaltningen ser positivt på att beredskap har fått större utrymme samt ett eget arbetsområde i det nya matprogrammet. Här finns behov av utökad samverkan inom staden, särskilt gällande hantering av omsättningslager.
- Den pedagogiska måltiden vänder sig till verksamhetens barn och brukare och inte till personalen. Förvaltningen anser därför att den mat som lagas främst ska anpassas till målgruppen inom verksamheten och inte till personalens önskemål och preferenser.
- Inom äldreomsorgen kan det bli svårt att nå målet om 100 % ekologiska mejeriprodukter då vissa produkter, såsom kvarg, idag inte går att köpa ekologiskt men som köps in ur näringssynpunkt för de äldre.
- I fotnot 8 görs en hänvisning till *One Planet Plate* där det står att ris, spannmål, raps, potatis, lök och morötter ska vara ekologiska. Här önskar förvaltningen förtydligande kring om detta ska ses som en del av programmet eller om andelen ekologiska livsmedel (utöver mejeriprodukter) fastställs i samband med budget.

Lee Orberson  
stadsdelsdirektör  
Hägersten-Älvsjö  
stadsdelsförvaltning

Linda Palo  
avdelningschef  
Hägersten-Älvsjö  
stadsdelsförvaltning

## Bilagor

Remissunderlag Reviderad matstrategi

## **Attesterat av**

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

<b>Namn</b>	<b>Datum</b>
Lee Orberson, stadsdelsdirektör	2026-02-04
Linda Palo, avdelningschef	2026-02-04