



**Handläggare**  
Chloé Girard Johnsson  
Telefon: 08-50801093

**Till**  
Järva stadsdelsnämnd

## Reviderad matstrategi

Svar på remiss från kommunstyrelsen, KS 2024/1083

### Förvaltningens förslag till beslut

Järva stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

### Sammanfattning

Kommunstyrelsen har remitterat förslag om nytt matprogram för Stockholm till Järva stadsdelsnämnd för yttrande. Matprogrammet syftar till att främja en livsmedelskonsumtion som bidrar till god hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan i linje med stadens miljöprogram samt till att stärka stadens livsmedelsberedskap. Förvaltningen ställer sig positiv till matprogrammet, och synpunkterna handlar i huvudsak om tydligare styrning av programmets giltighetstid, ansvar och genomförande. För att programmets ambitioner ska bli genomförbara och likvärdiga krävs realistiska upphandlingskrav, säkerställd tillgång till ekologiska livsmedel samt stärkt organisatoriskt och kompetensmässigt stöd till verksamheterna. Därutöver behövs tydliga strukturer för samverkan, beredskap samt ändamålsenliga system för uppföljning och mätning.

### Bakgrund

Stadsdelsnämnden har erhållit en remiss med förslag till nytt matprogram för Stockholms stad från kommunstyrelsen som är en revidering av tidigare matstrategi. Förslaget har förutom till Järva stadsdelsnämnd skickats till samtliga stadsdelsnämnder och facknämnder samt till en rad berörda organisationer såsom idéburna organisationer, kunskaps- och expertorganisationer samt nätverk och initiativ inom hållbar mat, miljö och livsmedelssystem. Yttrandet ska vara stadsledningskontoret tillhanda den 3 mars 2026.

### Ärendet

Förslaget till nytt matprogram tar ett samlat grepp i livsmedelsfrågan utifrån de tre stora utmaningar kopplas till mat och måltider, nämligen en livsmedelskonsumtion som bidrar till god hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan samt till att stärka stadens livsmedelsberedskap. Förslaget har sin utgångspunkt i det nya

miljöprogrammet, den nya klimathandlingsplanen, förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap samt bygger på uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat- samt beredskapsområdet. Matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument, och har två fokusområden.

*Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter*

Detta fokusområde handlar om de offentliga måltiderna, det vill säga den mat som serveras i stadens förskolor och skolor samt i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Även mat och måltider som serveras i samband med personalsammankomster, representation och enklare förtäring omfattas av fokusområdet.

Fokusområdet omfattar följande arbetsområden:

- Goda, trivsamma och integrerade måltider.
- Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider.
- Klimat- och miljömedvetna måltider.
- Beredskap och resiliens i stadens måltider.

Inom respektive arbetsområde beskrivs hur stadens offentliga måltider ska utformas för att uppfylla övergripande mål i budget, Miljöprogram 2030 och andra styrdokument. Vissa skrivningar har skärpts jämfört med rådande matstrategi. Det övergripande målet om minst 70 % ekologiska livsmedel står fast för alla verksamheter. För vissa livsmedelsgrupper, såsom mejerivaror, föreslås att dessa ska vara 100 % ekologiska, mer specifikt KRAV-märkta i första hand och EU-ekologiska i andra hand. Minskad klimatpåverkan från upphandlade livsmedel ska minska med minst 40 % till år 2030 jämfört med år 2013 vilket innebär ett mål om max 1,25 CO<sub>2</sub>e per kilo livsmedel år 2030. I enlighet med klimathandlingsplanen ska stadens verksamheter genomföra årlig mätning av matsvinnet vilket ska rapporteras i stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS).

Vidare ska staden stärka beredskapen och resiliensen för stadens måltider genom att efterfråga och stimulera inköp av livsmedel som är motståndskraftiga mot klimatförändringar, närproducerade och mindre beroende av globala leveranskedjor. En god beredskap inom måltidsverksamheten och lokala omsättningslager är ytterligare en del i arbetet.

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats för att genomföra fokusområdet, nämligen:

- *Upphandling och inköp*: stadens avtalade utbud och sortiment ska spegla de målsättningar som uttrycks i matprogrammet, budget och Miljöprogram 2030 med tillhörande handlingsplaner.

- *Kompetensutveckling*: kompetensutveckling för olika yrkeskategorier över flera områden som menyplanering, näringslära, matlagning med liten klimat- och miljöpåverkan, inköpskunskap och risk- och beredskapsanalys.
- *Samverkan*: stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter.
- *Digitalisering*: digitala planerings- och uppföljningsverktyg för att minska matsvinn, optimera näringsintag, minska klimat- och miljöpåverkan och göra mer effektiva inköp.
- *Kommunikation*: tydlig och målgruppsanpassad kommunikation, till och mellan såväl medarbetare, ledning som anhöriga, för att skapa förståelse och trygghet kring matprogrammets intentioner.

### *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. 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. Fokusområdet omfattar följande arbetsområden:

- *Matmiljö*, där matmiljö är de sammanhang där man möter mat dvs allt från marknadsföring till tillgång till och exponering i livsmedelsbutiker, vid kulturevenemang och sporthallar.
- *En levande matstad*, där det finns många aktörer som har både kraft och intresse för att bidra till en levande matstad, där såväl innovation, stadsodling och gastronomi kan växa.

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats för att genomföra fokusområdet, nämligen:

- *Integrerat perspektiv*: påverka förutsättningarna för människor att få tillgång till hållbar och hälsofrämjande mat genom att stärka kompetensen och i beslut, planering och verksamhet analysera, beakta och integrera frågor som rör mat.

- *Samverkan*: då stadens rådighet att stärka människors förutsättningar att få tillgång till hållbar och hälsofrämjande mat är begränsad.
- *Upphandling och inköp*: påverka matutbudet genom upphandling av matrelaterade tjänster även utanför den offentliga måltiden.
- *Påverkansarbete*: synliggöra hinder, efterfråga förändring och bidra med kunskap och erfarenhet för en snabbare omställning.
- *Kommunikation*: stärka förutsättningarna för mer hållbara matval genom att sprida information och vägledning för hållbara matval i stadens kommunikationskanaler, vid evenemang och andra plattformar.

### *Styrning och uppföljning*

I stadens budget fastställer kommunfullmäktige inriktningsmål, mål för verksamhetsområden, indikatorer samt aktiviteter som ska bidra till det föreslagna matprogrammets intentioner. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska följa matprogrammets inriktning vid personalsammanskomster och upphandling och inköp av representation och enklare förtäring.

Det nya matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument. Det kompletteras med uppdaterade riktlinjer, handböcker och vägledningar för alla berörda verksamheter, inklusive förskola, äldreomsorg och socialtjänst inom stadsdelsförvaltningarna.

Programmet följs upp inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning, ILS. Idag finns två indikatorer utpekade i kommunfullmäktiges budget som följs upp på en stadsövergripande nivå: klimatpåverkan från upphandlade livsmedel samt andel inköpta ekologiska livsmedel. Stadens verksamheter föreslås också mäta och rapportera sitt matsvinn i stadens integrerade system för ledning och styrning.

### **Barnrättsperspektiv**

I matprogrammet har ett barnrättsperspektiv beaktats genom att det tar avstamp i barnkonventionen och principen om alla barns rätt till tillgång till näringsrik och hälsosam mat varje dag. För att detta ska få genomslag i praktiken behöver staden säkerställa likvärdiga förutsättningar för barn och unga, oavsett socioekonomisk bakgrund eller bostadsområde. Detta förutsätter ett systematiskt arbete med att utveckla och kvalitetssäkra de matmiljöer där barn och unga vistas – såsom skolor och förskolor, fritidsverksamhet, idrotts- och simhallar samt vid evenemang som staden arrangerar eller medverkar i – samt att skillnader i resurser och lokala förutsättningar mellan verksamheter och stadsdelar uppmärksammas och hanteras. Genom ett sådant arbetssätt kan

matprogrammet bidra till att minska socioekonomiska skillnader i barns tillgång till och upplevelse av hälsosam och hållbar mat.

Arbetet med implementeringen av matprogrammet är även en del av stadens arbete med att främja delaktighet i omställningen till hållbara måltider, bland annat genom uppdraget om den pedagogiska måltiden. Läs mer under förvaltningens synpunkter, *Pedagogiska måltiden inom förskoleverksamheten*.

### **Funktionshinderperspektiv**

Matprogrammet nämner inte explicit personer med funktionsnedsättning utan fastställer att stadens matmiljöer ska ses över och kontinuerligt förbättras för att skapa förutsättningar för mer hälsosamma och hållbara matvanor. Förvaltningen vill framhålla att ett funktionshinderperspektiv är viktigt för att säkerställa att alla barn och vuxna har likvärdig tillgång till näringsriktig, god och hållbar mat. Detta är relevant både när det gäller anpassning av måltider efter olika behov (t.ex. allergier, tugg- och sväljsvårigheter, sensoriska variationer eller behov av stöd i måltiden), och i säkerställande av tillgänglighet i matmiljöer – från fysiska förutsättningar till pedagogiskt stöd (information och presentation av maten). Det är även av vikt att utveckla och sprida utbildning av personal i måltidsstöd och i att skapa inkluderande matmiljöer för personer med funktionsnedsättning.

### **Jämställdhetsperspektiv**

I matprogrammet beaktas inte särskilt ett jämställdhetsperspektiv. Förvaltningen ser här en möjlighet att lyfta normer kopplade till mat och kön. Normer kring vad som anses "manligt" respektive "kvinnligt" i matval, exempelvis kopplingen mellan kött och maskulinitet kan påverka både personalens och brukarnas matvanor. Programmet skulle kunna bidra till att synliggöra dessa normer och skapa mer inkluderande måltidsmiljöer där tillgång till näringsrika och hållbara alternativ finns utan könsstereotypa begränsningar.

### **Ärendets beredning**

Ärendet har beretts inom avdelningen för administration och stadsmiljö, med stöd av avdelningen för äldre, funktionsnedsättning och socialpsykiatri och av avdelningen för förskola.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

#### *Generella kommentarer*

Förvaltningen ställer sig positiv till förslaget *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* och välkomnar att programmet tar, baserat på forskning, ett samlat grepp om de stora utmaningar som rör livsmedel och måltider, med ambitioner om god

hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan samt stärkt livsmedelsberedskap.

Programmets giltighetstid framgår dock inte tydligt, exempelvis om det sträcker sig till 2030 i linje med stadens miljöprogram och klimathandlingsplan. Vidare bedöms programmet vara övergripande, vilket innebär att ansvar, genomförande och praktiska konsekvenser för verksamheterna behöver tydliggöras i kommande riktlinjer för att säkerställa en effektiv implementering. Programmets ambitioner förutsätter förändrade arbetssätt och ökad kompetens inom flera verksamheter, vilket ställer krav på ett tydligt och pedagogiskt stöd till berörd personal. Utbildningsinsatser, erfarenhetsutbyte och vägledande material behöver vara lättillgängliga och förståeliga och kombineras med organisatoriska förutsättningar såsom tid, resurser och stöd för praktiskt genomförande. Inom förskolan är det även viktigt att programmets innehåll tydligt kopplas till arbetet med den pedagogiska måltiden (läs mer under *Organisatorisk struktur och kompetensutveckling*).

I programmet föreslås att inrätta en central samverkansfunktion. En sådan skulle underlätta möjligheterna att framgångsrikt implementera programmet, särskilt med förutsättningen att funktionen har mandat till styrning. Funktionen skulle med fördel kunna utformas som de "centrum" som finns på Miljöförvaltningen, med sakkunniga inom olika områden och bland annat ha i uppdrag att samordna utbildningsinsatser som förvaltningarna kan avropa.

Inom fokusområde 2, Matstaden Stockholm, framhålls vikten av samverkan med olika aktörer för att främja hälsosamma och hållbara matval. Förvaltningen anser att det i matprogrammet kan tydliggöras vilka aktörer samverkan avser och i vilka sammanhang den ska ske, samt peka ut behovet av en gemensam plattform för erfarenhetsutbyte och spridning av utvärderingar mellan aktörer som aktivt driver dessa frågor.

#### *Inköp och upphandling av ekologiska livsmedel och måltider*

Även om staden är en stor inköpare av livsmedel är det främst hushållens inköp som påverkar marknaden. Enligt Statistiska centralbyrån har efterfrågan på ekologiska livsmedel minskat i vissa delar av handeln, vilket tillsammans med ökade kostnader och förändrade konsumtionsvanor har gjort att vissa producenter valt att minska eller avsluta sin ekologiska produktion. Detta kan påverka tillgången på ekologiska livsmedel. Mot denna bakgrund vill förvaltningen understryka att möjligheten att nå stadens mål om ekologiska och hållbara livsmedel i hög grad avgörs av hur inköp och upphandling är utformade. Inköpssystemet behöver göra det lätt att göra rätt genom att i huvudsak erbjuda de produkter som

verksamheterna förväntas använda. Om målet är 100 procent ekologiska mejeriprodukter och minst 70 procent ekologiskt för övriga livsmedel behöver detta fullt ut avspeglas i det upphandlade utbudet. I dag saknas dock ekologiska alternativ inom vissa kategorier, exempelvis laktosfria mejeriprodukter och enklare färdiga livsmedel, vilket försvårar måluppfyllelse särskilt i verksamheter utan tillagningskök.

Förvaltningen föreslår därför att andelen ekologiska produkter i stadens avtal följs upp som komplement till målet om 70 procent inköp av ekologiska livsmedel, för att möjliggöra en mer rättvisande bedömning av måluppfyllelsen i relation till det faktiska utbudet. Samtidigt finns ett behov av att säkerställa sund konkurrens i livsmedelsupphandlingarna. I dag är verksamheterna i stor utsträckning hänvisade till en enskild leverantör vilket begränsar möjligheten att ställa krav på kvalitet, leveranssäkerhet och utveckling av sortimentet.

I dialog med nuvarande måltidsleverantör framkommer att även leverantörerna har svårt att leva upp till stadens högt ställda krav på ekologisk andel främst till följd av begränsad tillgång, högre priser och kortare hållbarhet på ekologiska råvaror. Detta medför ökade kostnader, risk för matsvinn samt behov av att i praktiken ersätta ekologiska produkter med konventionella för att säkerställa leverans. Enligt leverantörer är därtill kravnivån för ekologiskt innehåll inte förenlig med nuvarande måltidspris och utbud. Detta försvårar möjligheten att ställa krav på 70 % ekologiskt i måltiderna.

I förlängningen riskerar ökade måltidskostnader att drabba stadens brukare. Inom hemtjänsten finns redan exempel på att äldre avstår från näringsberäknade matlådor av ekonomiska skäl vilket kan leda till sämre näringsintag. Andra utmaningar som lyfts, där arbetet med ekologiska livsmedel innebär att man ibland behöver välja mellan mat och aktivitetsutbud. Här hade handböcker kunnat hjälpa till att genom att ge exempel på möjliga lösningar kring vissa intressekonflikter. Handböckerna bör även inkludera fritidsverksamheter.

Förvaltningen ser därför ett behov av att stadens centrala upphandling och uppföljning av livsmedelsavtal ges en avgörande roll i att säkerställa tillgång, kvalitet och realistiska kravnivåer. I detta arbete bör dietist eller motsvarande kompetens ha en tydlig roll för att säkerställa att näringsmässiga behov inte hamnar i konflikt med upphandlingskrav och hållbarhetsmål.

*Organisatorisk struktur och kompetensutveckling hos måltidspersonal*

Mot bakgrund av livsmedels och måltiders centrala roll i stadens miljö- och klimatarbete ställs höga krav på kockar och måltidsverksamheter att leva upp till ambitiösa mål. Förvaltningen ser därför ett tydligt behov av att stärka de strukturella förutsättningarna för arbetet.

Inom förskolan ser förvaltningen ett behov av förstärkt stöd för kompetensutveckling och fördjupad kunskap hos kockarna. Detta gäller både menyplanering med hänsyn till klimat, hälsa och beredskap samt struktur i arbetet, praktiska metoder för att minska matsvinn och effektivisera resursanvändningen. Därtill finns behov av fördjupad kunskap inom själva matlagningen, inklusive förståelse för menyer, råvarornas samspel och hur hållbara, hälsosamma och sockerreducerade måltider kan tillagas med råvaror som även har lång hållbarhet ur ett beredskapsperspektiv. Förvaltningen bedömer att verksamhetsnära stöd och utbildning är avgörande, där kockar med spetskompetens inom hållbarhet/beredskap/näringslära handleder och lagar mat tillsammans med övriga kockar där det finns behov av detta. För att detta ska vara möjligt krävs både tid och resurser för utbildning och implementering, samt tydliga roller, ansvar och mandat.

Ett nytt arbetssätt med en huvudkock med strategisk kompetens prövas inom ett förskoleområde i Järva. Huvudkocken ansvarar bland annat för beställningar, framtagande av gemensamma matsedlar som tar hänsyn till de olika mål, beredskapsmenyer, samt struktur för matsvinnsmätning och verksamhetsnära utbildningar/stöd till områdets kockar. Arbetssättet har visat positiva effekter, både genom förbättrad budgethållning och ökad likvärdighet mellan förskolor samt genom att barnens lika upplevelse av maten har förbättrats. Förvaltningen arbetar för närvarande med att synliggöra och utveckla detta arbetssätt samt undersöker möjligheterna till uppskalning.

*Pedagogiska måltiden inom förskoleverksamheten*

Implementeringen av matprogrammet och arbetet för näringsrika och klimatsmarta måltider inom förskoleverksamheten behöver ske inom ramen för den pedagogiska måltiden vilket kan tydliggöras i kommande riktlinjer för förskola. Förvaltningen vill särskilt betona att även övrig personal såsom förskolepedagoger och barnskötare har en central roll i barnens måltidsupplevelse genom att de bidrar till att skapa trygga och positiva måltidsmiljöer, presenterar måltider och främjar en positiv inställning till nya rätter. Programmets ambitioner och budskap behöver förankras och förstås



i hela organisationen. Det är viktigt att alla förstår sin roll i relation till uppdraget.

Förvaltningen ser till exempel ett behov av ökad förståelse bland personalen för varför menyer förändras mot mer vegetariska alternativ och varför matsvinn mäts och följs upp, både som en del av stadens klimat- och miljöarbete och som en del av det pedagogiska arbetet. Arbetet med att mäta och minska matsvinn bör integreras i den pedagogiska måltiden och ses som ett tillfälle för barnen att på ett enkelt sätt lära sig om resursanvändning, hållbarhet och att ta tillvara på befintliga resurser.

#### *Beredskapsperspektivet*

Förvaltningen ser positivt på att programmet tydliggör livsmedelsberedskap som en långsiktig och strukturell fråga. I kommande riktlinjer för förskola och verksamheter med egna tillagningskök, ser förvaltningen avseende framtagande av beredskapsmenyer att det tydligt framgår att man i första hand använder råvaror som redan används i den dagliga verksamheten. Detta minskar svinn och underlättar hantering vid en krissituation. Beredskapsmenyerna bör samtidigt ligga i linje med stadens mål om näringsriktiga måltider med låg socker- och salthalt samt låg klimat- och miljöpåverkan. Detta innebär att resurseffektiva livsmedel som kräver begränsad användning av vatten och energi bör väljas, medan produkter med tillsatt socker eller onödiga tillsatser, exempelvis konserverade frukter i sockerlag, bör undvikas.

För verksamheter utan tillagningskök, exempelvis inom äldreomsorgen där måltider tillhandahålls via entreprenad finns särskilda förutsättningar för omsättningslager/beredskapslager av färdiga måltider. Sådana lager (t.ex. frystorkad mat) har inte alltid varit möjliga att upphandla med krav på exempelvis ekologisk andel. Det är därför viktigt att tydliggöra att beredskapslager för kris inte automatiskt ska ingå i statistik och uppföljning av ekologiska livsmedel samt koldioxidutsläpp, särskilt då de kan omfatta större engångsinköp och löpande artikelutbyte.

#### *Uppföljningsverktyg och mätningar*

I matprogrammet anges att stadens verksamheter årligen ska mäta matsvinn och rapportera data i stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS). Förvaltningen ställer sig positiv till en sådan uppföljning, men efterfrågar ett förtydligande kring vilka verksamheter som omfattas, exempelvis om även verksamheter som hanterar mat i mindre skala, såsom LSS-boenden och fritidsverksamheter, ska inkluderas.

Inom förskoleverksamheten berör matsvinnsmätningar många medarbetare, både i kök och på avdelningar genom mätning av

beredningssvinn samt tallriks- och serveringssvinn. Att samtliga dessa medarbetare ska registrera uppgifter direkt i ILS bedöms inte vara ändamålsenligt. För att kunna identifiera relevanta åtgärder och följa upp deras effekt bedömer förvaltningen att matsvinnsmätningar behöver kunna genomföras mer kontinuerligt, vilket förutsätter ett enkelt och lättanvänt system för insamling och dokumentation av data. Förvaltningen ser därför ett behov av ett gemensamt, verksamhetsnära verktyg, exempelvis en upphandlad app för dokumentation av matsvinn. Som referens kan nämnas att Södertälje kommun har testat lösningar med så kallade smarta vågar där mätningar överförs direkt från våg till digitalt system.

Förvaltningen har även tillgång till uppföljningssystemet för livsmedelsinköp *Tendmill*. Förvaltningen upplever dock att systemet i nuläget inte ger tillförlitliga resultat över tid avseende livsmedlens klimatpåverkan. Det är även otydligt hur systemet uppdateras vid tillkomst av nya enheter samt vem inom staden som ansvarar för dessa uppdateringar. Vidare är systemet inte uppbyggt utifrån förvaltningarnas befintliga ekonomistruktur (KST) vilket försvårar arbetet att koppla rätt data till rätt verksamhet. Förvaltningen efterfrågar därför en stadsgemensam, tydlig och samlad strategi för hur systemet ska och kan användas.

Toni Mellblom  
Stadsdelsdirektör  
Järva stadsdelsförvaltning

Jonas Eliasson  
Avdelningschef  
Järva stadsdelsförvaltning

## **Bilagor**

1. Följebrev Remiss av Reviderad matstrategi
2. God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram
3. Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande – reviderad matstrategi

## Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Toni Mellblom, Stadsdelsdirektör	2026-02-11
Jonas Eliasson, Avdelningschef	2026-02-11