

Handläggare
Anna-Lena Albin
Telefon: 08-50812018**Till**
Södermalms stadsdelsnämnd
19 februari 2026

Remiss - Reviderad matstrategi, God mat för hälsa, klimat och miljö

Svar på remiss från kommunstyrelsen, dnr KS 2024/1083

Förvaltningens förslag till beslut

Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Sammanfattning

Ett förslag till nytt matprogram är framtaget som linjerar med Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och möter förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap. Programmet har två fokusområden.

Fokusområde 1. Hållbara måltider i stadens verksamheter.

I fokusområde 1 ingår fyra 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. Det övergripande målet om minst 70 procent ekologiska livsmedel står fast för alla verksamheter. För vissa livsmedelsgrupper, som mejerivaror föreslås att dessa ska vara 100 procent ekologiska.

Fokusområde 2: Matstaden Stockholm.

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 för att kunna välja mat med mindre klimatpåverkan.

Förvaltningen är positiv till förslaget. *God mat för hälsa, klimat och miljö* – *Stockholms stads matprogram* ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. Programmets höjda ambitionsnivå har förutsättning att stärka hela stadens arbete,

då det förutom den offentliga måltider även inkluderar medarbetare, stockholmare och lyfter den sociala rättvisan i likvärdiga måltider.

Bakgrund

Södermalms stadsdelsnämnd har av kommunstyrelsen den 6 november 2025 fått en remiss för yttrande senast den 3 mars 2026.

Ärendet

Ett förslag till nytt matprogram är framtaget som linjerar med Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och möter förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap. Det nya programmet bygger på uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat samt beredskapsområdet. Programmets syfte är att skapa förutsättningar för och ge vägledning till berörda nämnder och bolagsstyrelser att arbeta med mat och livsmedel

Matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument. Det innehåller en inledande del som beskriver tre av de stora utmaningar som kan kopplas till mat: hälsa, miljö och klimat samt livsmedelsberedskap. Programmet har två fokusområden.

Fokusområde 1. Hållbara måltider i stadens verksamheter.

Här lyfts den offentliga måltiden, det vill säga den mat som serveras i stadens förskolor och skolor och i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Här ingår även mat och måltider som serveras vid personalsammankomster, representation och enklare förtäring.

I fokusområde 1 ingår fyra 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. Det övergripande målet om minst 70 procent ekologiska livsmedel står fast för alla verksamheter. För vissa livsmedelsgrupper, som mejerivaror föreslås att dessa ska vara 100 procent ekologiska. Minskad klimatpåverkan från upphandlade livsmedel ska minska med minst 40 procent till år 2030 jämfört med år 2013. Det innebär ett mål om max 1,25 CO₂e per kl livsmedel år 2030.

Staden ska stärka beredskapen och resiliensen i 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 fokusområde 1:

- 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 lite 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

Målgruppsanpassad och tydlig kommunikation, inom organisationen och med exempelvis vårdnadshavare och anhöriga för att skapa förståelse och trygghet kring matprogrammets intentioner.

Fokusområde 2: Matstaden Stockholm

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 för 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 och andra kommuner och myndigheter.

För att skapa förutsättningar för mer hälsosamma och hållbara matvanor ska stadens matmiljöer ses över och kontinuerligt förbättras. Detta gäller inte minst de platser där många barn och unga vistas som vid parklekar och fritidsgårdar.

För att skapa en levande matstad lyfts stadsodling som en del i att stimulera denna utveckling. Tak, innergårdar och offentliga ytor kan omvandlas till platser där fruktträd, bärbuskar och grönsaker får växa.

Styrning och uppföljning

Matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument som kompletteras med verksamhetsspecifika förtydliganden. Dessa kommer revideras utifrån det nya matprogrammet:

- *Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad*
- *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskolor i Stockholms stad*
- *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad.*

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

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av ekonomiavdelningen inom Södermalms stadsdelsförvaltning. Ärendet har behandlats i förvaltningsgruppen och pensionärsrådet 9 februari 2026.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen är positiv till förslaget. *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. Programmets höjda ambitionsnivå har förutsättning att stärka hela stadens arbete, då det förutom den offentliga måltider även inkluderar medarbetare, stockholmaren och lyfter den sociala rättvisan i likvärdiga måltider.

Överlag så är fokus främst på miljö och hållbarhet vilket till stor del är syftet med strategin men vi ser behov av att utveckla de övriga delarna i Livsmedelsverkets måltidsmodell ytterligare eftersom alla delarna behövs för att skapa så bra offentliga måltider som möjligt. Exempelvis för att skapa trivsamma måltider bör vi arbeta evidensbaserat utifrån Måltidsmodellen och FAMM (modellen för att strukturerat mäta och följa upp måltidsmiljön). Programmet ser väldigt bra ut. Många perspektiv och kräver att hela verksamheten engagerar sig i frågorna.

Förutom kökspersonal behöver också övriga medarbetare inom förskola, skola, äldreomsorg och socialtjänstens verksamheter kunskap om varför vissa livsmedel väljs och hur de bidrar till hälsa och miljö. Det skapar en gemensam grund för att kunna omsätta stadens målsättningar i praktiken. Det är också viktigt att beräkningar, uppföljningar och redovisningar av matens miljö- och klimatpåverkan utvecklas och finns lättillgängliga för berörda medarbetare. Tydlig information till anhöriga om specialkost, näringsinnehåll och hållbarhetsarbete bidrar till ökad trygghet och förtroende. Genom att matgäster får kunskap om måltidernas betydelse stärks också deras delaktighet och förståelse. Bra att annat

än ekologiska livsmedel utan även rättvisemärkningen finns omnämnd, att ta hänsyn till.

Det finns en referens på sidan 6 (i remissen) till att 10 % av jordens befolkning lider av hunger – kan denna ersättas med statistik för staden dvs andel äldre med risk för undernäring/undernäring i äldreomsorgen? Målet ”Ingen hunger” i Agenda 2030 inkluderar undernäring hos äldre och det känns mer relevant i sammanhanget när dokumentet gäller för Stockholm stad. I äldreomsorgen gäller även delvis andra kostråd än de som beskrivs som hälsofrämjande i strategin.

Det behöver även förtydligas att mat och måltider ska anpassas utifrån individuella behov. Det kan vara en större utmaning att uppfylla kraven på andel ekologiskt för äldre som har anpassad kost/specialkost och kosttillägg.

I äldreomsorgen är det också rimligt att det finns en högre gräns för matsvinn då vi behöver arbeta för att de äldre, som ofta har nedsatt aptit och risk för undernäring, ska ha möjlighet att ta om av maten och inte tillaga exakt så mycket som beräknas gå åt.

Vi önskar också att det tydliggörs ytterligare att det behövs medarbetare med kostkompetens som dietister och kostvetare inom alla stadens verksamheter för att kunna arbeta utifrån detta dokument och andra styrande dokument i staden och arbeta evidensbaserat med mat och måltider.

När det gäller möjligheterna för alla verksamheter att nå målen om ekologiska livsmedel och minskad klimatpåverkan krävs ytterligare insatser. Främst när det gäller upphandling av livsmedel och måltider. Kravet på 100 procent ekologiskt för mejerivaror och minst 70 procent ekologiskt för övriga livsmedel behöver avspeglas i utbudet. Mycket bra att upphandling och inköp även är med då det är det som våra kök trycker på. Att det inte finns tillräckligt med ekologiska produkter och att upphandlingen behöver bli bättre.

Vi önskar också att strategin konkretiseras och förtydligas för att underlätta för verksamheter att följa den. Nu är den övergripande och kan därmed bli svårare att följa.

Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Jämställdhetsanalys

Förvaltningens bedömning är att detta ärende varken innebär direkta eller indirekta konsekvenser för kvinnor respektive män och någon ytterligare jämställdhetsanalys behöver inte göras.

Barnrättsanalys

Förvaltningen uppfattar inte att förslaget som lyfts i ärendet ger direkta eller indirekta konsekvenser för barn. En vidare barnrättsanalys genomförs därför inte.

Kerstin Andersson
Stadsdelsdirektör
Södermalms
stadsdelsförvaltning

Snorre Berglund
Avdelningschef
Södermalms
stadsdelsförvaltning

Bilagor

1. Remissversion av *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram*

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Kerstin Andersson, Stadsdelsdirektör	2026-01-30
Snorre Berglund, Avdelningschef	2026-01-30