

Handläggare
Linnéa Lundbäck
Telefon: 08-50810063**Till**
Norra innerstadens stadsdelsnämnd
2026-02-19

Remiss av Reviderad matstrategi

Yttrande till kommunstyrelsen angående remiss KS
2024/1083

Förvaltningens förslag till beslut

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

Sammanfattning

Norra innerstadens stadsdelsnämnd har fått en remiss av *Reviderad matstrategi* för yttrande till kommunstyrelsen.

Förslaget till nytt matprogram är ett stadsövergripande styrdokument. Matprogrammet har bland annat uppdaterats mot bakgrund av att kommunfullmäktige fattat beslut om stadens nya miljöprogram och klimathandlingsplan, att förändringar i omvärlden har skett sedan den nuvarande matstrategin antogs år 2019 samt att uppdaterad forskning har tillkommit. Matprogrammet ska ersätta nuvarande matstrategi.

Förvaltningen anser att det är bra att matstrategin har reviderats. Förvaltningen har samtidigt ett antal synpunkter, vilka bland annat handlar om att det till del saknas beskrivningar om äldres särskilda behov och utmaningar och att de måltider som serveras i stadens verksamheter behöver anpassas utifrån individuella behov. Förvaltningen anser att det är bra att styra inköpen via upphandling i syfte att underlätta för verksamheterna. Förvaltningen vill dock betona vikten av att ett kostdataprogram upphandlas gemensamt, alternativt att en gemensam lösning tas fram som går att avropa via stadens avtal för programvaror och licenser. Vidare lyfter förvaltningen att det är önskvärt att de handböcker och vägledningar som ska tillhandahållas i varje berörd verksamhet tas fram centralt i staden.

Bakgrund

Norra innerstadens stadsdelsnämnd har fått en remiss av *Reviderad matstrategi* för yttrande till kommunstyrelsen senast den 3 mars 2026. Övriga remissinstanser inom staden är Stockholms stadshus AB, samtliga stadsdelsnämnder och flertalet facknämnder, däribland miljö- och hälsoskyddsnämnden, förskolenämnden, kulturnämnden och äldre- och äldreomsorgsnämnden. Remissinstanser utanför stadens organisation är ett flertal organisationer som till exempel Ekomatcentrum, KRAV, Naturskyddsföreningen Stockholms län och Världsnaturfonden WWF.

Ärendet

Stockholms stads matstrategi har reviderats mot bakgrund av det uppdrag som gavs i kommunfullmäktiges budget för 2024.

Sedan den nu gällande matstrategin som antogs år 2019 har kommunfullmäktige fattat flera beslut som påverkat revideringen. Det handlar till exempel om Miljöprogram 2030, där det bland annat framgår att andelen inköpta ekologiska livsmedel ska uppgå till minst 70 procent av stadens inköpta livsmedel. Det handlar även om Klimathandlingsplan 2030 som specificerar vad staden ska göra för att stadens klimatmål ska nås. Därtill har förändringar i omvärlden lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap, samt att det har tillkommit uppdaterad forskning inom hälso- miljö-, klimat- och beredskapsområdet.

Styrdokumentets namn har ändrats från *strategi* till *program* i enlighet med vad som framgår i tillämpningsanvisningen *Stockholms stads stadsövergripande styrdokument*.

God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram

Förslaget till nytt matprogram är ett stadsövergripande styrdokument. Programmet innehåller två fokusområden.

Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter

Detta fokusområde handlar framförallt om den så kallade offentliga måltiden, det vill säga den mat som serveras i stadens förskolor och skolor samt i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Målgruppen för fokusområdet är främst de nämnder som ansvarar för offentliga måltider. Övriga nämnder och bolagsstyrelser inom staden berörs gällande den mat och de måltider som serveras vid personalsammankomster, representation och enklare förtäring.

Inom fokusområdet finns fyra arbetsområden:

- Goda, trivsamma och integrerade måltider.
- Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider.

- Klimat- och miljömedvetna måltider.
- Beredskap och resiliens i stadens måltider.

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av fokusområdet:

- Upphandling och inköp.
- Kompetensutveckling.
- Samverkan.
- Digitalisering.
- Kommunikation.

Fokusområde 2: Matstaden Stockholm

Detta fokusområde handlar framförallt om matens hälso-, miljö- och klimataspekter eftersom staden i dagsläget har ett begränsat ansvar för invånarnas livsmedelsberedskap. Fokusområdet vänder sig till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för hållbara och hälsofrämjande matval.

Inom fokusområdet finns två arbetsområden:

- Matmiljö.
- En levande matstad.

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av fokusområdet:

- Integrerat perspektiv
- Samverkan
- Upphandling och inköp
- Påverkansarbete
- Kommunikation

Styrning och uppföljning

Mål, indikatorer och aktiviteter som ska bidra till det föreslagna matprogrammets intentioner fastställs i stadens budget. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska även följa matprogrammets inriktning vid personalsammankomster och upphandling och inköp av representation och enklare förtäring.

I vissa fall behöver det föreslagna matprogrammet kompletteras med verksamhetsspecifika förtydliganden. Det finns idag riktlinjer och policys som är framtagna utifrån nuvarande matstrategi. I samband med revideringen av matstrategin sker därför ett arbete för att säkerställa mer enhetlighet, tydlighet och likvärdighet i de underliggande styrdokumenterna. Samtliga berörda verksamheter ska även ha handböcker för vägledning samt tips och råd för verksamhetsnära personal.

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

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av kvalitetsavdelningen i samråd med förskoleavdelningen och äldreomsorgsavdelningen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen anser att det är bra att matstrategin har reviderats för att överensstämja med andra styrdokument inom staden, såsom stadens miljöprogram och klimathandlingsplan, samt att programmet har uppdaterats utifrån aktuell forskning inom hälso-miljö-, klimat- och beredskapsområdet.

Förvaltningen har ett antal synpunkter på det föreslagna matprogrammet vilka beskrivs nedan.

Inom fokusområde 1, *Hållbara måltider i stadens verksamheter*, beskrivs kompetensutveckling som ett av fem arbetssätt och verktyg som är centrala för ett framgångsrikt genomförande. Förvaltningen instämmer i att kompetensutveckling kommer att bli viktigt för att kunna leva upp till matprogrammets höjda ambitioner och förvaltningen anser att det finns ett behov av stöd i kompetensutveckling för stadsdelsnämnderna. Förvaltningen menar att detta med fördel skulle kunna erbjudas centralt ifrån, till exempel från facknämnderna.

Förutom att matprogrammet ska kompletteras med nya verksamhetsspecifika riktlinjer beskrivs även att handböcker och vägledningar ska tillhandahållas i samtliga berörda verksamheter. Förvaltningen förutsätter att dessa handböcker ska tas fram centralt i staden, så att det inte tillfaller varje stadsdelsnämnd att skapa egna handböcker för samtliga verksamheter.

Upphandling och inköp beskrivs som ett annat av de fem arbetssätt och verktyg som är centrala för ett framgångsrikt genomförande av fokusområde 1. Förvaltningen anser att det är bra att styra inköpen via upphandling i syfte att underlätta för verksamheterna att göra val som går i linje med matprogrammets ambitioner.

En viktig förutsättning för att kunna laga måltider i egen regi för till exempel vård- och omsorgsboenden är tillgång till kostdataprogram. Detta för att enkelt kunna hantera bland annat måltidsplanering, näringsberäkning, ingredienser och allergener samt för att kontrollera matsvinn. För närvarande saknas ett upphandlat kostdataprogram inom staden och förvaltningen vill därför betona vikten av att ett sådant upphandlas gemensamt, alternativt att en gemensam lösning tas fram som går att avropa via stadens avtal för

programvaror och licenser. Förslagsvis hanteras detta av serviceförvaltningens inköpsorganisation.

I matprogrammets bakgrund, under rubrik *Mat för god hälsa och social hållbarhet*, saknas beskrivningar om äldres särskilda behov och utmaningar. De nordiska näringsrekommendationerna, som beskrivs på samma sida, gäller för att bibehålla hälsa men en stor andel av de måltider som serveras i stadens verksamheter är till äldre där näringsrekommendationerna är andra. Även andra grupper kan behöva justeringar av de nordiska näringsrekommendationerna, till exempel personer med sjukdomar med risk för undernäring och personer med neuropsykiatriska diagnoser. Förvaltningen föreslår därför att matprogrammet kompletteras med ett förtydligande om att de nordiska näringsrekommendationerna i första hand är avsedda att tillämpas för planering av kost för grupper av friska individer med normalvikt, men att kostens sammansättning behöver anpassas utifrån individuella behov vad gäller personer med sjukdom och för grupper med särskilda behov.

I matprogrammet beskrivs vikten av att skapa hållbara och hälsofrämjande matmiljöer, särskilt för barn och unga. Flera av de miljöer som beskrivs är också till för äldre och ska främja även deras hälsa. Förvaltningen anser att det, förutom barn och unga, även är viktigt att betona betydelsen av hållbara och hälsofrämjande matmiljöer för äldre och att sådana mötesplatser till exempel utgörs av öppna träffpunkter samt idrotts- och simhallar.

Förvaltningen anser även det inom fokusområde 1 och arbetsområde *Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider* bör framgå att maten ska vara individuellt anpassad och utgå från målgruppens behov, vilket till exempel kan innebära att maten är konsistensanpassad vid tugg- och sväljsvårigheter. Förvaltningen anser även att det bör framgå att hänsyn ska tas till medicinska, kulturella, etiska och religiösa aspekter.

Vidare saknar förvaltningen texter om drycker, vilket också räknas som livsmedel. Förvaltningen anser att matprogrammet bör kompletteras med texter om drycker.

Förvaltningen anser även att vissa begrepp som används i matprogrammet skulle behöva definieras. Närproducerat är ett exempel på ett begrepp som används flera gånger och förvaltningen menar att det skulle behöva förtydligas vad som är att betrakta som ”närproducerat”.

Slutligen anser förvaltningen att vissa bilder – till exempel de bilder som visas på sida 7 och 23 – i nuvarande layout är för små för att

det ska gå att läsa texterna i bilderna. Förvaltningen föreslår därför att dessa förstoras eller förändras så att det blir tydligt för läsaren.

Förvaltningen föreslår att nämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Jesper Ackinger
Stadsdelsdirektör
Norra innerstadens
stadsdelsförvaltning

Maria Härenstam
Avdelningschef
Norra innerstadens
stadsdelsförvaltning

Bilagor

1. God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram
2. Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande – Reviderad matstrategi

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Jesper Ackinger, Stadsdelsdirektör	2026-02-03
Maria Härenstam, Avdelningschef	2026-02-03