

**Handläggare**  
Åsa Ahlsved  
Telefon: 08-50836251**Till**  
Äldrenämnden  
17 februari 2026

## Svar på remiss av Reviderad matstrategi

Svar på remis från kommunstyrelsen KS 2024/1083

### Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen gällande reviderad matstrategi för Stockholms stad och överlämnar det till kommunstyrelsen.

### Sammanfattning

Stadsledningskontoret har i kommunfullmäktiges budget 2024 fått i uppdrag att revidera strategin God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad. I stadsledningskontorets förslag ska matstrategin anges som program och därmed ha tillhörande riktlinjer. Ny benämning är God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholm stads matprogram nedan kallad matprogram. I budgetuppdraget för 2025 ingår att förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldrenämnden reviderar gällande styrdokument för respektive nämnd utifrån den reviderande matstrategin. För äldrenämnden innebär det att mat- och måltidspolicyn ska ersättas av matprogrammet med tillhörande riktlinjer. Riktlinjerna ska beslutas av kommunfullmäktige i separat ärende. Handböcker och vägledningsmaterial kommer att tas fram för förskola, skola och äldreomsorg.

Matprogrammet är indelat i två fokusområden:

1. Hållbara måltider i stadens verksamheter.
2. Matstaden i Stockholm.

Inom fokusområde 1 anges fyra arbetsområden som är viktiga för att offentliga måltider ska skapa matglädje och hållbar utveckling. Inom varje område beskrivs hur stadens offentliga måltider ska utformas för att följa stadens övergripande budget och styrdokument. Arbetsområdena är:

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

Det finns fem arbetssätt och verktyg som är centrala för att uppnå genomförandet av fokusområde 1.

- Upphandling och inköp
- Kompensutveckling
- Samverkan
- Digitalisering
- Kommunikation

Fokusområde 2 vill bidra till att underlätta för medborgarna att göra hälsosamma och miljövänliga val. Då krävs samarbete mellan olika aktörer inom näringslivet, civilsamhället, forskning, andra kommuner och myndigheter. Området är indelat i två arbetsområden:

- Matmiljö
- En levande matstad

Där finns fem arbetssätt och verktyg för att genomföra fokusområde 2.

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

Uppföljning av matprogrammet ska ske i respektive verksamhet och på en stadsövergripande nivå.

Förvaltningen anser att reviderad matstrategi är ett ambitiöst program som tydligt visar att det behövs ett internt och tvärssektoriellt samarbete för att uppnå målen. Det kan dock upplevas som att hälsoperspektivet inte får tillräckligt tyngd jämfört med miljö- och klimatperspektivet och att dessa inte står i motsatsförhållande till varandra.

Utsläpp från stadens upphandlade livsmedel ska minska gällande andelen koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e). Äldreomsorgens måltider har högre CO<sub>2</sub>e nivåer än förskola och skola då de oftare serverar köträtter. I matprogrammet står att förskola och skola ska gå före och visa vägen, något som förvaltningen tycker är väl avvägt. Genom inköp av ekologiska varor och fisk från hållbara bestånd kan staden lättare nå målen men sannolikt ökar livsmedelskostnaden för äldreomsorgens måltider.

Förvaltningen ser att kontinuerlig kompetensutveckling för alla yrkesgrupper inom verksamheten är viktig men det finns även behov av ett utökat digitalt stöd. I matprogrammet förslås en stadsgemensam samverkansfunktion vilket är positivt men behöver förtydligas med fokus på en samordnad funktion och styrning inom måltidsområdet som kan driva gemensamma insatser och utveckling inom staden.

## Bakgrund

Stadsledningskontoret har i kommunfullmäktiges budget 2024 fått i uppdrag att revidera God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad. I enlighet med tillämpningsanvisningarna Stockholm stads stadsövergripande styrdokument ska begreppet program användas och stadens matstrategi föreslås övergå till att kallas program.

Stadsledningskontoret har tillsammans med representanter från utpekade förvaltningar arbetat med ett förslag till nytt matprogram där äldreförvaltningen är en av dem. Även externa representanter har konsulterats under arbetets gång som till exempel Stockholm Business Region.

I budgetuppdraget för 2025 står att förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldrenämnden ska revidera gällande styrdokument för respektive nämnd utifrån den reviderande matstrategin. För äldrenämnden betyder det att mat- och måltidspolicy för äldreomsorg i Stockholm stad ersätts av föreslagna God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram.

## Ärendet

Sedan ”God, hälsosam och klimatsmart mat - Matstrategi för Stockholm stad” beslutades 2019 har flera styrande dokument reviderats som Miljöprogram 2030 och Klimathandlingsplan 2030. Det finns indikatorer i budget för klimatpåverkan från upphandlade livsmedel och för andelen inköpta ekologiska livsmedel. Det har även skett förändringar i omvärlden vilket har stärkt livsmedelsberedskapen. Innehållet i Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och indikatorer i budget har tagits hänsyn till i förslaget matprogram.

I nuvarande matstrategi finns ett tydligt hälso-, miljö- och klimatfokus som riktar sig till de nämnder som ansvarar för måltidsverksamhet. I förslaget till nytt matprogram har området vidgats till att även omfatta nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare. De ska ges tillgång till att äta mer hälsosam mat med mindre miljö- och klimatpåverkan. Det ska även finnas möjlighet att stärka hållbara och hälsofrämjande matmiljöer.

I inledningen till matprogrammet beskrivs att livsmedel och måltider är nära sammankopplade till vår tids samhällsutmaning från folkhälsa till miljö, klimat och livsmedelsberedskap. Matprogrammet är uppdelad i två fokusområden:

1. Hållbara måltider i stadens verksamheter.
2. Matstaden Stockholm.

Fokusområde 1 vänder sig i främst till nämnder som ansvarar för att servera och upphandla livsmedel och måltider. Det omfattar även stadens övriga nämnder och bolagsstyrelser som serverar mat i samband med personalsammankomster, representation och enklare förtäring till medarbetare.

Fokusområde 2 vänder sig i första hand till nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till mer hälsosam mat med mindre miljö- och klimatpåverkan.

### Fokusområde 1

I fokusområde 1 visas Livsmedelsverkets måltidsmodell som består av sex olika områden som är trivsamt, god, säker, integrerad, miljösmart och näringsriktig. Dessa områden är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och hållbar utveckling. I Stockholms stads matprogram finns de olika områdena representerade i fyra olika arbetsområden, men ytterligare två områden har lagts till, jämlikhet och livsmedelsberedskap. De fyra arbetsområdena är:

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

Staden serverar cirka en miljon offentliga måltider i veckan och upphandlar måltider och livsmedel för cirka 850 miljoner per år varav ungefär tre fjärdedelar är livsmedel och en fjärdedel är måltider.

Inom varje arbetsområde beskrivs hur stadens offentliga måltider ska utformas för att följa stadens övergripande budget och styrdokument och vissa skrivningar i Stockholms stads matprogram har skärpts för att följa dessa nya mål. Inköp av ekologiska livsmedel kvarstår på 70 procent men för vissa livsmedelsgrupper som mejerivaror är föreslaget mål 100 procent ekologiska inköp. Det finns även skärpta skrivningar om upphandling och inköp av fisk och skaldjur. I Stockholms stads matprogram föreslås att klimatpåverkan av upphandlade livsmedel ska minska med 40 procent till 2030 vilket innebär att påverkan av upphandlade livsmedel är ungefär 1,25 koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e) /kg livsmedel till 2030. Alla verksamheter ska bidra till att målet nås men de pedagogiska verksamheterna förskola och skola ska gå före och visa vägen.

Fem arbetssätt och verktyg är centrala för att uppnå genomförandet av fokusområde 1.

- Upphandling och inköp – stadens avtalade sortiment och utbud måste spegla stadens målsättning och styrande dokument.
- Kompetensutveckling – behovet av ökad kompetens berör olika yrkesgrupper och i varierande grad.
- Samverkan – genom stärkt samverkan och stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter kan samverkan bidra till att nå målen.
- Digitalisering – det finns behov av digitaliserade planerings- och uppföljningsverktyg för ett framgångsrikt arbete. Detta kan vara att till exempel mäta matsvinn, optimerat näringsintag och effektiva inköp.
- Kommunikation – för att nå målen behövs en tydlig och målgruppsanpassad kommunikation för medarbetare och anhöriga.

## Fokusområde 2

Människors matval påverkar både hälsa, miljö och klimatet.

Matvanor är formade av olika faktorer och valen av mat är en individuell fråga. Genom att underlätta för att göra hälsosamma och miljövänliga val bidrar detta till minskade konsumtionsbaserade utsläpp.

För att öka förutsättningar för mer hälsosamma och hållbara matval krävs samarbete mellan olika aktörer inom näringslivet, civilsamhälle, forskning, andra kommuner och myndigheter.

Fokusområde 2 är indelad i två olika arbetsområden:

- Matmiljö – Matmiljön är avgörande för människors matval. Det som påverkar är marknadsföring, tillgång och exponering i livsmedelsbutiker, sporthallar, vid kulturevenemang och restauranger.
- En levande matstad – Intresset för matens kvalitet och ursprung växer och i Stockholm finns många aktörer med intresse för att bidra till en levande matstad, där såväl innovation, stadsodling och gastronomi kan växa.

Det finns fem arbetssätt och verktyg för att genomföra fokusområde 2.

- Integrerat perspektiv – stadens nämnder och bolagsstyrelser kan genom sin verksamhet påverka förutsättningar för människor att få tillgång till hållbar och hälsofrämjande mat.
- Samverkan – för att få tillgång till hälsosam och hållbar mat krävs samarbete inom stadens verksamheter men även med aktörer utanför stadens organisation.
- Upphandling och inköp.

- Påverkansarbete – staden behöver synliggöra hinder, efterfråga förändringar och bidra med kunskap och erfarenhet.
- Kommunikation – spridning av information, kunskap och vägledning till invånarna för att underlätta att göra hållbara matval.

### **Styrning och uppföljning**

I kommunfullmäktiges budget för 2025 finns uppdrag till förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldre- och vårdnämnden att revidera sina respektive styrdokument utifrån den reviderade matstrategin. I matprogrammet föreslås att idag styrande dokument för förskola, skola och äldreomsorg ska ersättas av riktlinjer för respektive område och vara ett styrdokument tillhörande matprogrammet. Riktlinjerna ska beslutas av kommunfullmäktige i separat ärende. Handböcker och vägledningar ska tillhandahållas för förskola, skola och äldreomsorg och ska användas av medarbetare som arbetar med mat och måltider.

Uppföljning av arbetet sker löpande inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS), och vid behov genom enkäter och andra utvärderingsverktyg. Uppföljning ska ske både i respektive verksamhet och på en stadsövergripande nivå. Implementering av matprogrammet ska ske via stadens nämnder och bolagsstyrelser genom verksamhetsanpassade mål, aktiviteter och arbetssätt.

### **Jämställdhetsanalys**

Detta tjänsteutlåtande har inte bedömts ha någon påverkan på förhållandet mellan könen.

### **Ärendets beredning**

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande äldreomsorgsfrågor. Samverkan med de fackliga organisationerna har skett i förvaltningsgruppen den 11 februari. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 10 februari. Det för socialnämnden, äldre- och vårdnämnden och överförmyndarnämnden gemensamma rådet för funktionshinderfrågor har tagit del av ärendet den 12 februari.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Förslag på reviderad matstrategi för Stockholms stad - God mat för hälsa, klimat och miljö är ett ambitiöst program som är välstrukturerat med en tydlig disposition. Det är bra att livsmedelsberedskap och jämlikhet har integrerats i programmet. Förvaltningen tycker att förslag på reviderad matstrategi tydliggör att ett långsiktigt, internt och tvärsektoriellt samarbete krävs för att uppnå målen. Förvaltningen anser att hälsoperspektivet behöver få

lika stor tyngd som miljö- och klimatperspektivet då dessa inte står i motsats till varandra. I nuvarande utformat program upplevs miljö- och klimatfrågor ha något större tyngd än hälsoperspektivet för äldres hälsa.

Utsläppen från stadens upphandlade livsmedel ska minska gällande andelen koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e) per kg livsmedel. De livsmedel som har höga CO<sub>2</sub>e utsläpp är framför allt kött vilket ofta serveras inom äldreomsorgens verksamheter. Äldre personer önskar och är van med maträtter innehållande kött men serveras även kött för att lättare säkerställa näringsrekommendationerna. I matprogrammet står att alla verksamheter ska bidra till målet men att förskola och skola får gå före och visa vägen. Gemensamt ska stadens verksamheter nå målet för att minska andelen CO<sub>2</sub>e. Genom att öka inköp av ekologiska livsmedel och fisk från hållbara bestånd kan staden lättare nå uppsatta mål. Det kan ibland vara svårt att få ekologiska varor i den omfattning som verksamheterna önskar. Det beror på att jordbruk ställer om från ekologisk produktion till konventionell och vilket leder till brist hos leverantören. Ekologiska varor är oftast dyrare vilket framför allt gäller kött, fisk och fågel. Inköp av ekologiska varor och fisk från hållbara bestånd gör att kostnaden för livsmedel och måltider sannolikt kommer att öka för äldreomsorgens måltider. Förvaltningen ställer sig bakom att matprogrammets innehåll bygger på nordiska näringsrekommendationer (NNR2023) och riktlinjer från livsmedelsverket för målgruppen förskola, skola och äldreomsorg. Det är evidensbaserad forskning som ligger till grund för NNR 2023 och livsmedelsverkets riktlinjer vilket verksamheterna ska följa.

För att nå målen har det stor betydelse vilken mat och vilka måltider som verksamheterna köper in. Det ska vara lätt att göra rätt och genom att till exempel välja anbudsvaror från livsmedelsavtalet kan beställaren vara trygg i att rätt krav har ställts på varan. Det kommer att behövas ett utökat digitalt stöd för att hjälpa verksamheterna i menyplanering och redovisning av statistik.

Förvaltningen bedömer att kontinuerlig kompetenshöjning är viktigt för alla yrkesgrupper inom stadens verksamheter för att kunna bidra till stadens höga ambitioner. Det är ett gemensamt arbete för att nå målen inom verksamheten.

För att tydliggöra programmets innehåll kommer riktlinjer samt handbok att skrivas för bland annat äldreomsorgens verksamheter. I de föreslagna riktlinjerna för äldreomsorgen kommer det kvarstå att nattfastan och måltidsobservationer ska mätas regelbundet inom vård- och omsorgsboenden. I nuvarande mat- och måltidspolicy för

äldreomsorgen står att det ska finnas rutiner för att mäta matsvinn. I föreslaget matprogram tydliggörs att verksamheterna ska mäta matsvinn. Det finns inte angivet vilken typ av matsvinn som ska mätas, hur ofta eller under vilken tidsperiod.

Förvaltningen ser det som positivt att uppföljning av arbetet sker i stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS) vilket ska utföras både inom respektive verksamhet och på en stadsövergripande nivå.

Samverkan i form av nätverk finns idag mellan olika verksamhetsområden. En stadsgemensam samverkansfunktion är positiv men behöver förtydligas med fokus på en samordnande funktion och styrning inom måltidsområdet som kan driva gemensamma insatser och utveckling inom staden.

Förvaltningen föreslår att äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen gällande reviderad matstrategi för Stockholms stad och överlämnar det till kommunstyrelsen

Karin Bülow  
Äldredirektör  
Äldreförvaltningen

Jonna Hermansson  
Avdelningschef  
Äldreförvaltningen

### **Bilaga**

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



## **Attesterat av**

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

<b>Namn</b>	<b>Datum</b>
Karin Bülow, Äldredirektör	2026-02-02
Jonna Hermansson, Avdelningschef	2026-02-02