

Handläggare
Johanna Sandahl
Telefon: 08-50829344**Till**
Kommunstyrelsen

Reviderad matstrategi

Uppdrag från kommunfullmäktige

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

1. *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* godkänns enligt bilaga 1 till stadsledningskontorets tjänsteutlåtande.
2. Samtliga nämnder ska inarbeta programmet i sin verksamhetsplanering.
3. Stockholms Stadshus AB uppmanas att för egen del anta samt även ge samtliga bolagsstyrelser i uppdrag att anta *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* enligt bilaga 1 till stadsledningskontorets tjänsteutlåtande.
4. Uppföljning av programmet ska ske inom ramen för det integrerade systemet för ledning och styrning (ILS).
5. *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* (dnr KS 2018/430) upphör därmed att gälla.

Sammanfattning

Stockholms stads matstrategi *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.

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.

En framgångsrik implementering av det föreslagna matprogrammet kräver att redan befintliga verktyg och arbetssätt utvecklas, och att nya tillkommer. I det föreslagna matprogrammet identifieras centrala verktyg och arbetssätt för respektive fokusområde.

Stadsledningskontoret anser att föreliggande förslag till matprogram för Stockholms stad ligger i linje med kommunfullmäktiges uppdrag i budget 2024. Förslaget är ambitiöst och möter såväl ambitionerna i budget 2025 som i Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner.

Bakgrund

År 2019 antog kommunfullmäktige Stockholms stads matstrategi *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* (dnr KS 2018/430). I kommunfullmäktiges budget för 2024 gavs ett uppdrag om att revidera strategin:

Kommunstyrelsen ska i samråd med förskolenämnden, miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden, äldre- och stadsdelsnämnderna revidera stadens matstrategi: "God, hälsosam och klimatsmart mat".

I enlighet med tillämpningsanvisningen *Stockholms stads stadsövergripande styrdokument* (dnr KS 2024/265) ska begreppet *program* användas för den typ av styrdokument som stadens matstrategi är, det vill säga ett stadsövergripande dokument med fokus på långsiktiga ambitioner och viljeinriktningar som kan sträcka sig över mandatperioder. Det gör att stadens matstrategi föreslås övergå till att kallas program

Förslaget till ett nytt matprogram har tagits fram av representanter från de i budgetuppdraget utpekade nämnderna, under ledning av kommunstyrelsen. I arbetet har även representanter från Stockholm Business Region deltagit. Representanter från andra nämnder och bolagsstyrelser har också konsulterats under arbetets gång.

I kommunfullmäktiges budget för 2025 finns uppdrag till förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldre- och stadsdelsnämnden om att revidera styrdokument utifrån den reviderade matstrategin:

- *Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad* (dnr 3.1-558/2018).

- *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad* (dnr 1.3.2-9718/2018).
- *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskolor i Stockholms stad* (exempelvis dnr HÄ 2021/251, Hägersten-Älvsjö stadsdelsförvaltning).

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av stadsledningskontorets stadsutvecklingsavdelning.

Ärendet

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

Sedan den nu gällande matstrategin antogs har kommunfullmäktige fattat flera beslut som påverkat revideringen. Det handlar bland annat om:

- Miljöprogram 2030 (dnr KS 2023/682), inklusive bland annat delmål 2.5 *Minskad klimatpåverkan från mat* samt delmål 3.3 *Staden bidrar till stärkt biologisk mångfald i omvärlden*, där det slås fast att andelen inköpta livsmedel ska uppgå till minst 70 procent och att andelen närproducerade livsmedel ska öka. I mål 4 *Ett klimatanpassat Stockholm* konstateras bland annat att staden behöver arbeta strategiskt och långsiktigt för att säkra livsmedelstillgången. Miljöprogrammet innehåller även mål om att halvera stadens konsumtionsbaserade utsläpp till år 2030 bland annat.
- Klimathandlingsplan 2030 (dnr KS 2023/416), som specificerar vad stadens nämnder och bolagsstyrelser ska göra för att stadens klimatmål ska nås, samt Handlingsplan för biologisk mångfald (dnr KS 2020/931), tar upp vikten av inköp av ekologiska livsmedel bland annat.
- Förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap, uttryckt i bland annat stadens budget de senaste åren.
- Etablering och skärpning av indikatorer för klimatpåverkan från upphandlade livsmedel samt för andel inköpta ekologiska livsmedel.

Till grund för förslaget till nytt matprogram ligger också uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat- samt beredskapsområdet. Ett konkret exempel är uppdateringen av de nordiska näringsrekommendationerna (Nordiska Ministerrådet, 2023), som utgör en vetenskaplig grund för kostråd i Sverige och övriga

nordiska länder. De ligger också till grund för Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan, skolan respektive äldreomsorgen.

Rådande matstrategi har ett tydligt hälso- och miljö- och klimatfokus och riktar sig framför allt till de nämnder som ansvarar för måltidsverksamhet. I förslaget till nytt matprogram är dessa perspektiv fortsatt centrala men ett livsmedelsberedskapsperspektiv har lagts till. Förslaget till nytt matprogram har dessutom vidgats till att utöver måltidsverksamheterna rikta sig till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till och äta mer hälsosam mat med mindre miljö- och klimatpåverkan, och har möjlighet att stärka hållbara och hälsofrämjande matmiljöer. I likhet med rådande matstrategi föreslås matprogrammet inte ha en tidsbestämd programperiod.

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

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. Programmet avslutas med ett samlat avsnitt om styrning och uppföljning.

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.

Fyra arbetsområden

Det första fokusområdet i förslaget till nytt matprogram utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell, som innehåller sex pusselbitar som alla är viktiga för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling, men ytterligare två pusselbitar har lagts till: jämlikhet och livsmedelsberedskap. Pusselbitarna har grupperats i fyra arbetsområden som tillsammans bildar en helhet:

- 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 övergripande mål i kommunfullmäktiges budget, Miljöprogram 2030 och andra styrdokument ska uppfyllas. Nya mål och ambitioner i styrdokumentet har föranlett en skärpning av vissa skrivningar i det föreslagna matprogrammet jämfört med rådande matstrategi. Det gäller exempelvis upphandling av ekologiska livsmedel. Det övergripande målet, minst 70 procent, står fast sedan tidigare, men en höjd ambitionsnivå är föreslagen gällande vissa livsmedelsgrupper, som exempelvis att 100 procent av stadens upphandlade mejerivaror ska vara ekologiska. Även skrivningar om upphandling och inköp av fisk och skaldjur har skärpts. Det föreslagna matprogrammet innehåller också ett nytt tidsatt mål om minskad klimatpåverkan från upphandlade livsmedel: att klimatpåverkan från upphandlade livsmedel ska minska med minst 40 procent till år 2030 jämfört med år 2013, då staden började mäta klimatpåverkan från livsmedel. En sådan minskning innebär att klimatpåverkan från stadens upphandlade livsmedel är ungefär 1,25 kg CO₂e per kg livsmedel år 2030.

Arbetssätt och verktyg

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av programmets första fokusområde.

- Upphandling och inköp

Stadens avtalade sortiment och utbud ska spegla de målsättningar som uttrycks i bland annat det föreslagna matprogrammet, kommunfullmäktiges budget, Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. I samband med inköp ska det vara lätt att välja rätt.

- Kompetensutveckling

Kompetensbehovet berör olika yrkeskategorier och sträcker sig över flera områden, allt från menyplanering till näringslära, matlagning med lite klimat- och miljöpåverkan, inköpskunskap och risk- och beredskapsanalys.

- Samverkan

Stadens decentraliserade organisation beskrivs som en utmaning i arbetet med mat och måltider. Stora vinster finns att hämta genom stärkt samverkan och stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter

- Digitalisering

Digitaliserade planeringsverktyg och uppföljningsverktyg är en förutsättning för ett framgångsrikt arbete med alltifrån minskat matsvinn till optimerat näringsintag, minskad klimat- och miljöpåverkan och mer effektiva inköp.

- Kommunikation

Tydlig och målgruppsanpassad kommunikation, till och mellan såväl medarbetare, ledning som anhöriga, är viktigt 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. Matrelaterade folkhälsosjukdomar ökar i alla åldersgrupper, och även om ohälsotalen i Stockholm minskat totalt, är skillnaderna mellan olika områden fortfarande stora. En frisk och välmående 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.

Arbetsområden

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.

- Integrerat perspektiv

Flera av stadens nämnder och bolagsstyrelser kan genom sin verksamhet 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 – i exempelvis arbetsmarknadsinsatser, näringslivsutveckling, stadsplanering och i miljö- och klimatarbetet – kan förutsättningarna stärkas.

- Samverkan

Stadens rådighet att stärka människor förutsättningar att få tillgång till hållbar och hälsofrämjande mat är begränsad, och samverkan med andra aktörer är därför avgörande.

- Upphandling och inköp

Även utanför den offentliga måltiden har staden genom upphandling av matrelaterade tjänster möjlighet att påverka matutbudet.

- Påverkansarbete

Staden har en viktig roll i att synliggöra hinder, efterfråga förändring och bidra med kunskap och erfarenhet för en snabbare omställning.

- Kommunikation

Genom att sprida information och vägledning för hållbara matval i stadens kommunikationskanaler, vid evenemang och andra plattformar kan förutsättningarna för mer hållbara matval stärkas.

Styrning och uppföljning

Styrning

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 personalsammankomster och upphandling och inköp av representation och enklare förtäring.

Förslaget till nytt matprogram är ett stadsövergripande styrdokument som i vissa fall behöver kompletteras med verksamhetsspecifika förtydliganden. Det gäller inte minst stadens måltidsverksamheter, och kan exempelvis handla om när och hur specialkost ska serveras i förskola och skola eller hur lång tid det maximalt får vara mellan måltider i äldreomsorgen. Dessa specifikationer finns idag i:

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

I kommunfullmäktiges budget för 2025 finns uppdrag till förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldre- och vårdnämnden att revidera sina respektive styrdokument utifrån den reviderade matstrategin, det vill säga det föreslagna matprogrammet. Existerande styrdokument har utvecklats och beslutats vid olika tidpunkter och har olika struktur och innehåll. I samband med revideringen av matstrategin sker därför ett arbete för att säkerställa mer enhetlighet i de underliggande styrdokumenterna för att uppnå mer stringens och tydlighet, och främja likvärdighet inom och mellan stadens verksamheter. Förutsättningar för att uppnå detta är att:

- Samtliga underliggande styrdokument bygger på det föreslagna matprogrammet.
- Samtliga underliggande styrdokument blir *riktlinjer* för att tydliggöra att programmet är det övergripande styrdokumentet och riktlinjerna preciserar vad som krävs av respektive verksamhet.

- Samtliga riktlinjer enbart innehåller kompletterande styrsignaler.
- Samtliga riktlinjer får liknande struktur. Det underlättar inte minst för stadsdelsnämnderna, som har verksamhet inom såväl förskola som äldreomsorg och socialtjänst.

Reviderade riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad antas i utbildningsnämnden. Övriga riktlinjer antas i kommunfullmäktige, för att skapa likvärdighet mellan stadsdelar.

I verksamheterna finns ett identifierat behov av handböcker för vägledning och konkreta tips och råd för verksamhetsnära personal. Sådana handböcker finns idag i vissa verksamheter, som exempelvis äldreförvaltningens *Mat- och måltidshandbok för äldreomsorgen i Stockholms stad* och stadsdelsspecifika handböcker för måltider i förskolan. I det föreslagna matprogrammet anges att handböcker ska finnas i samtliga berörda verksamheter.

Uppföljning

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. Samtliga verksamheter föreslås också mäta och rapportera sitt matsvinn.

Stadsledningskontorets synpunkter och förslag

I kommunfullmäktiges budget för 2025 framgår att Stockholms stad ska vara ledande i genomförandet av FN:s globala hållbarhetsmål i Agenda 2030, i att minska utsläppen och stärka den biologiska mångfalden samt vara en stark förebild för andra städer i den omställning som måste ske inom ramen för de planetära gränserna. Det framgår också att Stockholm ska vara en jämlik stad där alla barn ska få jämlika livsvillkor och livschanser oavsett var i staden de bor. Stadens omställningsarbete ska bidra till ett mer jämlikt och jämställt samhälle och inte öka orättvisor mellan individer och grupper. I budget för 2025 anges också att staden behöver ha bättre beredskap genom större rådgivning över viktiga samhällsfunktioner och välfärden, inklusive höjd förmåga inom måltidsberedskap. År 2024 antog kommunfullmäktige Miljöprogram 2030 och Klimathandlingsplan 2030, med flertalet mål respektive åtgärder med koppling till mat och måltider.

Stadsledningskontoret anser att det föreslagna *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* ligger i linje med kommunfullmäktiges uppdrag i budget 2024 om att revidera stadens

matstrategi. Förslaget till program är ambitiöst och möter såväl ambitionerna i budget 2025 som i Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner.

Stadsledningskontoret anser att det är lämpligt att matprogrammet inte har en tidsbestämd programperiod – på så sätt kan nästa revidering ske när behov finns, exempelvis i samband med att bakomliggande styrdokument revideras. Stadsledningskontoret anser även att det föreslagna matprogrammets bredare angreppssätt är både angeläget och nödvändigt för stärkt måloppfyllelse.

Fokusområde 1 – krafttag behövs

Staden har en gedigen och mångårig erfarenhet av att servera näringsriktiga måltider i förskola, skola och i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Staden har i många år också haft höga ambitioner om att minska klimat- och miljöpåverkan från måltidsverksamheterna. Arbetet har varit framgångsrikt men utmaningar kvarstår. För att kommunfullmäktiges mål ska nås anser stadsledningskontoret att det krävs ytterligare insatser. Det behöver vara lätt att göra rätt i samband med exempelvis inköp, menyplanering och matlagning. Föreslagna skärpningar gällande upphandling av exempelvis ekologiska livsmedel och hållbart fångad fisk är därför välkomna. Kunskapen om mat och måltider behöver stärkas hos såväl verksamhetsnära personal som ledning. Matprogrammets intentioner behöver vara väl förankrade genom hela organisationen. Rapporterings- och uppföljningsverktyg behöver vara lättanvända och adekvata. Samverkan både inom och mellan stadens verksamheter behöver stärkas.

För att leva upp till ambitionen om att vara en stark förebild för andra städer välkomnar stadsledningskontoret förslaget om att det föreslagna matprogrammet även gälla den dryck och de måltider och enklare förtäring som serveras vid stadens nämnder och bolagsstyrelser. Det finns redan idag exempel på förvaltningar som har policyer för mat vid personalsammankomster, men stadsledningskontoret ser positivt på tydligheten i att ambitionerna kring mat gäller i alla stadens verksamheter.

I uppföljningen av indikatorerna för ekologiska livsmedel samt för minskad klimatpåverkan syns stora skillnader mellan olika verksamheter och enheter. I utbildningsnämndens tertiärrapport 1 för 2022 redovisas resultatet av en analys av klimatpåverkan från skolmåltider kopplat till indikatorn för minskad klimatpåverkan. Där konstateras bland annat att gemensamma nämnare för de skolor som framgångsrikt når stadens mål är:

- Cirka 30 procent lägre servering av rött kött (gris- och nötkött), jämfört med skolor som inte når målen.

- Deltagande i satsningar och utbildningar som genomförts.
- Aktiv skolledning med tydligt målfokus och ett starkt engagemang i frågorna.

Utbildningsnämndens analys understryker vikten av två av de arbetssätt och verktyg som lyfts fram i förslaget till nytt matprogram: *kompetensutveckling* samt *kommunikation*. Personal på olika nivåer i stadens organisation, från kökspersonal till ledning, behöver stöd, utbildningar och kompetensutveckling för att känna engagemang för och ha förmågan att servera näringsriktiga måltider med låg miljö- och klimatpåverkan som bidrar till stärkt livsmedelsberedskap. Stadsledningskontoret anser att en effektiv implementering av stadens nya matprogram kräver utbildningsinsatser och tydliga vägledningar för berörda delar av stadens organisation. Ett sådant exempel är den omfattande utbildningssatsning som utbildningsnämnden inleder under hösten 2025 som riktar sig till ett stort antal personalgrupper, men motsvarande satsning behövs även i andra delar av organisationen. Inom ramen för stadens medverkan som partner i PLATE, ett forskningscentrum för resilienta måltider vid Stockholm Resilience Centre vid Stockholms universitet, finns stor potential att ta fasta på kunskap om hur sådana måltider bäst komponeras. Det kan också bidra också till klimathandlingsplanens åtgärd om att utreda hur måltider med 1,25 kg CO₂e per kg livsmedel kan komponeras för stadens olika verksamheter, och vilka stödverktyg som krävs.

Kunskap och engagemang är också en grundförutsättning för att på ett tryggt sätt kunna kommunicera med exempelvis anhöriga om matens kvalitet och näringsinnehåll, något som många vittnar om kan vara utmanande.

Stadsledningskontoret välkomnar förslaget om att handböcker och vägledningar ska tillhandahållas inom respektive verksamhet och användas av medarbetare som arbetar med mat och måltider. Stadsledningskontoret anser även att de med fördel bör utvecklas genom samverkan inom staden och följa samma struktur. Det underlättar inte minst för stadsdelsnämnderna som ansvarar för verksamhet inom såväl förskola som socialtjänst och äldreomsorg.

Stadsledningskontoret anser även att det föreslagna matprogrammets arbetssätt och verktyg inom *upphandling och inköp* samt *digitalisering* är centrala för programmets implementering. I stadens decentraliserade struktur, där menyplanering och inköp av livsmedel och måltider sker lokalt, är det mycket viktigt att stadens upphandlade livsmedelssortimentet tydligt följer beslutade mål och ambitioner och att det i samband med inköp är lätt att välja rätt. Här är menyplaneringssystem,

kostdatasystem och andra digitala verktyg av central betydelse för allt från närings- och klimatberäkning till planering och budgetering. En förutsättning för ett framgångsrikt resultat är också att berörd personal på ett ändamålsenligt sätt lätt kan ta del av måluppfyllelse för den specifika verksamheten och få vägledning om förbättringsåtgärder. Även här är utveckling av digitala hjälpmedel av avgörande betydelse.

Redan i den befintliga matstrategin, och i klimathandlingsplanen, påpekas behovet av att stärka *samverkan* inom och mellan stadens måltidsverksamheter. Stadsledningskontoret välkomnar därför förslaget om att inrätta en samverkansfunktion, och anser att det är nödvändigt för en framgångsrik implementering av programmet.

Samverkansfunktionen bör vara en plattform för kunskaps- och erfarenhetsutbyte och stärkt kompetens i frågor som rör exempelvis näringslära, livsmedelssäkerhet, hållbar matlagning och måltidspedagogik. Samverkan bidrar också till en mer likvärdig måltidsverksamhet. Funktionen bör också en nyckelroll i att följa upp resultat och genomföra analyser av data och på så sätt identifiera förbättringsåtgärder inom matprogrammets arbetsområden.

Stadens matstrategi är integrerad i stadens överordnade system för ledning och styrning, ILS. Stadsledningskontoret konstaterar att det idag sker rapportering och uppföljning kopplat till två indikatorer: klimatpåverkan från upphandlade livsmedel samt för andel inköpta ekologiska livsmedel. Ytterligare, ej siffrersatta mål finns uttryckta i kommunfullmäktiges budget och i Miljöprogram 2030. Det gäller exempelvis mål om minskat matsvinn samt större andel närproducerade livsmedel och livsmedel i säsong. Matsvinn mäts idag i många av stadens verksamheter, men det finns varken något stadsövergripande system för rapportering och uppföljning eller ett stadsövergripande systematiskt arbete för minskat matsvinn. Avsaknaden av gemensamma system innebär att det saknas vetskap om hur stort matsvinnet i stadens verksamheter är, vilket medför utmaningar med att avgöra vilka insatser som är lämpliga för att minska matsvinnet och var de behövs mest. Stadsledningskontoret välkomnar därför förslaget om att samtliga verksamheter årligen ska mäta och rapportera matsvinn och rapportera i ILS.

Fokusområde 2 – ett nytt område för Stockholms stad

Förslaget till nytt matprogram har vidgats från ett fokus på måltidsverksamheter till att även inkludera insatser för att öka förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till och konsumera hälsofrämjande mat med låg miljö- och klimatpåverkan. Stadsledningskontoret anser att fokusområdet

Matstaden Stockholm, genom de två arbetsområdena och tillhörande arbetssätt och verktyg, på ett lämpligt sätt fångar upp ambitioner i både kommunfullmäktiges budget för 2025 och i Miljöprogram 2030, och stärker stadens förutsättningar att nå uppsatta mål kopplat till såväl miljö och klimat som jämlika livsvillkor.

Stadsledningskontoret anser att staden bör nyttja sin rådighet i de sammanhang där den finns, och i andra sammanhang aktivt samverka med andra aktörer som kan stärka arbetet för goda matmiljöer och en levande matstad.

Stadsledningskontoret anser att betydligt fler nämnder och bolagsstyrelser kan bidra till arbetet för Matstaden Stockholm. Det kräver, i linje med föreslaget matprogram, kompetensförstärkning och analys om och i så fall hur verksamheten påverkar människors matval, liksom att nämnder och bolagsstyrelser i strategier och dagligt arbete verkar för att stärka förutsättningarna för invånare och besökare att få tillgång till och konsumera hälsofrämjande mat med låg miljö- och klimatpåverkan. Genom ett sådant integrerat perspektiv kan mat och måltider bli en självklar del av många nämnders och bolagsstyrelserns arbete och ett viktigt bidrag till att uppfylla stadens målsättningar.

Stadsledningskontoret föreslår att kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar att godkänna *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* och att ge nämnder och bolagsstyrelser i uppdrag att inarbeta programmet i sin verksamhetsplanering.

Fredrik Jurdell
Stadsdirektör

Jonas Claeson
Avdelningschef

Bilagor

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

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Fredrik Jurdell, Stadsdirektör	2025-09-26
Jonas Claeson, Avdelningschef	2025-09-26