



Protokoll 2/2026

fört vid Miljö- och hälsoskyddsnämndens sammanträde
tisdagen den 17 februari 2026 kl. 17:00-17:10, Gamla
biblioteket, Tekniska nämndhuset

Ledamöter

Åsa Lindhagen (MP) Ordförande
Elin Hjelmestam (L) Vice ordförande
Felicia Schartner Giertha (S)
Fredrik Pettersson (S)
Celal Altun (S)
Frida Nehrfors Hultén (V)
Leo Müller (V)
Torbjörn Erbe (M)
Fritz Lennaárd (M)
Elin Böhlin (M)
Anders Edin (SD)
Ashna Ibrahim (C)
Elsa Wiberg (S) ersätter Bjarne Snis Sigtryggsson (S)

Ersättare

Carl Houston (S)
Jonas Santesson (V)
Eva Darolf Linnros (V)
Torbjörn Ebérus (M)
Josefine Axelsson (M)
Gabriel Kroon (SD)
Joakim Rönnbäck (L)

Övriga närvarande

Lykke Ask Nämndsekreterare
Monika Gerdhem Avdelningschef
Mikael Nyberg Avdelningschef
Maria Svanholm Avdelningschef
Björn Söderlund Utvecklingschef
Emily Tjäder Avdelningschef

Justerare

Åsa Lindhagen, Elin Hjelmestam

Datum för justering

2026-02-17

Paragraf

§8

Sekreterare

Lykke Ask

§ 8**Reviderad matstrategi****Remiss från kommunstyrelsen, dnr KS 2024/1083****Dnr 2025-22298**

MF 2025/162

Beslut

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutar enligt miljöförvaltningens förslag:

1. Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutar att godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.
2. Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutar att omedelbart justera paragrafen.

Reservation

Samtliga ledamöter för Moderaterna reserverar sig med hänvisning till sitt förslag.

Anders Edin (SD) reserverar sig mot beslutet med hänvisning till sitt förslag.

Ashna Ibrahim (C) reserverar sig mot beslutet med hänvisning till sitt förslag.

Nämndens behandling av ärendet**Framlagda förslag till beslut**

1. Ordföranden Åsa Lindhagen (MP), Felicia Schartner Giertha m.fl. (S), Frida Nehrfors Hultén m.fl. (V) och vice ordföranden Elin Hjelmestam (L) föreslår (se beslutet).
2. Torbjörn Erbe m.fl. (M) föreslår att nämnden beslutar att avstyrka remissen från kommunstyrelsen samt att därutöver anföra följande:

Stockholm ska vara en förebild inom hållbara livsmedelssystem som bidrar till god hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan samt stärkt livsmedelsberedskap. Matprogrammet God mat för hälsa, klimat och miljö lyfter fram viktiga områden för stadens måltidsverksamhet och hur Stockholm som matstad kan utvecklas. Vi instämmer i att hållbara matval ska genomsyra stadens organisation och att den offentliga måltiden är en viktig pusselbit i

stadens arbete för hälsa och hållbarhet. Att upphandlingar och menyplanering kan bidra till en stärkt livsmedelsberedskap är också en relevant utgångspunkt, särskilt med tanke på det rådande omvärldsläget och behovet av en flexibel och diversifierad livsmedelskedja.

Samtidigt menar vi att programmets nuvarande fokus riskerar att bli ensidigt och i praktiken motverka både hälsa och hållbarhet. Problemen i dagens livsmedelssystem ligger i hög grad inte i enskilda råvaror som kött, utan i den omfattande användningen av ultraprocessade produkter som industrin producerar med vinstmaximering som främsta drivkraft. Dessa produkter är ofta fyllda med nitrit, emulgeringsmedel, förtjockningsmedel och konserveringskemikalier, och bidrar till ett lägre näringsintag, sämre folkhälsa och ökad sårbarhet i livsmedelssystemet.

I detta perspektiv är det problematiskt att programmet starkt betonar minskat köttintag, utan att samtidigt tydligt ta avstånd från ultraprocessade livsmedel. Kött i sig är inte huvudproblemet – det är näringsfattiga, kemikalietäta och hårt processade produkter som bör minska. Detsamma gäller ett stort utbud av produkter baserade på ultraprocessat mjöl, såsom vitt bröd, pasta och olika kexprodukter, som ofta har ett mycket lågt näringsinnehåll.

Vi vill i stället lyfta fram vikten av en återgång till traditionella och robusta livsmedelssystem. Framtiden för både biologisk mångfald och livsmedelsberedskap ligger i att återta och stärka odlingen av spannmål som råg, korn och havre, samt att öka andelen grödor som ärtor, bönor, rotfrukter och kål. Dessa grödor har höga näringsvärden, är väl anpassade till svenska förhållanden och lämpar sig mycket väl för lagring och lång hållbarhet. I Sverige finns dessutom en lång tradition av hur dessa livsmedel tillagas effektivt och näringsrikt – ett tydligt exempel är hur försvaret under lång tid använt ärtsoppa som bas i sin mathållning.

Att laga mat från grunden med råg, korn, havre, ärtor, bönor och rotfrukter kan kräva ökade matlagningskunskaper och viss omställning i köken, men kunskapen finns och är en investering i både hälsa, beredskap och miljö. En sådan inriktning skulle minska beroendet av importerade och ultraprocessade produkter och bidra till ett mer resilient livsmedelssystem.

Mot denna bakgrund anser vi att programmet i sin nuvarande utformning riskerar att bli ett verktyg för förmynderi, särskilt inom skolan och äldreomsorgen. Barn och äldre, som ofta har begränsade möjligheter att själva påverka sina måltider, används i praktiken för att uppnå den nuvarande majoritetens klimatpolitiska målsättningar. Detta äventyrar grundläggande principer om individens valfrihet, näringsintag och måltidens primära funktion i välfärden.

När det gäller äldreomsorgen är detta särskilt allvarligt. Att äldre i Stockholm inte i huvudsak själva får bestämma över den mat de äter, och att den mat de vuxit upp med och ätit under hela sina liv i praktiken exkluderas, är djupt problematiskt. Många äldre har nedsatt aptit eller dålig tandstatus, och i dessa fall är igenkänning, smak och energitäthet avgörande för att undvika undernäring. Varje kalori som faktiskt äts är viktig. Ett ensidigt fokus på minskat köttintag riskerar att leda till att mat lämnas orörd, vilket både ökar matsvinnet och försämrar näringsintaget. Att införa en form av ”förklädd vegetarianism” genom generella krav på ökad vegetabilisk andel går stick i stäv med en omsorg som sätter individens behov i centrum.

Liknande problem finns inom förskola och skola. Skol- och förskolemåltidernas huvudsyfte är att ge barn och unga tillräcklig energi och näring för att orka växa, utvecklas och klara skoldagen. En måltid som inte äts upp, oavsett hur klimatsmart den är på pappret, bidrar varken till bättre hälsa eller minskad klimatpåverkan utan leder i stället till ökat matsvinn. Att i första hand se skolmåltider som ett klimatpolitiskt verktyg riskerar att underminera både måltidens pedagogiska värde och dess grundläggande funktion.

Vi delar ambitionen att Stockholm ska minska sin klimatpåverkan och stärka livsmedelsberedskapen. Detta måste dock ske på ett sätt som är realistiskt, näringsmässigt hållbart och som respekterar människors behov och valfrihet. Vi efterfrågar därför ett matprogram som tydligare tar avstånd från ultraprocessade och kemikaliefyllda produkter, som värnar traditionella och näringstäta livsmedel och som sätter medborgaren – inte ideologiska schabloner – i centrum.

3. Anders Edin (SD) föreslår att nämnden beslutar att avslå förvaltningens förslag till beslut samt att därutöver anföra följande:

Stockholms stad ska erbjuda måltider som är hållbara ur klimat- och miljöperspektiv, men måltider inom förskola, skola och äldreomsorg ska i första hand säkerställa god hälsa, tillräckligt energiintag och hög näringskvalitet. Offentliga måltider är inte enbart ett verktyg för miljöstyrning utan innebär en direkt påverkan på barns utveckling, elevers studieförmåga och äldres hälsa. Detta är särskilt avgörande då stadens måltidsverksamhet omfattar ett mycket stort antal serveringar varje dag och därmed har stor betydelse för invånarnas välbefinnande över tid.

Hållbarhetsarbetet behöver därför utgå från ett helhetsperspektiv där näringsriktighet och acceptans hos dem som äter maten väger tungt.

För att säkerställa valfrihet och möta olika behov och preferenser bör det inom stadens verksamheter alltid finnas både ett fullvärdigt vegetariskt alternativ och ett alternativ som innehåller kött, fågel eller fisk. Ett sådant förhållningssätt bidrar till att fler faktiskt äter av den mat som serveras, vilket i sin tur stärker folkhälsan och minskar risken för undernäring, särskilt bland äldre.

Måltider inom äldreomsorg och skola är en central del av hälsa, trygghet och livskvalitet och ska vara goda, näringsriktiga och anpassade efter individuella behov. En alltför ensidig styrning mot vissa livsmedel riskerar att leda till minskat matintag, lägre nöjdhet och ökat matsvinn, vilket både försämrar måltidsupplevelsen och motverkar programmets egna ambitioner om hållbarhet.

4. Ashna Ibrahim (C) föreslår att nämnden beslutar att avstyrka förvaltningens förslag samt att därutöver anföra följande:

Centerpartiet välkomnar att Stockholms stad tar fram ett nytt matprogram som ska stärka stadens arbete med mat och måltider. Däremot har innehållet en alltför skeptisk bild på just svensk matproduktion och de hjälteinsatser som svenska bönder gör för miljön och klimatet. Stockholm behöver öka andelen närproducerat på tallriken.

Det är positivt att programmet tydligt omfattar Centerpartiets förslag ”Matstaden Stockholm”. Samtidigt anser vi att remissvaret behöver kompletteras. Vi yrkar därför att nämnden ska överlämna svaret på remissen med följande tillägg.

Matprogrammet beskriver livsmedelssektorn/jordbruket som en av de stora påverkansfaktorerna bakom förlusten av biologisk mångfald, med hänvisning till globala förhållanden. Vi menar att detta behöver nyanseras tydligare i programmet så att svenskt jordbruk, som verkar under mycket högre miljö- och djurskyddskrav, inte klumpas ihop med världens mest ohållbara matproducenter. Svenska bönder är en del av lösningen, inte problemet.

Programmet lyfter animalieproduktionens globala miljö- och klimatpåverkan och drar slutsatsen att köttkonsumtionen bör minska. Samtidigt anger programmet att igenväxning av betesmarker är ett av de största hoten mot biologisk mångfald i Sverige, och att kött som konsumeras bör komma från djur som fått beta och därigenom bidragit till öppna landskap och friska ekosystem. Vi anser att denna spänning måste hanteras genom ett tydligt tillägg: svensk betesbaserad djurhållning och naturbetesmarker ska lyftas fram som en del av lösningen för

biologisk mångfald, inte reduceras till ett problem. Återigen, att svenska bönder är en del av lösningen, inte problemet.

I fokusområde 1 listas att arbetet ska leda till ökad andel ekologiska och rättvist producerade livsmedel, minskad klimatpåverkan, minskat matsvinn, ökad säsongsanpassning och *därefter* fler närproducerade livsmedel. Vi anser att detta ger fel signal om vad som är mest effektivt för klimat, beredskap och landsbygd. Närproducerat/svenskt bör prioriteras högre i stadens praktiska vägledning. Vi föreslår därför att programmet kompletteras med en uttrycklig prioriteringsordning vid målkonflikter, exempelvis: 1. Närodlat ekologiskt 2. Närodlat 3. Ekologiskt (och därefter övriga hållbarhetskriterier i avvägningen).

Programmet konstaterar att Sverige är importberoende och att stärkt lokal/regional/svensk livsmedelsproduktion kan minska sårbarheten i leveranskedjor. Samtidigt slår programmet fast att staden inte får ställa krav på svenskt ursprung i upphandling. Vi menar att remissvaret måste tydliggöra att Stockholm har betydande möjligheter att stärka försörjningsberedskapen genom offentlig upphandling genom att, utöver det som nämns i programmet, utforma upphandlingar så att lokala och regionala producenter kan delta (t.ex. logistikupplägg, rimliga delkontrakt, uppföljning). Som exempel lyckas Skövde kommun i sina upphandlingar med att över 99 procent av alla animalier är svenskproducerade, genom rätt formulerade upphandlingskrav.

Programmet hänvisar till kostrekommendationer som innebär tydliga normer för rött kött och anger styrning mot mer vegetariska måltider i verksamheterna. Vi anser att stadens styrning bör fokusera på klimatsmart, trygg och populär mat med hög kvalitet och låg klimatpåverkan och att omställningen ska ske utan att låsa fast sig i ideologiskt färgade kostnormer, särskilt när svensk animalisk produktion ofta är ett bättre klimatval än långväga vegetariska alternativ.

Programmet bör även inkludera att ökad upphandling av viltkött skulle ge både hälso-, djurskydds-, miljö- och klimatomfattiga fördelar. Ur ett klimat- och hälsoperspektiv innebär viltkött kortare transporter samt att köttet är fritt från antibiotika, färgämnen, nitrit och andra tillsatser. Därtill är köttet magrare och därmed nyttigare. Ur ett djurskyddsperspektiv är det också bra då vilt lever i det fria. Stammar måste även gallras då de som växer ohämmat orsakar skador för jordbruk, trädgårdar, trafik samt offentliga platser, som exempelvis gäss som sprider bakterier på stadens badplatser. Eftersom de orsakar skador i grödor minskar också möjligheten till närodlade grödor om viltstammarna är för stora.

Särskilt uttalande

Vice ordföranden Elin Hjelmestam (L) lämnar särskilt uttalande enligt följande:

Liberalerna delar ambitionen om hållbara måltider, men menar att de mycket högt satta kraven på ekologisk mat riskerar att få betydande negativa konsekvenser för privata och idéburna utförare i äldreomsorgen. För dessa aktörer innebär kraven ökade kostnader och ett mer begränsat livsmedelssortiment, vilket i praktiken riskerar att leda till mindre varierade menyer och att vissa uppskattade livsmedel helt faller bort.

Staden genom sina förvaltningssvar pekar själv på att inköp av ekologiska livsmedel och fisk från hållbara bestånd blir avsevärt dyrare. Exempelvis kan ekologiska köttprodukter kosta omkring dubbelt så mycket som konventionella alternativ, och ekologisk fisk är i många fall så kostsam att den inte är möjlig att köpa in. För privata och idéburna utförare, som ofta saknar samma ekonomiska buffertar som verksamheter i stadens regi, innebär detta en särskilt stor belastning.

Liberalerna menar därför att de nuvarande kraven riskerar att försvåra för privata och idéburna aktörer att bedriva äldreomsorg med god kvalitet, vilket i förlängningen hotar likvärdigheten i äldreomsorgen. Kraven på ekologisk mat är i nuvarande form kostnadsdrivande och alltför rigida, och behöver anpassas bättre till utförarnas faktiska förutsättningar samt till äldres behov och valfrihet.

Handlingar i ärendet

- MF 2025/162-2 08 2025-22298 Remiss av Reviderad matstrategi
- MF 2025/162-2.1 08 2025-22298 bilaga 1 Reviderad matstrategi
- MF 2025/162-2.2 08 2025-22298 bilaga 2 KS tjänsteutlåtande till reviderad matstrategi

Signerat av

Protokollet har signerats digitalt av följande personer

Namn	Datum
Åsa Lindhagen	2026-02-18
Elin Hjelmestam	2026-02-18