



**Handläggare**  
Christine Oljelund  
Telefon: 08-50805695

**Till**  
Hässelby-Vällingby  
stadsdelsnämnd  
2026-01-29

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

Svar på remiss från kommunstyrelsen om reviderad  
matstrategi diarienummer KS 2024/1083

### Förvaltningens förslag till beslut

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens  
utlåtande som svar på remissen från kommunstyrelsen.

### Sammanfattning

Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltning har svarat på en remiss  
från kommunstyrelsen om ny matstrategi, *God mat för hälsa, klimat  
och miljö – Stockholms stads matprogram*.

Förvaltningen är positiv till förslaget och ser att det bidrar till att  
förverkliga de sociala, miljömässiga och ekonomiska målen i  
Agenda 2030. Programmet ligger i linje med Miljöprogram 2030  
och tillhörande handlingsplaner.

När det gäller möjligheterna för alla verksamheter att nå målen om  
ekologiska livsmedel och därmed minskad klimatpåverkan krävs  
ytterligare insatser, bland annat behöver upphandlingarna göras om.  
De som gör inköp i verksamheterna behöver se att det är lätt att  
köpa rätt och svårt att köpa fel. För att möjliggöra för samtliga  
verksamheter att nå målen borde det endast finnas varor som  
antingen är ekologiska eller närproducerade. Detta gäller särskilt  
utbudet för köp av fika och enklare förtäring. Idag är det  
upphandlade utbudet det motsatta. Här finns det en problematik då  
det idag råder brist på ekologiska varor vilket ger ett begränsat  
utbud. Ett begränsat utbud skulle också kunna inskränka  
möjligheten att tillgodose det individuella behovet och individens  
egna val av livsmedel inom exempelvis äldreomsorgen.

Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltning  
Stadsdelsdirektörens stab

Hässelby torg 20-22  
Box 3424  
16564 Hässelby  
Växel 08-50804000  
Fax 08-508 04 099  
hasselby-vallingby@stockholm.se  
www.stockholm.se/hasselby-vallingby

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

## Bakgrund

Förslag till nytt matprogram har tagits fram under ledning av kommunstyrelsen. Programmet ersätter tidigare matstrategi *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* (dnr KS 2018/430). Utifrån det nya programmet kommer *Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad* och *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskolor i Stockholms stad* och *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad* att revideras.

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd har fått programmet på remiss med svarstid senast 3 mars 2026.

## Ärendet

Ett förslag till nytt matprogram är framtaget. Programmet linjerar med Miljöprogram 2030 och Klimathandlingsplan 2030 samt möter de förändringar som finns i omvärlden, 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 koldioxidekvivalenter (CO<sub>2</sub>e) per kg 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 låg 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**

Detta ärende har utarbetats inom avdelningen för verksamhetsstöd och stadsmiljö vid Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltning. Internsamverkan har skett med berörda avdelningar.

### **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. Förvaltningen ser att programmet bidrar till att förverkliga de sociala, miljömässiga och ekonomiska målen i Agenda 2030.

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. De som gör inköpen i verksamheterna ska inte bara se att det är lätt att köpa rätt, de ska finna det svårt att köpa fel. För att

kunna nå målen borde det endast finnas med varor på anbud som antingen är ekologiska eller närproducerade. Detta gäller särskilt utbudet av enklare förtäring och fika, som smörgåsar, bullar och tårter, där det endast borde finnas ekologiskt. Det upphandlade utbudet är idag det motsatta. Här finns det en problematik då det idag råder brist på ekologiska varor och förvaltningen är medveten om risken med att ställa höga krav när det gäller andelen procent av ekologiska livsmedel vid upphandlingar och att företag då väljer att inte lämna anbud på våra upphandlingar. Ytterligare en aspekt blir då att vi får ett begränsat utbud vilket inskränker möjligheten att tillgodose det individuella behovet och individens egna val av livsmedel inom exempelvis äldreomsorgen.

När det gäller kompetensutveckling behövs den på olika nivåer, från kökspersonal till ledning, för att känna engagemang och ha förmågan att servera näringsriktiga måltider med låg miljö- och klimatpåverkan som också bidrar till stärkt livsmedelsberedskap. Även kompetensutveckling kring vikten av trivsamma och goda måltider som därmed ger större trivsel, högre livskvalitet och minskar risken för matsvinn. Förvaltningen ser gärna en samordnad utbildningsinsats som styrs från stadsledningskontoret för likvärdighet. Att inrätta en central samverkansfunktion skulle underlätta möjligheterna att framgångsrikt implementera programmet. Att tillhandahålla handböcker och vägledningar inom respektive verksamhet för medarbetare som arbetar med mat och måltider är något som förvaltningen skulle välkomna. En kunskapshöjning ger också en trygghet för att kunna kommunicera med exempelvis vårdnadshavare och anhöriga om matens kvalitet och näringsinnehåll.

Gällande digitala stöd skulle ett kostdatasystem kunna underlätta när det gäller närings- och klimatberäkningar. För uppföljning och rapportering av matsvinn ser förvaltningen att den med fördel kan ske genom ILS-webben.

Förvaltningen arbetar redan idag med att öka andelen bärbuskar och fruktträd i det offentliga rummet och har exempelvis nyligen haft en medborgardialog kring detta. Förvaltningen har även erbjudit odlingslådor. Stöd och samordning kring stadsodling är komplicerat och förvaltningen välkomnar trafikkontorets nya stadsodlingssamordnare för vägledning kring detta. Även den påbörjade vägledningen kring koloniträdgårdarna är ett välkommet stöd. Förvaltningen ser gärna att testmiljöer för stadsodling eller andra initiativ för en resilient, lokal matproduktion, lokaliseras till stadsdelsområdet, exempelvis som arbetsmarknadsåtgärder.

Förskolorna arbetar med *från jord till bord*: Barnen engageras i hela odlingsprocessen – från att välja vilka grödor som ska odlas, till att så, plantera, sköta om och slutligen skörda. Detta arbetssätt ger barnen en konkret förståelse för hur livsmedel produceras och belyser vikten av hållbarhet.

När det gäller beredskapen inom måltidsverksamhet behöver förvaltningen fortsätta arbetet med att öka kunskapen kring beredskapsmåltider och bygga upp lokala omsättningslager.

Gunilla Ekstrand  
Stadsdelsdirektör  
Hässelby-Vällingby  
stadsdelsförvaltning

Jenny Bejker  
Avdelningschef  
Hässelby-Vällingby  
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
Gunilla Ekstrand, Stadsdelsdirektör	2026-01-02
Gunilla Ekstrand, Chef	2026-01-02