

Handläggare
Jenny Bäck
Telefon: 08-50814919**Till**
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsnämnd 2026-02-19

Remiss av reviderad matstrategi

Svar på remiss från kommunstyrelsen, dnr KS 2024/1083

Förvaltningens förslag till beslut

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har remitterat ett reviderat matprogram för Stockholms stad som ersätter tidigare matstrategi. Matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument och har upprättats i linje med bland annat Miljöprogram 2030. Fokus ligger på hälsa, klimat, miljö och livsmedelsberedskap. Det omfattar hållbara måltider i stadens verksamheter och arbetet med att stärka Stockholm som matstad med tydligare mål för ekologiska livsmedel, minskad klimatpåverkan och minskat matsvinn.

Stadsdelsförvaltningen är positiv till programmet och bedömer det som genomarbetat och stödjande för verksamheterna. Samtidigt lyfts behov av ett bättre upphandlat sortiment, gemensamma riktlinjer för matsvinn, vägledning kring kostnader och tydligare definitioner av närproducerat. Stadsdelsförvaltningen lyfter också behovet att se över kompetens och rutiner kopplat till livsmedelsallergier inom pedagogisk verksamhet. Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens förslag som svar på remissen.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har skickat ut en reviderad version av Stockholms stads matstrategi, *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram*, på remiss till stadens alla nämnder, Stockholms stadshus AB och ett antal organisationer och föreningar. Remissen ska vara besvarad senast den 3 mars 2026.

Ärendet

Stadens matstrategi *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* har reviderats och omformats till ett program med titeln *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram*. Det föreslagna matprogrammet har tagits fram efter ett budgetuppdrag 2024. Revideringen utfördes av

kommunstyrelsen i samråd med förskolenämnden, miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, äldre- och barnnämnden och stadsdelsnämnderna.

Det föreslagna matprogrammet är framtaget i linje med andra relevanta styrdokument inom staden som tillkommit efter 2019 när den tidigare matstrategin antogs. Det gäller bland annat Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och Handlingsplan för biologisk mångfald, vilka innehåller skärpta mål om minskad klimatpåverkan från livsmedel, ökad andel ekologiska och närproducerade livsmedel samt ett mer långsiktigt arbete för att säkra livsmedelstillgången. Förändringar i omvärlden har också aktualiserat behovet av ett tydligare beredskapsperspektiv.

Matprogrammet innehåller en inledande beskrivning av tre centrala utmaningsområden kopplade till mat: hälsa, miljö och klimat samt livsmedelsberedskap. Därefter följer de två fokusområdena *Hållbara måltider i stadens verksamheter* och *Matstaden Stockholm*.

Fokusområde 1 – Hållbara måltider i stadens verksamheter

Det första fokusområdet avser den offentliga måltiden inom förskola, skola, socialtjänst och äldreomsorg samt mat och enklare förtäring vid personalsammankomster och representation. Fokusområdet riktar sig i första hand till de nämnder som ansvarar för måltidsverksamhet. Arbetet struktureras i fyra arbetsområden:

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

Programmet innehåller skärpta ambitioner jämfört med tidigare strategi. Gällande ekologiska livsmedel ligger målet om 70 procent ekologiskt kvar, men med en höjd ambitionsnivå för vissa livsmedelsgrupper. För mejerivaror föreslås att 100 procent av de upphandlade varorna ska vara ekologiska. Det föreslås också skärpta krav för upphandling av fisk och skaldjur.

Livsmedelsproduktionen är en stor källa till koldioxidutsläpp och därför anges målsättningen 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. Det motsvarar en målsättning på cirka 1,25 kg CO₂e (koldioxidekvivalenter) per kg livsmedel år 2030. Metoder för att nå minskade utsläpp är framför allt att använda en större andel vegetabiliska livsmedel och att minska på matsvinnet.

För genomförande av matprogrammets första fokusområde har fem arbetssätt och verktyg lyfts fram. Dessa är:

- Upphandling och inköp – Stadens avtalade sortiment ska bättre spegla de målsättningar som finns och det ska bli lättare att hitta exempelvis ekologiska produkter.
- Kompetensutveckling – Berörd personal behöver kompetensutvecklas inom fler områden för att framgångsrikt kunna arbeta i enlighet med målsättningarna. Exempel kan vara menyplanering, näringslära, matlagning med låg klimat- och miljöpåverkan, kunskap om livsmedelsallergier med mera.
- Samverkan – Det finns ett behov av ökad kunskaps- och erfarenhetsutbyte inom och mellan stadens verksamheter.
- Digitalisering – Användning av digitaliserade planerings- och uppföljningsverktyg ger bättre möjligheter till att arbeta med att exempelvis beräkna näringsinnehåll, följa klimatpåverkan och nå mer effektiva inköp.
- Kommunikation – För att skapa förståelse och trygghet kring matprogrammets intentioner behövs målgruppsanpassad kommunikation både till anställda inom staden och till anhöriga.

Fokusområde 2 – Matstaden Stockholm

Det andra fokusområdet omfattar stadens arbete för att stärka invånarnas och besökarnas förutsättningar att göra hälsosamma och hållbara matval. Fokusområdet riktar sig till de nämnder och bolagsstyrelser som genom planering, verksamhet och samverkan kan påverka matmiljöer och tillgång till mat. Arbetet är indelat i två arbetsområden: matmiljöer och utvecklingen av en levande samt hållbar matstad. Stadens rådighet inom området är begränsad, varför samverkan med näringsliv, civilsamhälle, forskning och andra offentliga aktörer lyfts fram som en central förutsättning. Stadsdelsförvaltningar berörs framför allt av fokusområdet vid arrangering av evenemang och i verksamheter såsom parklekar och fritidsgårdar som har viss försäljning av livsmedel till sina besökare.

Arbetsätt och verktyg

Även för fokusområde 2 lyfts arbetssätten upphandling och inköp, samverkan och kommunikation som viktiga. Utöver dessa lyfts också vikten av ett integrerat perspektiv där staden kan verka för bättre tillgång till hållbar och hälsofrämjande mat genom att integrera frågor som rör mat i exempelvis stadsplanering, näringslivsutveckling och arbetsmarknadsinsatser. Också påverkansarbete lyfts som en viktig metod där staden kan verka för att synliggöra hinder, efterfråga förändring och bidra med kunskap.

Styrning och uppföljning

Styrning och uppföljning av matprogrammet ska ske inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS).

Matprogrammet ska utgöra grund för revidering och utveckling av verksamhetsspecifika riktlinjer inom bland annat förskola, skola och äldreomsorg, i syfte att öka likvärdighet och tydlighet inom och mellan stadens verksamheter. Uppföljning ska bland annat ske genom indikatorer för klimatpåverkan från upphandlade livsmedel, andel ekologiska livsmedel samt genom systematisk mätning och rapportering av matsvinn.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelning HR, stab och stadsmiljö.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Stadsdelsförvaltningen välkomnar det nya matprogrammet och anser att det sammantaget är ett genomarbetat dokument som på ett bättre sätt än tidigare fångar in de samhällsutmaningar som finns kopplat till livsmedel, särskilt gällande miljö, hälsa och beredskap. Livsmedel, klimat och biologisk mångfald är nära sammankopplat vilket lyfts på ett mycket bra sätt i revideringen.

Sortiment

I föreslaget matprogram anges att utbudet på stadens upphandlade sortiment bättre ska spegla stadens målsättningar gällande bland annat ekologiska livsmedel och att det ska vara lätt att hitta rätt produkter. Stadsdelsförvaltningen anser att det är mycket bra att detta tas upp då utbudet i dagsläget utgör ett hinder för måluppfyllnaden. I dagsläget saknas ekologiska alternativ för många livsmedel. Om det ska vara lätt att följa målen måste det också vara lätt att hitta de ekologiska alternativen.

Matsvinn

I dagsläget saknas gemensamma riktlinjer för matsvinnsmätningar. Stadsdelsförvaltningen vill därför lyfta behovet av tydliga anvisningar om hur och när matsvinnsmätningarna ska utföras så att resultaten blir jämförbara.

Digitalisering

Stadsdelsförvaltningen ser positivt på en ökad digitalisering och användning av kostdataprogram. Stadsdelsförvaltningen vill dock lyfta att kunskapen i att använda IT-system varierar mycket och att en satsning på digitalisering behöver kombineras med kompetensutveckling för att säkerställa att berörd personal lär sig använda programmen.

Kostnader

Stadsdelsförvaltningen har noterat att kostnaden för livsmedel skiljer sig mellan olika stadsdelsförvaltningar och mellan verksamheter om man tittar på pris per kg livsmedel. Ekologiska livsmedel är i många fall dyrare än konventionella livsmedel, vilket

gör att en del verksamheter väljer att hålla nere sina livsmedelskostnader genom att välja mindre ekologiskt. Stadsdelsförvaltningen har sett att förskolor med hög andel ekologiskt inte nödvändigtvis har högre kostnader än andra, vilket framför allt bedöms bero på att det går att få ner priser genom att laga mat från grunden, baka eget bröd och välja mycket vegetariskt. För verksamheter som däremot inte lagar mat utan endast köper in exempelvis mejeri, bröd och smörgåspålägg är det svårt att komma ifrån att en hög andel ekologiskt också ger ökade kostnader. Stadsdelsförvaltningen vill därför lyfta frågan om att ge vägledning till verksamheterna om vad som är en rimlig livsmedelskostnad för olika verksamhetstyper. Med sådan vägledning skulle det bli lättare för verksamheterna att se om deras budget för livsmedel är tillräcklig för att ha möjlighet att nå målen om 70 procent ekologiskt.

Närproducerade livsmedel

En återkommande fråga från verksamheterna är hur de ska prioritera mellan närodlad och ekologiskt vid tillfällen där det saknas svenska ekologiska alternativ. Det skulle därför vara hjälpsamt med någon form av riktlinjer för vanliga livsmedel där detta kan bli en konflikt. Vidare vill stadsdelsförvaltningen lyfta att begreppet ”närproducerat” kan tolkas olika och att riktlinjer kring vad som är närproducerat vore önskvärt.

Barnrättsperspektiv

Livsmedelsallergier bland barn är ett ökande problem och enligt Astma- och allergiförbundet har cirka 8 procent av alla barn någon form av allergi eller överkänslighet mot livsmedel¹. För dessa barn är det ytterst viktigt med en fungerande allergikost i skola och förskola. Stadsdelsförvaltningen anser att det är mycket bra att vikten av en fungerande allergikost nämns i matprogrammet och att man också lyfter behovet av utbildning kopplat till livsmedelsallergier.

I en medlemsundersökning som Astma- och allergiförbundet utförde 2021 framgick att 1 av 3 barn med allergikost någon gång fått en reaktion av maten i skolan. Även om undersökningen är liten och inte nödvändigtvis speglar hur det ser ut inom Stockholms stad så visar den att detta är ett vanligt förekommande problem. Stadsdelsförvaltningen vill därför lyfta att ett nytt matprogram tillsammans med de verksamhetsspecifika riktlinjer som ska tas fram, kan vara ett bra tillfälle att också se över hur allergikosten fungerar i stadens verksamheter. Då kan även behovet av nya rutiner inom kök, servering och pedagogiska måltider ses över för

att säkerställa att alla barn får en trygg måltidsmiljö i stadens pedagogiska verksamheter.

Klimat- och miljöperspektiv

Matprogrammet har stort fokus på klimat och miljö och är upprättat i linje med Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och Handlingsplan för biologisk mångfald. Stadsdelsförvaltningen bedömer att det nya matprogrammet på ett mycket bra sätt lyfter in klimat- och miljöperspektiv kopplat till livsmedel och kommer utgöra ett bra stöd för verksamheternas fortsatta arbete med frågan.

Förvaltningen föreslår att Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens förslag som svar på remissen.

Anders Carstorp
Stadsdelsdirektör
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsförvaltning

Carina Idenfors
Avdelningschef
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsförvaltning

Bilagor

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

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Anders Carstorp, Stadsdelsdirektör	2026-02-05
Carina Idenfors, Avdelningschef	2026-02-05