

Handläggare
Boel Noro Svärd
Telefon: 08-50826755**Till**
Fastighetsnämnden
2026-02-17

Remiss av Reviderad matstrategi

Remissvar

Förslag till beslut

Fastighetsnämnden godkänner och överlämnar fastighetskontorets tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Sammanfattning

Stadsledningskontoret har tagit fram ett förslag på nytt matprogram för staden. Detta program ersätter den tidigare matstrategin. Programmet har två fokusområden: 1) Hållbara måltider i stadens verksamheter och 2) Matstaden Stockholm. I fokusområdet Matstaden Stockholm ingår även vilka matmiljöer som finns i offentliga miljöer såsom till exempel sim- och idrottshallar.

Kontoret är positivt till matprogrammets övergripande målsättningar om hälsosam och miljövänlig mat. De delar av programmet som framför allt berör fastighetskontorets verksamhet är målen om upphandling av livsmedel, personalmåltider och vilken mat serveringsverksamheter i stadens lokaler bör servera.

För upphandling av fika och mat ska det vara lätt att göra rätt enligt programmet. Kontoret ser att det i upphandlade tjänster bör vara lätt att välja fika och mat som uppfyller matprogrammets mål. Förväntningarna på förvaltningarnas inköp och personalmåltider bör förtydligas, då det finns många aspekter att ta hänsyn till vad gäller vilken mat som ska väljas.

Kontoret har ett antal hyreskontrakt för serveringsverksamheter i stadens lokaler, till exempel i sim- och idrottshallar och kulturhus. I programmet uttrycks att dessa matmiljöer kan styras genom upphandling av leverantörer, men kontoret vill påpeka att det är hyreskontrakt med serveringsverksamheter som detta gäller. I och med detta är förutsättningarna för styrning annorlunda än vid upphandling. Kontoret kommer under året 2026 delta i ett budgetuppgift som rör stadens matmiljöer, där dessa frågor kommer hanteras.

Ärendet

Bakgrund

Stadsledningskontoret har tagit fram ett förslag på matprogram för staden. Detta program ersätter den tidigare matstrategin. Förslaget är skickat på remiss och detta tjänsteutlåtande är ett svar på den remissen. Svaret ska vara kommunstyrelsen tillhanda 3 mars 2026.

Stadens matprogram

Stadens matprogram – *God mat för hälsa, klimat och miljö* – är ett stadsövergripande styrdokument. Målgruppen är stadens samtliga nämnder och bolagsstyrelser. Programmets övergripande syfte är att främja en livsmedelskonsumtion som bidrar till god hälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan i linje med stadens miljöprogram, tillhörande handlingsplaner och andra styrdokument. Programmet ska också bidra till att stärka stadens livsmedelsberedskap. Genom programmet tar staden ett samlat grepp om livsmedel och måltider; det gäller såväl stadens egen måltidsverksamhet som stadens möjligheter att främja en levande matstad där fler har tillgång till hälsosam mat med liten miljö- och klimatpåverkan. Programmet behandlar inte livsmedlet dricksvatten.

Programmet har två fokusområden: 1) Hållbara måltider i stadens verksamheter och 2) Matstaden Stockholm. I fokusområdet Matstaden Stockholm ingår även vilka matmiljöer som finns i offentliga miljöer såsom till exempel sim- och idrottshallar.

De måltider som staden själv serverar eller köper in till sina offentliga verksamheter som skola, äldreomsorg och socialtjänst är en mycket viktig del av medborgarnas hälsa, trivsel och pedagogiska utveckling i skolan. Livsmedelsberedskap handlar om att maten ska vara möjlig att producera, förvara, tillaga och äta i en beredskapssituation.

Kontorets analys

Kontoret är positivt till matprogrammets övergripande målsättningar om hälsosam och miljövänlig mat. De delar av programmet som framför allt berör fastighetskontorets verksamhet är målen om upphandling av livsmedel, personalmåltider och vilken mat serveringsverksamheter i stadens lokaler bör servera.

För upphandling av fika och mat ska det vara lätt att göra rätt enligt programmet. Kontoret ser att det i upphandlade tjänster bör vara lätt att välja fika och mat som uppfyller matprogrammets mål, vilket kontoret upplever inte alltid är fallet i dag till exempel vad gäller utbudet av ekologisk fika. Förväntningarna på förvaltningarnas

inköp och personalmåltider bör förtydligas, då det finns många aspekter att ta hänsyn till vad gäller vilken mat som ska väljas. Möjligtvis skulle matprogrammet kunna kompletteras med en enklare guide för inköp och personalmåltider.

Kontoret har ett antal hyreskontrakt för serveringsverksamheter i stadens lokaler, till exempel i sim- och idrottshallar och kulturhus. I programmet uttrycks att dessa matmiljöer kan styras genom upphandling av leverantörer, men kontoret vill påpeka att det är hyreskontrakt med serveringsverksamheter som detta gäller. I och med detta är förutsättningarna för styrning annorlunda än vid upphandling. Kontoret kommer under året 2026 delta i ett budget-uppdrag som rör stadens matmiljöer och där dessa frågor kommer hanteras.

Slut

Bilagor

1. Remissen

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Anders Kindberg, Fastighetsdirektör	2026-02-04
Olga Ekstam, Avdelningschef	2026-02-04