



Handläggare
Åsa Örnevik
Telefon: 08-50815039

Till
Skarpnåcks stadsdelsnämnd
2026-02-19

God mat för hälsa, klimat och miljö. Stockholm stads matprogram

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

Förvaltningens förslag till beslut

Skarpnåcks stadsdelsnämnd beslutar att förvaltningens
tjänsteutlåtande överlämnas som svar på remissen.

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har fått i uppdrag att revidera strategin: *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* och förslag har tagits fram i samverkan med ett brett spann av förvaltningar samt externa aktörer. Matstrategi föreslås övergå till att kallas program då begreppet bättre linjerar med denna typ av styrdokument med långsiktiga ambitioner.

Förslaget till nytt matprogram linjerar med Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och möter förändringar i omvärlden som lett till 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

Programmet har två fokusområden, ett om hållbara måltider i stadens verksamheter och ett om matstaden Stockholm som berör hur Stockholmarens konsumtionsbaserade utsläpp kan minska. Förvaltningen är positiv till föreslagna God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram som ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. Programmets höjda ambitionsnivå har förutsättning att stärka hela stadens arbete, då det förutom den offentliga måltiden även inkluderar medarbetare, stockholmaren och lyfter den sociala rättvisan i likvärdiga måltider.

Bakgrund

I kommunfullmäktiges budget för 2024 gavs ett uppdrag till kommunstyrelsen att revidera strategin: *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad*. Förslag har tagits fram under ledning av kommunstyrelsen i samverkan med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden, äldre- och äldreomsorgsnämnden, förskolenämnden och stadsdelsnämnderna.

I enlighet med tillämpningsanvisningen Stockholms stads stadsövergripande styrdokument ska begreppet program användas för stadsövergripande dokument med fokus på långsiktiga ambitioner och viljeinriktningar. Det gör att stadens matstrategi föreslås övergå till att kallas matprogram.

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.

Ärendet

Ett förslag till nytt matprogram som linjerar med Miljöprogram 2030, Klimathandlingsplan 2030 och möter förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap är framtaget. 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 de 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, skolor samt i socialtjänstens- och äldreomsorgens verksamheter. Här ingår även mat och måltider till medarbetare 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 CO₂e 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.

- Kompetensutveckling

Kompetensutveckling för olika yrkeskategorier över flera områden som näringslära, menyplanering, miljö- och klimatsmart matlagning, inköpskunskap och risk- och beredskapsanalys.

- Samverkan

Stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter.

- Digitalisering

Digitala planerings- och uppföljningsverktyg för att göra mer effektiva inköp, optimera näringsintag, minska miljö- och klimatpåverkan och minimera matsvinn.

- 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. 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.*

Utöver programmet och riktlinjerna finns ett identifierat behov i verksamheterna av handböcker för vägledning och konkreta tips och råd för verksamhetsnära personal. Sådana handböcker finns idag i vissa verksamheter, som exempelvis inom äldreomsorgen och stadsdelsspecifika handböcker för måltider i förskolan. I det föreslagna matprogrammet anges att handböcker ska finnas i samtliga berörda verksamheter.

Programmet följs upp inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning ILS. Idag finns två indikatorer för måltider och livsmedel 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.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av Avdelningen för verksamhetsstöd och stadsmiljö i samråd med förvaltningens övriga avdelningar. Ärendet har behandlats i förvaltningsgrupp samt i pensionärsrådet den 12 februari 2026.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen är sammantaget positiv till föreslagna *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram* som ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. Programmets höjda ambitionsnivå har förutsättning att stärka hela stadens arbete, då det förutom den offentliga måltiden även inkluderar medarbetare, stockholmare och lyfter den sociala rättvisan i likvärdiga måltider.

I programmet föreslås att inrätta en central samverkansfunktion vilket är i linje med åtgärd 5.8 i klimathandlingsplanen; Införa stadsövergripande stödfunktion för mat- och måltidsfrågor kopplade till klimat, näringsriktighet, ekologi, försörjningstrygghet och näringsliv. En samverkansfunktion skulle underlätta möjligheterna att framgångsrikt implementera programmet. Funktionen skulle med fördel kunna utformas som de ”centrum” som finns på Miljöförvaltningen, med sakkunniga inom olika områden, och bland annat ha i uppdrag att samordna utbildningsinsatser som förvaltningarna kan avropa. Som komplement till den centrala funktionen skulle lokala kostfunktioner kunna bidra med både kompetens och stöd till de verksamheter som serverar måltider, detta är dock något som i så fall skulle kräva särskilda resurser och finansiering.

Gällande kompetensutveckling så behövs den på olika nivåer, från kökspersonal och medarbetare till ledning, för att få förståelse och ha förmågan att servera säkra, näringsriktiga måltider med låg miljö- och klimatpåverkan som också bidrar till stärkt livsmedelsberedskap. En kunskapshöjning ger också en trygghet för att kunna kommunicera med exempelvis vårdnadshavare och anhöriga om maten.

I programmet ställs höga krav på att staden ska köpa in kött som är KRAV-märkt/ekologiskt, fisk från hållbara bestånd, 100 procent ekologiskt för mejerivaror och minst 70 procent ekologiskt för övriga livsmedel. Trots att staden är en stor inköpare av livsmedel så har konsumenternas inköpsmönster en större påverkan på marknaden. Just nu finns en stark vikande trend av inköp av ekologiska produkter och många jordbruk ställer om från ekologiska produktion till konventionell produktion. Förvaltningen har noterat att skillnaden i pris mellan konventionella anbudsvaror och ekologiska produkter har ökat ytterligare det senaste året. Detta skapar en risk för att måltiderna som serveras kommer att bli ännu dyrare och de höga kraven ännu svårare att spegla i utbudet av anbudsvaror.

Programmets intentioner är att stadens måltidsverksamheter ska nå målet om 1.25 kg/koldioxidutsläpp per kg livsmedel år 2030. I och med att merparten av måltiderna då behöver vara vegetariska behövs näringsriktigheten säkerställas exempelvis genom digitala näringsberäkningssystem vilket kräver central samordning.

En definition av vilken typ av matsvinn, hur ofta och hur lång tidsperioden som ska mätas behöver tas fram. Hur data ska föras över till ILS behöver också tas i beaktan då användare vanligtvis är på chefsnivå. Att minimera mängden matsvinn är viktigt men det får inte riskera negativ påverkan på måltidglädjen hos matgästerna eller en ökad administrativ börda för verksamheten.

Gällande uppföljningen av koldioxidutsläpp och matsvinn så är det nödvändigt att årsmålen är anpassade utifrån typ av verksamhet. Så att de barn, elever, boende och brukare som finns i stadens verksamheter får bidra utifrån sina olika förutsättningar som behov av näring, flexibilitet med mera.

Matprogrammet förespråkar en ökad andel växtbaserad och närproducerad mat. Dock saknas definitioner för båda begreppen vilket är nödvändigt för att göra dem begripliga, användarvänliga och uppföljningsbara.

I relation till personalsammankomster används begreppet ”kostpreferenser” vilket syftar till individers unika val och smakupplevelser när det kommer till val av livsmedel. För att tillmötesgå utbudet vid personalsammankomster är det bättre att ta hänsyn till behov av anpassade måltider och specialkost hos medarbetarna.

I programmet förespråkas att nämnder och styrelser alltid ska pröva att laga måltider i egen regi. Detta utifrån fördelar, såsom ökad rådighet, stärkt beredskap, bättre kontroll över innehåll och kvalitet samt större möjlighet att anpassa maten utifrån verksamhetens behov. Förvaltningen kan konstatera att funktionsprogrammet för förskola och skola linjerar med detta men att detsamma inte gäller för stadens befintliga ramprogram för vård och omsorgsboende.

När det gäller beredskapen inom måltidsverksamhet ser förvaltningen ett behov av fortsatt stadsövergripande arbete med att öka kunskapen kring beredskapsmåltider och bygga upp lokala omsättningslager. Konteringen av beredskapsmaten måste särskiljas de ordinarie livsmedelsinköpen då dessa bör hanteras vid sidan av underlagen som utgör utfallen för ekologisk andel samt koldioxidutsläpp.

Jonas Lauri	Elisabet Tullgren
Stadsdelsdirektör	Avdelningschef
Skarpnäcks stadsdelsförvaltning	Skarpnäcks 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
Jonas Lauri, Stadsdelsdirektör	2026-01-26
Elisabet Tullgren, Avdelningschef	2026-01-26