

Handläggare
Charlotta Hansson
Telefon: 08 508 18 272**Till**
Farsta stadsdelsnämnd
2026-02-19

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

Svar på remiss från kommunstyrelsen

Förvaltningens förslag till beslut

Stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remiss av förslag *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram*.

Sammanfattning

I kommunfullmäktiges budget för 2024 fick kommunstyrelsen i uppdrag att revidera stadens matstrategi. Det föreslagna matprogrammet är ett stadsövergripande styrdokument som syftar till att stärka stadens arbete med mat och måltider utifrån ett hälso-, klimat- och miljö samt beredskapsperspektiv.

Förvaltningen är positiv till förslaget som helhet och ser att det ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner.

Förvaltningen anser att det krävs ytterligare insatser för att alla verksamheter ska ha möjlighet att nå målen om ekologiska livsmedel och minskad klimatpåverkan. För att det ska bli lätt för verksamheterna att göra rätt bör anbudssortimentet om möjligt endast innehålla livsmedel som är ekologiska eller närodlade. Det behöver också tydliggöras i stadens inköpssystem vilka hållbarhetscertifieringar som uppfyller kriterierna för ekologiska livsmedel enligt EU-s förordning om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter. Uppmärkning av livsmedel enligt WWF:s fisk-, kött- och vegoguides behövs också i inköpssystemet för att underlätta för verksamheterna att välja rätt.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har på uppdrag av kommunfullmäktige tagit fram förslag till matprogram för Stockholms stad. Programmet ersätter tidigare matstrategi *God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad* (dnr KS 2018/430).

Förvaltningen tog emot remissen den 12 november 2026 och svar ska skickas till kommunstyrelsen senast den 3 mars 2026.

Remissen i sammanfattning

Förslag till Stockholms stads matprogram utgår från Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner och styrdokument.

Programmet ska också bidra till att stärka stadens livsmedelsberedskap. Till grund för förslaget till nytt matprogram ligger också uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat- samt beredskapsområdet.

Stockholms stads matprogram är ett stadsövergripande styrdokument som syftar till att stärka stadens arbete med mat och måltider utifrån ett hälso- klimat- och miljö- samt beredskapsperspektiv. Målgruppen är stadens samtliga nämnder och bolagsstyrelser.

Det föreslagna programmet innehåller en inledande del som beskriver tre av de stora utmaningar som kan kopplas till mat och måltider: hälsa, miljö och klimat samt livsmedelsberedskap. Den inledande delen följs av två fokusområden: *Hållbara måltider i stadens verksamheter* och *Matstaden Stockholm*. Programmet avslutas med ett samlat avsnitt om styrning och uppföljning.

I likhet med nuvarande matstrategi föreslås matprogrammet inte ha en tidsbestämd programperiod.

Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter

Det föreslagna matprogrammets första fokusområde handlar framför allt om den offentliga måltiden, det vill säga den mat som serveras i stadens förskolor och skolor, samt i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Varje vecka serveras ungefär en miljon måltider i stadens verksamheter. Staden upphandlar måltider och livsmedel för cirka 850 miljoner kronor per år (2024), varav ungefär tre fjärdedelar är livsmedel och en fjärdedel är måltider.

Målgruppen för det första fokusområdet är framför allt de nämnder som ansvarar för offentliga måltider. Gällande mat och måltider som serveras vid personalsammankomster, representation och enklare förtäring berörs även samtliga övriga nämnder och bolagsstyrelser.

Fyra arbetsområden

Det första fokusområdet i förslaget till nytt matprogram utgår från Livsmedelsverkets måltidsmodell, som innehåller sex pusselbitar som alla är viktiga för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling, men ytterligare två pusselbitar har lagts till: jämlikhet

och livsmedelsberedskap. Pusselbitarna har grupperats i fyra arbetsområden som tillsammans bildar en helhet:

- 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 övergripande mål i kommunfullmäktiges budget, Miljöprogram 2030 och andra styrdokument ska uppfyllas.

Goda, trivsamma och integrerade måltider

Måltiderna i stadens verksamheter ska stimulera till matlust och bidra till ökad livskvalitet. Maten ska vara god, hälsosam och säker och måltidsmiljön ska vara trivsam. För att uppnå detta krävs kompetens hos medarbetare och chefer samt en aktiv dialog med matgästerna. Ökad delaktighet, exempelvis genom matråd och möjlighet att påverka menyer, bidrar till att maten uppskattas och äts upp.

Måltider ska vara en integrerad och naturlig del i äldreomsorgen och inom socialtjänstens verksamheter, samt i den pedagogiska verksamheten i förskolan och skolan. På så sätt bidrar stadens måltidsverksamheter även till en ökad förståelse för matens roll för både miljö och hälsa.

Odling och uterum för undervisning i förskola och skola, på äldreboenden och i socialtjänstens verksamheter ska främjas. Det ger praktisk kunskap om hållbar matproduktion.

Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider

Måltiderna ska vara jämlika, näringsriktiga och säkra. De nordiska näringsrekommendationerna och livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider ska vara utgångspunkt vid menyplanering.

Måltiden påverkar inte bara hälsan hos den som äter den, utan också de människor som producerat den. Som en certifierad Fairtrade City ska staden öka andelen rättvist producerade produkter, som exempelvis Fairtrade-märkta bananer, kaffe, te och choklad.

Klimat- och miljömedvetna måltider

Minskat matsvinn är en nyckelfråga för att minska stadens miljö- och klimatbelastning. Verksamheterna ska utveckla metoder för minskat matsvinn. Oundvikligt matavfall ska samlas in för

återvinning. Stadens verksamheter ska årligen mäta och rapportera data i stadens integrerade system för ledning och styrning.

Utsläppen av växthusgaser från stadens upphandlade livsmedel ska år 2030 ha minskat med minst 40 procent jämfört med år 2013. Det innebär att den genomsnittliga klimatpåverkan från stadens upphandlade livsmedel senast år 2030 är högst 1,25 kg koldioxidekvivalenter per kilo livsmedel. Det ska ske genom att öka andelen vegetabilier i måltiderna och minska andelen kött.

Det övergripande målet om minst 70 procent ekologiska livsmedel står fast sedan tidigare. Mejeriprodukter ska vara 100 procent ekologiska. Vid inköp av kött ska ekologiskt kött prioriteras. På så sätt bidrar staden till ökad djurvälstånd, minskad antibiotikaanvändning och stärkt biologisk mångfald i jordbrukslandskapet. WWF:s kött-, fisk och vegoguides användas som vägledning vid inköp.

Vid behov av prioritering mellan mål, finns vägledning i handböcker för stadens respektive verksamhetsområden.

Beredskap och resiliens i stadens måltider

Stockholms stad ska bidra till ett mer resiliellt livsmedelssystem och en stärkt svensk självförsörjningsgrad. Genom att efterfråga och stimulera inköp av livsmedel som är motståndskraftiga mot klimatförändringar, närproducerade och mindre beroende av globala leveranskedjor, ska staden stärka en sådan produktion och marknad. Som en del av ansvaret att säkerställa att offentliga måltider kan serveras även vid störningar har stadens verksamheter god livsmedelsberedskap och lokala omsättningslager.

Arbetssätt och verktyg

Fem arbetssätt och verktyg har identifierats som centrala för ett framgångsrikt genomförande av programmets första fokusområde.

- **Upphandling och inköp**

Stadens avtalade sortiment och utbud ska spegla de målsättningar som uttrycks i bland annat det föreslagna matprogrammet, kommunfullmäktiges budget, Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. I samband med inköp ska det vara lätt att välja rätt.

- **Kompetensutveckling**

Kompetensbehovet berör olika yrkeskategorier och sträcker sig över flera områden, allt från menyplanering till näringslära, matlagning med lite klimat- och miljöpåverkan, inköpskunskap och risk- och beredskapsanalys.

- Samverkan

Stadens decentraliserade organisation beskrivs som en utmaning i arbetet med mat och måltider. Stora vinster finns att hämta genom stärkt samverkan och stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter.

- Digitalisering

Digitaliserade planeringsverktyg och uppföljningsverktyg är en förutsättning för ett framgångsrikt arbete med alltifrån minskat matsvinn till optimerat näringsintag, minskad klimat- och miljöpåverkan och mer effektiva inköp.

- Kommunikation

Tydlig och målgruppsanpassad kommunikation, till och mellan såväl medarbetare, ledning som anhöriga, är viktigt för att skapa förståelse och trygghet kring matprogrammets intentioner.

Fokusområde 2: Matstaden Stockholm

Det föreslagna matprogrammets andra fokusområde handlar främst om att stärka invånarnas förutsättningar att göra hållbara och hälsofrämjande matval. Fokusområdet vänder sig till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för hållbara och hälsofrämjande matval.

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 idrottsanläggningar, 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

Förslaget till nytt matprogram 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*

Handböcker och vägledningar ska tillhandahållas inom respektive verksamhet och ska användas av medarbetare som arbetar med mat och måltider.

Programmet ska följas upp inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning ILS.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsutveckling i samverkan med avdelningarna för äldreomsorg, förskola samt individ och familjeomsorg inom förvaltningen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen är positiv till förslaget som helhet och ser att det ligger i linje med Miljöprogram 2030 och tillhörande handlingsplaner. Matprogrammet bedöms också bidra till att stärka stadens arbete med förbättrad folkhälsa, mänskliga rättigheter och genomförandet av FN:s globala hållbarhetsmål i Agenda 2030.

Förvaltningen anser att det krävs ytterligare insatser för att alla verksamheter ska ha möjlighet att nå målen om ekologiska livsmedel och minskad klimatpåverkan. En grundläggande förutsättning är att målen om 100 procent ekologiskt för mejerivaror och minst 70 procent ekologiskt för övriga livsmedel behöver avspeglas i utbudet. För att det ska bli lätt för verksamheterna att göra rätt bör anbudssortimentet om möjligt endast innehålla livsmedel som är ekologiska eller närodlade. Det gäller i synnerhet sortimentet av enklare förtäring som smörgåsar, bakverk och bullar där det nuvarande utbudet är mycket begränsat när det gäller bland annat ekologiska alternativ. Vidare behöver det tydliggöras i stadens inköpssystem vilka hållbarhetscertifieringar som uppfyller kriterierna för ekologiska livsmedel enligt EU:s förordning om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter. Uppmärkning av livsmedel enligt WWF:s fisk-, kött- och vegoguides behövs också i inköpssystemet för att underlätta för verksamheterna att välja rätt.

En central förutsättning för genomförande av programmet är en hög kompetens inom stadens måltidsverksamheter. Förvaltningen är därför positiv till att kompetensutveckling lyfts fram som arbetssätt i förslaget till matprogram. Förvaltningen vill här framhålla vikten av utbildning för måltidspersonal såväl som chefer, pedagoger och omsorgspersonal.

Förvaltningen välkomnar förslaget att inrätta en samverkansfunktion för stärkt kunskaps- och erfarenhetsdelning inom och mellan stadens verksamheter. Förvaltningen anser att det är en nödvändig förutsättning för en lyckad implementering av programmet. Förvaltningen ser gärna att samverkansfunktionen samordnar utbildningar om till exempel näringslära, delaktighet och måltider med låg miljö- och klimatpåverkan. Funktionen bör också ha en central roll i att följa upp och analysera resultat och att stödja verksamheter med förbättringsåtgärder.

Förvaltningen ser positivt på förslaget att staden ska tillhandahålla smarta planeringsverktyg såsom kostdata-/inköpssystem och lättillgänglig statistik för uppföljning av resultat för allt från närings- och klimatberäkning till planering och budgetering. Förvaltningen vill särskilt betona vikten av att sådana system är lättanvända och finns tillgängliga för personal som beställer och följer upp inköp av livsmedel.

Tydlig och målgruppsanpassad kommunikation, till och mellan såväl medarbetare, ledning som anhöriga, är viktigt för att skapa förståelse och trygghet kring matprogrammets intentioner.

En central förutsättning för att nå stadens mål om bland annat halverade konsumtionsbaserade utsläpp till 2030 är att stockholmarna har kunskaper för att göra klimatsmarta val vid inköp av livsmedel och måltider. Förvaltningen är positiv till att integrera matperspektivet i stadsdelens informationskanaler, rådgivningsfunktioner och offentliga verksamheter som parklekar, evenemang och andra mötesplatser. Förvaltningen ser här ett behov av en stadsövergripande kompetensutveckling om hållbar matkonsumtion riktad till personal som möter stockholmarna. Ett uppdrag för en sådan funktion skulle också kunna vara utveckling av konsumentvägledning med tydligt fokus på att stödja invånarna att konsumera hälsosam mat med låg miljö- och klimatpåverkan.

Klimat och miljökonsekvenser samt mänskliga rättigheter

Matprogrammet bedöms kunna bidra positivt till att stärka stadens arbete med miljö och mänskliga rättigheter både på lokal och global nivå.

Förvaltningen föreslår att stadsdelsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Karin Kollberg
Stadsdelsdirektör
Första stadsdelsförvaltning

Johanna Löfvenius
Avdelningschef
Första stadsdelsförvaltning

Bilagor

Kommunstyrelsens förslag *God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram*

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Karin Kollberg, Stadsdelsdirektör	2026-01-28
Johanna Löfvenius, Avdelningschef	2026-01-28