

Handläggare
Charlotte Gredenberg
Telefon: 08-50824452**Till**
Skärholmens stadsdelsnämnd
2026-02-19

Reviderad matstrategi

Svar på remiss från kommunstyrelsen KS 2024/1083

Förvaltningens förslag till beslut

Stadsdelsnämnden beslutar att godkänna förvaltningens skrivelse som svar på remiss om reviderad matstrategi.

Sammanfattning

Skärholmens stadsdelsnämnd har mottagit en remiss av reviderad matstrategi från Kommunstyrelsen. Förvaltningen är positiv till förslaget och ser att det bidrar till att förverkliga målen i Agenda 2030. Programmet är också förenligt med stadens miljöprogram och tillhörande handlingsplaner. Förvaltningen beskriver pågående omställning mot mer klimatsmarta livsmedel samt skäl som motiverar olika förväntningar och mål inom verksamheterna.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har remitterat Reviderad matstrategi till Arbetsmarknadsnämnden, Exploateringsnämnden, Fastighetsnämnden, Förskolenämnden, Idrottsnämnden, Kulturnämnden, Miljö- och hälsoskyddsnämnden, Servicenämnden, Socialnämnden, Stadsbyggnadsnämnden, Trafiknämnden, Utbildningsnämnden, Äldrenämnden, samtliga stadsdelsnämnder, Stockholms Stadshus AB (Stockholm Business Region AB), Djurens rätt, Ekomatcentrum, Frisk mat, Greenpeace Sverige, KRAV, Live Green, Naturskyddsföreningen Stockholms län, Plate, Reformaten, Stockholm Environment Institute, Sweden Food Tech samt Världsnaturfonden WWF.

Ärendet

Stockholms stads matstrategi God, hälsosam och klimatsmart mat – Matstrategi för Stockholms stad har reviderats mot bakgrund av det uppdrag som gavs i kommunfullmäktiges budget för 2024. I enlighet med tillämpningsanvisningen Stockholms stads stadsövergripande styrdokument föreslås strategin övergå till att kallas program.

Det föreslagna programmet är ett stadsövergripande styrdokument som syftar till att stärka stadens arbete med mat och måltider utifrån ett hälso- klimat- och miljö samt beredskapsperspektiv.

Förslaget baseras på flera beslut från Kommunfullmäktige som stärker arbetet, exempelvis Miljöprogram 2030 (dnr KS 2023/682), Klimathandlingsplan 2030 (dnr KS 2023/416) samt målsättningar för indikatorer för klimatpåverkan från upphandlade livsmedel samt andel inköpta ekologiska livsmedel. Vidare har även matprogrammet beaktat förändringar i omvärlden som lett till ett stärkt behov av livsmedelsberedskap.

Matprogrammet innehåller även uppdaterad forskning inom hälso-, miljö- och klimat- samt beredskapsområdet. Till exempel uppdateringen av de nordiska näringsrekommendationerna (Nordiska Ministerrådet, 2023), som utgör en vetenskaplig grund för kostråd och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskolan, skolan respektive äldreomsorgen.

Matprogrammet innehåller två fokusområden: Hållbara måltider i stadens verksamheter, och Matstaden Stockholm. Det första området riktar sig främst till de nämnder som ansvarar för måltidsverksamheter inom staden, och det andra området till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till hälsosam mat med låg miljö- och klimatpåverkan. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska följa matprogrammets inriktning vid personalsammankomster och upphandling och inköp av representation och enklare förtäring.

I kommunfullmäktiges budget för 2025 finns uppdrag till förskolenämnden, utbildningsnämnden och äldre- och vårdnämnden om att revidera styrdokument utifrån den reviderade matstrategin:

- Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad (dnr 3.1-558/2018). Tjänsteutlåtande Dnr KS 2024/1083
- Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad (dnr 1.3.2-9718/2018).
- Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala förskolor i Stockholms stad (Dnr SKHLM 2021/639).

Matprogrammet följs upp inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning, ILS. Idag finns två indikatorer i kommunfullmäktiges budget 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 inom avdelning förskola i samråd med avdelningen för stöd och service och avdelningen för medborgarservice och stadsmiljö. Synpunkter har även inhämtats från pensionärsrådet.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen är positiv till förslaget och ser att det bidrar till att förverkliga målen i Agenda 2030. Programmet är också förenligt med stadens miljöprogram och tillhörande handlingsplaner.

Förvaltningen instämmer med vikten av att minska konsumtionen av kött och andra animaliska produkter, och istället öka konsumtionen av växtbaserade livsmedel som grönsaker, frukt, bär, baljväxter, potatis och fullkornsprodukter. Förvaltningens arbete med omställning mot mer klimatsmart mat i förskolan har pågått i flera år. År 2019 distribuerades en kokbok "Klimatsmart såklart" med klimatsmarta recept från förskolans kockar. Varje kock bidrog med en frukost, en lunch/middagsrätt och ett mellanmål som är näringsriktigt, klimatsmart och lättlagat. Syftet med boken var att stötta barnen och deras familjer att laga klimatsmart och näringsrik mat även hemma. Förskolan har ett viktigt arbete med att grundlägga hälsosamma och goda matvanor. Måltiderna ska vara en integrerad och naturlig del i förskolan och bidra till en ökad förståelse för matens roll för både miljö och hälsa. Skärholmens kommunala förskolor har kommit långt i arbetet och kockarnas arbetssätt sprids till fler verksamheter. Ett gemensamt köksnätverk med kompetensutveckling, kollegialt utbyte och gemensamma inköpslistor har minskat kökens klimatpåverkan. Att alla kommunala förskolor har tillagningskök där mat kan lagas från grunden underlättar arbetet.

Förvaltningen ser det som särskilt utmanande att minska matens klimatpåverkan inom äldreomsorgen. Förvaltningen har en pågående dialog med upphandlad måltidsleverantör som konstaterar att de rätter som efterfrågas i störst omfattning är traditionell svensk husmanskost som speglar de matvanor som många äldre är bekanta med sedan tidigare och som ofta är baserade på nötkött. Förvaltningen anser att maten till äldre måste hanteras extra varsamt vid omställning till mer hållbara måltider. Det är viktigt att respektera äldres val, behov och vanor samtidigt som ändamålsenligt näringsintag säkerställs. Arbetet med att utveckla attraktiva vegetariska alternativ pågår, men omställningen är fortsatt utmanande i verksamheter där de boende själva väljer sin mat och där det individuella valet ska respekteras. Förvaltningen ser därmed att det kan finnas skäl att ha olika förväntningar och mål på olika

verksamheter. Förvaltningen ser därför positivt på att riktlinjer med verksamhetsspecifika krav ska utformas utifrån matprogrammet.

Förvaltningen välkomnar att beredskap tydligt lyfts i programmet och att livsmedelsberedskap ses i ett långsiktigt perspektiv. Det handlar inte enbart om beredskapslager utan även om strukturella åtgärder, såsom minskad sårbarhet genom minskat beroende av enskilda leverantörer samt inköp som stärker Sveriges primärproduktion och därmed livsmedelsberedskap.

I programmet anges att stadens verksamheter årligen ska mäta och rapportera matsvinn. Det bör förtydligas om kravet omfattar samtliga verksamheter – även de som endast köper mindre mängder livsmedel till exempelvis personalsammankomster – eller om det enbart gäller verksamheter som regelbundet serverar måltider.

Kravet på 100 procent ekologiskt för mejerivaror och minst 70 procent ekologiskt för övriga livsmedel behöver avspeglas i utbudet. Inköpare ska ha lätt att köpa rätt och det ska vara svårt att köpa fel. Ekologiska och klimatsmarta alternativ bör därför utgöra den dominerande andelen av upphandlat sortiment. I dagsläget är det ekologiska utbudet begränsat, i synnerhet inom kategorin fikabröd. För att det ska vara lätt att göra rätt krävs tydlig information i inköpssystemen om klimatpåverkan. Detta framgår i dagsläget inte i Agresso.

Förvaltningen välkomnar krav på att 100 procent av alla mejeriprodukter ska vara ekologiska, men efterfrågar vägledning kring hur detta ska följas upp.

Av programmet framgår att: *Verksamheterna ska i första hand välja grönmärkt fisk och skaldjur i WWF:s fiskguide, i andra hand KRAV- eller MSC-märkt fisk och skaldjur och i sista hand ASC-märkt fisk och skaldjur. (15)* Förvaltningen ser att detta är en praktisk och administrativ utmaning då WWF:s fiskeguide ändras och är svår att följa upp varje vecka. Det finns också varor som är grönmärkta men saknar MSC-märkning, exempelvis Gårdsfisk. Det medför att inköpet inte räknas med i andelen ekologiska livsmedel även fast fisken är grönmärkt.

Jämställdhetsanalys

Ärendet bedöms vara könsneutralt. Förslaget till reviderad matstrategi innebär inte någon påverkan utifrån könstillhörighet.

Barnkonsekvensanalys

Programmets innehåll berör samtliga barn i den kommunala förskolan. Ökad andel växtbaserade rätter kan bidra till bättre

långsiktig hälsa samtidigt som barn får möjlighet att lära sig om hållbar konsumtion och hur olika matval påverkar miljön. Barn kan ha svårt att acceptera nya rätter och förändringar behöver därför ske stegvis med regelbunden uppföljning av vad barnen tycker om. Måltiderna ska också anpassas utifrån barn med särskilda behov, utifrån konsistens, smak och struktur. Kockar deltar regelbundet i ett köksnätverk med kompetensutveckling och kollegialt lärande för att gemensamt arbeta mot mer hållbar mat. Ett digitalt verktyg för mätning av matsvinn förväntas också underlätta kockarnas uppföljning. För att öka barns delaktighet kring måltiden sprids goda exempel med matråd i köksnätverket. Barn görs också delaktiga genom att odla grönsaker på förskolans gård som sedan tillagas.

Sammantaget bedöms programmet vara förenligt med barnets bästa. Det stärker barns hälsa, trygghet och framtida livsvillkor genom att kombinera näringsriktiga måltider med klimat- och miljöhänsyn samt ökad beredskap. För att säkerställa att alla barn gynnas krävs ett aktivt arbete med delaktighet, anpassning och uppföljning.

Magnus Borgsten
Stadsdelsdirektör
Skärholmens
stadsdelsförvaltning

Kim Lagerqvist
Avdelningschef
Skärholmens
stadsdelsförvaltning

Bilagor

1. Bilaga - God mat för hälsa, klimat och miljö – Stockholms stads matprogram
2. Tjänsteutlåtande SLK - Reviderad matstrategi
3. Synpunkter från pensionärsrådet

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Magnus Borgsten, Stadsdelsdirektör	2026-01-20
Kim Lagerqvist, Avdelningschef	2026-01-20