

Remissversion 26 september, 2025

God mat för hälsa, klimat och miljö

Stockholms stads
matprogram

Innehåll

Förord	3
Inledning	4
Syfte och målgrupp	5
Bakgrund	6
Mat för god hälsa och social hållbarhet	6
Mat för en frisk planet	7
Mat för god beredskap	9
Matprogrammets fokusområden	11
Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter	12
<i>Arbetsområden</i>	<i>13</i>
<i>Arbetsätt och verktyg</i>	<i>17</i>
Fokusområde 2: Matstaden Stockholm	22
<i>Arbetsområden</i>	<i>23</i>
<i>Arbetsätt och verktyg</i>	<i>25</i>
Styrning och uppföljning	28

Förord

Kompletteras i slutversion.

Inledning

Stockholm har kraften att vara en förebild i omställningen till framtidens hållbara livsmedelssystem, och en stad där varje måltid bidrar till bättre hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan och stärkt gemenskap. Stockholm visar hur mat kan förena människa, miljö och samhälle i en gemensam riktning.

Maten har en avgörande roll för många av de globala hållbarhetsutmaningarna – från klimatpåverkan och biologisk mångfald till folkhälsa och tryggad livsmedelsförsörjning. Den mat vi producerar, transporterar, konsumerar och slänger påverkar både miljön och människors välmående. I en värld präglad av klimatförändringar, geopolitiska konflikter, säkerhetsshot och sårbara leveranskedjor behövs robusta och hållbara livsmedelssystem.

Att skapa ett hållbart livsmedelssystem är en gemensam utmaning. Stockholms stads roll är att visa vägen och möjliggöra förändring. I Stockholms stads måltidsverksamheter serveras hållbar och hälsosam mat som smakar gott, och som lägger grunden för barns livslånga matvanor och är en viktig del av socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Som stor inköpare av hållbara livsmedel sänder staden viktiga signaler till marknaden. I de offentliga rummen skapas hållbara och hälsofrämjande matmiljöer, mötesplatser och dialoger där kunskap och engagemang kring mat växer. Genom samverkan med näringsliv, forskning, myndigheter, civilsamhälle och andra städer – präglad av innovation, nytänkande och mod – kan omställningen mot ett mer hållbart och resilient livsmedelssystem få kraft.

Genom aktivt påverkansarbete nationellt och inom EU verkar staden för bättre lagstiftning och skärpta styrmedel. Staden är också en stark röst i internationella nätverk och samarbeten. Som en av världens ledande hållbarhetsstäder visar Stockholm hur mat och måltider kan genomsyra stadens verksamheter och bidra till att förverkliga de sociala, miljömässiga och ekonomiska målen i Agenda 2030.

Maten och hållbarhets- utmaningarna

Maten spelar en central roll i att nå målen i Agenda 2030. Ett hållbart livsmedelssystem stärker hälsan, minskar miljöpåverkan och främjar rättvisa samhällen.



Syfte och målgrupp

Stockholms stads matprogram 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. Med 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.

Livsmedel och måltider är nära sammankopplade med många av vår tids stora samhällsutmaningar – från folkhälsa till miljö, klimat och livsmedelsberedskap. I programmets första del ges en bakgrund till dessa områden, hur de hänger samman och vilka övergripande åtgärder som krävs för att vända utvecklingen.

Programmets första fokusområde, *Hållbara måltider i stadens verksamheter*, vänder sig främst till de nämnder som har ansvar för att servera mat och upphandla livsmedel och måltider, men även till stadens övriga nämnder och bolagsstyrelser i samband med personalsammankomster, representation och enklare förtäring till medarbetare. Stockholms stad har ambitiösa miljö- och klimatmål, och serverar varje vecka ungefär en miljon måltider vid stadens förskolor, skolor, och inom socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Programmet syftar till att stärka stadens måltidsverksamheter och ge alla likvärdiga förutsättningar att servera måltider som tar hänsyn till helheten - från hälsa och smak till miljö, klimat och livsmedelsberedskap.

Programmets andra fokusområde, *Matstaden Stockholm*, vänder sig i första hand till de nämnder och bolagsstyrelser som påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till mer hälsosam mat med mindre miljö- och klimatpåverkan. Programmets syfte är att skapa förutsättningar för och ge vägledning till berörda nämnder och bolagsstyrelser att arbeta med mat och livsmedel, men också att sätta staden i ett sammanhang, där samverkan med andra aktörer – från akademi till näringsliv, myndigheter och civilsamhälle – är avgörande för framgång.

Bakgrund

Hållbar och hälsosam mat bidrar till både bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan. Måltiden är centralt i detta arbete – det är i måltiden våra matval konkretiseras och där smak, kultur, näring och miljö möts. Våra matval påverkar också livsmedelsberedskapen, på både kort och lång sikt.

Mat för god hälsa och social hållbarhet

Mat påverkar hälsa – både vår egen och andras. Bra matvanor är viktiga för att främja en god hälsa genom hela livet. Maten vi äter påverkar också människor långt bort – bakom varje råvara finns individer vars hälsa och livsvillkor påverkas av hur maten produceras. Dåliga arbetsvillkor, användning av kemikalier och förstörd miljö kan få allvarliga konsekvenser för dem som arbetar inom livsmedelsproduktionen världen över.

Ungefär 10 procent av jordens befolkning lider av hunger¹ samtidigt som över 40 procent² av världens vuxna befolkning lever med övervikt eller fetma. I Sverige ökar de matrelaterade folkhälsosjukdomarna samtidigt som organisationer som delar ut mat till behövande vittnar om ett växande tryck. Ohälsosamma matvanor orsakar ökande övervikt, fetma och andra hälsoproblem, även bland barn och unga, och skillnaderna mellan olika socioekonomiska grupper är stora.

Vetenskapen är tydlig med vilken mat som är bra för hälsan: en huvudsakligen växtbaserad kost med mycket grönsaker, frukt, bär, baljväxter, potatis och fullkornsprodukter. Även fisk och nötter är bra för hälsan, samt magra mejeriprodukter i måttliga mängder. För att minska risken för vissa sjukdomar, som hjärt-kärlsjukdomar och cancer, bör vuxna enligt Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2023) begränsa sin konsumtion av rött kött till maximalt 350 g/vecka, samtidigt som processat kött, alkohol och livsmedel med hög andel mättat fett och tillsatt salt och socker bör minimeras³.

Globalt är det ungefär en tredjedel av alla människor i arbetsför ålder som har sin försörjning kopplad till livsmedelssektorn. Delar av branschen präglas av osäkra arbetsvillkor. Inom det globala jordbruket är låga löner, långa arbetsdagar och svaga arbetsrättsliga skydd vanligt. Ett sätt att motverka detta är att välja rättvisemärkta

Nordiska näringsrekommendationerna

De nordiska näringsrekommendationerna (NNR) är en sammanställning av forskning om sambandet mellan kost och hälsa, och utgör en vetenskaplig grund för kostråd i Sverige och övriga nordiska länder.

Rekommendationerna beskriver vilka matvanor som främjar hälsan både på kort och lång sikt och ger riktlinjer för hur mycket energi och näringsämnen kroppen behöver. I NNR 2023 ligger fokus precis som tidigare på hälsa, men inkluderar för första gången även miljö- och klimatpåverkan av våra matvanor.

¹ FAO, *The State of Food Security and Nutrition in the World*, 2023.

² WHO, *Obesity and overweight*. Fact sheet, 2025.

³ Nordic Council of Ministers, *Nordic Nutrition Recommendations 2023*, 6:e uppl., Köpenhamn, 2023.

Jordbruket och den biologiska mångfalden

Jordbruket är en av de största påverkansfaktorerna bakom förlusten av biologisk mångfald – den variation av djur, växter och livsformer som naturen bär på. När skogar och ängar blir åkrar försvinner viktiga livsmiljöer. Kemiska bekämpningsmedel och stora fält med en enda gröda gör det svårare för insekter, fåglar och smådjur att överleva. Även förorenande utsläpp och stor vattenförbrukning sätter spår i naturen.

Samtidigt är jordbruket helt beroende av naturens tjänster, så kallade ekosystemtjänster. Utan pollinerande insekter, friska jordar och tillgång till rent vatten blir det både svårare och dyrare att producera mat. Ekosystemtjänsterna skyddar oss också mot skadedjur och bidrar till ett stabilt klimat.

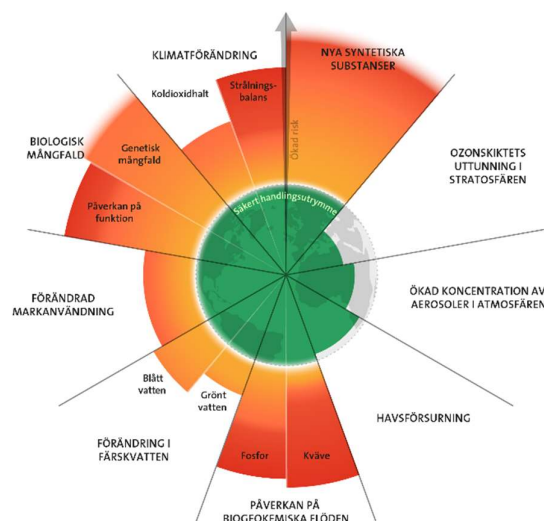
varor. Genom mer rättvisa arbets- och handelsvillkor säkerställer exempelvis certifieringen Fairtrade att producenter får skäligt betalt för sitt arbete.

Även i Sverige finns utmaningar med arbetsförhållanden för vissa grupper inom jordbruk och livsmedelsindustri, samt med oseriösa aktörer som utnyttjar systemet för ekonomisk vinning. Det både hotar konsumenters säkerhet och bidrar till osund konkurrens. Tydliga spårbarhetskrav och ett effektivt tillsynsarbete är viktiga verktyg för att stävja detta.

Mat för en frisk planet

Livsmedelssektorn står för omkring en tredjedel av de globala växthusgasutsläppen⁴. Den är också en av de största påverkansfaktorerna bakom förlusten av biologisk mångfald⁵. Samtidigt är det en sektor som drabbas hårt av klimatförändringarna och av att viktiga ekosystemtjänster försvinner när den biologiska mångfalden utarmas.

Livsmedelsproduktionen påverkar flera av de planetära gränserna,



det vill säga de gränser för hur mycket jordens ekosystem klarar innan allvarliga och ibland oåterkalleliga förändringar sker. Sektorn har stor påverkan på bland annat de gränser som rör växtnäringsflöden, färskvatten, klimat, mark och biologisk mångfald. Flera av gränserna har redan överskridits. Ett

⁴ FAO, *Greenhouse gas emissions from agrifood systems* (FAOSTAT Analytical Brief No 50), 2022.

⁵ IPBES, *Summary for policymakers of the Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services*, 2019.

hållbart livsmedelssystem är avgörande för att undvika ytterligare överskridanden och för att kunna återvända till ett hållbart läge.

Animalieproduktionen har en särskilt stor miljö- och klimatpåverkan, bland annat genom utsläpp av växthusgaser från idisslare och från avskogning för betesmark och foderproduktion. Den innebär också en stor resursåtgång av vatten och energi.

Globalt leder den omfattande användningen av antibiotika inom djurhållning och livsmedelsproduktion till ökad antibiotikaresistens, vilket är ett allvarligt hot mot både folkhälsa och livsmedelsförsörjning. På många platser på jorden är djurvälståndet också ett stort problem, där intensiv djuruppfödning ofta leder till trånga och stressande miljöer, begränsade möjligheter till naturligt beteende och smärtsamma ingrepp.

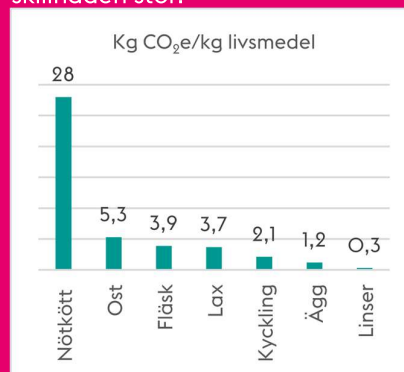
För att minska matens miljö- och klimatpåverkan är det därför viktigt att minska konsumtionen av kött och andra animaliska produkter, och istället öka konsumtionen av växtbaserade livsmedel som grönsaker, frukt, bär, baljväxter, potatis och fullkornsprodukter. När kött och andra animaliska produkter konsumeras bör det vara från djurhållning med god djurvälstånd och från djur som fått beta, och på så sätt har bidragit till öppna landskap och friska ekosystem. Genom att välja ekologiska livsmedel främjas ett jordbruk med rikare biologisk mångfald. Produkter från känsliga tropiska ekosystem bör konsumeras med försiktighet.

Överfiske, ohållbara fiskemetoder, föroreningar, nedskräpning och klimatförändringar orsakar stor förlust av biologisk mångfald i haven. Det leder till försvagning av viktiga ekosystem, som korallrev och havsängar, som är avgörande för livet där. Fisk och skaldjur bör därför väljas från hållbara bestånd.

Livsmedelsproduktionens miljöpåverkan varierar från plats till plats. Exempelvis orsakar en växande animalieproduktion stora miljö- och klimatproblem på global nivå, samtidigt som igenväxning av betesmarker utgör ett av de största hoten mot den biologiska mångfalden i Sverige⁶. I monokulturer, där stora arealer odlas med en enda gröda, minskar den biologiska mångfalden eftersom naturliga livsmiljöer trängs ut och endast ett fåtal arter gynnas. I andra jordbrukssystem, som exempelvis där ekologisk odling praktiseras, främjas istället den biologiska

Nötköttets två sidor

Proteinkällor har olika klimatpåverkan – särskilt hög är den från idisslare, som nötkreatur. Jämfört med vegetabiliska alternativ, som bönor och linser, är skillnaden stor.



Källa: Öppna listan – ett utdrag från RISE klimatdatabas för livsmedel v 2.3 (2024).

Betande djur, som nötkreatur, är samtidigt viktiga för den biologiska mångfalden. Naturbetesmarker är artrika miljöer som behöver bevaras. Nötkreatur har också fördelen att de kan beta på marker olämpliga för odling och omvandla gräs till människoföda – till skillnad från grisar och kycklingar som föds upp på spannmål och soja som människor kan äta direkt.

⁶ Naturvårdsverket, *Fördjupad utvärdering av Sveriges miljömål 2023: Med förslag till regeringen*, Rapport 7088, 2023.

mångfalden genom växtföljder, minskad kemikalieanvändning och strävan efter att bevara naturliga livsmiljöer.

Trots livsmedelsproduktionens stora miljö- och klimatpåverkan är det en stor andel av maten som aldrig når tallriken, utan blir matsvinn. I låginkomstländer är orsakerna framförallt skördebortfall och bristande infrastruktur och resurser, medan det i höginkomstländer i stor utsträckning orsakas av konsumtionsmönster, höga krav på utseende och ineffektiv hantering i butiker och servering. I svenska hushåll är ungefär en fjärdedel av den mat som slängs matsvinn⁷, det vill säga mat som hade kunnat ätas upp eller aldrig behövts produceras. En av de viktigaste åtgärderna för att minska matens miljö- och klimatpåverkan är därför att minska matsvinnet.

Mat för god beredskap

En fungerande livsmedelsförsörjning är avgörande för människors överlevnad. Ett samhälles livsmedelsberedskap, det vill säga tillgång till mat även under olika typer av kriser, är därför av yttersta vikt.

Jordbruket är en mycket sårbar sektor, som är beroende av alltifrån förutsägbara väderförhållanden till tillförlitlig elförsörjning och regelbundna leveranser av insatsvaror som drivmedel, utsäde, handelsgödsel och bekämpningsmedel. Extrema väderhändelser i klimatförändringens spår, som torka, skyfall och stormar, orsakar skördebortfall. Tillsammans med politisk oro, konflikter och krig riskerar det att leda till instabila handelsströmmar, samt försämrad tillgång till och dyrare livsmedel. Tillgång till el och vatten påverkar hela livsmedelskedjan – från bevattning och produktion till kylförvaring och distribution.

Långsiktigt handlar en stärkt livsmedelsberedskap om att bygga ett mer robust livsmedelssystem. Folkhälsan spelar också en viktig roll – en frisk befolkning är mindre sårbar vid en livsmedelskris och kan bättre hantera utmaningar som kan uppstå. Även kunskap om och förmågan att producera livsmedel är centralt för en stärkt livsmedelsberedskap. Sverige är ett importberoende land och en fungerande handel är därför avgörande, samtidigt som en stärkt lokal, regional eller svensk livsmedelsproduktion kan minska beroendet av sårbara globala leveranskedjor. Efterfrågan på sådana produkter idag, bidrar till att de finns imorgon. Jordbrukets importberoende kan minskas genom satsningar på alternativa drivmedel och gödsel samt

⁷ Naturvårdsverket (2024). *Matavfall*. Tillgänglig på: <https://www.naturvardsverket.se/data-och-statistik/avfall/avfall-mat/>.

biologiska bekämpningsmedel. Ekologisk produktion kännetecknas ofta av en hög grad av självförsörjning, där majoriteten av djurfodret och växtnäringen kommer från gården eller dess närhet, vilket minskar sårbarheten vid globala eller lokala störningar.

För att möta akuta kriser krävs åtgärder som snabbt kan säkerställa livsmedelsförsörjningen. Beredskaps- och lokala omsättningslager av livsmedel och andra nödvändiga resurser är en del, liksom förmågan att kunna anpassa menyer efter tillgång på råvaror.

Hemberedskap, liksom samarbete mellan myndigheter, kommuner, företag och andra aktörer är avgörande för att stärka livsmedelsförsörjningen och minska samhällets sårbarhet.

Matprogrammets fokusområden

För att främja ett livsmedelssystem som i större utsträckning bidrar till god hälsa, minskad miljö- och klimatpåverkan och stärkt livsmedelsberedskap krävs ett långsiktigt, tvärsektoriellt och strategiskt arbete. Samverkan mellan stadens nämnder och bolagsstyrelser, liksom med andra aktörer, är av stor vikt för att nå framgång.

Stockholms stads matprogram är uppdelat i två fokusområden:

1. Hållbara måltider i stadens verksamheter

Fokusområdet vänder sig främst till nämnder med ansvar för offentliga måltider, men även till övriga nämnder och bolagsstyrelser gällande personalsammankomster, representation och enklare förtäring.

2. Matstaden Stockholm

Fokusområdet vänder sig till de nämnder och bolagsstyrelser som genom sin verksamhet påverkar förutsättningarna för stadens invånare och besökare att få tillgång till mer hälsosam mat med mindre miljö- och klimatpåverkan.

Inom respektive fokusområde presenteras centrala arbetsområden, arbetssätt och verktyg. Programmets styrning och uppföljning presenteras i ett samlat avsnitt.

Fokusområde 1: Hållbara måltider i stadens verksamheter

Genom att låta hållbara matval genomsyra hela stadens organisation, stärks Stockholm som en av världens ledande hållbarhetsstäder. Den offentliga måltiden är en central del av många stockholmares vardag – och en viktig pusselbit i stadens arbete för hälsa, hållbarhet och livsmedelsberedskap. Som en av Sveriges största arbetsgivare ska staden vara föredöme även gällande personalsammankomster, representation och enklare förtäring för våra medarbetare.

Varje vecka serveras ungefär en miljon måltider i Stockholms stads förskolor och skolor samt i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter. Majoriteten av måltiderna tillagas i stadens egna kök, men en del levereras genom måltidsentreprenad.

Likvärdig kvalitet och jämlikhet ska genomsyra arbetet. Det ska vara lätt att göra rätt, både för medarbetare och matgäster, genom tydlig vägledning och möjlighet att göra hållbara val i alla led. Samverkan mellan stadens verksamheter är centralt för att nå framgång. Måltidsverksamheten i Stockholms stad ska utgå från ett helhetsperspektiv där maten ska vara god, säker, ha liten miljö- och klimatpåverkan och vara näringsriktig. Måltiderna ska vara trivsamma, integrerade i verksamheten och främja lärande och hälsa.

Stockholms stad har höga ambitioner inom hållbarhetsområdet. Arbetet ska leda till en ökad andel ekologiska och rättvist producerade livsmedel, minskad klimatpåverkan, minskat matsvinn, ökad säsongsanpassning och fler närproducerade livsmedel. Djurskyddskrav, hållbarhetsmärkningar och vägledning från bland annat WWF:s guider säkerställer att inköp och konsumtion av livsmedel och måltider sker med omtanke om både miljö och djurvälstånd. Verksamheterna ska ha god livsmedelsberedskap. Forskning samt myndigheters riktlinjer inom hälso-, miljö-, klimat- och beredskapsområdet ska vara vägledande.

Stadens matprogram styr även personalsammankomster, representation och enklare förtäring i samband med exempelvis fika, möten och evenemang vid stadens nämnder och bolagsstyrelser.

Livsmedelsverkets måltidsmodell

Livsmedelsverkets måltidsmodell består av sex olika områden, som alla är viktiga för att de offentliga måltiderna ska skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.



I Stockholms stads matprogram finns de olika områdena representerade i stadens arbetsområden:

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

Arbetsområden

Staden arbetar inom 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.

Måltider som uppfyller dessa principer bygger på en stor andel vegetabilier, minskat matsvinn, ekologiska och rättvist producerade livsmedel, starkt djurskydd samt hållbart fångad fisk. Stadens arbetsområden fångar upp de områden som ingår i Livsmedelsverkets måltidsmodell.

Goda, trivsamma och integrerade måltider

För att maten ska hamna i magen och inte slängas är det avgörande att den är god och att måltidsmiljön är trivsamt. Det bidrar också till att måltiderna blir en naturlig och glädjefylld del av dagen och till att lägga grunden för livslånga hälsosamma matvanor.

Måltidsmiljön i stadens verksamheter ska vara trivsamt. 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. Där så är möjligt ska medarbetare uppmuntras att delta vid måltider och matgäster uppmuntras att delta i matlagning, förberedelser av måltider eller andra moment kring måltiden.

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, stärker kopplingen till naturen och främjar hälsosamma vanor.

Jämlika, näringsriktiga och säkra måltider

Genom att erbjuda näringsriktig och säker mat spelar den offentliga måltiden en central roll i Stockholms stads arbete för jämlika levnadsvillkor. Det ökar förutsättningarna för alla att leva

ett hälsosamt liv, och bidrar i förlängningen till stärkt folkhälsa som är en grundbult i en stärkt civil beredskap.

I Stockholms stad serveras hälsosam mat som är energi- och näringsriktig utifrån olika målgruppers behov. För barn och unga är måltidsverksamheten viktig för att må bra, kunna fokusera under dagen och för att grundlägga hälsosamma och goda matvanor. Mat och måltider i socialtjänstens och äldreomsorgens verksamheter är en viktig del av omvårdnaden, för att förebygga sjukdom och undernäring och motverka ensamhet. Måltiderna ska följa de nordiska näringsrekommendationerna och Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i förskola, skola respektive äldreomsorg.

För att säkerställa att maten är säker att äta både i ordinarie måltidsmiljö och i samband med exempelvis utflykter, arbetar stadens verksamheter med hög livsmedelssäkerhet.

Verksamheterna ska ha tydliga rutiner för att säkerställa att matgäster med allergier eller överkänslighet får säker mat och inte riskerar att bli sjuka. Hänsyn ska även tas till olika målgrupper med behov av anpassade måltider, vilket specificeras i riktlinjer för verksamheterna.

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 och te.

Klimat- och miljömedvetna måltider

I Stockholms stads miljöprogram, tillhörande handlingsplaner och i stadens budget uttrycks ambitiösa miljö- och klimatmål. Genom att servera måltider med så låg miljö- och klimatpåverkan som möjligt bidrar måltidsverksamheterna till att målen i stadens miljöprogram kan uppnås.

Minskat matsvinn är en nyckelfråga för att minska stadens miljö- och klimatbelastning. Genom noggrann planering, bättre resursutnyttjande och medveten hantering av råvaror kan matsvinnet minimeras både på tallriken och i kök och servering. Stadens verksamheter ska årligen mäta och rapportera data i stadens integrerade system för ledning och styrning. Verksamheterna ska utveckla metoder för minskat matsvinn. Oundvikligt matavfall ska samlas in för återvinning.

Utsläppen 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

Hållbarhetsmärkningar underlättar val

Hållbarhetsmärkningar underlättar arbetet med att välja livsmedel som lever upp till krav på miljöhänsyn, god djurvälstånd och socialt ansvarstagande.

Märkningarna garanterar att produkterna har granskats utifrån tydliga kriterier och bidrar till att offentlig måltid kan leva upp till hållbarhetsmål och kvalitetskrav på ett tryggt och effektivt sätt.



livsmedel senast år 2030 är högst 1,25 kg CO₂e per kg livsmedel.⁸ Alla verksamheter ska bidra till att målet nås, men de pedagogiska ska gå före och visa vägen. En förutsättning för att nå stadens klimatmål är att andelen vegetabilier i måltiderna ökar, och andelen kött minskar. Det sker till exempel genom att servera mer vegetarisk mat (lakto-ovo). I riktlinjer specificeras vad som gäller för respektive verksamhet. I de verksamheter där det serveras två fullgoda huvudrätter ska minst en vara vegetarisk (lakto-ovo). Vid efterfrågan ska veganska alternativ finnas tillgängliga, även för medarbetare. Klimatpåverkan kan också minska genom att i menyplanering och inköp exempelvis prioritera fullkornsspannmål framför ris, samt närproducerade och säsongsanpassade livsmedel. Stadens måltider ska utvecklas så att olika verksamheter kan bidra till målet och servera måltider som har låg klimatpåverkan och samtidigt är goda och näringsriktiga.

Ett viktigt bidrag till Stockholms stads mål om att bidra till stärkt biologisk mångfald i omvärlden är inköp av ekologiska livsmedel. Därför ska stadens verksamheter välja ekologiskt i så stor utsträckning som möjligt. Andelen ekologiskt ska uppgå till minst 70 procent av stadens inköpta livsmedel. Staden ska också bidra till restriktiv antibiotikaanvändning, vilket garanteras genom ekologisk animalieproduktion eller svenska djurskyddsregler. Mejeriprodukter ska vara ekologiska, i första hand KRAV-märkta och i andra hand EU-ekologiska. KRAV har mer långtgående regler för till exempel djurvälstånd, klimat och social hänsyn än EU-ekologiskt. Vid inköp av kött ska ekologiskt kött prioriteras, i första hand KRAV-märkt och i andra hand EU-ekologiskt. På så sätt bidrar staden till ökad djurvälstånd, minskad antibiotikaanvändning och stärkt biologisk mångfald i jordbrukslandskapet. WWF:s kött- och vegoguides ger bra vägledning vid inköp.

Fisk och skaldjur ska komma från hållbara bestånd. 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. Eftersom en del fisksorter kan innehålla för mycket miljöföroreningar, som

⁸ Enligt WWF:s initiativ *One Planet Plate* får klimatpåverkan från varje måltid vara högst 0,5 kg CO₂e, vilket motsvarar 1,25 kg CO₂e/kg livsmedel. Beräkningen utgår från 1,5-gradersmålet i Parisavtalet. *One Planet Plate* lyfter fram måltider som bidrar till bättre klimat och ökad biologisk mångfald. Måltiderna ska baseras på råvaror med grönt ljus i WWF:s kött- och fiskguide samt grönt eller gult ljus i vegoguiden. Dessutom ska ris, spannmål, raps, potatis, lök och morötter vara ekologiska.

dioxiner, PCB:er, PFAS och kvicksilver, ska verksamheterna även följa Livsmedelsverkets råd.

Stadens verksamheter uppmuntras att KRAV-certifiera sin måltidsverksamhet.

Beredskap och resiliens i stadens måltider

Långsiktiga och strategiska beslut inom upphandling, inköp och menynplanering kan både minska stadens egen sårbarhet och bidra till att stärka samhällets livsmedelsberedskap i stort. Genom att servera hälsosam mat stärks folkhälsan, vilket är en viktig del i samhällets krisberedskap.

En central del av livsmedelsberedskapen är att säkerställa en flexibel och diversifierad livsmedelskedja. Som en stor köpare av måltider och livsmedel har Stockholms stad möjlighet att bidra till ett mer resilient 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. Ett minskat beroende av enskilda leverantörer ökar motståndskraften vid kriser. En förutsättning för en god livsmedelsberedskap är välfungerande samarbeten med olika aktörer inom såväl myndigheter som näringsliv, civilsamhälle och forskning.

Några grundläggande utgångspunkter för god beredskap inom måltidsverksamheten är⁹:

- Måltiden ska vara enkel att tillaga och servera.
- Måltiden ska baseras på råvaror som många äter och som innehåller få allergener.
- Måltiden ska baseras på lättillgängliga livsmedel som är enkla att hantera säkert och lagrhålla.
- Måltiden kräver liten energiåtgång i tillagningen.
- Måltiden möjliggör flexibla lösningar och innovationer.

Kunskap och riskanalys är avgörande för att bygga en hållbar och säker livsmedelsförsörjning. I Stockholms stad säkerställs detta bland annat genom verksamheternas risk- och sårbarhetsanalyser samt stadens sektorsorganisation, där det inom sektorn livsmedelsförsörjning och dricksvatten sker ett tvärfunktionellt arbete med att stärka beredskapsplaneringen. Som en del av ansvaret att säkerställa att offentliga måltider kan tillhandahållas

⁹ PLATE, *Vad är en hälsosam och hållbar måltid som bygger beredskap?* PLATE-principerna version 1.0. 2025.

även vid störningar har stadens verksamheter lokala omsättningslager. Stadens ledning kan vid behov aktivera ett centralt beredskapslager.

Arbetsätt och verktyg

För att leva upp till matprogrammets intentioner är det avgörande att det finns välfungerande och etablerade arbetsätt samt lättillgängliga verktyg för stadens verksamheter och medarbetare. Centrala arbetsätt och verktyg är upphandling och inköp, kompetensutveckling, samverkan, digitalisering, samt kommunikation.

Upphandling och inköp

Genom att kontinuerligt utveckla och ställa medvetna och höga hållbarhetskrav i upphandlingar stärker staden styrningen mot mat med liten påverkan på klimat och biologisk mångfald, samt bidrar till stärkt beredskap och utveckling av innovativa och säkra livsmedel. I stadens upphandlingar av livsmedel och måltider ska det avtalade sortimentet och utbudet följa matprogrammet och de målsättningar som uttrycks i exempelvis stadens miljöprogram, tillhörande handlingsplaner och budget, för att underlätta för stadens verksamheter att göra hållbara val.

Som en betydande aktör på livsmedelsmarknaden har staden goda möjligheter att påverka livsmedelskedjan, exempelvis genom att i så stor utsträckning som möjligt ha tidig dialog med leverantörer och ställa krav på hållbarhetsmärkning och livsmedel med låg klimatpåverkan, djurskydd och restriktiv antibiotikaanvändning. Genom sin storlek kan staden också stimulera innovation och utveckling av nya livsmedel, såsom växtbaserade proteiner. Som Fairtrade City ska staden öka andelen rättvisemärkta varor i så stor utsträckning som möjligt.

I Stockholms stads program för inköp anges inriktningen för inköpsarbetet i samtliga nämnder och bolagsstyrelser, som ett komplement till upphandlingslagstiftning, annan relevant lagstiftning, stadens regler för ekonomisk förvaltning samt stadens övriga styrdokument.

Livsmedel för tillagning av måltider i egen regi upphandlas centralt för alla nämnder. Att laga måltider i egen regi har många fördelar, såsom ökad rådgighet, stärkt beredskap, bättre kontroll över innehåll och kvalitet samt större möjlighet att anpassa maten efter verksamhetens specifika behov. Nämnder och styrelser ska därför

Avtalade varor

Avtalade varor är sådana som många har behov av, som staden köper mycket av eller är avgörande för stadens mål eller uppdrag. För de avtalade varorna har specifika krav ställts som följs upp under avtalstiden.

Ofta finns även ett övrigt sortiment som består av kompletterande varor.

alltid pröva att måltider lagas i egen regi. Måltidstjänster i till exempelvis förskola, skola och äldreomsorg upphandlas lokalt av respektive nämnd. Genom att vid upphandling av måltidstjänster använda den centrala mallen för upphandling av måltider ökar kvaliteten och måluppfyllelsen i måltiderna. Det underlättar även för leverantörer både vid anbudslämning och leverans då kraven likformas i högre utsträckning.

Livsmedelsberedskapen ska stärkas genom att främja konkurrensen i upphandlingarna för en större diversifiering av leverantörer. Krav som minimerar risker i leveranskedjan ska vara tydliga och uppföljning av leverantörer och underleverantörer ska säkerställas. Flexibla menyer och anpassade avtal möjliggör snabba reaktioner vid livsmedelsbrist. För att stärka en hållbar livsmedelsproduktion och beredskapen på lång sikt ska staden öka andelen ekologiskt och närproducerade livsmedel. Vid behov av prioritering mellan mål, finns vägledning i handböcker för stadens respektive verksamhetsområden (se även under Styrning och uppföljning).

Staden ska bedriva ett aktivt arbete för att styra mot större inköp av närproducerad mat. Enligt upphandlingslagstiftningen får staden emellertid inte ställa krav på svenskt ursprung. Däremot kan staden främja hållbara val och svenska livsmedel genom att i upphandlingen exempelvis ställa krav på:

- Hållbarhetsmärkta varor såsom KRAV, MSC och Fairtrade eller likvärdig märkning;
- Restriktiv antibiotikaanvändning och djurskyddskrav i nivå med svensk lagstiftning,
- Att måltidsleverantören är KRAV-certifierad eller certifierad med likvärdig märkning; samt
- Säsongsanpassade sortiment och menyer.

Stadens matprogram ska genomföra evenemang, personalsammankomster, representation och enklare förtäring, vid samtliga bolag och förvaltningar. Exempelvis kaffe, te och choklad ska vara miljö- och rättvisemärkta. Vid upphandling och inköp av till exempel cateringtjänster och restaurangmåltider ska krav ställas i linje med stadens miljö- och klimatmål. Som riktlinje kan vegetariska måltider eller måltider som till exempel följer WWF:s koncept *One Planet Plate* efterfrågas. Ur hälsoperspektiv och för att minimera matsvinn ska inköpen av exempelvis fika planeras väl. I samband med personalsammankomster ska olika kostpreferenser med fullgoda alternativ tillgodoseas.

Måltidens miljö- och klimatpåverkan över hela livsrymden ska beaktas vid upphandling. Även om en stor del av matens miljö- och klimatpåverkan hänger ihop med själva produktionen, och inte minst produktionen av animalier, utgör också transporter en viktig del. I staden är leveransfrekvensen hög mellan leverantör och verksamheter. Åtgärder för att minska transporternas klimatpåverkan hanteras i stadens klimathandlingsplan och godstrafikplan och inkluderar exempelvis krav på fossilfria drivmedel och fordon i upphandlingar, styrning för ökad elektrifiering, effektivare transporter samt leveranser som undviker rusningstrafik.

I verksamheterna ska det vara lätt att göra rätt. Genom att välja avtalade varor vid köp ska beställaren vara trygg i att rätt krav är ställda och att de kontinuerligt följs upp. Vid menyplanering och vid köp från avtal ska verksamheterna välja närproducerade och ekologiska produkter i så stor utsträckning som möjligt. Hel- och halvfabrikat ska begränsas.

För att säkerställa att måltiderna är näringsriktiga och klimatberäknade ska staden tillhandahålla relevanta stöd, såsom kostdatasystem och lättillgänglig statistik. Det underlättar både inköp, planering och budgetering, samt bidrar till hög avtalstrohet. För att stadens mål ska uppnås behövs tydlig styrning samt uppföljning av resultat, med regelbunden återkoppling till berörda medarbetare och vägledning om förbättringsåtgärder.

Kompetensutveckling

För att hålla en hög och jämn kvalitet på mat och måltider behöver ledning och medarbetare kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter, gällande lagstiftning, avtal och styrdokument. För att stärka förutsättningarna att nå stadens högt ställda ambitioner behöver utbildningsinsatser utökas och löpande utvecklas. Verksamheter som går före ska uppmärksammas, tjäna som goda exempel och uppmuntras att dela med sig av sin kunskap och erfarenhet.

Kompetensbehovet sträcker sig över flera områden, och berör flera olika yrkeskategorier:

- Menyplanering – för att säkerställa att centrala aspekter av måltiden är inkluderade.
- Näringslära – för att säkerställa att olika målgruppers måltider är energi- och näringsriktiga.
- Hantering av specialkost och allergirisker.

- Livsmedelssäkerhet – för att säkerställa att maten är trygg att äta.
- Matlagning med liten miljö- och klimatpåverkan – för att stärka förmågan att välja rätt råvaror, öka andelen ekologiska livsmedel inom budgetram samt laga mat och planera för minskat matsvinn.
- Risk- och beredskapsanalys – för att kunna identifiera och hantera störningar i livsmedelsförsörjningen och stärka förmågan att arbeta med flexibla och anpassningsbara menyer.
- System- och datahantering – för att underlätta menynplanering, kostberäkning, effektiv budgetering och uppföljning.
- Kommunikation, måltidspedagogik och delaktighet – för att skapa en inkluderande och positiv måltidsupplevelse.
- Upphandlingskunskap - för att kunna ställa relevanta krav på hållbarhet, kvalitet och närproducerade livsmedel.
- Inköpskunskap – för att kunna göra rätt inköp på rätt sätt.

Samverkan

Stockholms stad serverar dagligen måltider inom en rad verksamheter, från förskolor och skolor till äldreomsorg och verksamheter inom socialtjänsten, vilket skapar en mångfald av arbetssätt, utmaningar och framgångsberättelser. Genom att etablera en stadsgemensam samverkansfunktion där kommunstyrelsen, förskolenämnden, servicenämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden samt stadsdelsnämnderna deltar, stärks samarbetet inom staden, och det skapas möjligheter att få stöd, lära av varandra, kompetensutvecklas och dela erfarenheter och lösningar för att bättre nå stadens mål om näringsriktiga och hållbara måltider med god livsmedelsberedskap.

Digitalisering

Digitalisering är ett viktigt verktyg för att påskynda omställningen till måltider som är bättre för såväl hälsa, som miljö, klimat och livsmedelsberedskap. Staden ska tillhandahålla smarta planeringsverktyg och datadriven uppföljning för att minska matsvinnet, optimera menyer för näringsinnehåll och minskad miljö- och klimatpåverkan, samt styra inköp mot mer hållbara råvaror. Digitala plattformar möjliggör också ökad transparens och delaktighet, vilket främjar mer medvetna val.

Kommunikation

För att Stockholms stad ska nå sina mål om näringsriktiga, hållbara och beredskapssäkra måltider krävs tydlig och målgruppsanpassad kommunikation. Måltider är mer än bara mat – de är en del av ett större sammanhang där kunskap, engagemang och delaktighet är avgörande.

Förutom kökspersonal behöver också övriga medarbetare inom förskola, skola, äldreomsorg och socialtjänstens verksamheter kunskap om varför vissa livsmedel väljs och hur de bidrar till hälsa och miljö. Det skapar en gemensam grund för att kunna omsätta stadens målsättningar i praktiken. Det är också viktigt att beräkningar, uppföljningar och redovisningar av matens miljö- och klimatpåverkan utvecklas och finns lättillgängliga för berörda medarbetare. Tydlig information till anhöriga om specialkost, näringsinnehåll och hållbarhetsarbete bidrar till ökad trygghet och förtroende. Genom att matgäster får kunskap om måltidernas betydelse stärks också deras delaktighet och förståelse.

Fokusområde 2: Matstaden Stockholm

Stockholm är en stad där framtidens matvanor formas. Här möts innovation, hållbarhet och en växande medvetenhet om matens betydelse för både hälsa och miljö.

Våra matval påverkar både vår hälsa miljön och klimatet. Matvanor formas av många olika faktorer, och valet av mat är en individuell fråga. Staden kan samtidigt skapa förutsättningar som gör det lätt att välja alternativ som gynnar både hälsa och miljö, och därigenom bidra till att minska de konsumtionsbaserade utsläppen, stärka stadens attraktivitet och göra levnadsvillkoren mer jämlika.

Stockholm är en av världens ledande hållbarhetsstäder och en viktig aktör för framtidens livsmedelssystem. Här växer en dynamisk matsektor fram, med ny teknik och innovationer inom stadsodling, alternativa proteiner, cirkulära system och smart logistik. Attraktiva och inspirerande matmiljöer främjar goda och hållbara val. Genom att göra matfrågor till en naturlig del av stadens ordinarie verksamhet, som att använda stadens arenor, sim- och idrottshallar, evenemang och andra mötesplatser som plattformar för hållbara matval, stärka stadsodlingen och främja samverkan, innovation och näringslivsutveckling, skapas goda förutsättningar för en matstad i framkant.

Samarbete med civilsamhälle, forskning, näringsliv och myndigheter är avgörande. Staden är aktiv i flera internationella nätverk och har undertecknat C40:s deklaration *Good Food Cities Accelerator*, med fyra åtaganden som ska uppfyllas senast år 2030.

Deklarationens första åtagande hänger samman med och speglar ambitionerna i programmets första fokusområde, Hållbara måltider i stadens verksamheter:

- Anpassa sin livsmedelsupphandling till *Planetary Health Diet*, helst med råvaror från ekologiskt jordbruk.

De följande tre punkterna har direkt bäring på fokusområde 2, En levande matstad:

- Främja ökad konsumtion av hälsosam och växtbaserad mat, samtidigt som ohållbara och ohälsosamma kostvanor minskar.
- Minska matsvinnet och matförlusterna med 50 procent jämfört med 2015 års nivåer.
- Samarbeta med invånare, företag, offentlig sektor och andra organisationer för att ta fram en strategi för hur målen ska

Konsumtionsbaserade utsläpp

Konsumtionsbaserade utsläpp är alla utsläpp från invånarnas konsumtion oavsett var i världen utsläppen sker.

I Stockholms stads miljöprogram anges att stadens konsumtionsbaserade utsläpp ska halveras till 2030.

Livsmedel står för drygt 20 procent av stockholmarnas konsumtionsbaserade utsläpp*. För att nå stadens mål om halverade konsumtionsbaserade utsläpp till år 2030 spelar minskat matsvinn och förändrade matvanor en stor roll.

*SEI, Konsumtionskompassen 2.0, data från år 2022.

Planetary Health Diet

Planetary Health Diet är ett vetenskapligt baserat koncept som syftar till att förbättra folkhälsan samtidigt som det minskar matproduktionens negativa påverkan på klimat och miljö. Konceptet stämmer väl överens med Stockholms stads ambitioner.

Konceptet bygger främst på växtbaserade livsmedel som grönsaker, fullkorn, baljväxter och nötter, med ett begränsat intag av kött, mejeriprodukter, socker och processad mat.

Det har utvecklats av den internationella EAT-Lancet-kommissionen, ett forskarteam inom nutrition, miljö och global hälsa.

uppnås och åtgärder ska genomföras på ett inkluderande och rättvist sätt, samt integrera strategin i stadens klimathandlingsplan.

Arbetsområden

Inom ramen för Fokusområde 2, Matstaden Stockholm, utvecklar staden sitt arbete utifrån två arbetsområden: Matmiljö och En levande matstad. Tillsammans utgör de grunden för en stad med goda förutsättningar att göra hållbara val både för hälsa, miljö och klimat. En befolkning med god hälsa är också viktigt för samhällets beredskapsförmåga.

Matmiljö

Mat är en del av vår vardag, och de val vi gör påverkas av omgivningen på fler sätt än vi kanske tänker på. Från hur livsmedel exponeras genom marknadsföring, i butiker och på restauranger, till vad som erbjuds på idrottsanläggningar, arenor och evenemang – matmiljön formar våra matvanor.



Källa: Folkhälsomyndigheten, bearbetning av Turner m.fl. Glob Food Security, 2018.

Matmiljö handlar om de sammanhang där vi möter mat. Genom att skapa förutsättningar för en miljö där hälsosamma och hållbara val blir enklare och mer tillgängliga kan staden bidra till en positiv utveckling för både miljö och hälsa.

Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket rekommenderar att offentliga verksamheter utvecklar strategier för

en hållbar och hälsofrämjande matmiljö, särskilt för barn och unga. Enligt barnkonventionen ska alla barn ha tillgång till näringsrik mat varje dag. Det ingår i deras rätt till bästa möjliga hälsa och utveckling. För att skapa förutsättningar för mer hälsosamma och hållbara matvanor ska stadens matmiljöer ses över och kontinuerligt förbättras. Det gäller inte minst de platser där många barn och unga vistas, som vid sim- och idrottshallar, skolor, parklekar och fritidsgårdar.

Stockholms stad har en viktig roll i många av de evenemang som äger rum i staden varje år. Mat är ofta en central del av dessa. Genom att exempelvis erbjuda mer växtbaserad mat och minska förbrukningsartiklar kan evenemangen erbjuda goda matmiljöer och bli föregångare för hållbar konsumtion.

Många av de faktorer som påverkar matmiljön och därmed normer och matval har staden begränsad rådighet över, som exempelvis hur livsmedel marknadsförs i digitala och fysiska miljöer. Men genom samverkan med andra aktörer och genom att inspirera och underlätta beslut för hållbara matmiljöer, utvecklas Stockholm till en stad där fler får tillgång till god, hälsosam och hållbar mat – oavsett var de bor eller vistas.

En levande matstad

Stockholm är en stad i ständig rörelse – en plats där innovation, kreativitet och hållbarhet går hand i hand. I takt med att intresset för matens ursprung och kvalitet växer, finns stora möjligheter att utveckla en matstad som inte bara erbjuder fantastiska smakupplevelser, utan också stärker lokalsamhället, Stockholms position i omvärlden, gynnar miljön och främjar en cirkulär ekonomi.

Genom stadens arbete för stadsodling får fler stockholmare möjlighet att odla sin egen mat, skapa gröna oaser och bidra till ett mer hållbart livsmedelssystem. Tak, innergårdar och offentliga ytor kan omvandlas till platser där fruktträd, bärbuskar och grönsaker får växa. Odlingen kan också bidra till stärkt förståelse för och kunskap om hur mat produceras.

En levande matstad handlar också om att stimulera innovation och stärka Stockholm som en attraktiv plats för både nya och etablerade aktörer inom hela livsmedelssystemet, från producenter, till förädlingsföretag och investerare. Genom att främja cirkulära lösningar, där restprodukter blir nya resurser, kan Stockholm befästa sin position som en föregångare inom hållbar livsmedelsutveckling. Nya tekniker och affärsmodeller kan bidra till att skapa ett mer levande, motståndskraftigt och lokalt förankrat livsmedelssystem, där primärproduktion, förädling och gastronomi samverkar på ett hållbart sätt.

Stockholm har länge varit en plats för kulinarisk kreativitet, och genom att stärka hållbarhetsarbetet inom gastronomi kan stadens position som en internationell matdestination ytterligare befästas. Det handlar om allt från att minska matsvinn och använda råvaror mer effektivt till att skapa menyalternativ med mindre miljö- och klimatpåverkan. Besöksnäringen har en central roll i att lyfta fram

Stockholms unika matkultur och positionera staden som en attraktiv destination för besökare, investerare och företag inom livsmedelssektorn.

Stockholm kan också vara en möjliggörare för mötet mellan konsumenter och producenter. Genom att främja matmarknader och andra plattformar där lokala matproducenter kan möta invånare och besökare, kan både arbetstillfällen och en större medvetenhet om matens ursprung skapas.

Arbetssätt och verktyg

Centrala arbetssätt och verktyg för Fokusområde 2 är ett integrerat perspektiv, samverkan, upphandling och inköp, påverkansarbete och kommunikation.

Integrerat perspektiv

I Matstaden Stockholm genomsyrar matperspektivet hela organisationen – från strategier till det dagliga arbetet. Det handlar om att i beslut, planering och verksamhet analysera, beakta och integrera ett hälsofrämjande och hållbart matperspektiv i syfte att stärka förutsättningar för invånare och besökare att göra goda matval. Olika delar av stadens verksamhet bidrar på sitt sätt till helheten – från hur staden planeras och byggs, till miljö och klimat, jämlika levnadsvillkor, näringslivsutveckling, innovation och arbetsmarknad. I stadsplaneringen skapas hållbara och hälsosamma matmiljöer och platser för möten, måltider och odling. I klimat- och miljöarbetet blir matens påverkan en självklar del av stadens omställning. Inom arbetsmarknads- och näringslivsarbetet öppnas nya möjligheter till sysselsättning, utbildning i livsmedelsnära yrken och företagande kopplat till hållbar mat. Stadens innovationsarbete stärks kontinuerligt för att främja och utveckla nya lösningar för hållbar matproduktion och konsumtion.

För att uppnå detta krävs kompetens om matens roll för hälsa och miljö inom stadens organisation. Genom medvetna medarbetare, utvecklas en stärkt förmåga att kunna analysera och planera för hälsofrämjande matmiljöer och möjlighet att omsätta kunskap i konkreta insatser som gör det enkelt för invånare och besökare att göra hållbara och hälsosamma matval.

Samverkan

För att skapa en stad där fler får tillgång till hälsosam och hållbar mat krävs goda stadsinterna samarbeten, men även långsiktiga samarbeten med aktörer utanför stadens organisation. Genom att samla, inspirera och aktivera näringsliv, civilsamhälle, akademi och

offentliga aktörer kring gemensamma mål kan en levande samverkan för hållbar mat växa fram. En sådan samverkan bygger på kunskapsdelning och gemensamt ansvar, där staden fungerar som möjliggörare och katalysator. Det kan handla om initiativ kring hållbara måltider vid evenemang, cirkulära livsmedelssystem, hållbar gastronomi, odling eller stöd till lokala producenter och entreprenörer. Genom att skapa incitament, öppna testmiljöer och främja nya affärsmodeller kan staden bidra till ett resilient och innovativt livsmedelssystem, där tillgången till hållbar mat ökar.

Staden kan också lära av och bidra till utvecklingen i andra kommuner och regioner – både nationellt och internationellt. Genom erfarenhetsutbyte, gemensamma initiativ och deltagande i nätverk stärks arbetet och nya lösningar blir möjliga. Samverkan blir därmed en drivkraft för innovation, lärande och systemförändring.

Upphandling och inköp

Stockholm har möjligheter att påverka matutbudet genom hur staden upphandlar matrelaterade tjänster – även utanför den offentliga måltiden. Ett hälsosamt utbud med låg miljö- och klimatpåverkan ska prioriteras vid drift och upphandling av café- och restaurangverksamhet i sim- och idrottshallar, kulturhus, parker och andra publika miljöer. Även vid evenemang, festivaler och marknader där staden är arrangör, medarrangör eller samverkar med andra aktörer ska hållbara måltider lyftas fram till exempel genom avtal. På så vis blir upphandlingen ett kraftfullt verktyg för att skapa mer hållbara och inkluderande matmiljöer i hela staden, och i synnerhet på platser och i sammanhang där många barn och unga befinner sig.

Påverkansarbete

Omställningen till ett mer hållbart och hälsosamt livsmedelssystem kräver förändring på många nivåer – lokalt, nationellt och internationellt. Staden har begränsad rådighet över många av de beslut som påverkar hur maten produceras, säljs och konsumeras och en förändring kräver därför också att andra aktörer agerar. Genom att synliggöra hinder, efterfråga förändring och bidra med kunskap och erfarenhet kan Stockholm vara en viktig röst för omställning.

Genom att lyfta matfrågor i samarbeten med myndigheter, näringsliv och civilsamhälle, ta plats i internationella nätverk och bidra till den nationella politiken och till EU-processer, kan staden skapa förutsättningar för nya lösningar och långsiktig förändring.

Kommunikation

Kunskap är en nyckel till förändring. Genom att sprida inspiration och vägledning om matens betydelse för hälsa, miljö och beredskap stärker staden förutsättningarna för mer hållbara val hos invånare och besökare, samt tillsammans med aktörer som påverkar matval och matmiljöer.

Kommunikationen ska ske till exempel via stadens digitala kanaler, evenemang, etablerade plattformar där företag, föreningar och andra samhällsaktörer möts – och inte minst där människor bor och vistas, såsom inom stadsdelsnämnders verksamheter, bostadsbolags initiativ och andra lokala satsningar. Genom att integrera matperspektivet i befintliga rådgivningsfunktioner – exempelvis inom näringslivsutveckling eller stadsdelsbaserade informationsinsatser – blir frågorna en naturlig del av det löpande arbetet.

Styrning och uppföljning

Stockholms stads matprogram är ett stadsövergripande styrdokument som anger inriktningen för stadens arbete med mat och måltider. I stadens budget fastställer kommunfullmäktige inriktningsmål, mål för verksamhetsområden, indikatorer samt aktiviteter som ska bidra till programmets mål och intentioner. Programmet ska implementeras av stadens nämnder och bolagsstyrelser genom verksamhetsanpassade mål, aktiviteter och arbetssätt.

Riktlinjer med verksamhetsspecifika krav ska finnas för förskola, skola, äldreomsorg och socialtjänst. För dessa riktlinjer ansvarar förskolenämnden, socialnämnden, utbildningsnämnden, äldre- och socialnämnden och stadsdelsnämnderna. Dessa ska baseras på detta matprogram samt relevant lagstiftning och myndigheters riktlinjer och rekommendationer. Handböcker och vägledningar ska tillhandahållas inom respektive verksamhet och ska användas av medarbetare som arbetar med mat och måltider. Nämnder och bolagsstyrelser kan vid behov utveckla konkreta planer för implementering och högre måluppfyllelse.

Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska följa matprogrammets inriktning vid upphandling och inköp av representation och enklare förtäring. Matprogrammet ska även genomsyra det arbete som rör evenemang, exempelvis i Guiden för hållbara evenemang.

Uppföljning av arbetet sker löpande inom ramen för stadens integrerade system för ledning och styrning (ILS), och vid behov genom enkäter och andra utvärderingsverktyg. Uppföljning ska ske både i respektive verksamhet och på en stadsövergripande nivå.

Programmet ska ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument.