

INTRODUKTION

I en tid när vi står inför akuta kriser både gällande klimat och biologisk mångfald blir varje val som främjar en hållbar framtid avgörande. Matproduktionen är en av de största påverkansfaktorerna på vår planet, och de val vi gör kring mat kan forma vår gemensamma framtid. Kommunernas roll i detta är central – de har en unik möjlighet att leda vägen mot ett hållbart livsmedelssystem genom att agera förändringsagenter på lokal nivå. Därför är detta material, Rekommendationer om mål för hållbar mat i kommunen, inte bara efterlängtat utan även helt nödvändigt.

Kommuner kan, genom sina offentliga måltider och inköspolicyer, visa vägen för hållbar konsumtion. De har även möjligheten att inspirera och påverka genom att skapa matmiljöer som underlättar och ger rimliga förutsättningar till hållbara val för invånare och näringsliv. Med dessa rekommendationer hoppas vi kunna stötta, men även utmana, kommuner i deras arbete för att minska klimatpåverkan, bevara biologisk mångfald, minska matsvinnet och skapa en större förståelse och handlingskraft för hållbara matval. Dessa insatser bidrar till att nå FNs hållbarhetsmål och stärker vårt samlade ansvar att skydda naturen för framtida generationer.

För WWF är detta arbete en självklarhet. Vi tror på kraften i att kombinera vetenskapligt grundade mål med lokalt engagemang för att skapa en hållbar framtid. Låt oss arbeta tillsammans för att säkerställa att våra matval blir en del av lösningen för planeten.

GUSTAF LIND, GENERALSEKRETERARE, VÄRLDSNATURFONDEN WWF





INNEHÅLL

Inledning

- 4 [WWF Sveriges vision för hållbar mat](#)
- 6 [Kommunens viktiga roll som förändringsagent](#)
- 8 [Matens påverkan på planeten](#)
- 11 [Mål i svenska kommuner kring hållbar mat](#)
- 12 [Globala initiativ kring mat och städer](#)

Mål för hållbar mat i kommunen

- 14 [Målområden](#)
- 16 [Främja biologisk mångfald](#)
- 21 [Minska klimatpåverkan](#)
- 25 [Minska matsvinnet](#)
- 29 [Ställ krav på maten på kommunens egna arrangemang](#)
- 31 [Skapa förutsättningar för hållbar mat i hela kommunen](#)
- 33 [Integrera mat i hela skolan](#)
- 36 [Utvecklingsområden](#)

- 38 [Versionshistorik](#)

WWF SVERIGES VISION FÖR HÅLLBAR MAT:

I en hållbar framtid äter vi goda, hälsosamma och säkra livsmedel som producerats på ett hållbart sätt, och som bidrar till att uppfylla FNs hållbarhetsmål. Alla aktörer, från jord och vatten till bord, tar ansvar och gör åtaganden för att hela livsmedelskedjan ska vara hållbar.

WWFs målbild för hållbara matval

VI ÄTER HÅLLBARA MÅLTIDER

MÅLTIDER INOM PLANETENS GRÄNSER

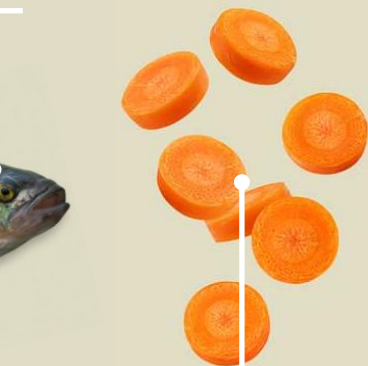


MER OCH BÄTTRE VEGO



MINDRE MEN BÄTTRE KÖTT

HÅLLBAR SJÖMAT



INGEN ÄTBAR MAT SLÄNGS

Kommunens viktiga roll som förändringsagent

Visa vägen genom den offentliga tallriken.

Visa vägen genom att leva som man lär: representation, evenemang och i kommunens arenor.

Visa vägen genom kommunikation, lärande och att skapa dialog och synlighet kring hållbar mat.



Visa vägen genom den offentliga tallriken

KOMMUNENS DIREKTA RÅDIGHET

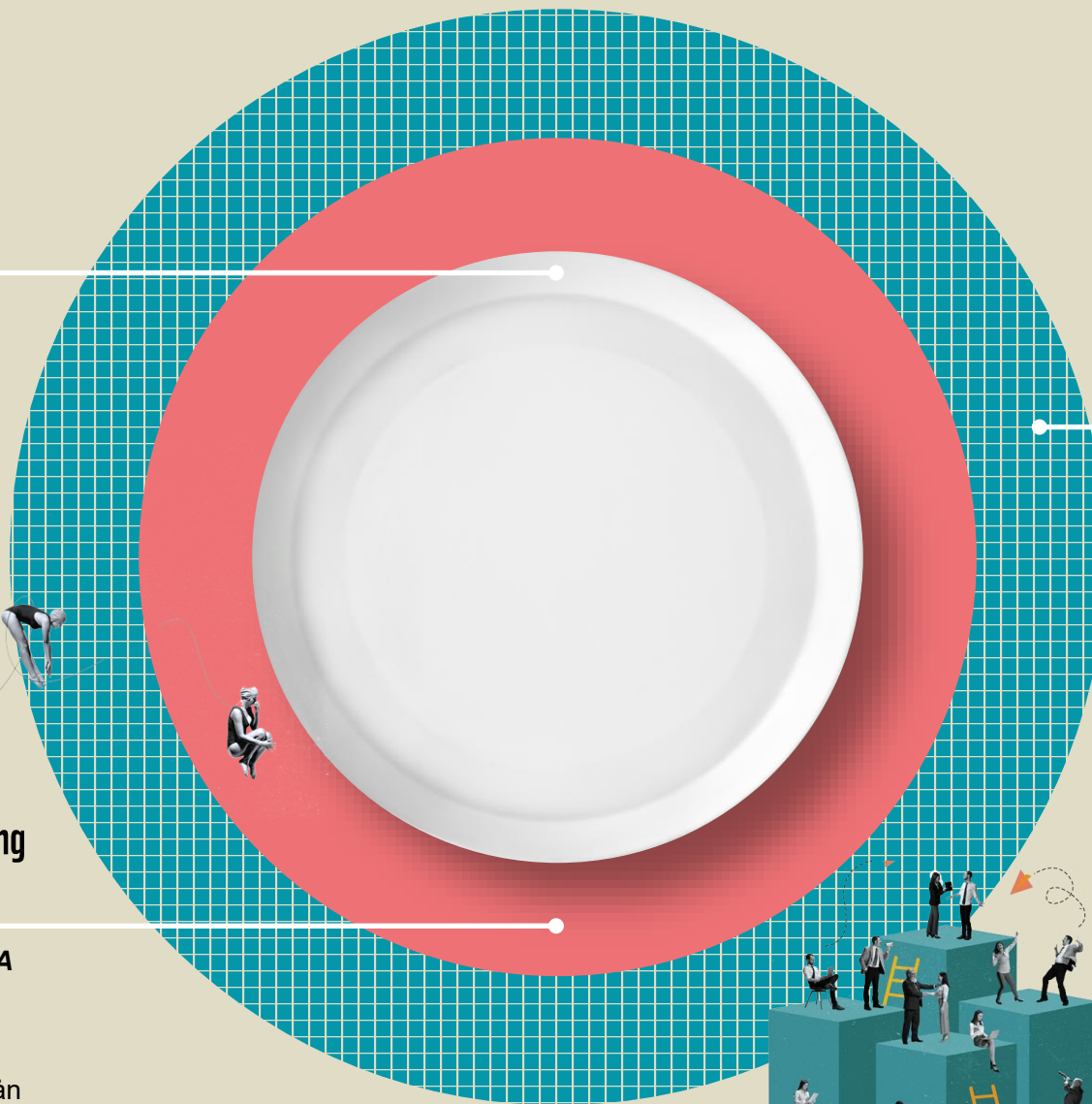
Minska miljöpåverkan från maten i den egna verksamheten



Visa vägen genom att leva som man lär: representation, evenemang och i kommunens arenor

KOMMUNENS INDIREKTA RÅDIGHET

Skapa förutsättningar för invånare och näringsliv att minska sin miljöpåverkan från livsmedelskonsumtionen



Visa vägen genom kommunikation, lärande och att skapa dialog och synlighet kring hållbar mat

KOMMUNENS RÅDIGHET GENOM PÅVERKAN

Påverka och inspirera invånare och andra aktörer till en mer hållbar livsmedelskonsumtion

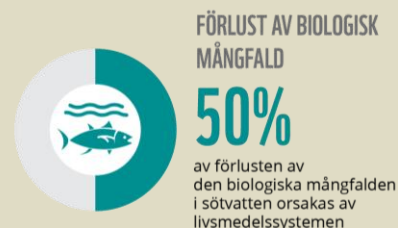
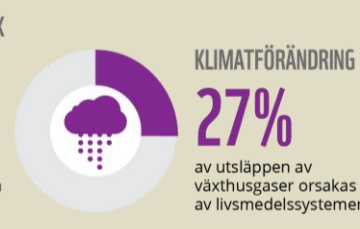
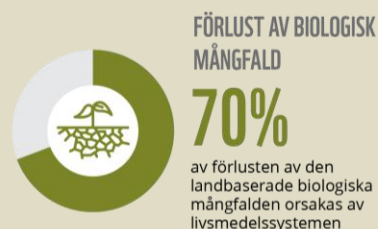


Matens påverkan på planeten

Livsmedelsproduktionen är den största orsaken till globala miljöförändringar och den främsta bidragande orsaken till vår snabbt försämrade miljö.*

Men i matsystemet ligger också möjligheterna, det är där vi hittar många av nutidens och framtidens lösningar på planetens utmaningar.

WWF i Sverige arbetar i första hand med matens påverkan på klimat och biologisk mångfald då dessa två miljöaspekter har mest akut påverkan på vår planet i dagsläget. Lösningarna rymmer dessutom ofta positiva effekter även på andra miljöfrågor som vattenanvändning och övergödning. Även matsvinn är en knäckfråga då det har inverkan på all miljöpåverkan kopplad till mat.



Källa: WWF (2024) Solving the Great Food Puzzle: Place-based solutions to help scale national action. Loken, B., Loring, P., et al. WWF, Gland, Switzerland. Sida 8.

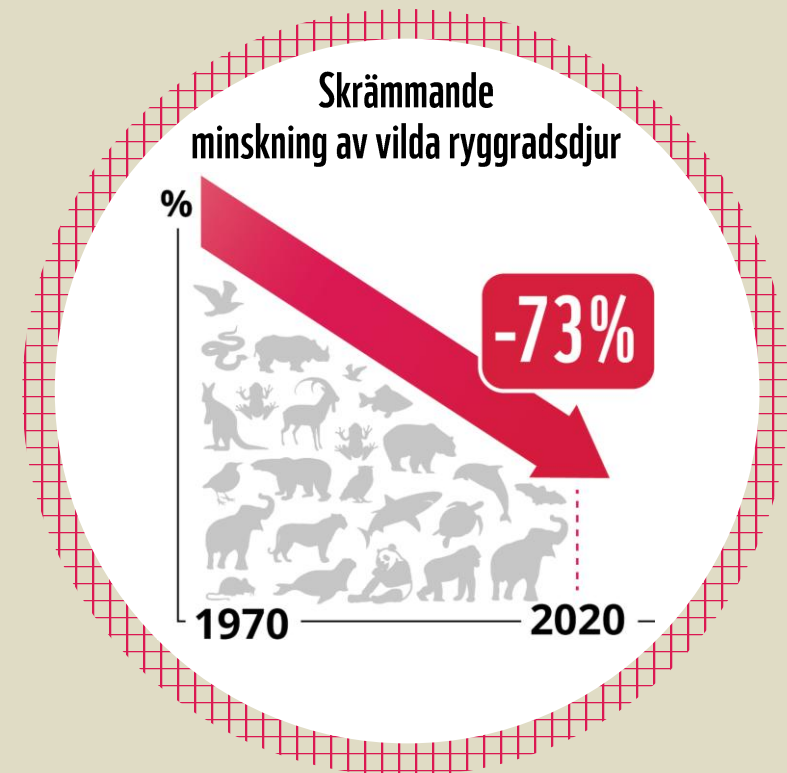
*Källa: WWF (2024) Living Planet Report 2024 – A System in Peril. WWF, Gland, Switzerland. Sida 62.

Biologisk mångfald

Livsmedelsproduktionen är den främsta orsaken till förstörelse av livsmiljöer, vilket leder till förlust av biologisk mångfald och utsläpp av växthusgaser.

Över 80% av alla hotade fågel- och däggdjursarter på land hotas av habitatförlust som orsakas av jordbruket. Ungefär 90% av den globala avskogningen beror på konvertering av skogsmark till jordbruks- och betesmark och knappt 38% av de marina fiskbestånden är överfiskade.*

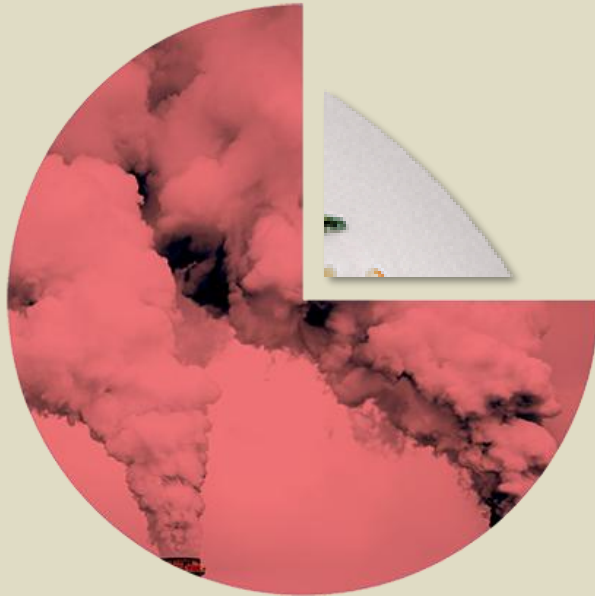
* Källa: WWF (2024) Living Planet Report 2024 – A System in Peril. WWF, Gland, Switzerland. Sida 61-64.



Genomsnittlig minskning av 34 836 undersökta populationer hos 5 495 arter av vilda ryggradsdjur, mellan åren 1970 och 2020. Källa: WWF Living Planet Report 2024

Klimat

Livsmedelsproduktionen globalt bidrar med omkring en fjärdedel av de totala utsläppen av växthusgaser.



**CA 25% AV EN MÄNNISKAS KLIMATPÅVERKAN
KOMMER FRÅN MATEN**

Källa: WWF (2024) Living Planet Report 2024 – A System in Peril. WWF, Gland, Switzerland. Sida 62.

Matsvinn

Upp emot 40% av all mat som produceras globalt slängs eller går förlorad längs hela livsmedelskedjan. Den miljöpåverkan som matproduktionen har haft, har då alltså skett helt i onödan.



**40% AV ALL MAT SOM PRODUCERAS
NÅR INTE NÅGONS MAGE**

Källa: WWF-UK (2021) Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms. Woking. Sida 6.

Mål i svenska kommuner kring hållbar mat

Det finns idag flera internationella och nationella ramverk som är vägledande för svenska kommuners arbete med hållbar mat. Ett centralt ramverk är **Agenda 2030**, med ett delmål att halvera matsvinnet till år 2030. Som stöd finns en **nationell handlingsplan mot matsvinn**, där offentliga måltidsverksamheter pekas ut som särskilt viktiga aktörer.

Livsmedelsstrategin 2.0 (2025) anger inriktningen för Sveriges livsmedelssystem. Strategin betonar ett samlat perspektiv på hållbar livsmedelskonsumtion och -produktion, där miljömässig hållbarhet, folkhälsa, konkurrenskraft och livsmedelsberedskap ska stärkas i samspel. Till skillnad från tidigare versioner innehåller strategin inte längre ett kvantitativt mål för andelen ekologiska livsmedel i offentlig konsumtion, utan lyfter i stället behovet av bidra till ett mer hållbart livsmedelssystem i bred bemärkelse.

Parallellt finns nationella riktlinjer för offentliga måltider, som **nationella riktlinjer för måltider i skolan** vilka främst är vägledande till sin karaktär och inte innehåller kvantifierbara målsättningar.

Allt fler kommuner har nu börjat sätta egna mål för att minska sina konsumtionsbaserade utsläpp, inklusive utsläpp kopplade till livsmedelskonsumtion - exempel är [Stockholm Stad](#) och [Umeå kommun](#).

Mot denna bakgrund har WWF utformat dessa **Rekommendationer om hållbar mat i kommunen**. Rekommendationerna syftar till att ge kommuner stöd i att sätta mål som är relevanta, uppföljningsbara och i linje med nationella ambitioner och lokala förutsättningar.

Undersökningar visar att 67% av Sveriges kommuner och regioner sätter mål för ekologiskt*, och 41% sätter mål för klimat**. Det vanligaste hållbarhetsmålet i kommuner är mål kring matsvinn, följt av ekologiskt och klimat***. Det har också uppmärksamats stor potential att uppnå både förbättrad livsmedelsberedskap och ett mer resilient livsmedelssystem i kommuners arbete med beredskap****.

Alla målen ovan rör dock enbart den offentliga maten. Då nästan 97% av Sveriges livsmedelskonsumtion sker utanför de offentliga måltiderna vill WWF uppmantra kommuner att använda sin påverkansmöjlighet även för denna mat i en mer hållbar riktning. Därför introduceras i denna vägledning även mål som ligger utanför kommunens traditionellt direkta rådighet. Exempel är att utveckla hållbara matmiljöer i stadsplaneringen, ställa krav och samverka med externa hyresgäster i offentligt finansierade miljöer - t.ex. idrottshallar, museum, kommunala arbetsplatser, kulturella arrangemang, festivaler etc. Vi tror det krävs för att nå både lokala och globala hållbarhetsmål.

* Källa: Ekomatcentrum (2022) Hållbara måltider genom målsamverkan, Version 2, 20 februari 2022. Eva Fröman, Eva och Fidjeland, in da

** Källa: Ekomatcentrum (2023) Ekologiskt i offentlig sektor 2022 – Marknadsrapport

*** Källa: WWF enkät och intervjuer av 50-tal kommuner, hösten 2023

**** Källa: Mistra Food Futures (2024) Policy brief #2: Förbättrad livsmedelsberedskap genom resiliens

Globala initiativ kring mat och städer



Globalt finns olika initiativ kring städernas arbete med mat. I WWF Sveriges rekommendationer till mål utgår vi dock ifrån en svensk kontext. Det vill säga de indikatorer, förslag på mått och målnivåer som föreslås har sin utgångspunkt i nationella förutsättningar, verktyg framtagna för den svenska marknaden och/eller hur det i dagsläget ser ut i svenska kommuner.

Globala exempel att engagera sig i:

[Milan Urban Food Policy Pact](#) är en internationell överenskommelse mellan städer och ett ramverk som föreslår olika åtgärder och policys för städer att anta för hållbara urbana livsmedelssystem. Dess huvudsakliga syfte är att ge stöd åt städer som vill utveckla mer hållbara urbana livsmedelssystem genom att främja samarbete mellan de engagerade städerna.

[C40 Good Food Cities](#). C40 är ett globalt nätverk av städer som arbetar för att bekämpa klimatkrisen. De städer som skriver under denna specifika satsning på mat arbetar med invånarna för att uppnå matval inom planeten gränser till 2030. Städerna utvecklar och delar en handlingsplan och rapporterar regelbundet mot denna.

MÅLOMRÅDEN

WWF Sverige har identifierat sex huvudsakliga målområden där indikatorer och kvantifierade målnivåer är definierade.

Målen är satta som etappmål för 2026, 2030 och 2040. Årtalen är valda med utgångspunkt i att FNs klimatpanel IPCC slagit fast att världen till år 2030 behöver ha halverat sina växthusgasutsläpp och till år 2050 ha uppnått klimatneutralitet. WWF menar att EU som är en rik region har ett ansvar att uppnå klimatneutralitet tidigare än världen i sin helhet, och kräver att så sker senast 2040.

Ytterligare målområden med utvecklingspotential finns definierade i dokumentet. Dessa målområden har ännu inte några kvantifierbara indikatorer kopplade till sig.



MÅLOMRÅDE 1

Främja biologisk mångfald



MÅLOMRÅDE 2

Minska klimatpåverkan



MÅLOMRÅDE 3

Minska matsvinnet



MÅLOMRÅDE 4

Ställ krav på maten på kommunens egna arrangemang



MÅLOMRÅDE 5

Skapa förutsättningar för hållbar mat i hela kommunen



MÅLOMRÅDE 6

Integrera mat i hela skolan

Utvecklingsområden

- Skapa medborgarengagemang och aktörssamverkan
- Möjliggör odling
- Underlätta redistribution av mat

Kommunen har viktig roll som förändringsagent



Visa vägen
genom den offentliga
tallriken.



Visa vägen genom
att leva som man lär:
representation, evenemang
och i kommunens
arenor.



Visa vägen genom
kommunikation, lärande
och att skapa dialog och
synlighet kring
hållbar mat.

SE MÅLOMRÅDEN:

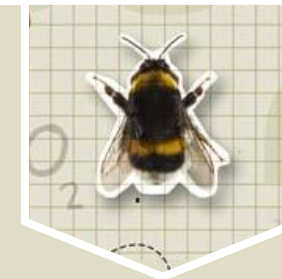
- 1/ Främja biologisk mångfald
- 2/ Minska klimatpåverkan
- 3/ Minska matsvinnet

SE MÅLOMRÅDEN:

- 4/ Ställ krav på maten på kommunens egna arrangemang
- 5/ Skapa förutsättningar för hållbar mat i hela kommunen

SE MÅLOMRÅDEN:

- 6/ Integrera mat i hela skolan
 - Skapa medborgarengagemang och aktörssamverkan
 - Möjliggör odling
 - Underlätta redistribution av mat



FRÄMJA BIOLOGISK MÅNGFALD

För att gynna den biologiska mångfalden finns viktiga val att göra när det kommer till mat. Ekologisk odling ger exempelvis betydligt fler arter av växter, insekter och andra djur jämfört med konventionell odling.*

Animalieproduktion ur ett globalt perspektiv är ett av de allvarligaste hoten mot många växt- och djurarter på grund av de stora ytor jordbruksmark som krävs för foderproduktion som tränger undan naturlig vegetation. Därför är det viktigt att generellt äta mindre mängd animalier, och helt undvika mat från djur som ätit soja från avskogningsområden. Att äta betydligt mindre mängd kyckling och gris som till stor del äter sådant vi människor hade kunnat äta direkt – som soja och spannmål – minskar också påverkan på den biologiska mångfalden. När det gäller vild sjömat är det mycket viktigt att inte välja fisk och skaldjur som kommer från hotade bestånd.

Att välja nötkött och lamm märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött ger å andra sidan fördelar för den svenska biologiska mångfalden. Svensk naturbetesmark är den mest artrika marken vi har i Sverige och flera av de arter som är hotade lever där. Dessa arter är beroende av att markerna inte sås, gödslas eller bearbetas men samtidigt hålls öppna och inte växer igen. Därför är just bete av djur ett bra sätt att hålla markerna öppna och bevara den biologiska mångfalden på dem.

När kött äts är det därför viktigt att i första hand välja kött från djur som främst äter gräs (dvs. nöt och lamm hellre än kyckling och gris), och i synnerhet sådant som betat svenska naturbetesmarker.

*Källor:

Tuck, S.L. et.al. (2014) "Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis", Journal of Applied Ecology

Cozim-Melges, Felipe et.al. (2024) "Farming practices to enhance biodiversity across biomes: a systematic review", Nature npj Biodiversity, volume 3

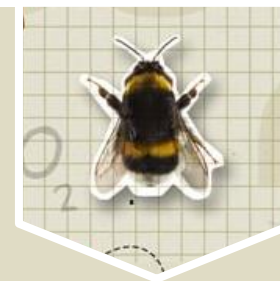
Gong, Shanxing et al. (2022) "Biodiversity and yield trade-offs for organic farming", Ecology letters Volume 25, issue 7



Målsättning biologisk mångfald

WWFs förslag på målsättning för området biologisk mångfald är dels ett generellt mål för ekologiskt, och dels specifika mål för kött, sjömat och ost då det är särskilt viktigt för den biologiska mångfalden att vissa saker väljs eller väljs bort. Målen för kött, sjömat och ost baseras på WWF Sveriges [Köttguiden](#) och [Fiskguiden](#).



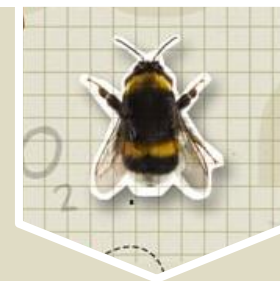


EKOLOGISKT

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel ekologiskt (KRAV och EU-ekologiskt)	% av inköpta livsmedel i kg	>45	60	60

KÖTT

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel grönt ljus i WWF Köttguiden	% av inköpt kött i kg som är: <ul style="list-style-type: none"> • KRAV • Svenskt Sigill Naturbeteskött • Svenskt vilt som inte stödutfodrats • EU-ekologisk gris och lamm från Sverige • Svenska värphöns (dvs. från äggproduktion) 	50	75	100
Andel kött från svenska djur som betar (dvs. nöt- eller lammkött märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött, KRAV, Svenskt Sigill eller annat svenskt nöt och lamm som garanterat har fått beta)	% av <i>allt</i> inköpt kött i kg (I den totala mängden inköpt kött räknas alla olika djurslag in, dvs. fågel, gris, nöt, lamm mm.)	25	50	75
Andel rött ljus i WWF Köttguiden	% av inköp av icke-certifierat kött med ursprung utanför Sverige	0	0	0



SJÖMAT

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel grönt ljus* i WWF Fiskguiden	% av inköpt sjömat i kg	30	100	100
Andelen gult ljus i WWF Fiskguiden som dessutom är certifierat enligt KRAV, ASC eller MSC	% av inköpt sjömat i kg	70	0	0
Andel rött ljus i WWF Fiskguiden	% av inköpt sjömat i kg	0	0	0

* Observera att MSC, ASC och KRAV sedan maj 2022 inte per automatik får grönt ljus i WWF Fiskguiden

OST

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel grönt eller gult ljus WWF Köttguiden	% av inköpt ost i kg som är svensk, KRAV eller EU-ekologisk	100	100	100

TIPS! Biologisk mångfald



Större andel växtbaserad mat och att arbeta för minskat matsvinn ger större ekonomiska möjligheter att satsa på ekologiska livsmedel och livsmedel som producerats med miljöhänsyn.

Varje år presenterar Ekomatcentrum Ekomatsligan, en ranking av landets kommuner och regioner utifrån deras ekologiska inköp. 2024 (inköpsdata från 2023) låg fem kommuner i Sverige över det nationella målet om 60% ekologiskt: Örebro, Borlänge, Malmö, Orust och Lund. Inspireras av:

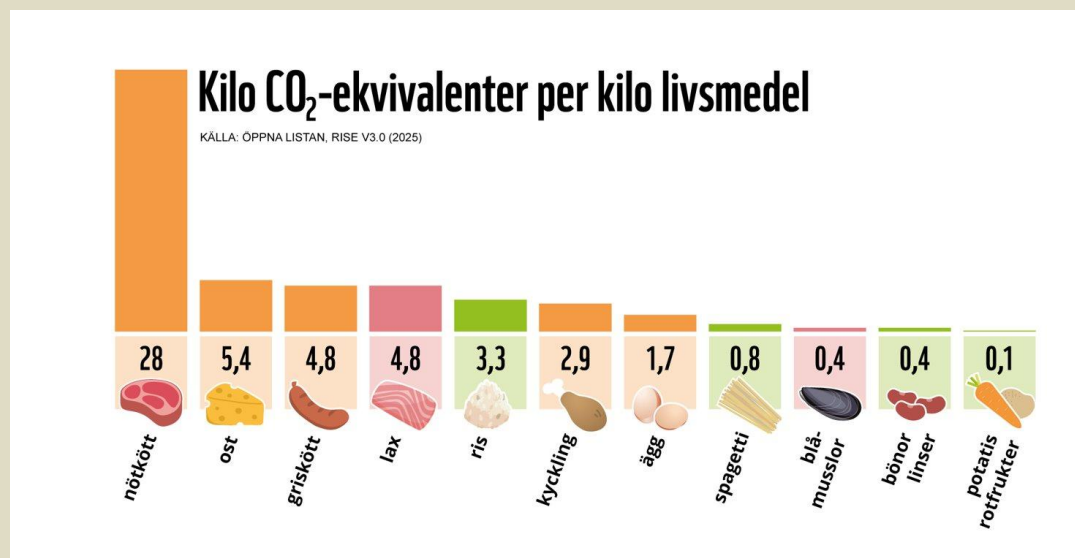
- Lunds kommun som har ett [program för ekologisk hållbarhet – LundaEko](#).
- Borlänge kommun som har ett [betesprojekt med egna kor](#). Köttet från de kommunägda betesdjuren går idag direkt till kommunens kostenhet och blir en betydande del av de offentliga måltiderna i Borlänge. Mellan 30-50 procent av allt nötkött som serveras är från kommunens egna kor.
- Örebro kommun som under 2023 kom upp i 67% ekologiska livsmedel arbetar efter konceptet "Smartare mat" med utgångspunkt i kommunens klimatstrategi. Läs mer om "Smartare mat" och dess grundbultar [här](#).
- Inspireras även av [Söderköping](#) som satsat på svenskt certifierat naturbeteskött (Svenskt Sigill Naturbeteskött) på sina skolor och äldreboenden.



MINSKA KLIMATPÅVERKAN

När det gäller matens påverkan på klimatet spelar det stor roll vad vi äter.

Vår konsumtion av kött och mejeriprodukter i Sverige står för omkring 3/4 av matens totala klimatutsläpp.*



*Källa: Röö, Elin et. al. (2024) "Mat, miljö och hållbarhet - hur påverkar den mat vi svenskar äter planeten?", s. 60, SLU Future Food Reports 14



Målsättning klimat

WWFs rekommendation till mål för området klimat baserar sig på [One Planet Plate](#) och den klimatbudget som där finns beräknad per måltid eller vecka. Denna klimatbudget är beräknad med utgångspunkt i 1,5-gradersmålet i Parisavtalet. Måltidsbudgeten har även räknats om till ett inköpsmål per kg livsmedel. Därmed kan en av dessa målsättningar väljas eftersom de leder mot samma mål.



MÅLSÄTTNING KLIMAT

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Klimatpåverkan av inköpta livsmedel	kg CO2e/kg inköpt livsmedel	1,6	1,25	1,24
eller				
Klimatpåverkan för måltider	kg CO2e/snittmåltid	0,8	0,5	0,5

TIPS! Minska klimatpåverkan



Följ upp andelen CO₂e per kg inköpt livsmedel månadsvis för hela Måltidsverksamheten och för respektive enhet. Uppföljningen görs med lämpligt kostdatasystem eller stödsystem för upphandling och inköp.

Arbeta aktivt med recept och menyer för att kunna nå målen, exempelvis genom att:

- Servera mer vego! Välj mycket baljväxter och grova grönsaker. Tänk att basen i måltiden ska vara vego och att kött och andra animalier mer ska fungera som krydda.
- Använda klimatsmarta kolhydrater, exempelvis havreris istället för ris.
- Sätta de vegetariska/klimatsmarta måltiderna först i buffén och på menyn. Se till att vegetariska rätter beskrivs på samma sätt som andra rätter på menyn (undvik namn som "vegetarisk pasta" utan beskriv vad rätten faktiskt innehåller och smakar, exempelvis linsbolognese, spenatlasagne eller grillroststroganoff).
- Sätt gärna proteinet sist i beskrivningen på menyn, se exempel från [Torsta gårdsrestaurang](#).
- Med en stor andel växtbaserad mat så är det lätt att ta vara på rester i brödbak eller nya rätter. Både klimat- och budgetsmart!

Klimatmärk menyer i högstadie- och gymnasieskolor för att göra gästen uppmärksam och ge möjlighet till egna val. Inspireras av hur man jobbat med [klimatguide menyer](#) i Uppsala kommun.

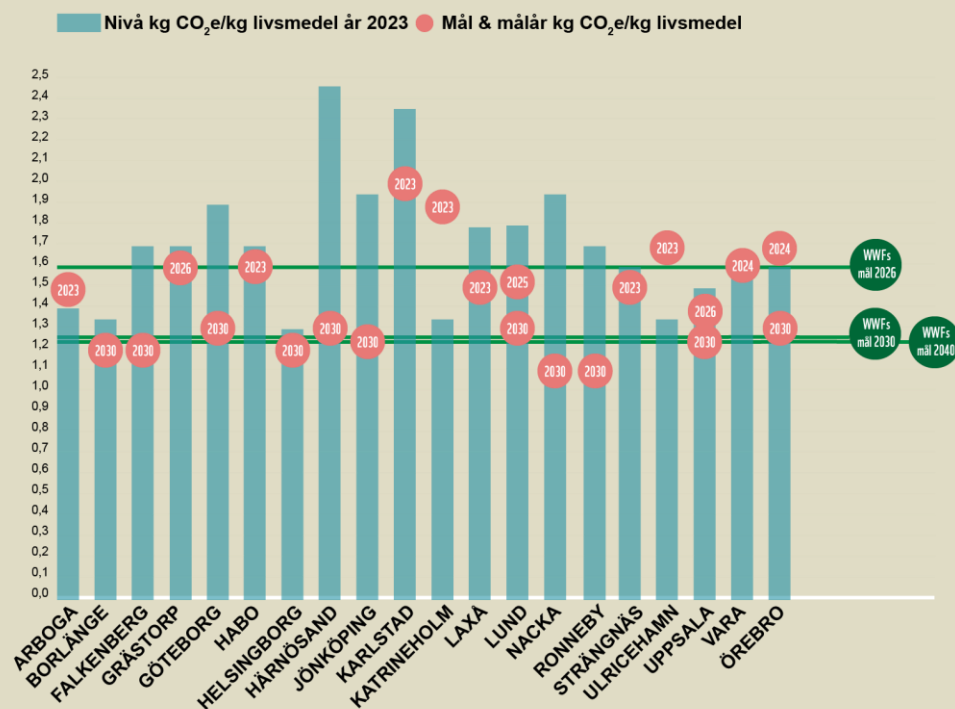
Ta inspiration från One Planet Plates [exempelmenyer](#) och [WWFs Receptbank](#).



Nuläge klimatmål



Klimatmål och nuvarande klimatpåverkan i svenska kommuner



”Att komma ner till 1,6 kg CO₂e per kg inköpt livsmedel var för oss inte så svårt. Efter 1,5 kg CO₂e blev det betydligt svårare och kräver en stor del vegetabilier i måltiderna.”

MARIELLE LINDBLOM/ VERKSAMHETSSAMORDNARE
MÅLTIDSSERVICE, UPPSALA KOMMUN



Källa: WWF Sverige kommunkartläggning av hållbar mat, hösten 2023 (ej publicerat material)

MINSKA MATSVINNET

Skolan är det område där matsvinnet är lägst och arbetet är mest intensivt. Ändå slängs sammanlagt cirka 51 gram per elev i Sverige från den genomsnittliga skollunchen. På ett år blir det ungefär 10 600 ton mat i grundskolan som inte äts upp utan hamnar i sopkorgen.

I förskolan är matsvinnet högre än i skolan, cirka 61 gram per barn. Men för mindre barn behöver det finnas utrymme för ett visst så kallat måltidspedagogiskt matsvinn – små barn behöver få prova nya smaker utan krav att äta upp.*

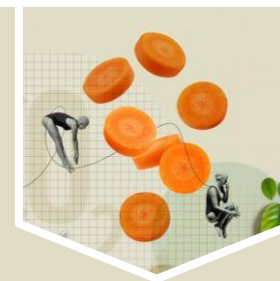
I de kommuner som rapporterat data för äldreomsorgen är matsvinnet betydligt högre, vid luncherna slängs nära 108 gram per ätande. Det betyder att uppemot en tredjedel av måltiden slängs.**

Att regelbundet följa upp matsvinnet i skolan, förskolan och äldreboenden är en förutsättning för att kunna sätta in rätt åtgärder för att mindre mat ska slängas och mer mat hamna i matgästernas magar.

Källor:

* Livsmedelsverket (2025) . L 2025 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor. Fritz, K och Jonsson, P. Uppsala

** Livsmedelsverket (2023) . L 2023 nr 11: Matsvinn i kommunala äldreboenden. Eriksson, E., Fritz, K. och Jonsson, P. Uppsala.



Målsättning matsvinn



WWFs föreslagna målnivåer för matsvinn har utgått från data från Livsmedelsverkets regelbundna matsvinnskartläggningar (2019*, 2020**, 2022*** samt 2024****), studier av resultat från kommuner med ett aktivt matsvinnarbete samt dialoger med myndigheter och utvalda kommuner.

2019 gjorde Livsmedelsverket den första nationella matsvinnskartläggningen i kommunalt drivna förskolor, skolor och äldreboenden. Även om många kommunala verksamheter redan hade arbetat mycket och länge med att minska matsvinnet vid det laget så får detta anses vara en baslinje att utgå ifrån för att uppnå målet om halvering av matsvinnet fram till 2030.

2025 gjorde Livsmedelsverket sin fjärde matsvinnskartläggning med 2024 års data****. Denna senaste tillgängliga data har stämts av och jämförts med de etappmål för 2026 som WWF föreslår.

Till 2040 har ännu ambitiösare målnivåer föreslagits. WWFs rekommendation till dessa mål har definierats till 5 g tallrikssvinn, 5 g serveringssvinn samt 5 g kökssvinn per portion. Om dessa svinnkategorier summeras ligger 2040-målet på 15 g matsvinn per portion för respektive verksamhet.

Två undantag finns dock till de föreslagna målnivåerna: tallrikssvinn i förskola samt tallrikssvinn och serveringssvinn på äldreboenden. Undantagen beror på särskilda förutsättningar som finns i verksamheterna vad det gäller pedagogiska mål samt utmaningar kopplade till serverings- och logistikrutiner.



Källor:

* Livsmedelsverket (2020) L 2020 nr 01: Kartläggning av matsvinn i kommunalt drivna förskolor, skolor och äldreboenden 2019. Fritz, K. Uppsala.

** Livsmedelsverket (2021) L 2021 nr 22: Matsvinn i kommunala förskolor, skolor och äldreboenden. Fritz, K. och Grausne, J. Uppsala.

*** Livsmedelsverket (2023) L 2023 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor. Fritz, K och Jonsson, P. Uppsala

**** Livsmedelsverket (2023) . L 2023 nr 11: Matsvinn i kommunala äldreboenden. Eriksson, E., Fritz, K. och Jonsson, P. Uppsala

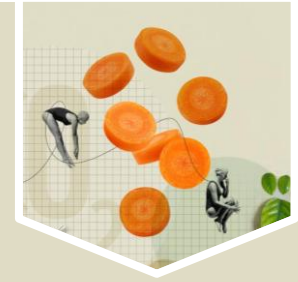
**** Livsmedelsverket (2025). L 2025 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor. Fritz, K och Jonsson, P. Uppsala



MÅLSÄTTNING MATSVINN

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Mängd matsvinn förskola	Tallrikssvinn gram/portion	20	12	10
	Serveringssvinn gram/portion	30	17	5
	Kökssvinn gram/portion	8	5	5
Mängd matsvinn grundskola	Tallrikssvinn gram/portion	18	10	5
	Serveringssvinn gram/portion	18	14	5
	Kökssvinn gram/portion	8	5	5
Mängd matsvinn gymnasieskola	Tallrikssvinn gram/portion	25	15	5
	Serveringssvinn gram/portion	17	12	5
	Kökssvinn gram/portion	8	5	5
Mängd matsvinn äldreboende	Tallrikssvinn gram/portion	25	15	10
	Serveringssvinn gram/portion	55	38	15
	Kökssvinn gram/portion	8	5	5

TIPS! Matsvinn



I offentliga och privata kök är ett första steg att mäta svinnet och förstå var någonstans det uppkommer (exempelvis i köket, serveringen eller gästernas tallrikar) för att hitta en bästa lösning framåt.

Kompetensutveckla och inspirera kökspersonal och medarbetare i arbetssätt och rutiner som minskar svinn, exempelvis:

- Planera inköp efter meny och planerad åtgång.
- Skapa svinnsmarta menyer genom att ha en plan för alla delar av råvarorna som används.
- Laga maten kontinuerligt under lunchen. Med nylagat blir det enklare att hålla koll på hur mycket som går åt.
- Svinnoptimera bufféservingarna; lägg upp i mindre kärl och fyll på/byt ofta.
- Gör det lätt för gästen att göra rätt genom att förskära och portionera i mindre portionsbitar.

Involvera och medvetandegör pedagogerna, kökspersonalen och eleverna om matsvinnet.

Jobba med information och kommunikation om vad matsvinn innebär för ekonomi och miljö. Stötta köken och verksamheterna med kommunikationsmaterial.

Var eftertänksam i utformandet av matsvinnstävlingar och utmaningar i skolan för att inte göra elever rädda för att ta mer mat och våga prova nya smaker.

STÖDMATERIAL MATSVINN:

- Livsmedelsverkets vägledning för storkök: [Handbok för minskat matsvinn](#)
- Föreningen [Ätbart](#) har fakta, tips och utbildningar om matsvinn
- [Generation Waste](#) har både verktyg och utbildningar med matsvinn i fokus.
- [Göteborgsmodellen](#) för mindre matsvinn är ett verktyg med åtgärder, checklistor och goda exempel för att minska matsvinnet i hela kedjan från menyplanering till resthantering. Det är framtaget för Göteborgs Stads kök men är fritt att använda för alla.

INSPIRATION FRÅN HELSINGBORG

[SmartMat Hbg \(helsingborg.se\)](#)

STÄLL KRAV PÅ MATEN PÅ KOMMUNENS EGNA ARRANGEMANG

Kommunen har stor möjlighet att exempelvis via sin representationspolicy ställa hållbarhetskrav på egna möten, konferenser, aktiviteter och evenemang som genomförs, och på så vis vara ett gott föredöme för stadens invånare och visa att staden lever som den lär.



INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel måltider/livsmedel med hållbarhetskrav som serveras på kommunens egna möten, konferenser, aktiviteter och evenemang.	% serverade måltider/livsmedel som uppfyller krav på klimat och biologisk mångfald <i>Detta kan uppnås exempelvis genom att upphandla aktörer som följer One Planet Plates krav eller att använda de direkta krav som presenteras under målområde 1 och 2 (biologisk mångfald och klimat) i detta vägledningsdokument.</i>	25%	100%	100%

TIPS! Mat på kommunens egna arrangemang

Gör som Malmö Stad och ställ krav på mat och måltider i samband med stora evenemang/arrangemang eller festivaler som anordnas i staden.

Två konkreta exempel är:

- Malmöfestivalen (Mataktörer uppmuntras erbjuda hållbara alternativ och vissa råvaror krävs specifikt, ex. MSC-märkt fisk). Läs mer här: [Hållbarhet Malmöfestivalen | Malmöfestivalen 2024 | Malmöfestivalen \(malmofestivalen.se\)](#)
- Eurovision 2024 (krav på 100 % vegetariska måltider och 50 % ekologiskt och rättvist producerat). Läs mer här: [Så hållbar blir folkfesten under Eurovision i Malmö - Malmö stad \(malmo.se\)](#)



”All representation och catering som köps in för skattemedel ska även den vara vegetarisk, ekologisk och rättvis. Vi får heller inte köpa eller servera vatten på flaska utan ska välja kranvatten.”

**LOUISE DAHL GOTTBORG, MILJÖFÖRVALTNINGEN,
MALMÖ STAD**



SKAPA FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR HÅLLBAR MAT I HELA KOMMUNEN

Kommunen har stor möjlighet att ställa hållbarhetskrav på den mat som säljs och serveras på egen mark eller i egna fastigheter, som idrottshallar etc. Tillgången på hållbar mat bör även beaktas vid stadsplanering, nybyggnadsprojekt och utveckling av olika delar av den fysiska miljön för att underlätta hållbara matmiljöer.

INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Andel avtal som inkluderar hållbarhetskrav, tecknade med aktörer som driver servering/försäljning av livsmedel i kommunägda fastigheter eller på kommunägd mark (exempelvis idrottshallar).	% avtal som ställer krav på klimat och biologisk mångfald <i>Detta kan uppnås exempelvis genom att upphandla aktörer som följer One Planet Plates krav eller att använda de direkta krav som presenteras under målområde 1 och 2 (biologisk mångfald och klimat) i detta vägledningsdokument.</i>	Pilot-test några platser	50%	100%



TIPS! Hållbar mat i hela kommunen

Se till att kommunens kostpolicy, matstrategi eller hållbarhetsstrategi även inkluderar verksamheter som simhallar och idrottshallar vilka drivs i egen regi såväl som fritidsverksamheter och skolkafeterior.

Ställ krav på ett hållbart & hälsosamt utbud i upphandlingar för drift av kiosk och cafeteria som drivs av extern aktör. Alternativt reglera ramar för utbudet i hyresavtal/etableringsavtal eller motsvarande.

[Checklista för bättre mat på idrottsanläggningar](#), framtagen av WWF, Sveriges Olympiska Kommitté, Riksidrottsförbundet och Generation PEP.

[Handbok för Hälsosamma matmiljöer inom idrotten](#) framtagen av Cancerfonden, med avstamp i WHO's action guide på området.

[PEP kiosk](#) från Generation PEP har fokus på hälsa.

” På Fittjabadet i Botkyrka kommun gäller följande policy: ingen försäljning av produkter innehållande socker till barn och unga under skoltid (fram till kl. 14.00), ingen försäljning av nötter eller tuggummi samt att minimera utbudet av godis.”

**BOTKYRKA KOMMUN,
KULTUR OCH IDROTTSFÖRVALTNING**



INTEGRERA MAT I HELA SKOLAN

Skolor – från förskolan till gymnasieskolan – har stor möjlighet att påverka och göra barn och unga till nyfikna och handlingskraftiga medborgare. På så sätt kan skolor fungera som starka drivkrafter för ett hållbart livsmedelssystem med rollen att både servera och lära om hållbar mat. En roll som behöver ges större fokus. [Hela förskolan/skolan för hållbar mat \(HSHM\)](#) är en metod för att utveckla en hållbar matkultur i och runt förskolor och skolor med syftet att integrera kunskap om hållbar mat och matvanor mer i den pedagogiska verksamheten. I begreppet hållbar inkluderar vi även de hälsomässiga aspekterna av mat. HSHM består av fyra olika aspekter som kompletterar varandra: (A) policy och ledarskap, (B) mat och hållbarhet, (C) utbildning och lärande samt (D) samarbete med omgivande samhället.



INDIKATOR	MÅTT	ÅR 2026	ÅR 2030	ÅR 2040
Skolrestaurang och skolverksamhet har ett aktivt samarbete kring hållbar mat.	% av skolorna har en handlingsplan för mer integrering av maten i skolan.	Några pilotskolor testar	Utvärdera och sprid arbetssättet till 25% av skolorna	Norm



TIPS! Integrera mat i hela skolan

SKAPA MÖJLIGHETER FÖR SKOLMÅLTIDSPERSONAL OCH SKOLPERSONAL att mötas, lära och byta erfarenheter.

SKAPA ARBETSGRUPP FÖR INTEGRERAT LÄRANDE OM MAT OCH HÅLLBARHET/HSHM vars uppgift är att vara en drivande kraft som får i gång arbetet och skapa kontinuitet.

PLANERA, FÖLJ UPP OCH UTVÄRDERA. Arbetsgruppen gör en nulägesanalys och tar fram en handlingsplan som revideras kontinuerligt efter uppföljning och utvärdering.

KOMMUNICERA. Framgången med tvärsektorielt arbete beror till stor del på hur det kommuniceras inom och utom verksamheten samt hur synliga de åtgärder som vidtas är.

GÖR BARN OCH ELEVER DELAKTIGA som främjar en känsla av ansvar och ägarskap och göra arbetet effektivare än om endast lärare eller skolledare hade vidtagit åtgärder. Delaktighet banar väg för en hållbar förändring av matvanorna.

LÄR OM MAT integrerat i många ämnen/ämnesövergripande. Ge personal möjlighet till fortbildning. Teoretiskt lärande kompletteras med praktiskt lärande genom besök hos matproducenter, samarbete med skolrestaurangen, lokala livsmedelsföretag, odling eller gemensam matlagning.

SAMARBETA MED VÅRDNADSHAVARE OCH OMGIVANDE SAMHÄLLE för större effekt.

ANVÄND ETT RAMVERK ATT FÖRHÅLLA ER TILL, EXEMPELVIS KRITERIERNA FÖR HSHM som checklista och uppföljning.

FÖRSLAG PÅ FRÅGOR:

- Vilka beslut och riktlinjer finns det i kommunen angående skolmåltiderna med koppling till hållbarhet?
- Påverkar det den pedagogiska verksamheten? Hur?
- På vilka sätt arbetar ni redan nu för att integrera skolmåltiden med skolans/förskolans verksamhet?
- Hur ser samarbetet mellan skolmåltiden och din förskolas/skolas verksamhet ut idag?
- Vad skulle behöva förändras och utvecklas? Vilka möjligheter och svårigheter ser ni? Hur kan svårigheterna hanteras och kanske vändas till möjligheter?
- Hur kan vi stärka ungas delaktighet?
- Vilken typ av fortbildning behöver vi satsa på?
- Vilka lokala aktörer kan vi kroka arm med?
- Hur kan vi utveckla vår kommunikation?
- Finns det kriterier som ni redan nu kan bocka av?

Stödmaterial & inspiration

Integrera mat i hela skolan



- Ramverket [Hela Skolan för Hållbar Mat](#) kan ge vägledning om hur man arbetar systematiskt med att integrera lärande om mat och hållbarhet i förskolan och skolan.
- [Hela Skolan för Hållbar mat – ur ett ledningsperspektiv](#): stöd för samverkan mellan skolans ledning och måltidsverksamheten.
- [Resursbibliotek](#) med goda exempel, stöd och inspiration kopplat till Hela Skolan för Hållbar Mat.
- Exempel på undervisningsmaterial för att integrera mat, matkunskap och hållbarhet i andra ämnen:
 - [Matologi](#). Matologi använder sig av mat som ett verktyg för att inspirera och bekanta grundskoleelever med frågor om matkultur, hållbarhet, miljö, hälsa och mycket mer.
 - [Svinnrik](#). Utbildningsmaterial riktat till hem- och konsumentkunskapslärare på högstadiet. Syftet med initiativet Svinnrik är att uppmärksamma kopplingen mellan matsvinn, hållbarhet och privatekonomi.
 - [WWFs uppgiftsbank](#) – pedagogiska övningar på olika hållbarhetsteman, däribland mat.
- [Food for Life](#) – ett arbetssätt och koncept i Östergötland som skapar mervärden.
- Inspireras av Klippans kommun och deras [Foodboost-koncept](#); skapa ett årshjul för gemensam planering, måltidspersonal och pedagoger emellan.
- Engagera eleverna i praktiskt lärande kring maten. Exempel från Malmö Stads skolor som kan inspirera: [SchoolChef4Change](#)

Pomona förskola i Ängelholms kommun och Stora Hammars skola i Vellinge kommun var värdiga pristagare i 2023 års omgång av WWFs priskategori [Läropriset](#) i tävlingen White Guide Junior, som lyfter fram förskolor och skolor som integrerar mat, utbildning och kunskaps spridning på ett föredömligt sätt.

Läs gärna mer om hur [Pomona förskola](#) och [Stora Hammars skola](#) arbetar.

Vi äter hållbara måltider

MÅLTIDER INOM PLANETENS GRÄNSER

- Ät inom matens klimatbudget
- Gör bra val för den biologiska mångfalden



MER OCH BÄTTRE VEGO

- Basen i måltiden ska vara vego
- Välj gärna ekologiskt
- Välj baljväxter och grova grönsaker
- Noggranna val av exotiska grödor



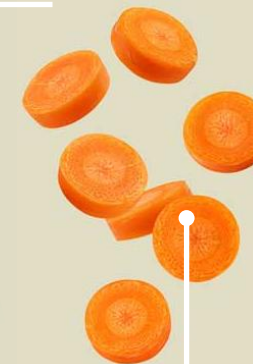
MINDRE MEN BÄTTRE KÖTT

- Se köttet som krydda – inte som basen i måltiden
- Välj kött med grönt ljus i Köttguiden om kött serveras
- Välj gärna naturbeteskött
- Välj i första hand djur som främst äter gräs (dvs. nöt och lamm hellre än kyckling och gris)



HÅLLBAR SJÖMAT

- Välj fisk och skaldjur med grönt ljus i Fiskguiden
- Våga testa nya fiskar med grönt ljus
- Certifierad sjömat som andrahandsval



INGEN ÄTBAR MAT SLÄNGS

- Mät matsvinnet
- Planera inköp efter meny och planerad åtgång.
- Förädla eller redistribuera mat som ändå blir över

Versionshistorik



Förklaringar av uppdateringar mellan version 1.0 (november 2024) och 1.1 (mars 2026)

Mindre ändringar av språkfel, formuleringar och ordval är gjorda i hela dokumentet, dessa står inte med i nedan förklaringar.

- **Sida 11:** Uppdatering av texten om de mål kring hållbar mat som idag finns på nationell nivå eftersom flera saker hänt på området sedan november 2024 när version 1.0 lanserades, exempelvis lanserades *Livsmedelsstrategin 2.0* i april 2025 och Livsmedelsverkets *Nationella riktlinjer för måltider i skolan* i januari 2026.
- **Sida 18:** Förtydligande av innebörden av kött från djur som betar.
- **Sida 22:** Uppdatering av klimatmålet för 2040, från 1,25 kg CO₂e till 1,24 kg CO₂e per kg livsmedel, baserat på ny forskning från RISE på ämnet [Nyckeltal för klimatet - för målsättning och uppföljning av livsmedelsinköp](#). Övriga måltal ligger kvar som de gör då målet om 1,25 kg CO₂e per kg livsmedel till 2030 är så pass etablerat. Enligt RISEs nya beräkningar skulle detta måltal istället kunna vara 1,31 kg CO₂e eller 0,9 kg CO₂e per kg livsmedel beroende på hur man räknar.
- **Sida 24:** Uppdatering av klimatgrafan i bokstavsordning för att göra den lättare att läsa och förstå innehållet.
- **Sida 25-26:** Uppdatering i texten om nulägesbild av matsvinnet efter Livsmedelsverkets senaste matsvinnsmätningar med data från 2024.
- **Sida 27:** Uppdatering av målet för serveringssvinn i grundskolan pga. ett räknefel (från 12 till 14 gram).
- **Sida 27:** Förtydligande att indikatorerna avser mängden matsvinn, inte andelen.
- **Sida 31:** Förtydligande av indikatortexten eftersom ett syftningsfel gjorde den svår att förstå.
- **Sida 36:** Tillägg av tipset Cancerfondens handbok för hälsosamma matmiljöer inom idrotten (publicerad 2025).

WWF arbetar för att hejda förstörelsen av jordens naturliga livsmiljöer och bygga en framtid där människor lever i harmoni med naturen.

[wwf.se/kommun/mat](https://www.wwf.se/kommun/mat)

Rekommendationer om mål för hållbar mat i kommunen, WWF Sverige, version 1.1: Mars 2026

KONTAKT: mat@wwf.se

GRAFISK FORMGIVNING: Brandline

