



RI.
SE

Uppföljning av indikatorer för närringsriktiga och miljösmarta måltider i skolan

*Hur kan vi mäta och nå målen i
praktiken?*

Projektorganisation

Projektkoordinator: RISE, Avdelningen Livsmedel

Projektteam: Emma Blom, Britta Florén, Elinor Hallström, Maria Biörklund Helgesson, Viktor Lundmark

Projektpartner: Lomma kommun, Kostenheten

Referensgrupp: Danish Food Administration, Helsingborg stad, Kost & Näring, Livsmedelsakademin, Livsmedelsverket, Måltid Sverige, Skolmatsakademin, WWF

Finansiär: Vinnova, Ett nytt recept för matsystemet:
Innovationspotten via Innovationsplattformen 9outof10



Projektets syfte och mål

Syfte

Främja mer hälsosamma och hållbara skolmåltider genom att underlätta kommuners arbete med att mäta och följa upp indikatorer och mål.

Mål

- Undersöka hur föreslagna indikatorer för näringsriktiga och miljösmarta skolmåltider kan följas upp i praktiken
- Identifiera dataluckor och hinder
- Kartlägga behov av systemstöd, data och arbetssätt
- Bidra till dialog om framtida indikatorer och mål

Indikatorer och mål

Maj 2025



Januari 2026



- Projektet utgick från remissversionen.
- Förslag till mål och indikatorer för hur respektive område kan följas upp.
- Flera av dem behövde utvecklas.

- Flera detaljerade indikatorer och målnivåer togs bort i den slutliga versionen.
- Fokus på vägledning och övergripande mål.

Går indikatorerna
att följa upp i
praktiken?

Vad saknas för att
kunna göra det?

Vilka indikatorer
upplevs som mest
relevanta?

Så genomfördes projektet

Test av indikator-
uppföljning i
kommunens
stödsystem

Lomma

Enkät och
intervjuer med
måltidsverk-
samheter

Lomma
Malmö

Dialogmöte med
företag för
stödsystem

Matilda FoodTech
Mateo Kostplattform

Dialogmöte med
referensgrupp

Danish Food Administration
Helsingborg stad
Kost & Näring
Livsmedelsakademin
Livsmedelsverket
Måltid Sverige
Skolmatsakademin
WWF

Analys och
rapport



Kommunerna vill ha nationella mål och indikatorer

Från kommuner, referensgrupp och systemleverantörer efterfrågas:

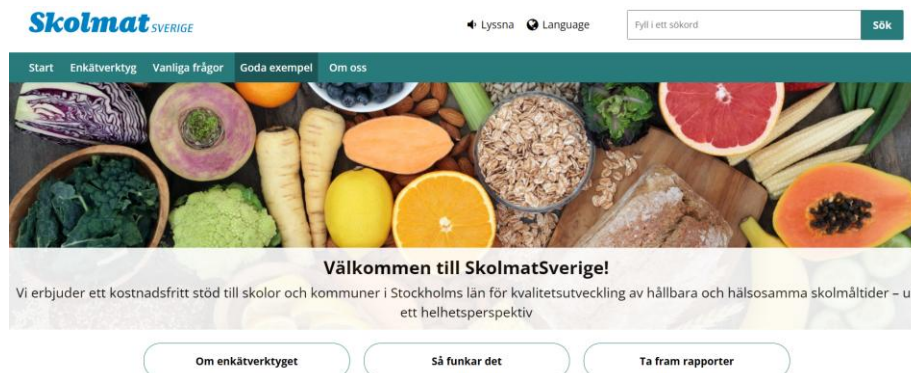
- Samsyn och gemensam riktning
- Tydlighet
- Stöd för prioriteringar

Samtidigt:

- Målen måste vara realistiska
- Målen måste gå att följa upp

Finns redan flera pågående initiativ –

Skolmaten som hävstång för en hållbar konsumtion



**KOMMUNERNAS
KLIMATLÖFTEN**

**2024-
2026**

Checklista – Är skollunchen närlingsriktig?

Frågorna i checklistan handlar om de livsmedelsval din skola gör vid planering, inköp, tillagning och servering av skolmåltiderna. Ha skolans matsedel för fyra sammanhängande veckor framför dig när du besvarar frågorna.

**RI
SE**

Resultat

Näringsriktiga måltider

Går att följa upp:

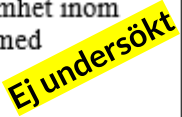
- Genomsnittligt livsmedelsintag per dag via manuell beräkning.
- Att vegetariska alternativ erbjuds
- Genomsnittligt innehåll av energi och näringsämnen

Saknas för vissa livsmedel

- Vitamin D

Går ej att följa upp

- Andel inköpta livsmedel som är nyckelhålsmärkta
- Fullkorn

Nationella mål	Indikatorer
NÄRINGSRIKTIGA MÅLTIDER	
Baljväxter (linser, bönor, tofu, sojafärs, med mera) samt fisk och/eller skaldjur har ersatt en del rött kött och chark i skolmåltiderna.	Genomsnittlig mängd baljväxter, fisk och skaldjur respektive rött kött och chark som serveras per dag 
	Andel skolor som erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla elever i skolan varje dag 
	Genomsnittligt innehåll av fleromättat fett/mättat fett, fibrer, vitamin D och järn i serverade skolmåltider under en fyraveckorsperiod.  
De livsmedel som serveras eller säljs på skolområdet har en näringskvalitet som främjar hälsa.	Andel av mängd inköpta livsmedel som är märkta med Nyckelhålet inom livsmedelskategorier för vilka det finns kriterier. 
	Andel skolor som inkluderar all måltidsverksamhet inom skolan i gemensamma riktlinjer eller policyer med utgångspunkt att främja elevers hälsa 
	Genomsnittligt innehåll av energi, fett, mättat fett, fleromättat fett, kolhydrater, protein, fibrer, vitamin C, vitamin D, folat, järn och salt i serverade skolmåltider (inkl. tillbehör) under en fyraveckorsperiod.  
	Andel skolor där den genomsnittliga skolmåltiden (inkl. tillbehör) under en fyraveckorsperiod innehåller högst 1,8 gram salt. 
	Andel skolor där den genomsnittliga skolmåltiden (inkl. tillbehör) under en fyraveckorsperiod innehåller minst 27 gram fullkorn 

Resultat: Miljösmarta måltider

Går att följa upp:

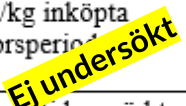
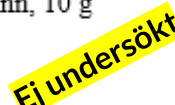
- Genomsnittligt mängd CO₂e/kg inköpta livsmedel
- Andel mängd inköpt livsmedel märkta KRAV och/eller EU ekologiskt går att följa upp

Saknas för vissa livsmedel

- Svenskt ursprung går tekniskt sett att mäta och följa upp, men det finns dataluckor

Går ej att följa upp

- Märkningar för naturbeteskött (t.ex. Svenskt Sigill) går idag inte att mäta och följa upp

Nationella mål	Indikatorer
MILJÖSMARTA MÅLTIDER	
Utsläppen av växthusgaser per kilo inköpta livsmedel är max 1,25 kg CO ₂ e	Genomsnittlig mängd CO ₂ e/kg inköpta livsmedel till skolmåltider under en fyraveckorsperiod. 
	Andel kommuner som har max 1,25 kg CO ₂ e/kg inköpta livsmedel till skolmåltider under en fyraveckorsperiod. 
Minst 60 procent av livsmedel som används till skolmåltider är ekologiska	Andel av mängden inköpta livsmedel till skolmåltider märkt med KRAV och/eller EU-ekologiskt 
Större andel av inköpta köttprodukter kommer från djur som genom bete bidragit till biologisk mångfald	Andel av mängden inköpt kött som är märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött, KRAV eller motsvarande krav på bete 
Minst 70 procent av ost, frukt och bär, grönsaker respektive matfetter är av svenskt ursprung	Andel av mängden inköpta livsmedel i respektive livsmedelsgrupp som är av svenskt ursprung 
Matsvinnet har halverats och uppgår till maximalt: Serveringssvinn: 14 g Tallrikssvinn: 10 g Kökssvinn: 5 g	Genomsnittlig mängd matsvinn kopplat till skolmåltiderna 
	Andel skolor som har under 14 g serveringssvinn, 10 g tallrikssvinn och 5 g kökssvinn 

Vad säger systemleverantörerna?

"Idag använder kommuner olika mål, det skulle förenkla om det fanns gemensamma mål och riktlinjer."

"Vi är öppna för vidareutveckla vårt verktyg utifrån kundernas behov"

"Vårt verktyg kan mäta det mesta så länge data av god kvalitet finns tillgängliga. Utmaningen ligger i tillgången på information och data från våra källor, t ex producenterna, SLV och Dabas."

"AI snabbar på utvecklingen av våra verktyg."



Centrala frågor för mål och uppföljning

Hur ska målen/indikatorerna utformas?

- Relevanta
- Specifika
- Tidssatta
- Ambitiösa nog att driva förändring
- Realistiska nog att nås

Hur skapar vi likvärdig uppföljning?

- Gemensamma indikatorer
- Gemensam uppföljning
 - Fullständig bakgrundsdata
 - Användarvänligt
 - Kostnad?

Vad ska vi mäta?

- ✓ Vi vet mycket om menyer (närlingsrelevant)
- ✓ Vi vet mycket om inköp (miljörelevant)
- ✗ Vi vet väldigt lite om vad eleverna faktiskt äter

Vi mäter planering men inte konsumtion





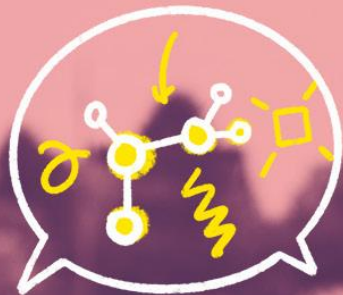
Hållbar mat måste ätas upp

Acceptans är en nyckelfaktor!

- Vilka måltider fungerar bättre än andra
 - Vilka är våra wow-recept?
- Hur pratar vi runt maten?
 - Namngivning av rätterna i menyn
 - Pedagogerna i ryggen
 - Dialogen måltidspersonal och elever
- Hur påverkar en integrering av måltiderna acceptansen
 - Måltidsmiljön
 - Undervisningen

Våra slutsatser – vad tar vi med oss?

1. Efterfrågan på nationella indikatorer är stor
2. Flera indikatorer går redan att följa upp
3. Datakvalitet och datatillgång är en större utmaning än systemen
4. Faktisk konsumtion är den största kunskapsluckan
5. Acceptans är avgörande för att nå målen
6. Gemensamma indikatorer kräver gemensam uppföljning



Måltid
SVERIGE

**Ladda ner
rapporten här**



Tack för idag!

Kontakt: maria.biorklund.helgesson@ri.se