

Fakta om offentliga måltider 2024

Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor,
skolor och omsorgsverksamheter



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2025.

Författare:

Emelie Elin, Heléne Enghardt Barbieri, Helena Pettersson.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Elin, E, Enghardt, H, Pettersson, H. 2025. L 2025 nr 14: Fakta om offentliga måltider 2024. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2025 nr 14

ISSN 1104-7089

Förord

Syftet med den här rapporten är att ge en mer heltäckande bild av de offentliga måltiderna i Sverige och följa utvecklingen över tid. Det har länge funnits ett behov av tillförlitlig nationell statistik gällande den offentligt finansierade måltidsverksamheten och sedan 2018 gör Livsmedelsverket regelbundet kartläggningar av måltider i förskola, skola och äldreomsorg i landets kommuner. Detta är Livsmedelsverkets tredje kartläggning, som belyser den kommunala måltidsverksamheten i förskola, skola och äldreomsorg, vilket omfattar ungefär 80 procent av landets förskolebarn, elever och boende på äldreboenden. Varje dag äter omkring en tredjedel av befolkningen måltider i vård, skola och omsorg. Trots att de offentliga måltiderna bara står för en liten del av den totala livsmedelsproduktionen och livsmedelskonsumtionen har de ett viktigt signalvärde och stor betydelse för samhällsutvecklingen. Resultaten i rapporten ger möjlighet till jämförelse mellan kommuner samt att följa utvecklingen av offentliga måltider över tid. Resultaten kan även användas för att lyfta betydelsen av hållbara måltider i vård, skola och omsorg i det offentliga samtalet, för att få upp frågan på den politiska dagordningen och som beslutsunderlag samt öka medvetenheten hos beslutsfattare lokalt, regionalt och nationellt.

Ansvariga för rapportens innehåll är Emelie Elin, Heléne Enghardt Barbieri och Helena Pettersson, Livsmedelsverket.

Britta Ekman

Enhetschef

Enheten för hållbar livsmedelskonsumtion.

Innehåll

Sammanfattning	5
Bakgrund	6
Metod.....	8
Resultat.....	10
Måltidspolicy.....	11
Beredskap.....	12
Köken	15
Nya mål och indikatorer för hållbara skolmåltider	21
Måltider inom äldreomsorgen	25
Kommunernas lokala mål för hållbarhetsarbetet	28
Diskussion.....	31
Måltidspolicy.....	31
Beredskap	31
Personalens utbildning.....	31
Nya mål och indikatorer för hållbara skolmåltider	34
Måltider inom äldreomsorgen	35
Mål för måltidsverksamheten i kommunerna	36

Sammanfattning

En majoritet av Sveriges kommuner har idag en politiskt beslutad måltidspolicy för både förskola och grundskola (84 procent) samt för äldreomsorgen (82 procent). Över 90 procent av dessa policyer hänvisar till Livsmedelsverkets riktlinjer. Det visar på en stark förankring av riktlinjerna i kommunernas arbete. Både antalet måltidspolicyer och hänvisningarna till Livsmedelsverket har ökat sedan förra mätningen som gjordes 2021.

När det gäller beredskap för måltidsverksamheten uppger 68 procent av kommunerna att de har en eller flera planer för livsmedelsförsörjning och måltider vid kris, vilket är en ökning från 60 procent 2021. Det innebär att ungefär en tredjedel av landets kommuner fortfarande saknar en plan för hur måltider ska organiseras vid kris eller krig.

Allt fler kommuner har satt upp mål för att minska klimatpåverkan och matsvinn. Drygt fyra av tio kommuner har mål för måltidernas klimatpåverkan i förskolan och skolan, medan tre av tio kommuner har motsvarande mål för särskilda boenden. Detta visar på ett växande engagemang för hållbarhetsfrågor inom den offentliga måltidsverksamheten.

Trots vissa framsteg är det fortfarande få kommuner som har konkreta mål för konsumtionen inom olika verksamheter. Även om detta är en tydlig ökning jämfört med tidigare kartläggningar, är andelen fortfarande alltför låg.

I majoriteten av kommunerna har de flesta av måltidspersonalen en kock- eller storköksutbildning, vilket skapar goda förutsättningar för att maten som lagas håller hög kvalitet.

Tillgången till vegetariska alternativ har förbättrats inom offentlig måltidsverksamhet. Sju av tio kommuner erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla elever varje dag, vilket är en ökning från 2021 då drygt sex av tio kommuner gjorde det.

Servering av frukost i skolorna har däremot minskat. 27 procent av kommunerna erbjuder frukost i merparten av sina skolor, jämfört med 34 procent 2021. Tillgången till frukt utöver lunchen har minskat marginellt. 14 procent av kommunerna uppger att de erbjuder frukt.

Inom äldreomsorgens särskilda boenden har 60 procent av kommunerna rutiner för att erbjuda minst sex måltider per dag, vilket är en minskning jämfört med 2021. Matlådan är fortsatt den vanligaste formen av måltidsstöd som erbjuds inom hemtjänsten. Endast 45 procent av kommunerna erbjuder flera olika typer av måltidsstöd, vilket är något färre än vid den föregående kartläggningen.

Bakgrund

Offentliga måltider är skattefinansierade måltider som serveras inom skolor, förskolor, vård och omsorg. Offentligt finansierade måltider finns även i statlig regi som Kriminalvården, Försvarsmakten eller inom Sis- och HVB-hem samt i privat regi. Däremot syftar begreppet offentliga måltider oftast till måltider inom kommunal och regional verksamhet.

Varje dag serveras cirka tre miljoner måltider i vård, skola och omsorg. Det är måltider som spelar en viktig roll för samhällets beredskap, eftersom de ger närstående till boenden på särskilda boenden och till barn i förskolan och skolan, möjlighet att fortsätta gå till sina arbeten. De offentliga måltidernas viktiga roll har fått ökad uppmärksamhet de senaste åren i takt med återuppbyggnaden av det civila försvaret, coronapandemin och kriget i Ukraina. Måltidsverksamhet är utpekad som en av flera viktiga samhällsfunktioner av Myndigheten för samhällsskydd och beredskap. Det innebär att förmågan att tillhandahålla offentliga måltider anses avgörande för att samhället ska fungera och att störningar i verksamheten kan leda till allvarliga konsekvenser (MSB, 2023).

Insatser och förändringar i hela livsmedelssystemet är avgörande för att förbättra folkhälsan, minska samhällskostnaderna orsakade av en ohållbar livsmedelskonsumtion och för att nå de flesta av de 17 målen i FN:s globala handlingsplan för hållbar utveckling, Agenda 2030. Även om offentliga måltider enbart står för en liten del av den totala livsmedelskonsumtionen, fyller de en viktig funktion som förebild och normbärare. Förutom att vara en motor i det lokala beredskaps- och hållbarhetsarbetet, påverkar de synen på vad som är god, näringsriktig och hållbar mat. Därmed bidrar offentliga måltider till att grundlägga hälsosamma matvanor och ge förutsättningar till ett friskt liv.

Livsmedelsverket har sedan 2018 kartlagt de offentliga måltiderna i kommunalt drivna måltidsverksamheter. Innan dess saknades öppen och tillförlitlig statistik, på nationell nivå, över offentligt finansierade måltider i vård, skola och omsorg – något som tidigare efterfrågats. Detta är Livsmedelsverkets tredje kartläggning av offentliga måltider och en uppföljning av de tidigare från 2018 respektive 2021. Kartläggningen belyser de offentliga måltiderna i kommunalt driven verksamhet i förskola, skola och äldreomsorg. Syftet är att få en mer heltäckande bild av de offentliga måltiderna i Sverige samt att följa utvecklingen över tid, både på nationell och lokal nivå. Resultaten i rapporten ger möjlighet till jämförelse mellan kommuner och kan användas som beslutsunderlag för fortsatt utveckling. Resultaten kan även användas för att lyfta offentliga måltiders betydelse för samhällsutvecklingen i det offentliga samtalet, få upp frågan på den politiska dagordningen och öka medvetenheten hos beslutsfattare lokalt, regionalt och nationellt. Även matsvinnet i skola, förskola och äldreomsorg har kartlagts. Det har presenterats i separata rapporter.

Kartläggningens fokus är jämförelser över tid, med ett antal återkommande frågeställningar som följs upp. Det uppstår dock behov av förändring och utveckling av indikatorer och frågeställningar i kartläggningen, för att spegla utvecklingen och förändringar i såväl

branschen, som i samhället i stort. Exempelvis har 2024 års kartläggning utökats med två frågor om beredskap. Vidare har ett flertal indikatorer testats, för att se hur nya mål för hållbara skolmåltider skulle kunna följas upp på nationell nivå, på sikt. Dessa har också presenterats i Livsmedelsverkets förslag till nya Nationella riktlinjer för måltider i skolan, som har remitterats under våren 2025.

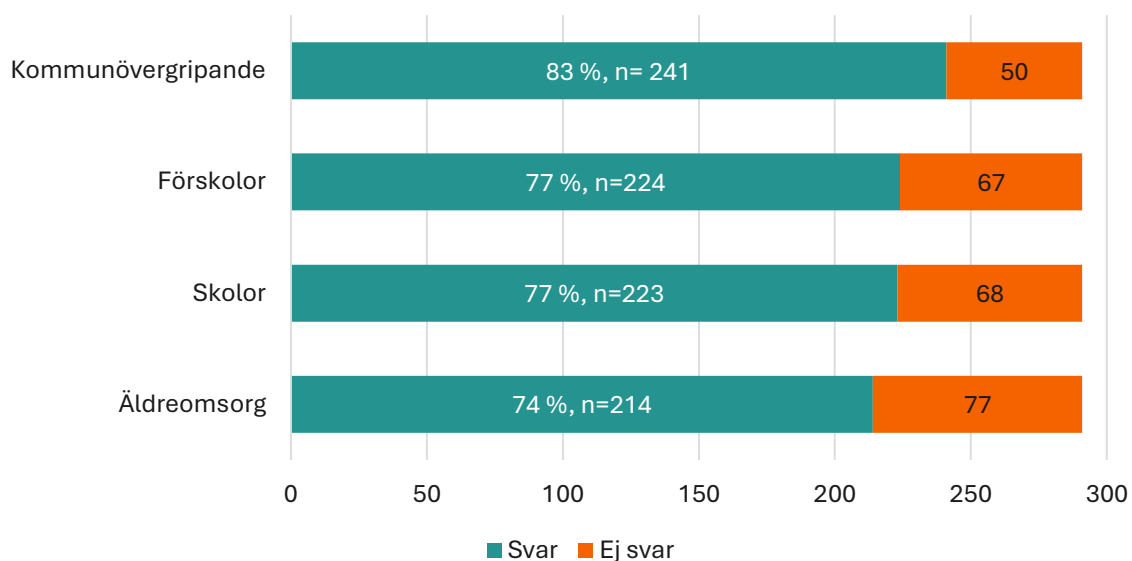
Metod

Kartläggningen genomfördes under oktober–november 2024 och riktades till samtliga kommuner i Sverige. Den genomfördes i form av en nationell webbenkätundersökning bestående av fyra olika delar, där respektive kommun fick svara på ett antal frågor som berör olika delar av kommunens måltidsverksamhet (se bilagor 1–4):

- Kommunövergripande
- Förskola
- Skola (grundskola och gymnasium)
- Äldreomsorg (ordinärt och särskilt boende)

Kartläggningen omfattar de kommunalt drivna måltidsverksamheterna för förskola, skola (grundskola och gymnasium) och äldreomsorg. Ungefär 80 procent av landets förskolebarn, elever och boende på äldreboenden (sammanslaget) äter lunch i kommunalt drivna verksamheter. Utöver detta serveras måltider i offentligt finansierad verksamhet som drivs i privat regi, men dessa ingår inte i denna kartläggning. En annan avgränsning är verksamheter som omfattas av Lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS), då de vanligtvis inte omfattas av de måltider som kommunernas offentliga måltidsorganisationer tillagar och serverar, utan oftast tillagar måltider själva.

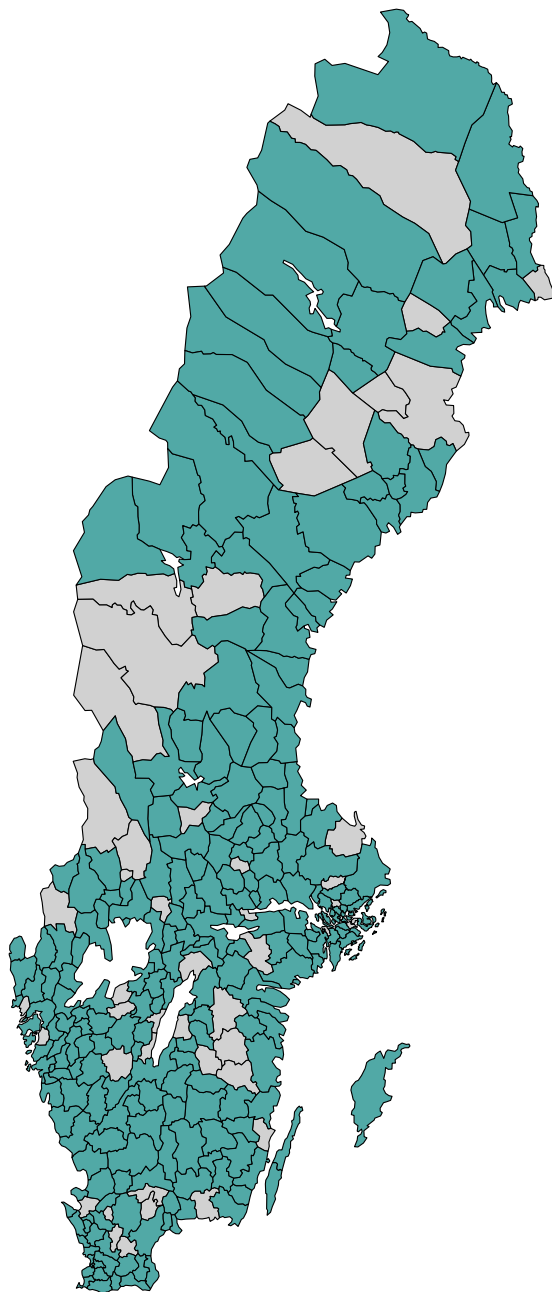
Sammantaget har 241 av Sveriges 290 kommuner svarat på åtminstone någon av frågorna i kartläggningen. Det motsvarar en svarsfrekvens på 83 procent. Svarsfrekvensen var något lägre bland små kommuner med färre än 16 000 invånare än i större kommuner. I övrigt har inga systematiska skillnader hittats. Svarsfrekvensen för respektive del av kartläggningen varierar något.



Figur 1. Svarsfrekvens och antal svar per del av kartläggningen av Sveriges 290 kommuner.

Att svarsfrekvensen är något lägre i enkäten om äldreomsorg stämmer med hur det har sett ut tidigare år.

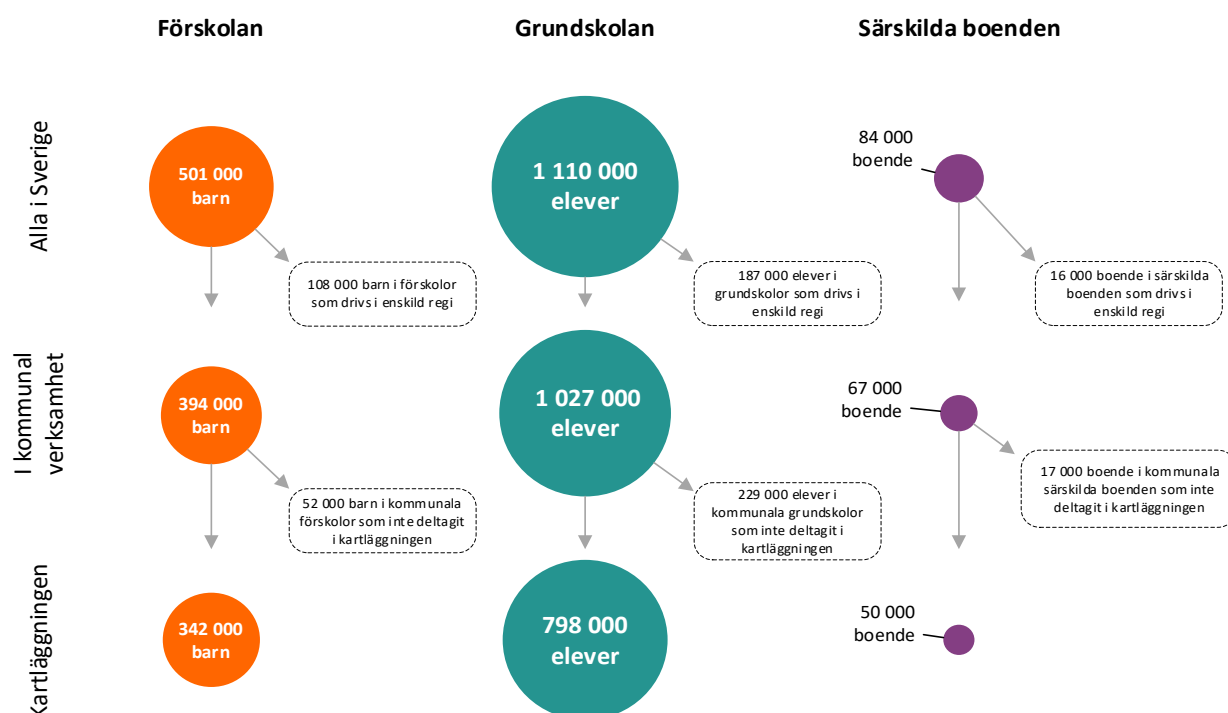
Även svarsfrekvensen på enskilda frågor varierar, det vill säga hur många som svarat på enskilda frågor. I resultatredovisningen presenteras antalet svarande på varje enskild fråga. På många frågor har det funnits möjlighet att svara Vet ej. Även andel svar på Vet ej redovisas.



Figur 2. Karta som visar de kommuner (grönt) som har deltagit i någon del av kartläggningen 2024. Övriga kommuner är gråmarkerade.

Resultat

I de verksamheter som behandlas i denna kartläggning serveras en stor mängd måltider varje dag. Men hur många måltider det rör sig om och hur stor andel av måltiderna som täcks in i denna kartläggning är svårt att svara på. För att försöka närma oss svaret kan vi studera antalet barn i förskola, elever i grundskola och boende i särskilda boenden. Med särskilt boende avses boendeformer för äldre med behov av service och omvårdnad. I rapporten används härnäst benämningen särskilt boende.



Figur 3. Antal barn i förskolan, elever i grundskolan och äldre i särskilt boende i Sverige, i kommunal verksamhet och i denna kartläggning.

Sammanlagt är ungefär 501 000 barn inskrivna i Sveriges förskolor.¹ Av dessa är 108 000 barn inskrivna vid förskolor som drivs i enskild regi, det vill säga förskolor där kommunen inte är huvudman. Totalt är 394 000 barn inskrivna vid kommunala förskolor, och av dessa finns 342 000 barn i de kommuner som medverkat i denna kartläggning, vilket motsvarar 68 procent av landets förskolebarn.

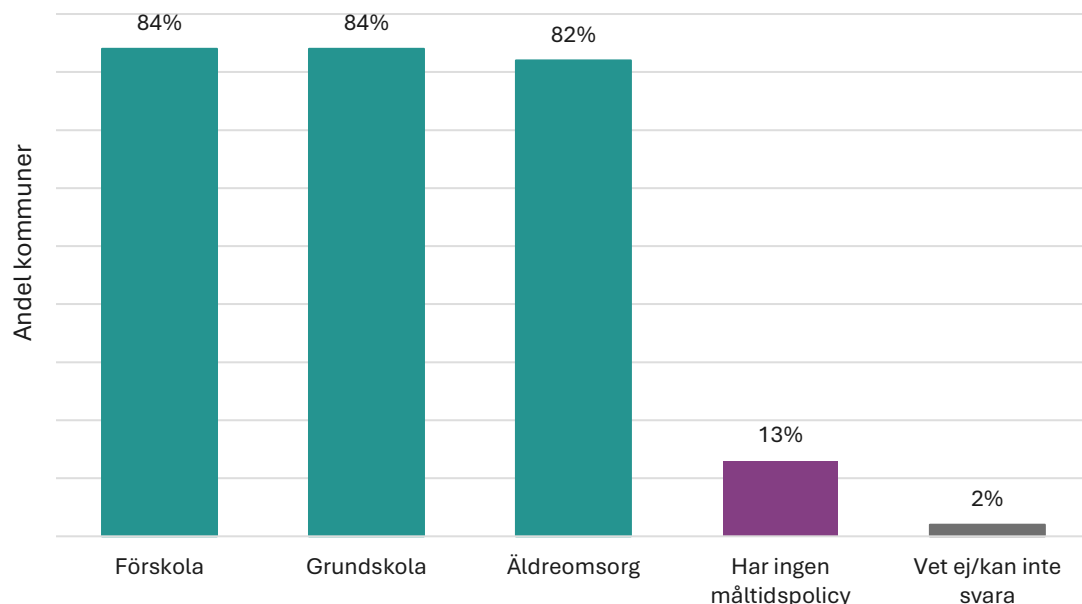
¹ Uppgifterna om antal förskolebarn är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser inskrivna förskolebarn år 2023.

I Sveriges grundskolor (inklusive förskoleklass) går ungefär 1 110 000 barn och av dessa är 187 000 barn inskrivna vid skolor som drivs i enskild regi.² Det betyder att ungefär 1 027 000 barn är inskrivna vid kommunala grundskolor och av dessa finns 798 000 elever i de kommuner som medverkat i denna kartläggning, vilket motsvarar 78 procent av landets grundskoleelever.

År 2021 bodde cirka 84 000 personer på särskilda boenden i Sverige (statistiken uppdateras inte längre). Av dem fanns ungefär 16 000 på boenden i enskild regi, det vill säga boenden där kommunen inte var huvudman. I de kommuner som ingår i denna kartläggning bor cirka 50 000 personer på kommunala särskilda boenden, vilket motsvarar 61 procent av de som bor i särskilda boenden i landet.

Måltidspolicy

Fastställda mål och rutiner kring måltiderna i exempelvis styr- och policydokument är viktiga för att skapa en gemensam målbild kring upphandling, tillagning och servering av de offentliga måltiderna. De kan också tydliggöra måltidernas syfte och vilka mervärden måltiderna förväntas bidra till. Styrdokumentet bör kontinuerligt följas upp och måltidernas kvalitet bör regelbundet utvärderas för att säkerställa att de uppskattas och tillgodoser matgästernas behov.



Figur 4. Andel kommuner som har svarat att de har en nu gällande skriftlig måltidspolicy för förskola, grundskola och/eller äldreomsorg. Bas 241.

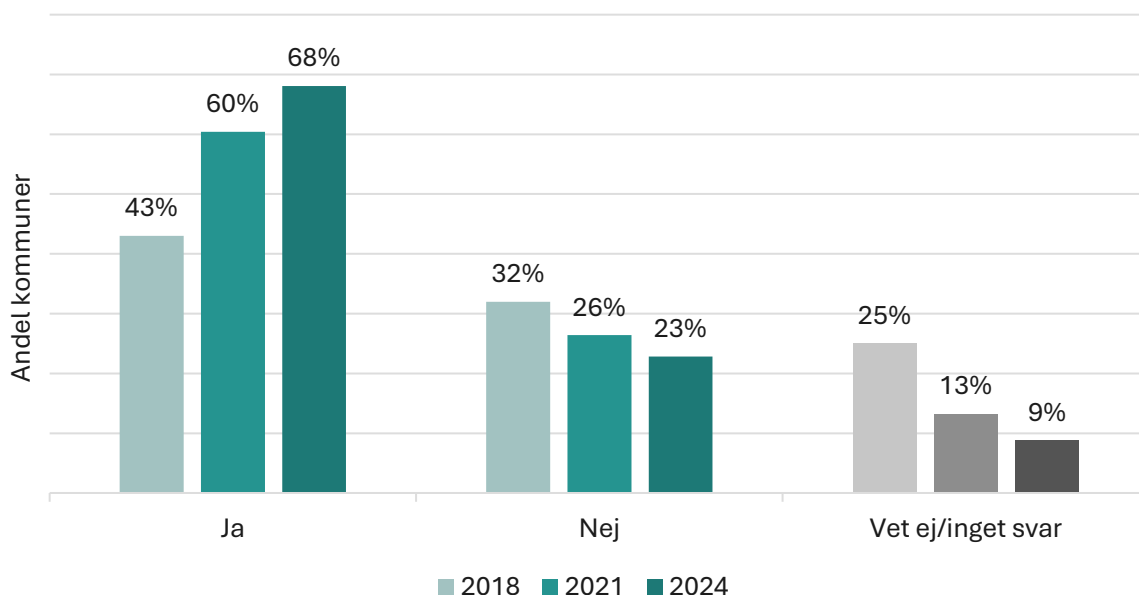
² Uppgifterna om antal elever i grundskolan är de senaste publicerade uppgifterna från Skolverket och avser antalet elever i oktober 2023.

Baserat på svaren i denna kartläggning har 84 procent av landets kommuner en måltidspolicy för förskola och grundskola, och 82 procent har det för äldreomsorgen. Av de kommuner som har en måltidspolicy är över 95 procent politiskt beslutade, oberoende verksamhet. Jämfört med 2018³, då denna fråga ställdes senast, så är det något fler kommuner som har en politiskt beslutad måltidspolicy idag.

Av de som har en måltidspolicy för skolan och förskolan är det 95 procent av dem som innehåller en hänvisning till Livsmedelsverkets nationella riktlinjer. Motsvarande siffra för äldreomsorgen är 91 procent. Detta motsvarar 70 respektive 68 procent av kommunerna totalt (bas 241).

Beredskap

Måltider inom vård, skola och omsorg måste fungera även vid kris, och ansvaret för det ligger på dem som har ansvar för verksamheten i vardagen, det vill säga kommuner och regioner. Att ha en beredskap för att kunna tillaga, servera och distribuera måltider i vård, skola och omsorg även vid samhällsstörningar är viktigt för att samhället ska fungera. En beredskapsplan kan inkludera reservrutiner för att hantera exempelvis elavbrott, problem med dricksvatten eller uteblivna livsmedelsleveranser.



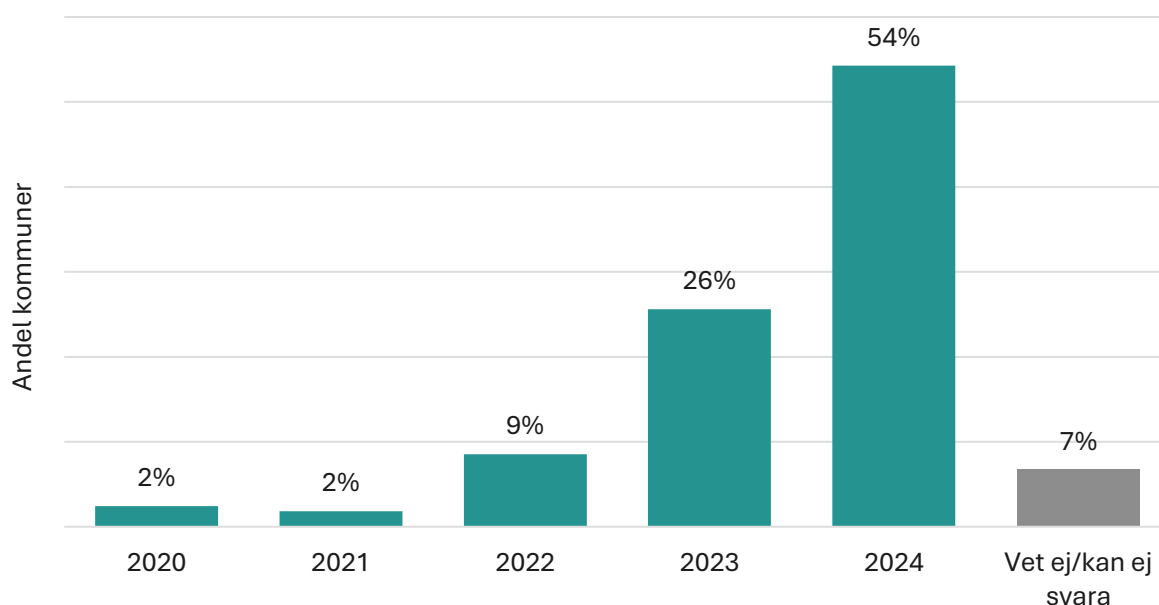
Figur 5. Andel kommuner som angav att de har respektive inte har en eller flera beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning av måltider till skola, vård och omsorg 2018 (Bas: 260), 2021 (Bas: 235) respektive 2024 (Bas: 241).

Det är 68 procent av kommunerna som svarar att de har en eller flera beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för måltiderna till skola, förskola och äldreomsorg. Det är en

³ 2018 hade 78 procent en politiskt beslutad måltidspolicy för förskolan, 74 procent för äldreomsorgen.

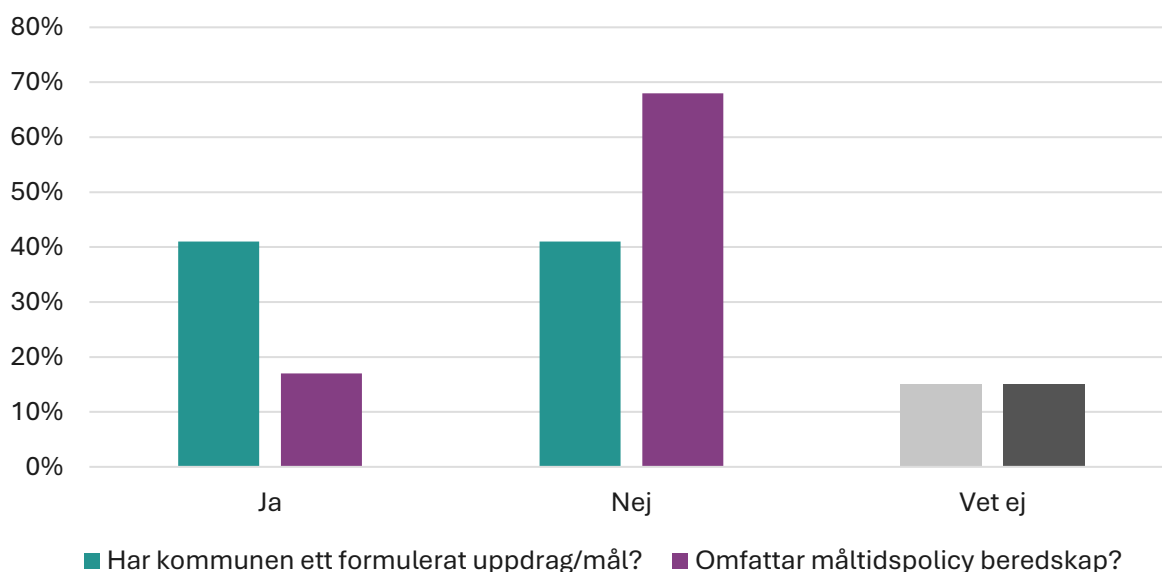
ökning jämfört med förra mätningen 2021, då det var 60 procent som hade någon sådan plan. Det är också färre som svarar att de inte vet. Det är något högre andel av de större kommunerna (>16 000 invånare) som har en beredskapsplan jämfört med de mindre kommunerna, 72 procent jämfört med 63 procent. Det finns ingen statistisk skillnad mellan länen, storstäder och storstadsnära kommuner, större städer och kommuner nära större stad och mindre städer/tätorter och landsbygdskommuner.

Av de kommuner som har en eller flera beredskapsplaner, har 89 procent av dessa kommuner svarat att de har reviderat planen eller planerna de senaste tre åren.



Figur 6. När gjordes det senast en revidering av planen/planerna? (Bas: 164, Svarande som angett att de har en beredskaps- eller kontinuitetsplan för livsmedelsförsörjningen.)

På frågan om kommunernas måltidspolicy eller andra styrande dokument omfattar beredskap svarade bara 17 procent att de gör det. Det var första gången dessa frågor ställdes så det går inte att jämföra med tidigare kartläggningar.



Figur 7. Andel kommuner som svarade att de har eller inte har ett formulerat uppdrag eller mål gällande beredskap, samt om måltidspolicy eller styrande dokument innehåller beredskap för måltidsverksamheten (Bas: 240).

Formulerat uppdrag och mål för måltidsverksamhetens beredskap⁴

På frågan om kommunen har formulerat ett uppdrag och/eller fastställda mål för måltidsverksamhetens beredskap svarade 40 procent att de har det. Här sammanfattas och kategoriseras fritextsvar från olika kommuner kring hur uppdraget och målet för måltidsverksamhetens beredskap är formulerat. Syftet är att identifiera gemensamma drag, variationer och utvecklingsbehov inom området.

Flera fritextsvar vittnar om att uppdraget ännu är otydligt formulerat. I vissa fall finns enbart övergripande formuleringar i kommunens krisberedskapsdokument eller måltidspolicy, medan måltidsverksamheten i sig saknar en specifik formulering. Termer som "muntligt uppdrag", "pågående arbete", eller "vagt formulerat" återkommer.

Samtidigt finns exempel på kommuner där målet är klart definierat i interna styrdokument eller i beslutade uppdrag, exempelvis:

"Uppdraget är att ta fram en kontinuitetsplan för 3 månaders beredskap."

Formuleringarna varierar mellan övergripande målsättningar och mycket praktiskt konkreta uppdrag. Exempel på konkreta formuleringar innefattar:

- Specifiserade antal dagar för att kunna upprätthålla måltidsverksamhet vid kris eller störning eller liknande

⁴ Avsnittet är en sammanfattning av fritextsvar med hjälp av Chat GPT 2025-04-07 som sedan granskats och redigerats.

- Angivna målgrupper (t.ex. äldreomsorg, barn till vårdnadshavare som arbetar med samhällsviktig funktion).
- Krav på lagerhållning av specifika varor.
- Exakta scenarier för reservlösningar vid el- och vattenbortfall.

Mål för beredskap

Det vanligaste målet är att kunna upprätthålla måltidsverksamhet till prioriterade grupper under ett visst antal dagar. Ofta anges olika nivåer för olika verksamheter. 5–7 dagar för förskola/skola är vanligt och för äldreomsorg är 14 dagar vanligast, men upp till 90 dagar nämns som mål i vissa kommuner. I flera fall framkommer att fokus i första hand är att säkra energibehovet och i andra hand näringsbehovet.

Målgruppen för beredskapen är oftast tydligt formulerad: äldre och biståndstagare i vård och omsorg, barn i skola och förskola vars vårdnadshavare arbetar med samhällsviktig funktion och i vissa fall inom Försvarsmakten.

Flera svar inkluderar anpassningar för att hantera kriser, såsom reservkraft, nödvatten och engångsmaterial, beredskapsmenyer och förmåga att laga vissa rätter utan el och vatten. Samlokalisering av verksamheter vid kris nämns också.

Status för implementering

En betydande andel svar visar att kommunerna befinner sig i planerings- eller uppstartsfas, ofta med beviljade medel men ännu utan färdig infrastruktur. Det pågår arbete med:

- Upprättande av beredskapslager.
- Identifiering av prioriterade grupper.
- Risk- och sårbarhetsanalyser.
- Framtagande av kontinuitets- och krisplaner.

Andra kommuner uppger att de har:

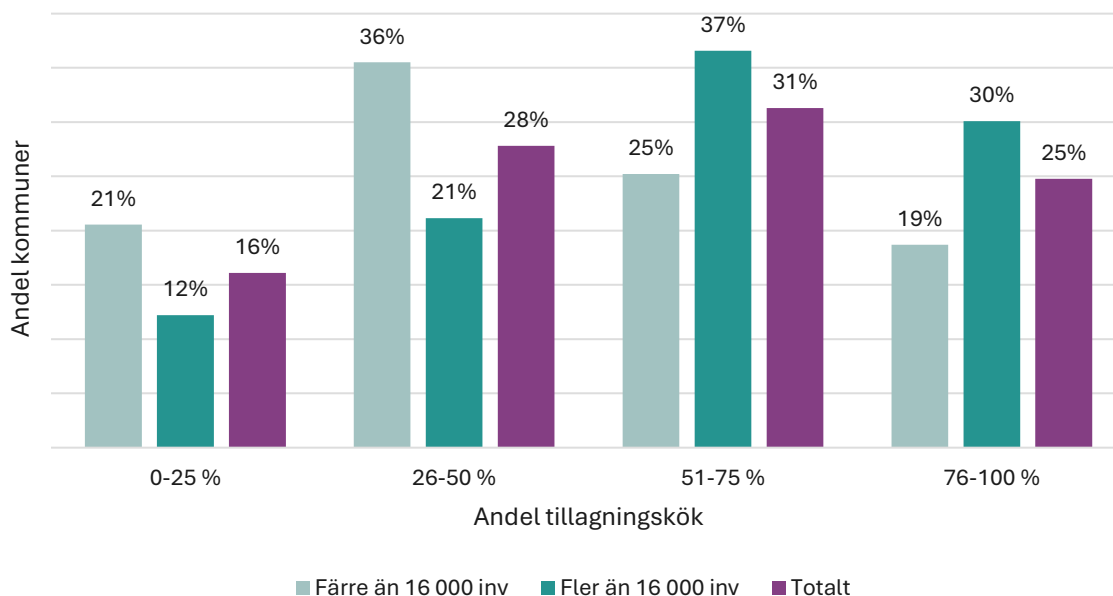
- Etablerade beredskapskök.
- Krisorganisationer med beslutsvägar.
- Lagerhållning enligt målsättning.
- Central styrning av försörjningsflöden.

Köken

Ett eget tillagningskök kan öka möjligheterna för att kunna anpassa måltiderna efter matgästernas behov och önskemål, minska mängden matsvinn och ge fler möjligheter att integrera måltiderna i verksamheterna inom vård, skola och omsorg. Tillagningskök är dock inte i sig självt en garant för god måltidskvalitet utan måste bemannas med kompetent personal för att fungera på bästa sätt.

Drygt hälften av de kommunala köken är ett tillagningskök. I en fjärdedel av kommunerna är större delen (76–100 procent) av köken ett tillagningskök.

Att andelen tillagningskök är högre i stora kommuner (som har fler än 16 000 invånare) jämfört med mindre kommuner, har inte förändrats sedan förra kartläggningen. I 67 procent av de större kommunerna är mer än hälften av köken tillagningskök, jämfört med i 44 procent av de mindre kommunerna.



Figur 8. Andelen kommuner där 0–25, 26–50, 51–75 eller 76–100 procent av köken är tillagningskök i små (bas 107) respektive stora (bas 123) kommuner samt totalt (bas 230).

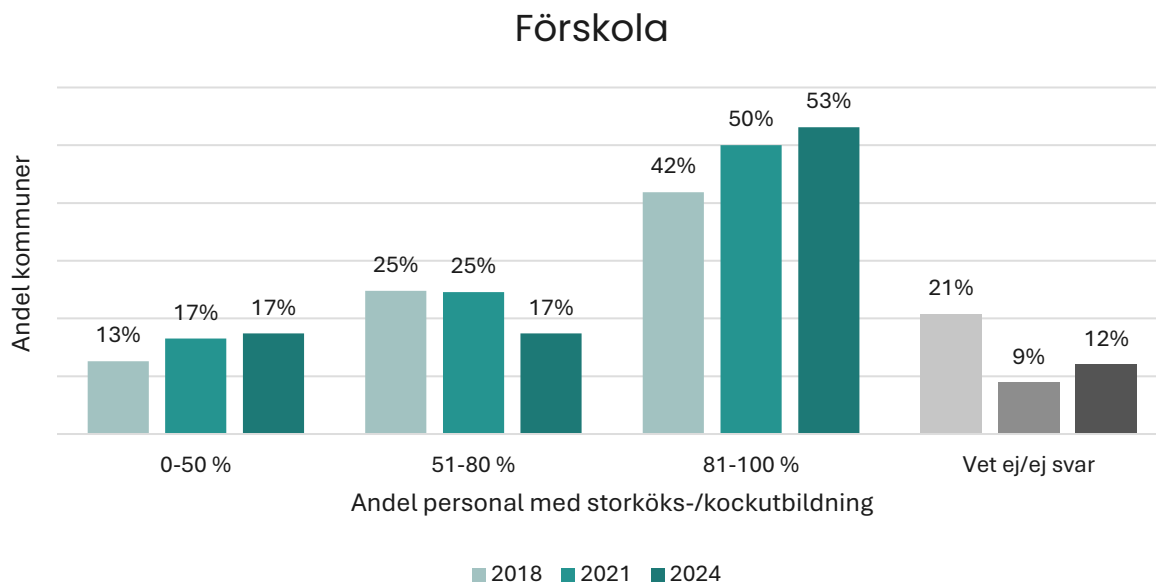
Andelen tillagningskök är färre i kommuner med större yta, 46 procent (mer än 1292 kvm landyta) jämfört med kommuner med mindre yta, 62 procent (mindre än 344 kvm landyta)⁵.

Personalens utbildning

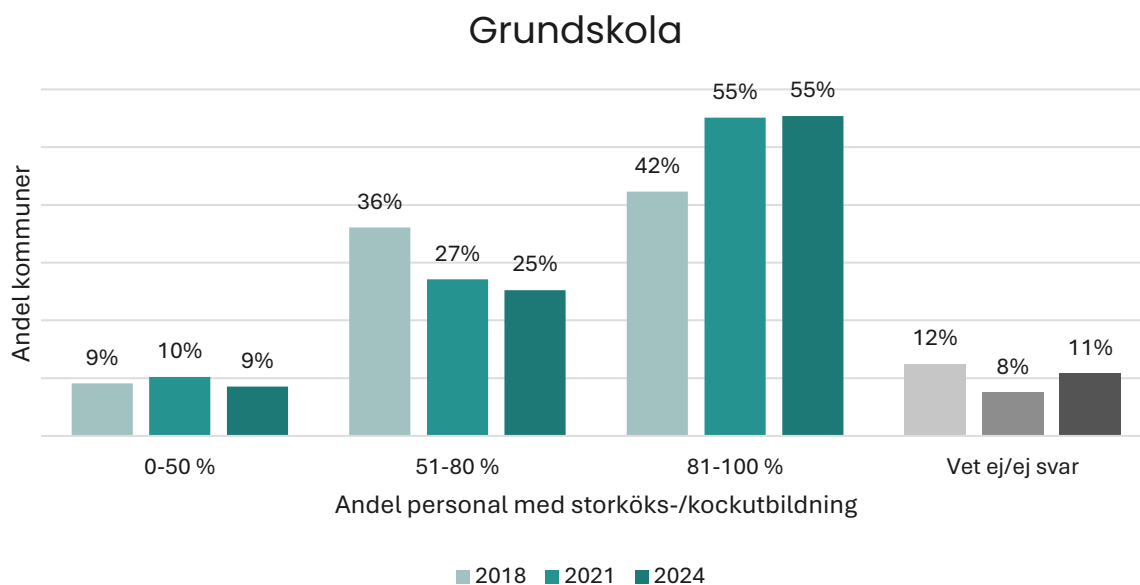
En väl fungerade måltidsverksamhet förutsätter personal med hög kompetens i planering, tillagning och servering av måltider. Kunskap om råvaror och vilka matlagningstekniker och metoder som lämpar sig bäst för tillagning och hantering av olika maträtter är nödvändig för att maten ska hålla god kulinarisk kvalitet. Livsmedelslagstiftningen kräver att måltidspersonal har den kunskap som krävs för att utföra arbetet på ett säkert sätt, men anger inga specifika utbildningskrav. Det är dock ofta nödvändigt att personalen i köket har restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå, eller motsvarande bevis på kunskaper. Därtill behövs fördjupad kunskap om matgästernas specifika behov och förutsättningar samt om specialkost vid allergi och överkänslighet.

⁵ Baserat på kommunernas landyta kategoriserade i kvartiler, där >1292 kvm är den största och <344 kvm är den minsta.

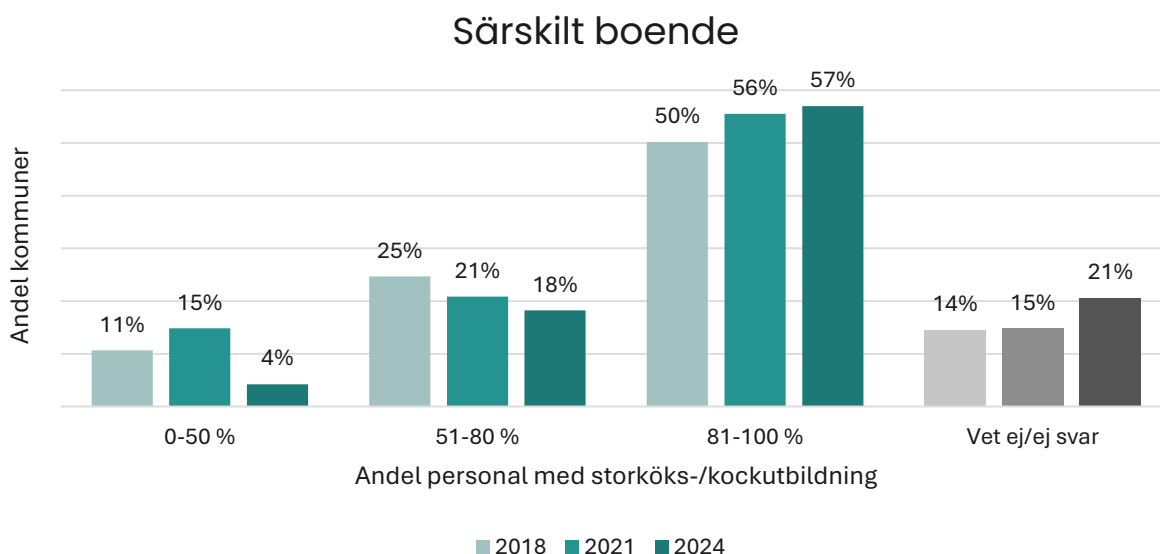
När det gäller måltidspersonalens utbildningsnivå visar kartläggningen att ungefär hälften av kommunerna har en hög andel (över 80 procent) personal inom måltidsverksamheten med storköksutbildning, kockutbildning eller liknande.



Figur 9. Andel kommuner där personalen inom måltidsverksamheten har storköksutbildning, kockutbildning eller liknande är 0–50, 51–80 eller 81–100 procent inom förskolan enligt kartläggningarna 2018 (bas 246), 2021 (bas 224) och 2024 (bas 224).



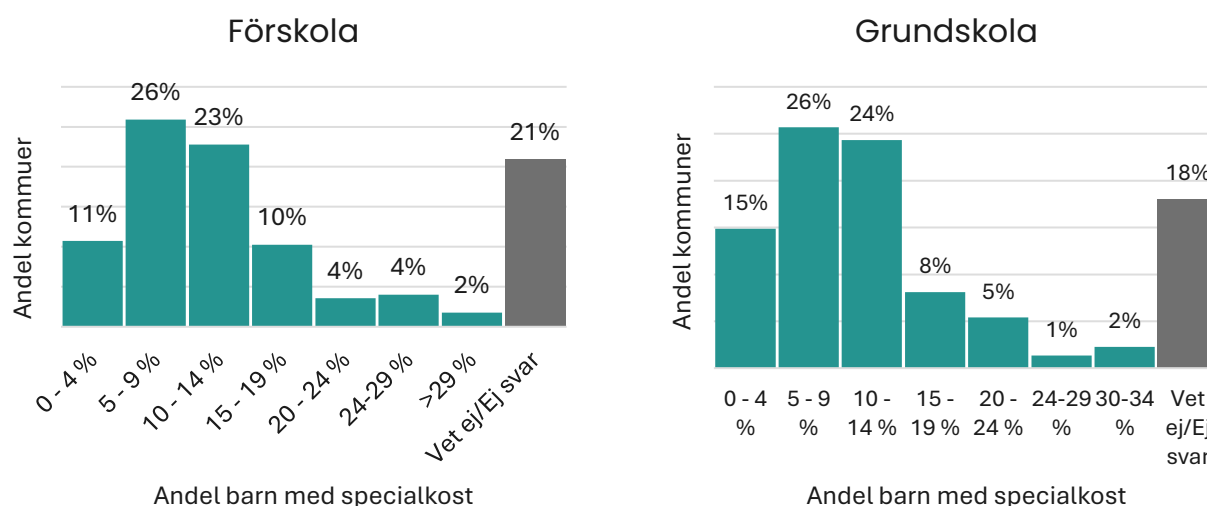
Figur 10. Andel kommuner där personalen inom måltidsverksamheten har storköksutbildning, kockutbildning eller liknande är 0–50, 51–80 eller 81–100 procent inom grundskolan enligt kartläggningarna 2018 (bas 241), 2021 (bas 225) och 2024 (bas 222).



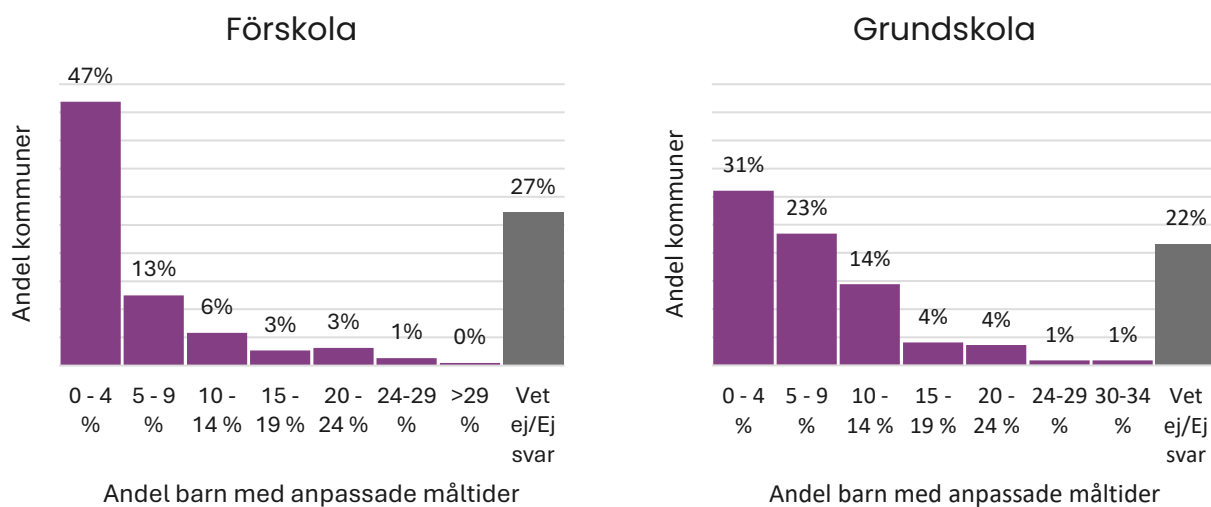
Figur 11. Andel kommuner där personalen inom måltidsverksamheten har storköksutbildning, kockutbildning eller liknande är 0–50, 51–80 eller 81–100 procent inom särskilt boende enligt kartläggningarna 2018 (bas 235), 2021 (bas 216) och 2024 (bas 214).

Specialkost och anpassade måltider

Måltiderna i vård, skola och omsorg behöver anpassas för matgästers olika behov. Specialkost av medicinska skäl innebär ”kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd”. Det kan handla om matallergi och annan överkänslighet. Med anpassade måltider menas mat som är anpassad på grund av till exempel funktionsnedsättning.



Figur 12. Kommunerna fördelade på hur stor andel barn de har med behov av specialkost i förskolan (bas 224) respektive grundskolan (bas 222). Exempel: 11 procent av kommunerna har svarat att 0–4 procent av barnen i förskolan serveras specialkost.



Figur 13. Kommunerna fördelade på hur stor andel barn de har med behov av anpassade måltider i förskolan (bas 224) respektive grundskolan (bas 222). Exempel: 47 procent av kommunerna har svarat att 0–4 procent av barnen serveras anpassade måltider.

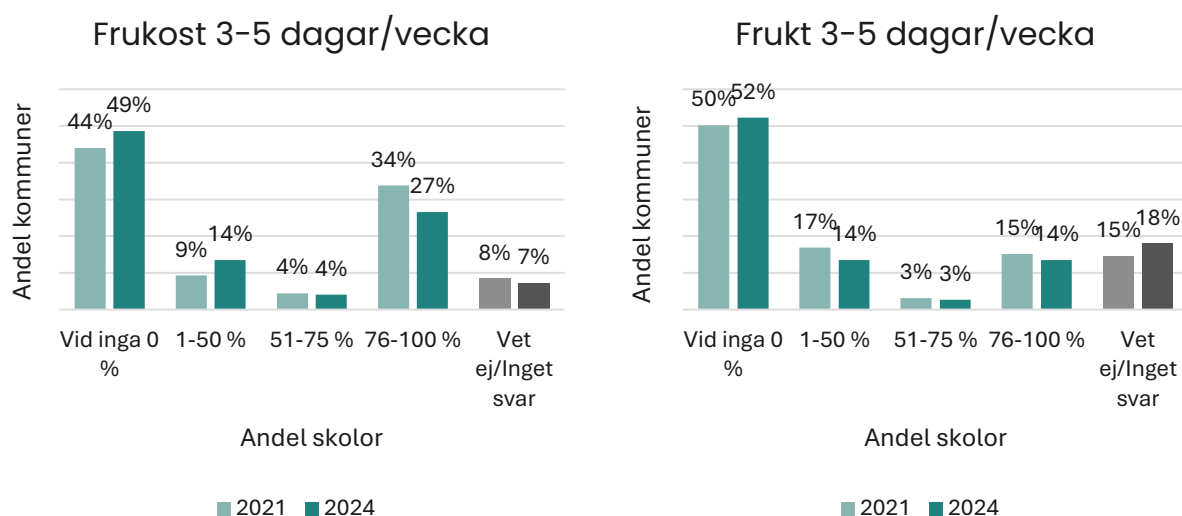
Andelen barn med behov av anpassade måltider är större i grundskolan jämfört med förskolan. Denna skillnad syns inte för specialkost. Där är behovet snarare större i förskolan.

I förra kartläggningen 2021 var frågan om specialkost och anpassade måltider sammanslagen, därför kan resultaten inte jämföras med 2024 års kartläggning, då frågor om specialkost respektive anpassade måltider har ställts separat. 2021 var det cirka 27 procent av kommunerna som svarade att det var mellan 10 och 15 procent och drygt 20 procent som svarade 5–9 procent.

Frukost och frukt i grundskolan

På frågan om hur stor andel av de kommunala grundskolorna som vanligtvis (3–5 dagar i veckan) serverar frukost, svarar 16 procent av kommunerna ”vid alla skolor”. Hälften av kommunerna svarar att ingen av skolorna serverar frukost. Åtta procent vet inte. Färre kommuner serverar frukost i de flesta av sina skolor i årets kartläggning jämfört med 2021.

Det är färre kommuner som svarar att de erbjuder frukt 3–5 dagar i veckan, utöver eventuell frukt till lunch. Drygt hälften av kommunerna svarar ”vid inga skolor” och åtta procent ”vid alla skolor”. Det är 18 procent som inte vet.



Figur 14. Andel kommuner som serverar frukost respektive frukt 3–5 dagar per vecka, på inga, 1–50 %, 51–75 % eller vid 76–100 % av skolorna, 2021 (bas 225) och 2024 (bas 222).

Vegetariskt lunchalternativ

I Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan rekommenderas skolorna servera flera olika rätter eftersom det kan locka fler elever till skolrestaurangen och bidra till att fler äter av det som serveras. Att låta minst ett av alternativen vara vegetariskt med mycket grönsaker, rotfrukter och baljväxter ökar chansen att barn tidigt lär sig att tycka om den mat som är bra för både hälsan och miljön. Majoriteten (71 procent) av kommunerna serverar ett vegetariskt alternativ till lunchen i samtliga grundskolor. Detta är en ökning sedan förra kartläggningen 2021 då 63 procent av kommunerna svarade att de serverar vegetariskt alternativ i samtliga skolor. I kartläggningen 2018 var det 50 procent av kommunerna som svarade att de serverade en alternativ rätt till samtliga elever i alla skolor. Om det var en vegetarisk rätt framgick inte.

Subventionerade luncher för gymnasieeleverna

Till skillnad från måltider i förskolan och grundskolan är kommunerna inte skyldiga enligt skollagen att erbjuda kostnadsfria luncher i gymnasieskolan. Kartläggningen visar att 80 procent av kommunerna erbjuder kostnadsfria luncher till elever i gymnasieskolan och ytterligare en procent erbjuder delvis subventionerade luncher. Fyra procent av kommunerna angav att de inte erbjuder det. 15 procent kunde inte svara på frågan. Resultaten är i princip oförändrade sedan mätningen 2018 och 2021.

Nya mål och indikatorer för hållbara skolmåltider

Många kommuner arbetar ständigt med utveckling och förbättringar för att förbättra skolmåltidernas kvalitet, men en brist som identifierats i olika sammanhang är bristen på nationella mål och uppföljning. För att uppnå hållbarare skolmåltider och leda utvecklingsarbetet i rätt riktning har Livsmedelsverket därför, inom ramen för projektet Ett nytt recept för skolmåltider (2019-pågående), tagit fram förslag till nationella mål och indikatorer för hållbara skolmåltider. Syftet är att ge en tydlig och gemensam riktning för alla aktörer som arbetar med skolmåltider. Med måltidsmodellen som avgränsning har mål och indikatorer för integrerade, trivsamma, goda, näringsriktiga, säkra och miljösmapta skolmåltider tagits fram. Målen fokuserar på de förändringar som bedöms mest väsentliga för att skolmåltiderna ska kunna bidra till en hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion i Sverige. Vilka förändringar som behöver göras kan vara olika för olika kommuner eller skolor. Alla skolor bör ha ett väl fungerande samarbete kring måltiderna mellan rektorer, lärare, övrig pedagogisk personal, elevhälsa, måltidschef, måltidspersonal och elever. Genom att tillsammans formulera mål och syfte med skolmåltiden, över verksamhetsgränser, skapas förutsättningar för alla att verka åt samma håll. De nationella målen kan användas som grund för att ta fram konkreta lokala mål.

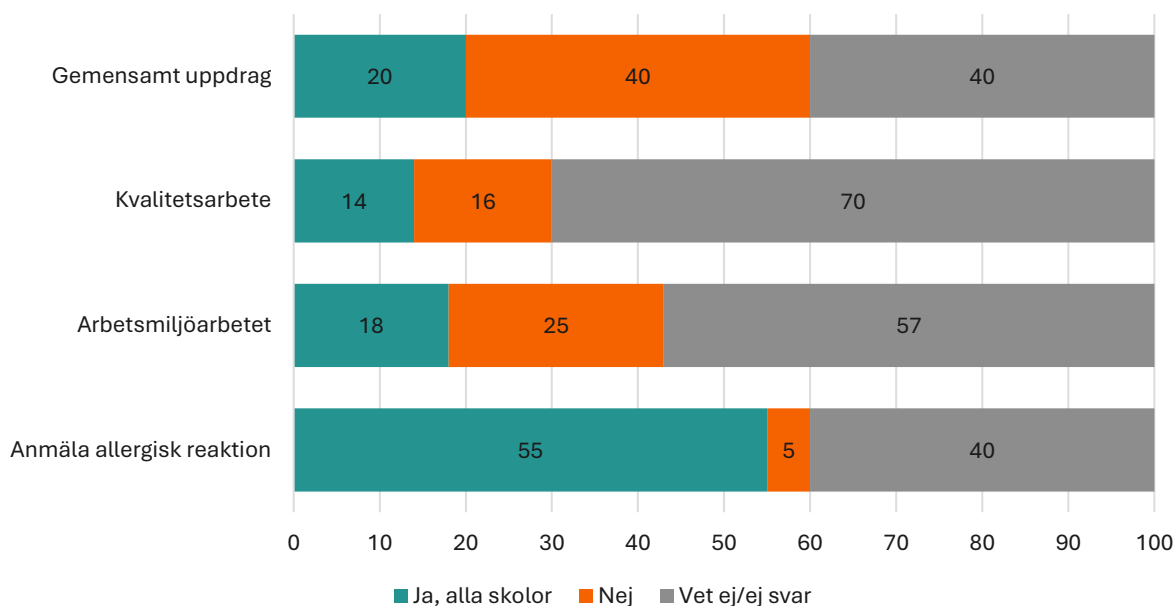
Målen har tagits fram i dialog med representanter för måltids- och skolverksamheter samt civilsamhällesorganisationer och är grundade i Agenda 2030, Sveriges folkhälsomål, de nationella miljömålen, de svenska kostråden och de mål och indikatorer för en hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion som Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten gemensamt har tagit fram och som beskriver de mest väsentliga förändringar som behöver ske för att befolkningen ska äta mer i linje med kostråden.

Indikatorerna som togs fram i detta arbete är ämnade för nationell uppföljning för att kunna följa utvecklingen mot hållbara skolmåltider. Flera indikatorer följs redan upp genom Livsmedelsverkets nationella kartläggningar av kommunalt driven måltidsverksamhet. I 2024 års kartläggning testades nya frågor inom områdena integrerade, trivsamma och säkra måltider, som eventuellt kan bli aktuella som indikatorer på några av dessa mål när de beslutas, i samband med att Nationella riktlinjer för måltider i skolan fastställs hösten 2025. Ett viktigt syfte med att testa några av indikatorerna var att få möjlighet till en baslinjemätning, som kan följas upp vid kommande kartläggningar.

Följande frågor ställdes i kartläggningen och eftersom svaren var ”i alla skolor” eller ”i inga av kommunens skolor” i de flesta fall, presenteras dessa resultat som Ja eller Nej. Det är många kommuner som inte kan svara på frågorna.

- Hur många procent av kommunens skolor har formulerat ett gemensamt uppdrag (planering, utveckling och uppföljning) tillsammans med måltidsorganisationen om skolmåltiden? (Mått på integrerade måltider)

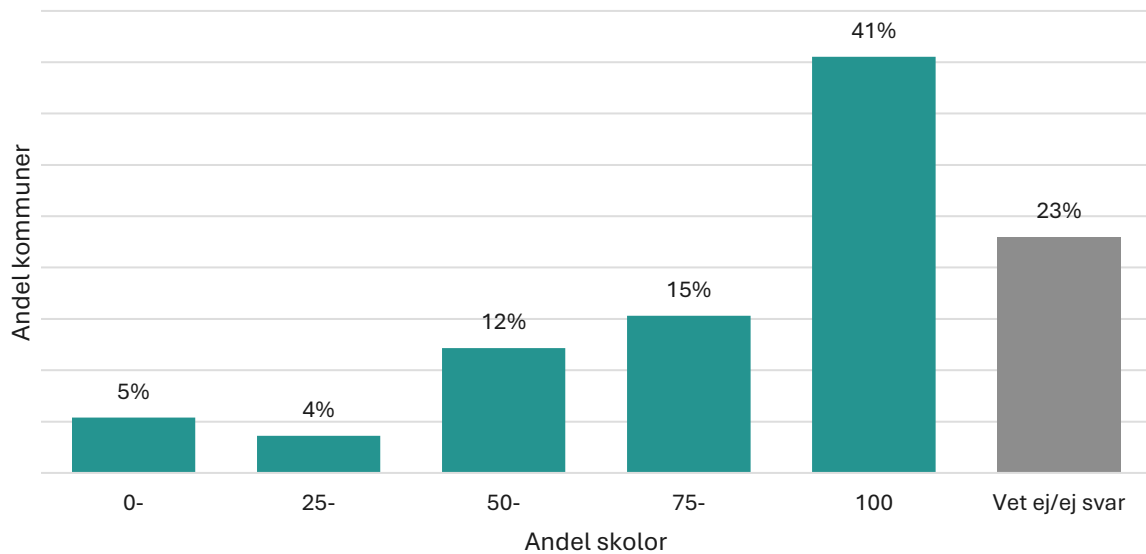
- Hur många procent av kommunens skolor har med skolmåltiden i sitt systematiska kvalitetsarbete? (Mått på integrerade måltider)
- Hur många procent av kommunens skolor inkluderar skolrestaurangen i det systematiska arbetsmiljöarbetet (vilket omfattar både fysisk och psykosocial arbetsmiljö) (Mått på trivsamma måltider)
- Hur många procent av skolorna har rutiner för att anmäla allergisk reaktion till livsmedelskontrollen? (Mått på säkra måltider)



Figur 15. Andel av kommunerna som svarar att alla kommunens skolor har formulerat ett gemensamt uppdrag, systematiskt kvalitetsarbete, systematiskt arbetsmiljöarbete respektive rutiner för att anmäla allergisk reaktion eller inte, samt de som inte vet. Bas 222.

Integrerade måltider, där eleverna fått möjlighet att vara delaktiga i utvecklingen, är en förutsättning för måltider som bidrar till elevernas trivsel, lärande och hälsa. Ett sätt att mäta det är andelen skolor som har ett måltidsråd.

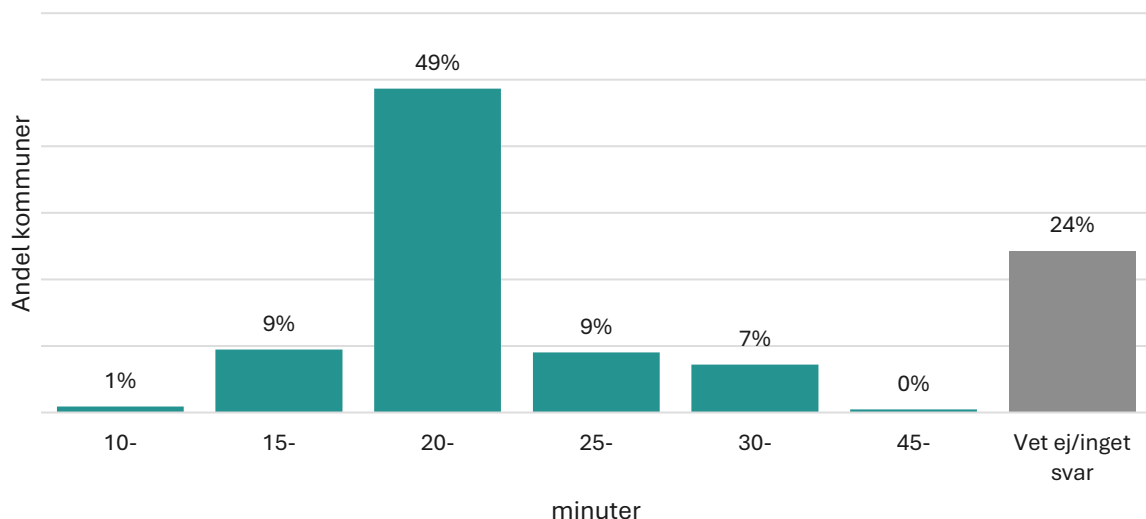
Hur många procent av kommunens skolor har ett måltidsråd?



Figur 16. Kommunerna fördelade på hur stor andel av kommunens skolor som har ett måltidsråd. Bas 222.

Mål för trivsamma måltider

Ett mål för trivsamma måltider är att alla elever upplever att de kan äta i lugn och ro. För att mäta detta ställdes frågan om hur många minuter eleverna har på sig för att äta. Enligt kartläggningen har de i genomsnitt 21 minuter på sig. Svaren varierade från 10 till 45 minuter. 86 procent av kommunerna som deltog (168) svarade 20 minuter eller mer.



Figur 17. Kommunerna fördelade på hur många minuter eleverna i genomsnitt har på sig för att äta. Bas 222

I kartläggningen ställdes också en fråga om genomsnittliga decibelnivån i kommunens skolrestauranger under serveringstid. Bara fem kommuner kunde ange någon uppgift, och därför redovisas inget resultat.

Ett mått på trivsel och trygghet i skolrestaurangen är andelen vuxna som äter tillsammans med eleverna. Ett annat mått är andel elever som äter skolmåltiden. I de kommuner som besvarade frågan äter i genomsnitt 80 procent av eleverna en vanlig dag.

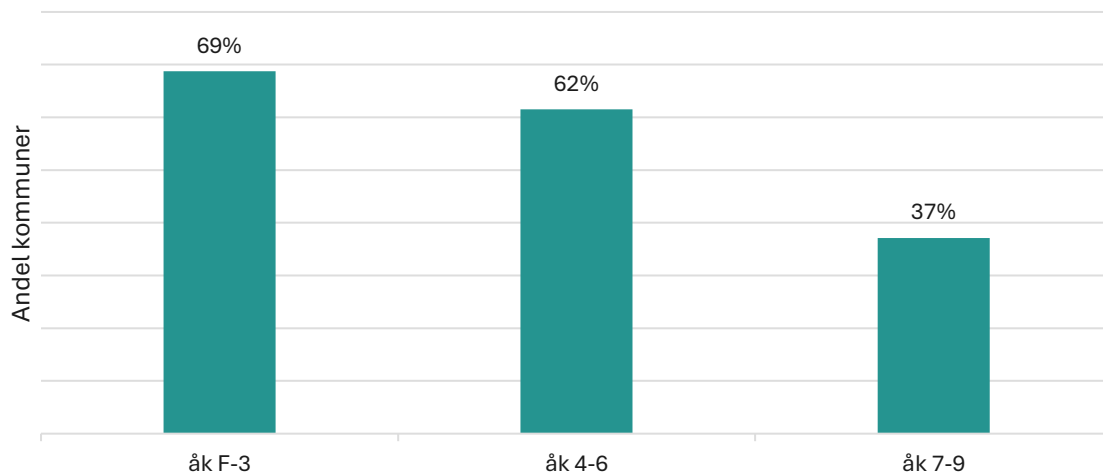
Hur många procent av eleverna äter lunch en genomsnittlig dag i er kommun?



Figur 18. Kommunerna fördelade på hur många procent av eleverna som äter lunch en genomsnittlig dag, från 60 procent upp till 100. Bas 222.

Andelen vuxna som äter lunch tillsammans med eleverna minskar ju äldre eleverna blir.

Hur många procent av de vuxna äter lunch tillsammans med eleverna en genomsnittlig dag, i er kommun?



Figur 19. Andel vuxna som i genomsnitt äter lunch tillsammans med eleverna bland de kommuner som har svarat. Bas 80, 76, 68 i respektive årskurs. (142, 146 resp. 154 kommuner av totalt 222 svarade "vet ej".)

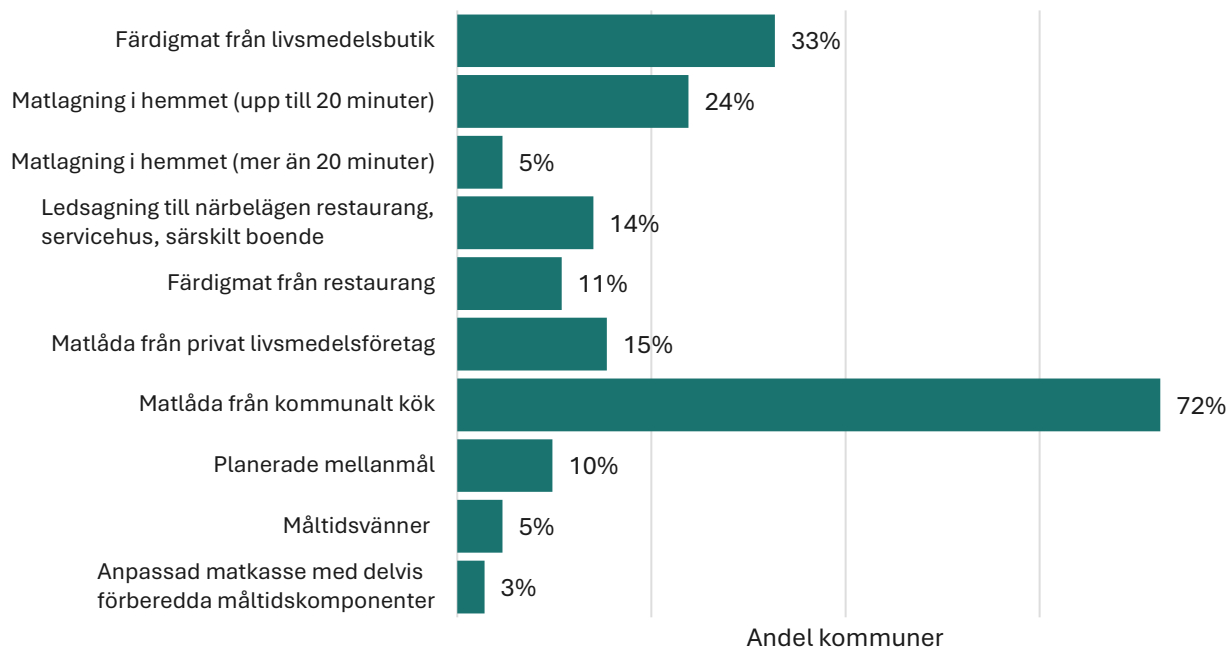
Måltider inom äldreomsorgen

Äldreomsorgens måltidsverksamhet är ett komplext område där många olika typer av måltider serveras varje dag, året runt. Ansvar för måltiderna delas ofta mellan olika förvaltningar där måltidsverksamheten tillagar ett eller flera huvudmål, medan omsorgsverksamheten ofta ansvarar för resterande måltider. Bland äldre som omfattas av omsorg är undernäring vanligt, det är den största nutritionella utmaningen. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring enligt Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd HSLF-FS 2022:49. En viktig förebyggande åtgärd, i både ordinärt och särskilt boende, är låta måltider och måltidslösningar utgå från individens önskemål och behov. Det kan handla om olika slags måltidslösningar, som matlåda och möjlighet till restaurangbesök i ordinärt boende. Det kan också handla om att erbjuda många små energi- och proteintäta måltider varje dag, i både ordinärt och särskilt boende. I Livsmedelsverkets "Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen" rekommenderas minst sex måltider per dag.

Måltider i ordinärt boende

Vilken typ av måltidsstöd som erbjuds för äldre som bor hemma, i ordinärt boende, varierar mellan kommunerna. Vanligast är att kommunen erbjuder matlåda från ett kommunalt kök (72 procent). De som inte erbjuder matlåda från ett kommunalt kök erbjuder oftast matlåda från en privat restaurang eller färdig mat från livsmedelsbutik. En fjärdedel av kommunerna erbjuder matlagning i hemmet och då är det vanligast med upp till 20 minuters matlagningsstöd. Ledsagning till restaurang erbjuds av 14 procent och tolv procent av

kommunerna erbjuder så kallade planerade mellanmål. 45 procent av kommunerna erbjuder flera typer av måltidsstöd. Av de 214 kommuner som deltog i denna del av kartläggningen var det fem procent som svarade ”vet ej”.

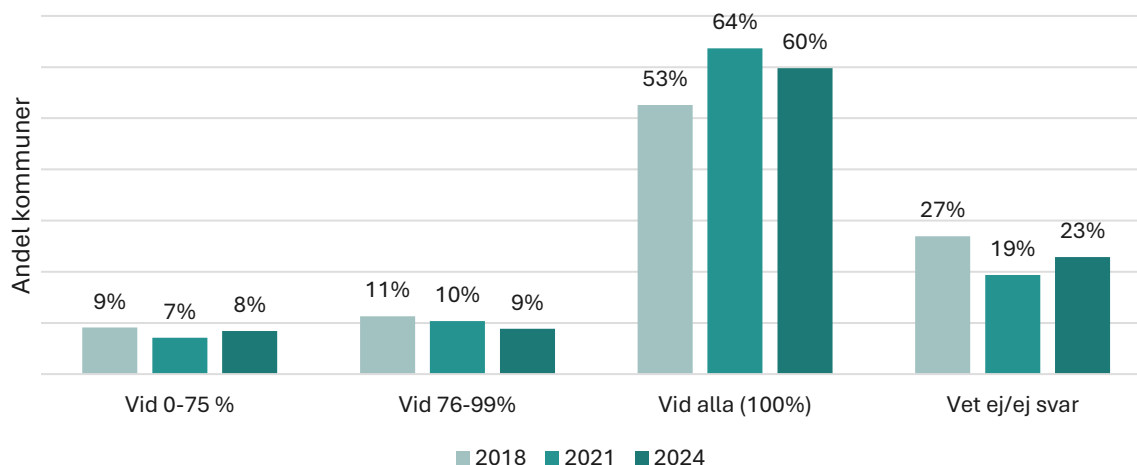


Figur 20. Andel kommuner som erbjuder respektive typ av måltidsstöd i ordinärt boende. (Bas:214)

Måltider i särskilt boende

Av de 214 kommuner som svarat på enkäten om måltider i äldreomsorgen har 207 kommuner särskilda boenden som drivs i kommunal regi. Av dessa erbjuder 60 procent sex måltider eller fler per dag på alla sina boenden. Nio procent erbjuder det på minst tre av fyra boenden.

Andel kommunala särskilda boenden som erbjuder ≥ 6 måltider/dag



Figur 21. Kommunerna fördelade på andel (%) av de kommunala särskilda boenden som erbjuder sex måltider eller fler per dag. Jämförelse mellan 2018 (bas 235), 2021 (bas 216) och 2024 (bas 214).

I åtta av tio kommuner finns det måltids- eller kostombud vid minst hälften av de kommunala särskilda boendena. Fyra procent av kommunerna svarar att det inte finns vid något av de kommunala särskilda boendena. Resultatet är oförändrat sedan 2018. Måltids- eller kostombud är ofta omsorgspersonal som utsetts att ta ett extra ansvar kring måltidsfrågor i äldreomsorgen.

Sju av tio kommuner kan ge exempel på hur måltidsverksamheten och de särskilda boendena samarbetar utöver den dialog som den dagliga verksamheten kräver. Fritextsvaren⁶ visar att måltidsverksamheterna och de särskilda boendena samarbetar på olika sätt för att säkerställa att de äldre får näringsriktiga, hållbara och uppskattade måltider. Det sker ofta genom regelbundna möten och strukturer för uppföljning, som kostombudsträffar, måltidsråd, boenderåd och arbetsplatsträffar där måltidsfrågor lyfts gemensamt mellan kökspersonal, omvårdnadspersonal och ibland de boende själva.

Uppföljning är en viktig del av arbetet, där kommunerna mäter matsvinn, följer upp näringsinnehåll, nattfasta och nöjdhet hos de boende. Många använder digitala system för att följa upp inköp, miljöpåverkan och nyckeltal, vilket möjliggör en systematisk och transparent uppföljning.

En viktig förutsättning för kvalitet och utveckling av måltiderna är utbildning och kompetenshöjning. Flera kommuner nämner att dietister, måltidsutvecklare och miljöstrateger är involverade i arbetet och stöttar verksamheterna med både utbildning och utveckling.

⁶ Fritextsvaren är sammanfattade med hjälp av ChatGPT 2025-04-11

Kommunernas lokala mål för hållbarhetsarbetet

Livsmedelsproduktion och -konsumtion påverkar FN:s samtliga globala mål i Agenda 2030, direkt eller indirekt. För att nå målen krävs en omställning av hela livsmedelssystemet. Det finns i dag ett nationellt mål som specifikt rör livsmedelsområdet: målet att halvera matsvinnet mellan 2020 och 2030⁷. Även om utmaningarna är globala, är det på det lokala planet som insatserna behöver ske för att målen ska nås. Det kommunala och regionala självstyret sätter ramarna och förutsättningarna för de offentliga måltidernas utveckling.

Att sätta mål, ta fram och jämföra nyckeltal, och följa upp mot målen driver utveckling. För att kartlägga hur kommunerna sätter mål för sin verksamhet och för att kunna följa utvecklingen ställdes ett antal frågor om mål kopplade till både miljömässig och social hållbarhet. Kartläggningen visar att en majoritet av kommunerna har mål gällande livsmedelsinköp (cirka 70 procent) och matens näringsinnehåll (cirka 60 procent) (figur 22).

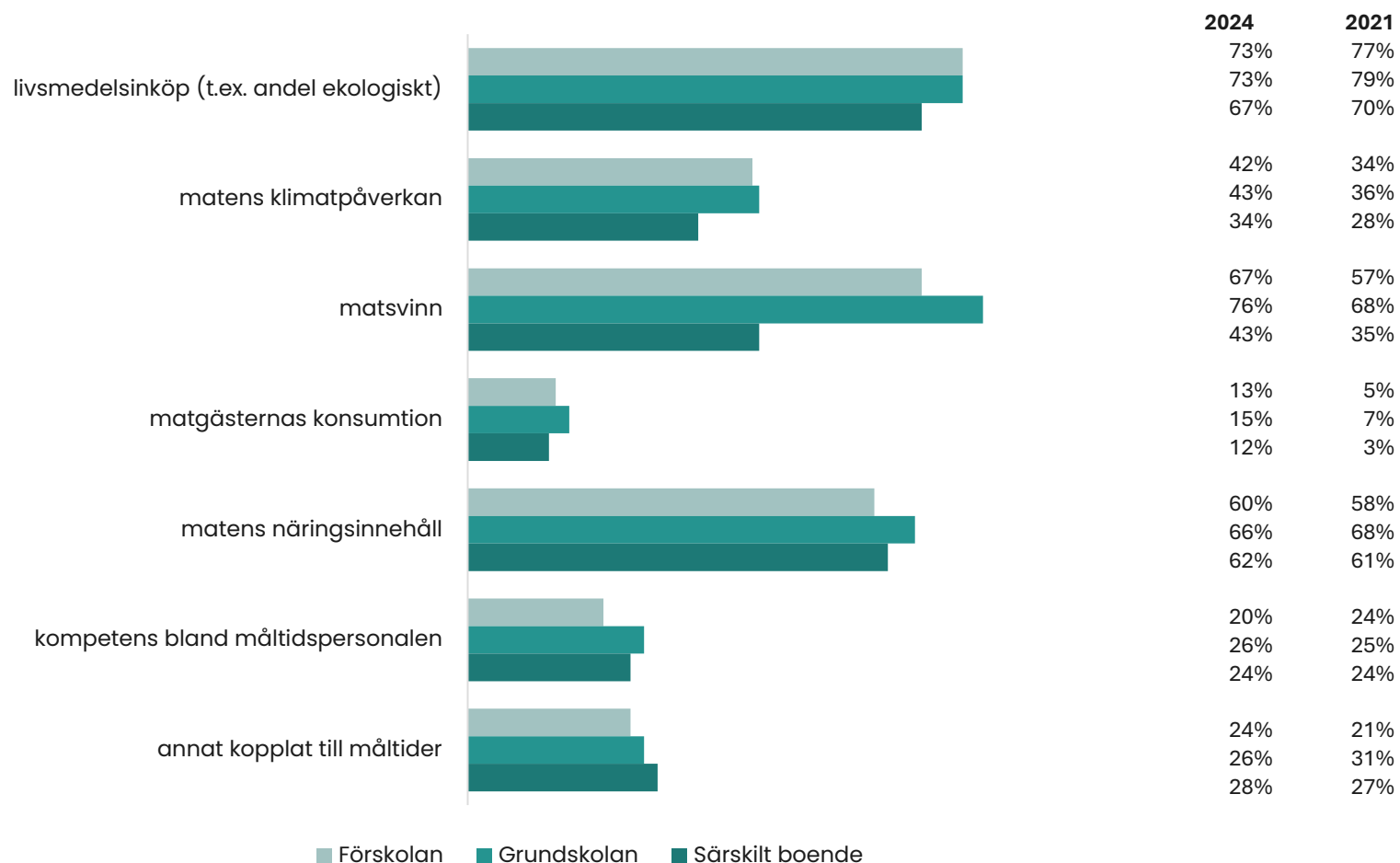
En stor andel av kommunerna har mål vad gäller matsvinn i förskola (67 procent) och skola (76 procent), men mindre än hälften svarar att de har det för matsvinnet inom äldreomsorgen (43 procent).

Andelen kommuner som har mål om matens klimatpåverkan har ökat sedan förra mätningen, nu är det drygt 40 procent som har det för förskola och skola, och drygt 30 procent som har det för äldreomsorgen.

Andelen kommuner som har mål om matgästernas konsumtion har ökat markant sedan 2021 (figur 22).

⁷ Globala målen för hållbar utveckling - Svenska FN-förbundet

Har kommunen fastställda mätbara mål gällande ...i förskolan/skolan/särskilt boende? 2024



Figur 22. Andel kommuner som har svarat att de har fastställda mätbara mål för måltidsverksamheten gällande livsmedelsinköp (t.ex. andel ekologiskt), matens klimatpåverkan, matsvinn, matgästernas konsumtion (det vill säga hur stor del av måltiden som äts upp), matens näringsinnehåll, kompetens bland måltidspersonalen, annat kopplat till måltider. Till höger finns jämförelse med 2021.

Så arbetar kommunerna med lokala mål för måltider i förskola, skola och äldreomsorg

När det gäller hur kommunerna arbetar med lokala mål kan fritextsvaren sammanfattas i några punkter:

- Politiskt antagna mål i kost-/måltidspolicy: Många kommuner har tydliga kvantitativa mål för exempelvis matsvinn och klimatpåverkan.
- Kompetensutveckling: Studiebesök och utbildningar inom näringslära, matsvinn och hållbarhet. Nya medarbetare introduceras i mål, rutiner och digitala system.
- Involvering av medarbetare: Uppföljning av mål vid exempelvis arbetsplatsträffar (APT) och medarbetarsamtal.
- Matsvinn: Tallriks- och serveringssvinn vägs dagligen i många kök. Flera kommuner har satt konkreta mål, exempelvis mängden svinn (gram) per elev och portion i grundskolan.
- Livsmedelsinköp: Uppföljning av inköpsstatistik, inklusive andel svenska, ekologiska eller lokalt producerade livsmedel.
- Klimatpåverkan: Uppföljning av mängden koldioxidekvivalenter per måltid eller per kilo inköpt livsmedel.
- Näringsriktighet: Menyer näringsberäknas. Inom äldreomsorgen följs nattfasta och undernäring upp.
- Matgästers delaktighet och nöjdhet: Matråd och elevenkäter i skolan. Kost- och boenderåd och kostombudsträffar bidrar till delaktighet och inflytande kring måltiderna i äldreomsorgen.

Citat från fritextsvaren:

”Ansvarig nämnd har beslutat om målen som rör måltidsverksamheten. Uppföljning av målen sker genom delårsrapporter och bokslut.”

”Utgår från kostpolicyn och de nationella riktlinjerna och tar små steg framåt i dialog och samverkan.”

”Vi mäter matsvinn och hur mycket som äts upp på respektive förskola och stämmer av hur vi ska bli bättre på kostombudsträffar samt APT med pedagoger.”

”Dialog mellan förvaltningar. Matråd i skolorna.”

”Årlig enkät som går ut till gäster.”

”Vi ställer krav på våra leverantörer. Det ställs krav på ekologiskt, närproducerat, svenskproducerat och mängd rött kött. Gällande uppföljningen används inköpssystem för att följa upp inköpen både hos upphandlade leverantörer och egna kockar.”

*”Vi näringsberäknar alla måltider. De näringsberikar extra på avdelningarna vid behov.”
(äldreomsorg)*

”Kostombudsträffar på alla boenden minst 4 ggr om året.”

Diskussion

Måltidspolicy

Det är positivt att andelen kommuner som har en måltidspolicy har ökat sedan 2018, och att de i 95 procent av fallen är politiskt beslutade. Att 95 procent av styrdokumenterna för måltiderna i skola och förskola respektive 91 procent för särskilda boenden hänvisar till Livsmedelsverkets riktlinjer bekräftar att Livsmedelsverkets stöd är välkänt och använt. Det är en ökning jämfört med föregående mätning, då motsvarande andelar var 86 procent för förskola, 87 procent för skola och 83 procent för särskilda boenden.

Mål och styrdokument behöver regelbundet följas upp och insatserna för att nå målen utvärderas, för att inte styrdokument ska bli uddlösa. Kommunernas fritextsvar visar att uppföljningen ofta har fokus på kvantitativa aspekter, som matsvinn, klimatpåverkan och näringsinnehåll. Däremot är uppföljning av måltidsgästernas upplevelse mindre vanligt. Samtidigt beskriver flera kommuner att de gör insatser för att stärka de mjuka värdena, till exempel genom barn- och elevdelaktighet samt dialog och samverkan med skolläda, rektorer, pedagoger och ibland politiker.

Beredskap

68 procent av kommunerna anger att de har en eller flera beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning av måltider till skola, förskola och äldreomsorg. Det innebär att ungefär en tredjedel av landets kommuner fortfarande saknar en plan för hur måltiderna ska organiseras i händelse av kris och ytterst krig. Förra gången frågan ställdes, 2021, var det 60 procent av kommunerna som svarade ja på samma fråga. Det är en blygsam ökning på tre år, inom ett så aktuellt och angeläget område. Men av de kommuner som har en plan, har 54 procent uppdaterat den under det senaste året. Det tyder på att planen är ett aktuellt och levande dokument i dessa kommuner.

Variationerna i kommuners formulerade uppdrag och/eller fastställda mål för måltidsverksamhetens beredskap speglar troligtvis en osäkerhet inom kommunerna om ansvar och mål för beredskapen. Signalerna som Livsmedelsverket fått vid dialogmöten med måltidschefer och beredskapssamordnare indikerar att många kommuner inväntar nationell styrning.

Beredskapsfrågor inkluderas i måltidspolicyn endast i 17 procent av kommunerna. Det skulle kunna bero på att måltidspolicys vanligtvis uppdateras mer sällan än beredskapsplaner.

Personalens utbildning

Redan före coronapandemin upplevde både privata och offentliga kök svårigheter att rekrytera utbildade kockar och utmaningen kvarstår. Enligt Statistiska centralbyråns (SCB) Trender och

prognoser (2023) beräknas efterfrågan på personer med restaurang- och livsmedelsutbildning öka framöver, samtidigt som tillgången väntas minska fram till 2040. I och med en generell generationsväxling, att färre unga vill studera restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasiet och att många av de som går utbildningen senare väljer andra yrken, är det en fortsatt stor utmaning för både privata och offentliga restauranger att rekrytera rätt kompetens. Initiativ för att locka kockar till den offentliga måltidsbranschen kan bli än mer viktiga de kommande åren för att säkra utbildad personal. Andelen kommuner med en hög andel personal med kockutbildning är i stort sett oförändrad sedan förra kartläggningen. Pandemin och den höga sjukfrånvaron tydliggjorde att utbildad personal är en kritisk faktor för att kunna upprätthålla verksamheten. För att kompetensnivån ska matcha den utvecklingstakt som är i branschen, och som krävs för omställningen till ett hållbart livsmedelssystem, behövs kompetenshöjande åtgärder. Att vuxenutbildningar, arbetsmarknadssatsningar och valideringsprogram håller tillräckligt hög nivå är lika viktigt som att säkerställa kompetensutveckling för befintlig personal.

Specialkost och anpassade måltider

Frågan om specialkost och anpassade måltider har i den här kartläggningen delats upp, till skillnad från 2021 då specialkost och anpassade måltider var sammanslagna i en fråga. Det begränsar möjligheten till jämförelser med tidigare kartläggningar, men skapar bättre förutsättningar att följa utvecklingen inom respektive område framöver.

I årets kartläggning syns återigen en ökning av kommuner som inte kunnat besvara frågorna om specialkost, men nivån är fortfarande lägre än 2018. Det kan tyda på att det saknas rutiner eller system för att följa upp och dokumentera uppgifter om specialkost och anpassade måltider på ett samlat sätt. Särskilt om hanteringen av specialkost och anpassade måltider delas mellan måltidsverksamheten och skolan.

Kost och Närings nationella rekommendationer, som funnits sedan 2020, har gett måltidsverksamheterna ett gemensamt ramverk och ett mer enhetligt språkbruk kring specialkost och anpassade måltider. Det kan ha bidragit till att skapa förutsättningar för mer likvärdig hantering av specialkost och anpassade måltider. Samtidigt behövs mer kunskap på området och mer stöd efterfrågas av måltidsverksamheterna, särskilt kopplat till anpassade måltider.

Vad gäller ansvaret för barn med behov av anpassningar finns en gråzon där måltidsverksamheten ansvarar för att anpassa menyn och skolan eller förskolan för att göra fysiska eller sociala förändringar i måltidsmiljön. Även elevhälsan och/eller vården har en viktig roll vid identifiering av behov av anpassningar samt uppföljning, eftersom medicinska, neuropsykiatriska eller andra hälsorelaterade orsaker ofta ligger till grund för barnets behov. En ökad samverkan mellan skola, måltidsverksamhet och vård kan bidra till att barnets behov tas om hand på ett sammanhållet sätt.

Frukost och frukt i grundskolan

Skolfrukost

Att regelbundet äta frukost minskar risken för övervikt och obesitas hos barn (Wang et al., 2023). Även om effekterna av skolfrukost kopplat till prestation och välmående inte är tillräckligt utvärderade, finns goda skäl att tro att skolfrukost bidrar till att elever orkar mer under förmiddagen. Samtidigt visar Folkhälsomyndighetens undersökning *Skolbarns matvanor* att frukostvanorna försämras med stigande ålder, särskilt bland flickor. Andelen elever som äter frukost varje vardag har minskat över tid. 2021/2022 uppgav 52 procent av 13-åriga och 51 procent av 15-åriga flickor att de äter frukost varje vardag, jämfört med 74 procent bland 11-åriga flickor. Motsvarande siffror för pojkar var 81 procent (11 år), 66 procent (13 år) och 60 procent (15 år).

De senaste åren har frågan om kostnadsfri skolfrukost debatterats allt oftare, särskilt mot bakgrund av stigande matpriser. Skolmåltider lyfts fram som ett viktigt verktyg för att förbättra elevers lärande och minska socioekonomiska skillnader bland elever. Trots debatten visar kartläggningen att andelen kommuner som erbjuder frukost till alla elever i merparten av sina skolor har minskat från 34 procent (2021) till 27 procent.

Denna utveckling kan vara en följd av det ansträngda ekonomiska läget. Hög inflation och ökade livsmedelskostnader har sannolikt tvingat kommuner att göra hårda prioriteringar.

Frukt i skolan

Färre än en av tio ungdomar når den rekommenderade mängden 500 gram frukt och grönsaker per dag. En möjlig insats för att öka frukt- och grönsaksintaget under skoldagen, på lika villkor för alla elever, skulle kunna vara att skolan erbjöd kostnadsfri frukt utöver skollunchen. Kartläggningen visar att endast 14 procent av kommunerna erbjuder frukt och grönsaker utöver skollunchen i merparten av grundskolorna, vilket är en marginell minskning jämfört med 2021. För att främja en ökad konsumtion av frukt och grönsaker har EU sedan 2008 erbjudit ett skolfruktsstöd. Stödet innebär ekonomisk ersättning till skolor som delar ut frukt och grönt samt bedriver undervisning om hälsosamma matvanor. Sverige har hittills inte deltagit i skolfruktsprogrammet, men från och med läsåret 2025/2026 kommer grundskolor att ha möjlighet att söka stödet.

Vegetariskt i skolan

Sedan 2007 rekommenderar Livsmedelsverket att ett vegetariskt alternativ erbjuds alla elever, som ett av alternativen vid skollunchen. Att ge barn i förskolan och skolan möjlighet att äta mer mat från växtriket är viktigt för att tidigt grundlägga hållbara matvanor och bredda barns perspektiv på god och hållbar mat.

Kartläggningen visar att 7 av 10 kommuner erbjuder ett vegetariskt alternativ till alla varje dag, vilket är en ökning sedan förra kartläggningen. Det är en positiv utveckling samtidigt som det inte säger något om den faktiska konsumtionen. Att vegetariska alternativ erbjuds betyder inte nödvändigtvis att de väljs. Det är viktigt att en förändrad meny med mer

baljväxter och grönsaker, och mindre kött och chark, kombineras med andra åtgärder som skapar nyfikenhet och engagemang kring maten så att eleverna inte väljer bort den. Det handlar exempelvis om att involvera elever i arbetet med att utveckla måltiderna.

Nya mål och indikatorer för hållbara skolmåltider

De föreslagna nationella målen för hållbara skolmåltider, som presenterats i Livsmedelsverkets förslag till uppdaterade riktlinjer för måltider i skolan, är viktiga för att peka ut en riktning i utvecklingen av måltiderna i skolan. Det är första gången frågor om de föreslagna målen ingår i kartläggningen, vilket kan förklara att vissa frågor fått högt bortfall eller att många kommuner har svarat att de inte vet. Vissa frågor har enligt synpunkter från kommuner varit svåra att tolka och besvara, vilket tyder på att de behöver utvecklas och förtydligas inför kommande kartläggningar. Det kan också handla om att frågorna inte aktivt följs upp inom kommunen, eller att kunskapen saknades hos den som besvarade enkäten men finns hos någon annan i organisationen.

Mål för integrerade måltider

Ansvar för skolmåltiden delas mellan skolan och måltidsverksamheten, och ett gott samarbete är avgörande för att måltiderna ska bli riktigt bra. Ett sätt att utveckla måltiderna är att formulera ett gemensamt uppdrag för skolmåltiden. Ett sådant uppdrag kan skapa en tydligare samsyn kring måltidens syfte samt tydliggöra roller och ansvar. Ett annat sätt är att inkludera skolmåltiden i skolans systematiska kvalitetsarbete, vilket kan bidra till att lyfta måltidens betydelse för elevernas lärande, hälsa och trivsel.

I kartläggningen uppger endast 20 procent av kommunerna att det finns ett gemensamt uppdrag kring måltiderna mellan skola och måltidsverksamhet. 40 procent svarar att det inte gör det, och lika många svarar att de inte vet eller inte kan svara. Även när det gäller skolmåltidens inkludering i det systematiska kvalitetsarbetet uppger många, 70 procent av kommunerna, att de inte vet eller inte kan svara. 14 procent uppger att skolmåltiden är inkluderad i skolans systematiska kvalitetsarbete. Resultatet indikerar ett behov av att tydliggöra ansvarsfördelningen och stärka samverkan mellan skola och måltidsorganisation för att måltiderna i högre grad ska bidra till hälsa och lärande. Eftersom frågorna besvarades med alternativ som ”i alla skolor” eller ”i inga av kommunens skolor”, redovisas resultaten som ”ja” eller ”nej” på kommunnivå. Det är därför möjligt att det inom en kommun som svarat ”nej” eller ”vet ej” ändå finns enskilda skolor med ett gemensamt uppdrag eller där skolmåltiden ingår i skolans systematiska kvalitetsarbete.

Mål för trivsamma måltider

Det är positivt att de flesta elever får minst 20 minuter på sig att äta lunch, vilket ligger i linje med Livsmedelsverkets tidigare rekommendationer. 17 procent av kommunerna uppger att eleverna har mer än 25 minuter på sig att äta.

Trots att skollunchen är kostnadsfri, näringsriktig och en viktig del av skoldagen väljer var tredje högstadielärov att hoppa över lunchen ibland. En avgörande förutsättning för att fler ska vilja äta i skolrestaurangen är att måltidssituationen upplevs som trygg och trivsamt. Här kan vuxennärvaro spela en viktig roll och bidra till trygghet.

Kartläggningen visar att andelen vuxna som äter tillsammans med eleverna minskar i takt med stigande årskurser. Samtidigt har en hög andel av kommunerna svarat att de inte vet. Det tyder på att andel vuxna i skolrestaurangen inte följs upp i majoriteten av kommunerna.

Forskning visar att de som äter skollunch ofta, jämfört med att hoppa över, inte bara presterar bättre i skolan, utan också har högre livskvalitet. Elever som äter lunch oftare rapporterar bättre psykiskt välbefinnande, bättre sömn, färre fysiska besvär som huvudvärk och magont, samt en starkare känsla av sammanhang och självkänsla. Därför är det viktigt att följa upp hur många elever som äter i skolrestaurangen och arbeta aktivt med att utveckla måltidsmiljön, så att fler väljer att gå dit. En relativt hög andel av kommunerna, 34 procent, kunde dock inte svara på hur många elever som äter lunch en vanlig dag. Det tyder på att närvaro i skolrestaurangen inte följs upp regelbundet, åtminstone inte på kommunnivå.

Måltider inom äldreomsorgen

Undernäringsproblematiken börjar ofta i det egna boendet där måltiderna förenklas och den äldres aptit minskar. Kartläggningen visar att det fortfarande är matlådan som dominerar bland måltidslösningar för hemmaboende äldre, vilket för många är otillräckligt. En matlåda täcker vanligtvis bara en fjärdedel av dagsbehovet av energi och näring och erbjuder sällan en måltid i ett socialt sammanhang. Ensamhet är en riskfaktor för undernäring och måltiderna kan vara ett verktyg för att skapa sociala sammanhang och bryta ensamhet. Matlådan skulle därför i många fall behöva kompletteras med andra former av måltidsstöd. Trots detta är det bara 45 procent av kommunerna som erbjuder flera olika typer av måltidsstöd, vilket är färre än vid kartläggningen 2021.

Färre kommuner erbjuder ledsagning till restaurang och endast fem procent erbjuder en ”måltidsvän”, det vill säga någon att äta tillsammans med. Det har alltså blivit en betydande försämring med färre alternativ av måltidslösningar som erbjuds. Kommunernas ansträngda ekonomiska läge de senaste åren är troligen en bidragande orsak.

Trots att Sveriges kommuner och regioner (SKR) vittnar om kommunala initiativ kring måltider för äldre, som seniorrestauranger och mötesplatser, varierar tillgången på dessa och pandemin har bidragit till minskat deltagande. Måltider, som en del av en social gemenskap är fortfarande inte en självklarhet för alla äldre (SKR, 2024).

En annan utmaning är att måltidsstöd innebär en merkostnad för den äldre själv. För att förhindra ökade hälsoskillnader bland äldre bör personer med låg inkomst särskilt uppmärksammas vid biståndsbeslut och planering av åtgärder för att förebygga undernäring,

så att måltidslösningar inte väljs bort av ekonomiska skäl. Det behövs en tydlig målsättning för hur måltiderna i äldreomsorgen kan användas för att förhindra ohälsa, undernäring och bryta ensamhet. För att nå målen i Agenda 2030 krävs fortsatt fokus på jämlikhet, systematisk uppföljning och fortsatt utveckling av måltiderna för äldre.

Livsmedelsverket rekommenderar äldreomsorg att ha rutiner för att servera minst sex måltider per dag, för att förebygga undernäring hos äldre. Kartläggningen visar att endast 60 procent av kommunerna lever upp till detta på samtliga särskilda boenden, vilket är en minskning jämfört med 2021. Det är allvarligt med tanke på att nedsatt aptit och undernäring är vanligt bland sköra äldre. Ju mindre portioner den äldre orkar äta desto fler små måltider behövs. För att det ska fungera i praktiken behövs rutiner kring alla de måltider som ska förberedas, tillagas och serveras under hela dygnet.

Måltidsombud⁸ och samarbete över verksamhetsgränserna

Inom äldreomsorgen är måltidsombud ett relativt vanligt exempel på hur omsorgs- och måltidsverksamheten samverkar, måltidsombuden är ofta en viktig länk mellan verksamheterna. Det är positivt att en majoritet av kommunerna har måltidsombud vid åtminstone hälften av de kommunala särskilda boendena, även om måltidsombud borde finnas vid alla särskilda boenden. Måltidsombuden funderar som en brygga mellan omsorgs- och måltidsverksamheten, och de är alla delar i det gemensamma arbetet för att förebygga undernäring och ohälsa hos de boende. Utöver vårdinsatser kan det handla om att öka trivsel och välbefinnande vid måltiderna samt att utveckla praktiska rutiner.

Utifrån den erfarenhet och kontakt Livsmedelsverket haft under många år med kommuner lyfts fortfarande bristen på samverkan som det största hindret för att utveckla måltidernas kvalitet ytterligare. Gemensamt för de kommuner där måltiderna är integrerade i omsorgen är att det finns engagerade chefer och politiker. För att måltiderna ska bidra till ökad kvalitet i kärnverksamheten krävs samsyn och ett gemensamt uppdrag kring måltiderna – liksom en gemensam målbild om vad arbetet med måltiderna ska resultera i.

Mål för måltidsverksamheten i kommunerna

Genom att sätta mål för hur måltiderna i skolan, förskolan och äldreomsorgen ska bidra till samhällsutveckling och miljömässig hållbarhet, främja hälsa och motverka ohälsa – och följa upp dessa mål – kan en hållbar livsmedelskonsumtion snabbare uppnås.

Att kommunerna fastställer lokala mål för måltiderna i exempelvis styr- och policydokument är viktigt för att skapa en gemensam målbild och kan tydliggöra vilka åtgärder som krävs för att måltiderna ska bidra till ökad kvalitet i vården, skolan och omsorgen.

⁸ Vissa kommuner använder termen "måltidsombud" medan andra använder "kostombud". I den här rapporten har vi valt att använda "måltidsombud".

Mål kring näringsriktighet och konsumtion

Näringsriktiga skolmåltider bidrar till att utjämna socioekonomiska skillnader i matvanor och hälsa. I praktiken omfattar dock skollagens krav om näringsriktiga måltider ofta enbart lunchen, vilken står för cirka 30 procent av energiintaget under dagen. Många av de resterande måltiderna, som mellanmål eller det som säljs i skolkafeterian, har ofta näringsmässigt varierande kvalitet. Det är vanligt att godis och snacks säljs i skolkafeterian och att skollunchen får konkurrens av ohälsosam mat utanför skolområdet. Livsmedelsverket rekommenderar att all måltidsverksamhet, även den som bedrivs utöver skollunchen, inom skolan bör omfattas av gemensamma riktlinjer eller policyer med utgångspunkt att främja elevers hälsa. Att ha tillgång till hälsosam mat är en grundpelare för att uppnå god hälsa – något alla barn har rätt till enligt Barnkonventionen, artikel 24.

Endast 12 procent av kommunerna har uppsatta mål för konsumtionen inom äldreomsorgen, 15 procent för konsumtionen inom grundskolan och 13 procent för konsumtionen inom förskolan. Även om detta innebär en ökning jämfört med den föregående kartläggningen, är andelen fortfarande alltför låg. Med tanke på den stora undernäingsproblematiken inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen, det vill säga det som faktiskt äts upp.

Maten som serveras är planerad för att ge både barn och äldre den energi och näring de behöver, men när mat slängs och blir matsvinn är det en indikation på att för lite mat äts upp. Detta påverkar skolprestation, psykisk och fysisk hälsa liksom verksamhetens kvalitet, både i skolan och i omsorgen. Både inom skolan, förskolan och äldreomsorgen behöver verksamheterna regelbundet följa upp vad och hur mycket som äts av den serverade maten. Uppföljning av hur stor andel av skolmaten som äts upp föreslås som indikator för två av de nationella målen för hållbara skolmåltider. Detta kan bidra till att fler kommuner sätter lokala mål kring konsumtionen och skapar förutsättningar för mätta elever som kan tillgodogöra sig undervisningen under hela skoldagen.

Undernäring, fall och lidande bland äldre kan förebyggas genom tydligare styrning mot uppsatta mål. Med samma tydliga målstyrning kan måltider i förskolan och skolan ge mer än mätta magar. De kan användas för att utbilda morgondagens konsumenter om miljö och hälsa och lägga grunden för hållbara matvanor. På så vis kan måltiderna i ännu högre grad bidra till både social och hälsosam hållbarhet, samt ge ett större samhällsekonomiskt värde.

Mål kring miljö och klimat

Livsmedelskonsumtionen påverkar miljön både negativt och positivt. Vad som görs på lokal nivå spelar roll för miljön även på nationell och global nivå. Flera av kommunernas grunduppdrag (till exempel skola, omsorg och samhällsplanering) är direkt eller indirekt kopplade till delmål i Agenda 2030 och kommunerna har därför en central roll i genomförandet av de globala målen.

Andel kommuner med mål för livsmedelsinköp har minskat något sedan förra kartläggningen. Denna utveckling kan vara en följd av ett utmanande ekonomiskt läge de senaste åren, vilket kan ha lett till att kommuner nedprioriterat eller tagit bort eventuella kostnadsdrivande mål.

Men vanligt förekommande mål kopplade till livsmedelsinköpen bland kommuner handlar om ekologiska livsmedel, andel närproducerade, svenska, Fairtrade- eller miljömärkta produkter.

Bland kommunerna finns också mål om minskat matsvinn och lägre klimatpåverkan. Det nationella målet om halverat matsvinn har troligen haft god effekt på lokal nivå och det är mycket positivt att andelen kommuner med mål för matsvinn i förskolan, skolan och särskilt boende har ökat sedan förra kartläggningen. Men ambitionsnivån varierar mellan olika verksamhetsområden. Det är 76 procent av kommunerna som har mål för matsvinn i grundskolan medan bara 43 procent har mål för matsvinn i äldreomsorgen.

Att målsättningar är positivt för att minska matsvinnet stärks av både nationella och internationella exempel. I Livsmedelsverkets senaste kartläggning av matsvinn i förskolor och skolor framkom att kommuner med fastställda mätbara mål gällande matsvinn hade ett lägre serveringssvinn än de utan sådana mål. Den brittiska organisationen Waste and Resources Action Programme (WRAP) lyfter fram att ett framgångsrikt arbetssätt för att minska matsvinn är att sätta tydliga mål, mäta resultaten och vidta konkreta åtgärder. Om fler kommuner skulle sätta mål för minskat matsvinn skulle en trolig effekt vara minskat matsvinn, eftersom det legitimerar att åtgärder och insatser genomförs.

Fyra av tio kommuner har mål för måltidernas klimatpåverkan för förskolan och skolan och tre av tio har mål för måltidernas klimatpåverkan för särskilt boende. Det är en ökning sedan förra kartläggningen, trots att det saknas nationella mål gällande livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan. För att fler kommuner ska sätta mål för måltidernas klimatpåverkan är ett nationellt mål ett viktigt stöd och incitament.

Referenser

Kost & Näring. 2023. Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost och anpassade måltider i förskola och skola.

Livsmedelsverket. Grausne, J, Quetel, A-K. 2018. Nr 25 – Fakta om offentliga måltider 2018.

Livsmedelsverket. Eriksson, E, Barbieri, HE. 2022. L 2022 nr 01: Kartläggning av måltider i kommunalt drivna förskolor, skolor och omsorgsverksamheter 2021. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Livsmedelsverket. 2025. Remissversion av Nationella riktlinjer för måltider i skolan.

Livsmedelsverket. 2019. Nationella riktlinjer för måltider i skolan.

Livsmedelsverket. 2019. Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen.

Livsmedelsverket. 2025. Stödmaterial för att stärka kommunernas måltidsberedskap. Måltidsbloggen [blogg]. 26 mars.

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten. 2021. S 2021 nr 01: Covid-19-pandemin och offentliga måltidsverksamheter i vård, skola och omsorg. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Livsmedelsverket. Quetel, A-K och Grausne, J. 2021. L 2021 nr 07: Matutbudet i ungdomars vardag. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Livsmedelsverket. Fritz, K och Jonsson, P. 2025. L 2025 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB). 2023. Lista med viktiga samhällsfunktioner – Utgångspunkt för att stärka samhällets beredskap

Skolverket. (2024). Elever och skolenheter i grundskolan – läsåret 2023/24. Skolverket.

Socialstyrelsen. HSLF-FS 2022:49 Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring. Stockholm.

Svenska FN-förbundet. 2021. Globala målen för hållbar utveckling.

SCB, Trender och Prognoser 2023 Befolkning, utbildning, arbetsmarknad – med sikte på år 2040

WANG, K., NIU, Y., LU, Z., DUO, B., EFFAH, C. Y. & GUAN, L. 2023. The effect of breakfast on childhood obesity: a systematic review and meta-analysis. Front Nutr, 10,1

