

Skolmat

3 SEPTEMBER 2026 ■ METOD: IFF (SHARPE & CURRY)

■ RADARBILD · BJÖRKÄNGENS KOMMUN



H3

10–25 ÅR

Skolmat 2040+: Näringsgaranti, bioregional försörjning och utfallsstyrning

Skolmåltiden är en näringsgaranti och lärandeinfrastruktur som styrs på utfall: elevhälsa, lärande, klimat och resiliens. Kommuner samverkar i bioregionala matnätverk med fleråriga kontrakt, data-kommons och AI-stöd för planering. Måltider är integrerade i undervisningen och finansieras via gemensam hälso-lärandebudget. Kök är cirkulära med nära nollsvinn, och governance sker med mandat för elever och vårdnadshavare.

Näringsgaranti 365 (frukost-lunch-mellanmål året runt)

Skolan levererar kontinuerlig näring som del av välfärdens bas, finansierad via samlat hälso-lärandeanslag. Detta bryter 'endast-lunch'-logiken och knyter resurser till mätbara hälso-och läranderesultat.

Signaler idag: Förslag om frukost/mellanmål i skolan och exempel med skolmat under lov samt fokus på kost-lärande pekar mot utökad social funktion.

Måltidsdata-kommons och AI-stödd planering

Öppna standarder för näring, klimat, svinn, närvaro och acceptans ger realtidsstyrning. AI matchar meny, leverans och elevpreferenser inom planetära gränser.

Signaler idag: Digital svinmätning, AI-svinnverktyg och närvarobaserad planering är embryon till en datainfrastruktur.

Utfallsbaserad upphandling och revision

Kontrakt styrs mot verifierade utfall (näringsintag, klimat/kg, svinn, elevnöjdhet och koncentrationsindex) med oberoende granskning – inte bara pris/volym.

Signaler idag: Utveckling av hållbar upphandling och nationella riktlinjer med klimat-och svinnfokus öppnar för utfallsstyrning.

Bioregionala matnätverk med fleråriga, säsongsstyrda avtal

Kommuner och skolor bildar inköpskooperativ med lokala producenter, där kontrakt premierar säsong, markhälsa och leveranssäkerhet. Detta ersätter ren prispress med partnerskap.

Signaler idag: Hållbar upphandling, lokalproducerat i skolmåltider och samverkan mellan skolor och lokala initiativ indikerar denna riktning.

Måltid som läromedel med progression och meritvärde

Måltidsmoment i schemat med bedömning kopplar praktisk matlagning, sensorik, biologi och hållbarhet. Detta förändrar lärar-och köksroller samt rumslig användning.

Signaler idag: Måltidens/Matens pedagogiska roll, 'Matsvinn på schemat' och förskolans minikockar visar vägen.

Cirkulära kök och nollsvinn

Standard för återbruk, biogena flöden och design för demontering i köksdrift. Rester blir nya måltider eller energi lokalt.

Signaler idag: Systematiskt svinnarbete, avfallshantering och miljösmarta köksrutiner pekar mot cirkularitet.

Elev- och vårdnadshavarstyrd governance med mandat

Formella råd med beslutsmandat över meny, miljö och uppföljning ändrar maktrelationer och ökar ätande genom ägarskap.

Signaler idag: Elevinflytande i matsedlar, engagerande tävlingar och måltidsrådsmodeller antyder möjlig governancemodell.

Inbyggd resiliens och beredskap utan kvalitetskompromiss

Säsongs- och lagerstrategier, diversifierade leverantörer och menybytesprotokoll hanterar störningar samtidigt som elevupplevelsen hålls hög.

Signaler idag: Debatter om krislager/frystorkning och lokalproducerat signalerar behov av resilient struktur – här integrerat i vardagen.

H2+

3–8 ÅR

Omvandlande innovation – nya relationer, infrastruktur och mandat

Initiativ som bygger ny samverkans- och styrningslogik: måltiden som läromedel, bioregional försörjning, utökad social funktion (lov/frukost) och styrning på utfall snarare än enbart kost/volym. Dessa förlorar sin poäng om de pressas in i H1:s logik.

Måltidens pedagogiska roll

Gör måltiden till del av undervisning, vilket kräver nya roller, scheman och budgetkopplingar mellan utbildning och måltider.

Risk för infångning: Reducerat till enstaka temaveckor utan schematid eller betygskoppling – blir H2- 'informationsinsats'.

Måltidens pedagogiska roll

Matens pedagogiska roll

Integrerar hållbarhet och hälsa i kärnundervisningen över flera år – kräver gemensam styrning och bedömningspraktik.

Risk för infångning: Avgränsas till projektmedel och försvinner vid budgetpress.

Matens pedagogiska roll

Måltidspedagogik i förskolan

Tidigt deltagande i köket bygger färdigheter och kultur – ger bas för 12-årig progression i 'food literacy'.

Risk för infångning: Skalats bort till studiebesök utan praktisk delaktighet.

Måltidspedagogik i förskolan

Skolmat under lov

Positionerar skolmåltiden som social infrastruktur och näringsgaranti, inte bara terminstjänst.

Risk för infångning: Begränsas till ad hoc-öppethållande utan långsiktig finansiering eller målgruppsstyrning.

Skolmat under lov

Hållbar Måltidsproduktion (lokalproducerat i skala)

Bygger nya leveranskedjor och fleråriga relationer mellan skolor och lokala producenter – förutsättning för bioregional försörjning.

Risk för infångning: Pressas in i lägsta-prisramar som gör lokala avtal omöjliga.

Hållbar Måltidsproduktion

Kommuners roll i hållbar mat

Positionerar offentliga måltider som styrmedel i omställningen, kräver nya policyer, mål och uppföljning över sektorer.

Risk för infångning: Stannar som policydokument utan mandat, indikatorer och budget.

Kommuners roll i hållbar mat

Lokal mat på våra fat (elev-måltidsorganisation)

Skapar direktlänk mellan elever och måltidsorg. och lokala aktörer – prototyp för delad styrning och smakutveckling.

Risk för infångning: Begränsas till tävling/PR utan förändrat ansvar eller regelbunden samproduktion.

Lokal mat på våra fat

H2

2-5 ÅR

Övergångszon – mätning, samverkan och nya roller testas

Kommuner och skolor experimenterar med datadriven planering, tvärprofessionell styrning och att koppla måltider till lärande och elevhälsa. Utfallet är öppet: antingen integreras i H1 som effektivisering, eller utvecklas mot ny systemlogik.

AI-baserat analysverktyg mot matsvinn

AI-analys kan förändra planering och beställningar men kräver skala, data och styrning för varaktig effekt.

AI-baserat analysverktyg mot matsvinn

Gemensam veckoavstämning av elevnärvaro

Nytt arbetssätt mellan rektorer och kök – visar potential för styrning över organisatoriska gränser.

Gemensam veckoavstämning av elevnärvaro

Kvarnhults veckovisa närvarobaserade portionsplanering

Data- och mandatdrivet exempel med mätbar effekt – kan skalas eller återgå till projektform.

Kvarnhults veckovisa närvarobaserade portionsplanering

Matsvinn på Schemat

Kopplar måltiden till undervisning – kan bli ny norm eller stanna som temavecka.

Matsvinn på Schemat

Involvering av skolpersonal i matsvinnsarbete

Tydliggör roller och måltidsråd – embryo till gemensam styrning av måltidssituationen.

Involvering av skolpersonal i matsvinnsarbete

Utvärdering av skolmåltider

Mot mer systematisk uppföljning av kvalitet, acceptans och lärande – kräver nya datapipelines.

Utvärdering av skolmåltider

Kostens påverkan på lärande

Policyspår som kan leda till gemensam resultatstyrning mellan utbildning och måltid.

Kostens påverkan på lärande

Hållbar Upphandling

Metodutveckling som kan möjliggöra bioregionala, kriterie- och utfallsbaserade avtal.

Hållbar Upphandling

Hållbar Måltidsproduktion

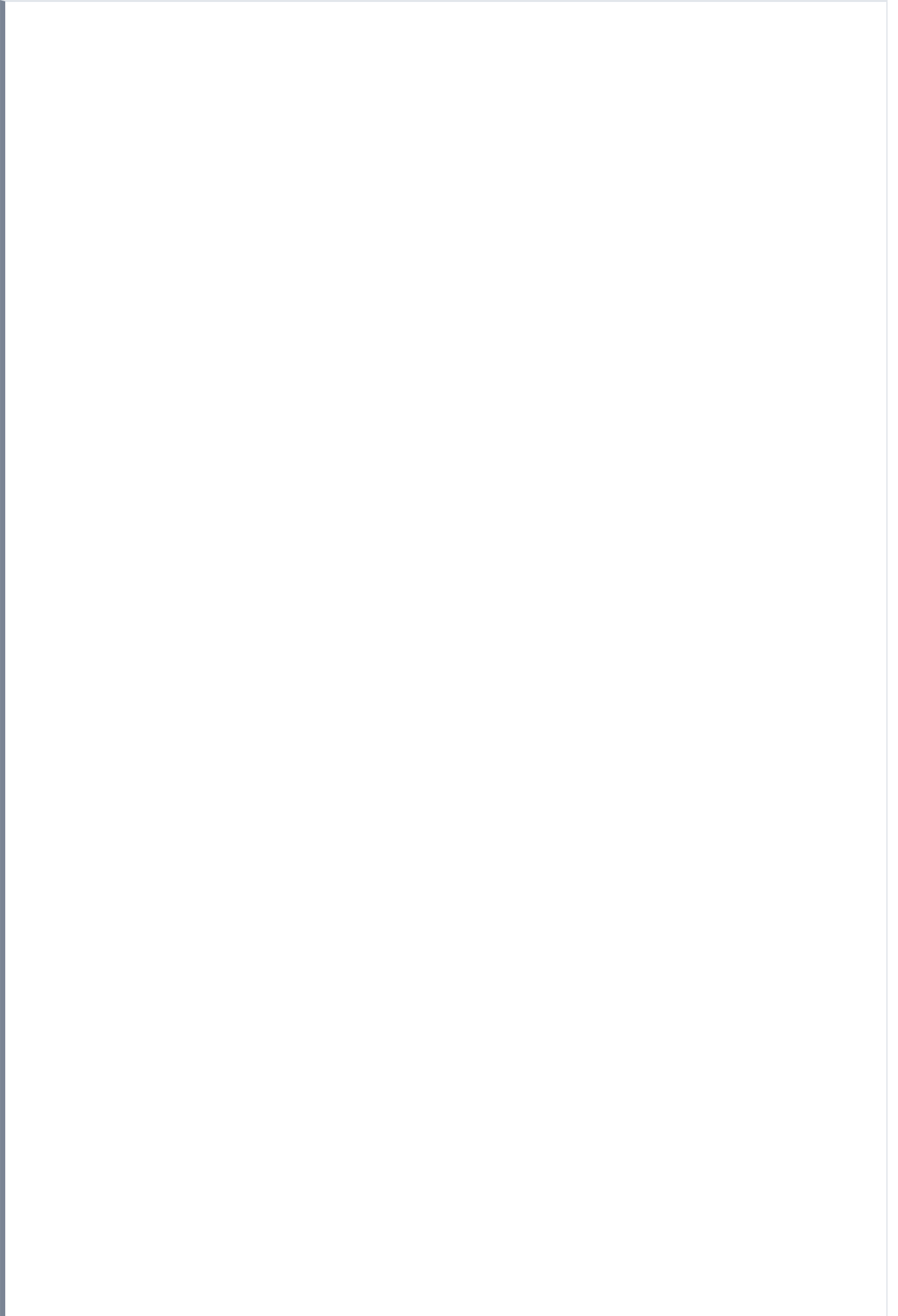
Ökad andel lokalproducerat – kan bli bas för nya leverantörsrelationer och säsongstyrning.

Hållbar Måltidsproduktion

Systemperspektiv på skolmåltider

Mission 2030 pekar mot tväraktörssamverkan; riktningen är ambitiös men implementeringsmodellen ännu öppen.

Systemperspektiv på skolmåltider



H2 –

NU – 3 ÅR

Bevarande innovation – effektiviseringar och punktinsatser

Åtgärder som förbättrar flöden, minskar svinn och putsar på måltidsmiljöer utan att ändra den underliggande logiken: central produktion, prisstyrd upphandling och måttlig elevdelaktighet. Risk att dessa åtgärder neutraliserar förändringstryck genom att lindra symptom.

Frystorkning av skolmat

Ökar beredskap och svinnreduktion men lämnar systemlogiken intakt; riskerar resursdrag från kärnuppdraget.

Frystorkning av skolmat

Överbliven skolmat till försäljning

Hanterar överskott i slutet av kedjan snarare än att förändra planering/produktion i grunden.

Överbliven skolmat till försäljning

Kantstötta varor blir skolmat

Smart resursutnyttjande inom oförändrade menyer och processer.

Kantstötta varor blir skolmat

Utökade serveringstider

Taktisk avlastning av lunchflödet utan förändring av styr- eller affärsmodell.

Utökade serveringstider

Mellanmål som hälsosam strategi

Minskar kötryck och smååteri men integreras som extra tjänst i H1 snarare än som ny systemlogik.

Mellanmål som hälsosam strategi

Mellanmål för bättre koncentration

Symtomlindring av energitoppar utan ändrad grundstruktur för dagen/finansieringen.

Mellanmål för bättre koncentration

Flexibla måltider och mellanmål

Flödesoptimering inom befintlig logistik; riskerar att cementera H1.

Flexibla måltider och mellanmål

Förbättrade matsedlar

Kvalitetsförbättring inom samma produktions- och upphandlingsregim.

Förbättrade matsedlar

Elevinflytande i matsedeln

Anpassar menyer utan att ge elever mandat i styrning eller resurser – lätt att neutralisera.

Elevinflytande i matsedeln

Minska engångsmaterial och kemikalier

Husmorstips i skala – viktigt men systembevarande.

Minska engångsmaterial och kemikalier

Hållbar avfallshantering i skolor

Slutstegsåtgärd som inte ändrar planering, upphandling eller styrning.

Hållbar avfallshantering i skolor

Hållbara Skolmatsalar

Fysisk miljö förbättras men produktions- och beslutslogiken är oförändrad.

Hållbara Skolmatsalar

Trivsamma måltider

Miljöåtgärd som ökar ätande men lämnar styrsystemet intakt.

Trivsamma måltider

Miljösmart Måltidshantering

Byte av produkter/metoder utan förändrade relationer eller incitament.

Miljösmart Måltidshantering

Främjande av fullkornsprodukter

Smal näringsåtgärd som inte påverkar helheten.

Främjande av
fullkornsprodukter

H1

NU-2 ÅR

Det rådande skolmats-systemet – näringskrav, svinnfokus och uppdaterade riktlinjer

Kommunerna driver skolmåltider med fokus på näringsriktighet, matsvinnsminskning och kostnadskontroll. Nationella riktlinjer och rekommendationer implementeras, digitala svinnverktyg och klimatsmarta matsedlar sprids, och elevpreferenser hanteras främst genom meny- och miljöförbättringar. Systemlogiken är fortsatt produktions- och upphandlingsdriven med successiv professionalisering.

Hållbara skolluncher genom nya riktlinjer

AKTUELLT

Uppdaterade nationella riktlinjer 2026 implementeras i ordinarie drift och sätter ramen för inköp, svinn och växtbaserat – typiskt H1-styrning.

Hållbara skolluncher genom nya riktlinjer

Minskat matsvinn genom teknik

HETT

Digital registrering och analys av svinn (Matilda Svinn) är på snabb spridning i ordinarie verksamhet som standardverktyg.

Minskat matsvinn genom teknik

Skolmatskommissionens rekommendationer

HETT

Rapporten sätter agenda för frukost/mellanmål och måltidsmiljö och påverkar H1-prioriteringar, även om allt inte är beslutat nationellt.

Skolmatskommissionens rekommendationer

Ökat fokus på smak och kvalitet

STABILT

Kvalitet och smaklyft integreras i menyanvändning och köksrutiner inom rådande system.

Ökat fokus på smak och kvalitet

Hållbar Livsmedelsupphandling

STABILT

Riktlinjer för hållbar upphandling används inom befintliga upphandlingsprocesser och budgetramar.

Hållbar Livsmedelsupphandling

Klimatsmarta Matsedlar

STABILT

Kommunala matsedlar styrs mot säsong och eco inom nuvarande produktion- och serveringslogik.

Klimatsmarta Matsedlar

Sockerreducering i skolmat

AKTUELLT

Hälsostyrning inom gällande kostrekommendationer och köksrutiner.

Sockerreducering i skolmat

Allergivänliga alternativ

STABILT

Säkerställs via etablerade processer för specialkost i H1.

Allergivänliga alternativ

Näringsriktiga måltider

STABILT

Följer svenska näringsrekommendationer inom befintlig styrmodell.

Näringsriktiga måltider

Utbildning för kökspersonal

STABILT

Kompetensutveckling är en löpande del av H1-kvalitetsarbete.

Utbildning för kökspersonal

OVERGÅNGAR

H1 → H2

Datadriven vardagsplanering (närvaro-och svinndata) skapar efterfrågan på gemensam uppföljning och nya arbetsformer mellan rektorer och kök.

H2 → H2plus

Pilotprojekt i måltidspedagogik, lokal upphandling och tvärprofessionella måltidsråd får mandat, schematid och fleråriga avtal.

H2plus → H3

Regelverk och finansiering skiftar till utfallsstyrning (hälsa/lärande/klimat), vilket legitimerar näringsgaranti 365 och bioregionala kontrakt.

H2minus → H1

Effektiviseringar och miljöförbättringar standardiseras i riktlinjer och upphandlingskrav utan att ändra styrlogiken.

H2plus → H2minus

Budgetpress och leveranskrav riskerar att reducera transformativa grepp (t.ex. frukost/lov måltider, lokalpartnerskap) till punktinsatser.

H1 → H2minus

Kortfristigt kostfokus prioriterar kö- och svinnlösningar framför strukturförändring, vilket fångar in innovationer i H1.

Sammanfattning

FRÅN SVINN- OCH MENYFOKUS TILL NÄRINGSGARANTI OCH UTFALLSSTYRNING

Idag dominerar ett professionellt men produktionsdrivet H1: uppdaterade riktlinjer, klimatsmarta matsedlar, digital svinnmätning och kompetenslyft. Runt detta växer H2-frön – AI-stöd, närvarobaserad planering, måltider kopplade till lärande och nya uppföljningsmodeller. Samtidigt finns många H2--åtgärder som polerar flöden och miljöer men riskerar att neutralisera förändringstrycket.

Vägen framåt är att skydda och skala H2+-kärnan: måltiden som läromedel, bioregional försörjning, socialt uppdrag (även lov/frukost), och delad governance. När dessa får mandat, data och finansiering på utfall – inte bara volym och pris – kan vi nå en H3 där skolmåltiden är en näringsgaranti 365, styrd via öppna datakommuns och utfallsbaserade kontrakt, med cirkulära kök och starkt elevägarskap. Här blir skolmaten både klimatverktyg och lärandemotor.