



2025-06-19

Dnr 2023/04634

Livsmedelsverket

Remissvar från WWF Sverige på Förslag till uppdaterade Nationella riktlinjer för måltider i skolan (dnr 2023/04634)

Positiva till riktlinjer för hållbara skolmåltider – utifrån ett helhetsperspektiv

Världsnaturfonden WWF tackar för möjligheten att lämna synpunkter på remissversionen av *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*. WWF ser positivt på att Livsmedelsverket uppdaterar riktlinjerna utifrån en holistisk syn på hållbara måltider i skolan, i linje med Agenda 2030 och med ambitionen att skolmåltiderna ska bidra till en hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion. Skolmåltiderna är ett av de viktigaste verktygen vi har på samhällsnivå för att skifta normer och både främja folkhälsa och minska livsmedelskonsumtionens miljöpåverkan.

Vi välkomnar också att riktlinjerna för första gången innehåller förslag på nationella mål och indikatorer för hållbara skolmåltider, samt att "nya" aspekter som livsmedelsberedskap och upphandling ges utrymme i riktlinjerna.

WWF vill dock särskilt lyfta fram 5 områden där riktlinjerna för skolmåltider bör förstärkas ytterligare för att bidra till en hållbar omställning av livsmedelssystemet.

- Undvik målkonflikter – tydliggör kvantitativa rekommendationer för kött och animalier
- Utveckla uppföljningssystem i samverkan – särskilt för miljöindikatorer
- Tydliggör användningen av begreppen "växtbaserat", "vegetariskt" och "veganskt"
- Säkerställ att hållbarhetsperspektivet genomsyrar alla måltider – även frukost och mellanmål och
- Lägg till aktuell lagstiftning om ursprungsmärkning av kött

1) Tydliggör kvantiteter för att undvika målkonflikter

Förslagen till riktlinjer inkluderar idag mål om miljösmarta måltider där ett tydligt inköpsmål mätt i kg CO₂e anges (sidan 62 – Miljösmarta livsmedel), så saknas tydliga kvantitativa ambitioner vad gäller köttkonsumtionen och köttkonsumtionens sammansättning som går hand i hand med detta föreslagna mål. Rekommendationerna kring bra livsmedelsval för rött kött och charkprodukter (sidan 36 – Tabell 6, Näringsriktiga måltider) som nu är formulerad som "Servera rött kött max 1–2 gånger per vecka varav chark max 1–2 gånger per månad" anger ingen mängd eller kvantitet. Detta kan komma att väcka en förvirring hos många måltidsansvariga i relation till de allmänna kostråden (max 350 g rött kött och chark i veckan) samt i relation till de föreslagna nationella målen om 1,25 kg CO₂e/inköpt kg livsmedel från skolmåltiderna. Exempelvis; Hur mycket av 350-gramsutrymmet bör offentliga måltider stå för? Och hur går det ihop med en målsättning på max 1,25 kg CO₂e/kg livsmedel? WWF har varit i kontakt med ett antal måltidsorganisationer och verksamheter som kan vittna om att serveringsfrekvensen av rött kött och chark behöver vara betydligt lägre än 1–2 ggr/vecka för att i praktiken kunna nå upp till klimatmålet på 1,25 kg CO₂e/inköpt kg livsmedel.

WWF förespråkar ett ställningstagande med mer konkret vägledning i linje med [One Planet Plate](#)-principen: betydligt mindre men bättre kött när kött väl serveras, med prioritering av naturbeteskött och minskad konsumtion av gris och kyckling. Detta skulle stärka kopplingen till biologisk mångfald och planetens gränser.



WWFs förslag:

- Formulera mer operativa rekommendationer kring typ och mängd av animalier i skolmåltider för att undvika målkonflikter och underlätta efterföljning av riktlinjerna.
- Särskilt uppmärksamma möjligheten att gynna biologisk mångfald genom val av kött från betande djur.

2) Samskapa uppföljningssystem för indikatorerna – särskilt inom miljöområdet

Flera av de indikatorerna som föreslås för miljösmarta måltider har uppföljningsmekanismer som ännu inte är färdigställda ("Utvecklas"). Då många av WWFs [rekommendationer om mål för hållbar mat i kommunen](#) sammanfaller väl med Livsmedelsverkets föreslagna nationella mål utforskar vi gärna vägar att följa upp detta tillsammans för att kunna dela data kring utvecklingen mot målen. WWF uppmuntrar Livsmedelsverket att bjuda in kommuner, regioner och civilsamhället i ett gemensamt arbete med att utveckla dessa uppföljningssystem – t.ex. genom partnerskap likt *SkolmatSverige* eller andra nationella plattformar.

WWFs förslag:

- Etablera samverkan kring datainsamling och indikatorutveckling för hållbarhetsuppföljning i skolmåltider. På detta sätt kan man säkra användbar data för flera aktörer samt en större påverkan och incitament för kommuner att rapportera på denna data.

3) Terminologisk otydlighet kring "växtbaserat" och "vegetariskt" i riktlinjerna

WWF Sverige vill uppmärksamma en viss terminologisk inkonsekvens i Livsmedelsverkets remissversion av riktlinjerna för måltider i skolan, särskilt vad gäller begreppen *växtbaserad*, *vegetarisk*, *lakto-ovo-vegetarisk*, *helvegetarisk* och *vegansk*, i synnerhet i avsnittet om Näringsriktiga måltider sidorna 40–41.

I större delarna av dokumentet används "växtbaserat" som ett övergripande begrepp för hållbar mat, vilket vi ser som positivt. I andra avsnitt används "vegetariskt" i mer teknisk mening, men utan att relationen mellan begreppen tydliggörs. Därtill används uttrycket "helvegetarisk", som är oklart och i praktiken överlappar med "vegansk" – ett redan etablerat och tydligare begrepp. På ett ställe används också begreppet "växtbaserad mat med mejeriprodukter och ägg" när man enbart någon rad ovanför definierat begreppet "lakto-ovo-vegetarisk mat".

Denna inkonsekvens riskerar att skapa förvirring i tolkningen och tillämpningen av riktlinjerna – inte minst i upphandling, i planeringen av menyer samt i kommunikationen med elever, vårdnadshavare och personal.

WWF:s förslag:

1. Utgå från "växtbaserat" som övergripande ram- och målstyrande begrepp.
2. Undvik begreppet "helvegetarisk" – använd i stället konsekvent "vegansk" om det är det som avses.
3. Skapa en begreppsruta eller ordlista i början eller slutet av dokumentet som definierar:
 - Växtbaserad mat
 - Vegetarisk (lakto-ovo, lakto etc.)
 - Vegansk



- Skillnad mellan växtbaserad mat och strikt vegetariska måltider
4. Tydliggör att **växtbaserade måltider** bör vara en utgångspunkt för att uppnå både folkhälso- liksom miljömål samt att **vegetarisk mat** inte bör ses som specialkost, utan som en självklar och integrerad del av skolans måltidsutbud.

Ett förslag till formulering i dokumentet:

”Med växtbaserad mat avses måltider där en stor andel av proteinet och energin kommer från vegetabiliska källor som baljväxter, spannmål, nötter, frön, grönsaker och frukt. Växtbaserade måltider kan innehålla små mängder animalier men fokuserar huvudsakligen på livsmedel från växtriket. Vegetariska och veganska måltider är exempel på växtbaserade måltider.”

En tydlig och konsekvent användning av begrepp bidrar både till måluppfyllelse och till att skolmåltiderna blir ett pedagogiskt verktyg för hållbarhet.

4) Obalans mellan hälsa och hållbarhet i avsnitten om "God mat" samt "Frukost, mellanmål och övrigt måltidsutbud"

WWF vill lyfta en tydlig diskrepans i hur hållbarhet behandlas genomgående i riktlinjerna. I inledningen och i de övergripande målen betonas skolmåltider som ett verktyg för att främja både folkhälsa och en hållbar livsmedelskonsumtion, vilket vi ser som mycket positivt. Däremot försvinner hållbarhetsperspektivet i vissa centrala kapitel, särskilt:

- I avsnittet "God mat" (s. 25–30) används enbart begreppet "hälsosam" i beskrivning av vad maten bör vara, trots att rubriker och inledning ger intryck av att det handlar om både hållbara och hälsosamma måltider.
- I avsnittet om "Frukost, mellanmål och övrigt måltidsutbud" (s. 46–49) fokuseras det enbart på att utbudet ska vara "hälsofrämjande" och att alternativen ska vara "hälsosamma", utan att hållbarhet alls nämns – varken som aspekt eller som princip att ta hänsyn till.

Detta skapar en inkonsekvent linje i dokumentet, och riskerar att underminera helhetsperspektivet som lyfts i början. Frukost, mellanmål och skolkafetier är viktiga delar av skolmåltidssystemet – inte minst ur ett konsumtions- och normperspektiv – och bör inkluderas i de hållbarhetsprinciper som gäller för skolmåltider i stort.

WWF:s förslag:

- Tydliggör redan i brödtext att det handlar om både hälsosamma och hållbara måltider i dessa avsnitt.
- Lyft fram relevanta hållbarhetsaspekter även i avsnitten om frukost, mellanmål och övrigt utbud – till exempel genom att uppmuntra växtbaserade alternativ även här, samt att beakta miljöpåverkan från mejeri, chark och söta drycker.
- Säkerställ att riktlinjerna genomgående talar om hållbara skolmåltider som helhet, oavsett vilken typ av måltid som avses.

5) Saknad hänvisning till nya regelverk för ursprungsmärkning av kött

WWF Sverige noterar att riktlinjernas fördjupande del (avsnittet "Dokument som styr måltidsverksamheten") inte innehåller någon hänvisning till det nya svenska regelverk som trädde



Världsnaturfonden WWF
Ulriksdals Slott
170 81 Solna

Växel: 08 624 74 00
Allmänt: info@wwf.se
www.wwf.se

i kraft den 1 mars 2025, och som innebär att **ursprungsland för kött ska kunna anges även för kött som serveras inom restaurang och storkök** (inklusive offentlig måltidsverksamhet såsom skolor och äldreomsorg).

Detta regelverk innebär att den offentliga måltidsverksamheten nu både har ett **lagstadgat krav på transparens kring köttets ursprung**, och samtidigt ett **möjligt styrmedel** för ökad hållbarhet, spårbarhet och kommunikation med matgäster.

Att detta inte nämns i riktlinjerna är en brist, särskilt eftersom frågor om ursprung är centrala för konsumentförtroende, upphandling, miljömässig hållbarhet samt har en viktig pedagogisk aspekt.

WWF:s förslag:

1. Infoga i avsnittet om Dokument som styr måltidsverksamheten (s. 75–80) en tydlig hänvisning till gällande regelverk för ursprungsmärkning av kött.
2. Detta kan eventuellt även ha relevans för avsnitt om Upphandling och/eller beredskap för de offentliga måltiderna. Överväg länkning även till dessa avsnitt.
3. Lyft möjligheten att använda ursprungsinformation som ett verktyg i undervisning, kommunikation och kvalitetsarbete i skolmåltider.
4. Betona att transparens om ursprung är ett viktigt steg mot ökad tillit till skolmåltiden och möjliggör för kommuner att kommunicera hållbarhetsambitioner, t.ex. om lokalt eller svenskt kött.

Att synliggöra detta regelverk skulle göra riktlinjerna mer aktuella, praktiskt användbara och relevanta för såväl upphandlare som verksamhetsansvariga.

Mindre kommentarer:

- **Sid 7, rad 26:**
 - “Målen har tagits fram i dialog med representanter för måltids- och skolverksamheter...” här skulle vi gärna se att även “civilsamhälle” lyfts in som en exempelaktör som vi antar också bidragit till målformuleringar.
- **Sid 11, rad 18-19:**
 - **“Rektor: Övergripande ansvar för måltidsmiljön och att skolmåltiderna bidrar till elevernas hälsa, lärande och utveckling.”** Här skulle vi gärna se att skrivningen pekar mer på rektors ansvar att se till att den pedagogiska personalen har tillräcklig kompetens för att kunna stärka elevernas lärande i samband med skolmåltiden och i mat- och måltidsrelaterade teman.
- **Sid 11, rad 20-21:**
 - **“Lärare och övrig personal: Åter med eleverna, är goda förebilder, bidrar med samtalsämnen, trivsel och trygghet för att främja gemenskap och välbefinnande.”** Här skulle vi vilja se att kopplingen till lärarens övergripande pedagogiska ansvar tydliggörs, dvs. inte enbart kopplat till själva måltidssituationen utan även i klassrummet och i undervisningen.



- **Sid 11-12, möjligt gott exempel att lägga till:**
 - Inom EU-projektet SchoolFood4Change har WWF tillsammans med europeiska partners utvecklat en modell som tar ett helhetsgrepp för att systematiskt arbeta med hållbar och hälsosam mat som inkluderar policy och handlingsplaner, upphandling och menyer, utbildning och lärande samt samarbete med omgivande samhälle - en Whole School Food Approach (Hela Skolan för Hållbar Mat). Modellen innehåller kriterier som kan användas av enskilda skolor och/eller kommuner [SchoolFood4Change - Världsnaturfonden WWF](#).
- **Sid 13, rad 16-19:**
 - **“Måltidspersonalen besitter ofta kunskap och kompetens om mat och måltider som inte lärare har och som de kan komplettera undervisningen med, exempelvis genom att planera menyn så att den har koppling till innehållet i undervisningen.”** Vi föreslår att detta stycke kompletteras med att måltidspersonalen med sin kunskap och kompetens kan bidra till att höja kunskapsnivån hos lärarna.
- **Sid 31, tabell 4:**
 - Överväg om *sjömat* kan fungera som begrepp istället för “fisk och/eller skaldjur” då det begreppet även inkluderar mer, främst vegetabilier från hav och vatten, som alger.
- **Sid 34, rad 26-29:**
 - Ang. Omräkningsfaktorerna för olika åldersgrupper; det kan vara lämpligt att direkt i riktlinjerna ge en referens till var dessa omräkningsfaktorer kommer ifrån eller vad de baseras på. En källhänvisning till detta kan komma att bespara Livsmedelsverket många frågor framåt.
- **Sid 35, rad 14-15:**
 - “En övergång till mer baljväxter och grönsaker och mindre kött och chark i skolmåltiden behöver få ta tid.” Meningen i sin nuvarande form ger inte den “sense of urgency” som egentligen behövs för att uppnå våra globala hållbarhetsmål eller våra svenska miljömål. Vi föreslår att meningen stryks, eller omformuleras för att betona att övergången till mer baljväxter är en pågående rörelse där skolmåltiderna kan leda vägen.
- **Sid 39:**
 - “Salladsbuffén bör bestå av minst fem olika komponenter (grönsaker, rotfrukter, grönsaksblandningar, frukt eller bär) varje dag (Tabell 7).” Lyft i denna mening även gärna fram **baljväxter** som en lämplig komponent på salladsbordet, då ni i tidigare avsnitt skrivit att de ska erbjudas dagligen på salladsbordet (i tabell 6). Baljväxter nämns även i tabellen nedanför textstycket (tabell 7).
- **Sid 43, “Att näringsberäkna en meny”, andra stycket:**
 - “Det är önskvärt att måltiderna uppfyller näringsrekommendationerna både med och utan måltidsdryck eftersom många väljer att dricka vatten till maten.



Näringsberäkningen bör göras på samtliga serverade rätter under minst fyra veckor." Dessa två meningar kan med fördel strykas då det blir en direkt upprepning av vad som står i punkterna 1 och 6 nedanför stycket.

- **Sid 48, Stycket "Förebyggande insatser för att säkerställa en tillgänglig måltidsmiljö":**
 - Detta stycke skulle kunna flyttas till avsnittet som handlar om *Trivsamma måltider* för att undvika alltför många upprepningar i riktlinjerna.
- **Sid 55, Stycket "Annat stöd kring specialkost", första meningen:**
 - "Det är flera lagstiftningar och myndigheter som styr området specialkost och anpassade måltider." Denna mening är en upprepning av en liknande mening som finns i stycket ovanför på samma sida; "Specialkost och anpassade måltider inom skola är ett komplext område som styrs av många olika lagstiftningar och myndigheter, exempelvis..."
- **Sid 62, "Avsnittet i korthet", första punkten:**
 - "De livsmedel som köps in påverkar miljön, till exempel genom ökad andel svenska och miljömärkta livsmedel." WWF ser gärna att riktlinjerna, förutom att lyfta den negativa inverkan på miljön, även kan lyfta hur livsmedel kan påverka på ett positivt sätt. Förslag på omformulerad punkt: "De livsmedel som köps in påverkar miljön negativt så lite som möjligt eller har positiv inverkan på den biologiska mångfalden. Till exempel genom ökad andel produkter från betande djur, miljömärkta livsmedel eller svenska livsmedel."
- **Sid 62, tabell 9, rad tre om betesbaserat kött:**
 - Indikator för detta mål: "Andel av mängden inköpt kött som är märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött, KRAV eller motsvarande krav på bete." skulle behöva förtydligas så att det är tydligt vilka djur som faktiskt avses (dvs. Nöt och lamm), samt lägga till att nöt och lamm certifierat med Svenskt Sigill också omfattas. Förslag på omformulering: "Andel av mängden inköpt kött totalt som är nöt- eller lammkött märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött, KRAV, Svenskt Sigill eller motsvarande krav på bete. På den totala mängden inköpt kött räknas alla olika djurslag in, dvs. fågel, gris, nöt, lamm mm."
- **Sid 64, tredje stycket:**
 - "Klimatpåverkan från inhemsk odling ~~behöver~~ i växthus ligger bra till i ett internationellt perspektiv..."
- **Sid 64-65 tabell 10:**
 - "De flesta frukter och grönsaker kan lagras utan kyl och har relativt lång hållbarhet." Detta stämmer inte, se över formuleringen och betona användning av det frukt och grönt som faktiskt kan lagras utan kyl.
 - Rubriken Spannmålsprodukter: "Av klimatskäl bör därför inte ris användas mer jämfört med idag." Vinkla om för att betona möjligheten att minska klimatpåverkan genom att istället för ris välja matkorn/vete/havre. Rubriken Fisk och skaldjur: Lägg in skrivning om möjligheten att använda WWFs Fiskguide för hållbara val av fisk.



Världsnaturfonden WWF
Ulriksdals Slott
170 81 Solna

Växel: 08 624 74 00
Allmänt: info@wwf.se
www.wwf.se

- Rubriken Fisk och skaldjur: Mycket problematiskt att lyfta ut enskilda arter som bättre än andra när de avgörande faktorerna handlar om hur de fångats/odlats och vilka enskilda bestånd som avses. Förslag att stryka meningen "Musslor, sill skarpsill och vitfisk har miljömässiga fördelar jämfört med laxfiskar och räkor."
- Rubriken Fisk och skaldjur: Förslag att lägga in en hänvisning till WWF Fiskguiden, exempelvis: "Servera fisk och skaldjur som kommer från hållbara fisken* och ansvarsfulla vattenbruk, grönt ljus i WWF Fiskguiden ger bra vägledning. Även miljömärkningar som KRAV, MSC och ASC är ett steg på vägen mot ett mer ansvarsfullt fiske eller vattenbruk. (*Fiske som bedrivs på bärkraftiga bestånd med en låg ekosystempåverkan och där en effektiv förvaltning finns på plats.)"
- Rubriken Rött kött och charkprodukter: Bra att förtydliga att det är svenskt vilt som avses i meningen "Även en ökad andel viltkött och ren är bra".
- Rubriken Rött kött och chark: Lägg in skrivning om möjligheten att använda WWF Köttguiden för hållbara val av kött.
- Rubriken Vitt kött samt charkprodukter: "Av miljöskäl bör rött kött inte ersättas med vitt kött. Av det kött som serveras är en ökad andel svensk fågel, ekologiska eller andra miljöcertifierade produkter bra ur miljösynpunkt." Stryk svensk fågel, betona istället de miljömärkta alternativen. Förslag på alternativ skrivning: "Av miljöskäl bör rött kött inte ersättas med vitt kött eftersom produktionen inte bidrar till ökad biologisk mångfald genom bete. Av det kött som serveras är en ökad andel KRAV eller andra miljöcertifierade produkter bra ur miljösynpunkt. Att använda värphöns och tuppar samt ta tillvara fler delar av djuren, till exempel i form av charkprodukter, bidrar till minskad miljöpåverkan".
- Rubriken Vitt kött och chark: Lägg in skrivning om möjligheten att använda WWF Köttguiden för hållbara val av kött. Förslag på skrivning: "WWF Köttguiden och andra verktyg kan guida till kött som är bättre ur miljösynpunkt".
- **Sid 66, raden om Köttersättningsprodukter:**
 - "Att servera produkter med hög andel vegetabilier kan minska måltidens klimatpåverkan." Formulera om meningen till det tydligare ställningstagandet "Att servera produkter med hög andel vegetabilier minskar måltidens klimatpåverkan." Vegetabilier har generellt sätt alltid ett lägre klimatavtryck än animalier.
- **Sid 71, fjärde stycket:**
 - I punktlistan under rubriken "Åtgärder för ett mer motståndskraftigt livsmedelssystem", lägg till följande: Främja inköp av ekologiska livsmedel. Ekologisk produktion är en viktig del av en ökad livsmedelsberedskap genom att den minskar beroendet av importerade insatsvaror, stärker biologisk mångfald och bidrar till ett mer motståndskraftigt lantbruk där djurhållning och växtodling är i balans och resurser används effektivt.



Världsnaturfonden WWF

Ulriksdals Slott
170 81 Solna

Växel: 08 624 74 00
Allmänt: info@wwf.se
www.wwf.se

Avslutande kommentar

WWF ser fram emot fortsatt dialog med Livsmedelsverket och andra relevanta myndigheter i frågor om hur offentliga måltider – och i synnerhet skolmåltider – kan vara ett verktyg i omställningen mot ett mer hållbart livsmedelssystem.

Vi vill samtidigt betona vikten av att riktlinjerna får en tydlig förankring i styrning, uppföljning och kompetensutveckling i kommunerna – med stöd från nationell nivå.

Ulrika Backlund har varit föredragande. Anna Richert, Anna Wahlberg, Helene Grantz, Inger Melander och Sofia Nordlund har bidragit i handläggningen av ärendet.

I detta ärende har Gunilla Elsässer, avdelningschef Mat, Klimat och Energi beslutat.