



Erik André

Kommundoktorand, Chalmers tekniska högskola och Göteborgs stad

Emma Ejelöv

Doktor, Chalmers tekniska högskola

Jörgen Larsson

Docent, Chalmers tekniska högskola

Liselotte Schäfer Elinder

Adjungerad professor, Karolinska Institutet

Klimatsmarta skolmåltider: acceptans, strategier och potential

Klimatavtrycket från skolmåltider kan sänkas avsevärt utan att eleverna blir mindre nöjda, näringsrekommendationerna åsidosätts eller kostnaderna ökar. Vår forskning visar också att klimatsmarta skolmåltider möter en relativt högre acceptans hos allmänheten jämfört med annan klimatpolicy för mat, som konsumtionsskatter. De kommuner som har varit mest framgångsrika i att minska klimatavtrycket har satsat långsiktigt på utveckling av menyer, nudging-initiativ och andra verktyg för att minska de direkta utsläppen. Däremot är det ovanligt med tydliga mål och åtgärder för att skolmåltiderna också ska bidra till hållbara matvanor utanför skolan. Även om skolmåltider bara utgör några få procent av den totala matkonsumtionen i Sverige kan de utgöra en viktig del av klimatomställningen, eftersom de når alla svenska barn i de åldrar då många matvanor grundläggs.

Klimatsmarta skolmåltider med bibehållen acceptans

I en av våra studier kunde klimatavtrycket från skolmåltider sänkas med 20 procent genom att justera recepten. Studien genomfördes med sex grundskolor i Lund, i samarbete med kommunen, och utgick från kommunens klimatmål för skolmåltider. Genom att reducera andelen nötkött och andra klimatintensiva råvaror minskades utsläppen till 0,57 kilo koldioxidekvivalenter per måltid, nära kommunens mål för 2030 på 0,5 kilo.

Samtidigt uppfyllde den nya menyn näringsrekommendationerna för skolmat, och den kostade inte mer än tidigare. Mätningar av elevernas nöjdhet, mängden mat som konsumerades och tallrikssvinnet visade inga signifikanta skillnader jämfört med den ordinarie menyn. Inte heller på de skolor där eleverna fick information om förändringen genom en pedagogisk [film](#) märktes någon skillnad i



Texten finns också publicerad som en del av rapporten: [Konsumtionens gränser. Resultat från forskningsprogrammet Mistra Sustainable Consumption 2018–2025.](#)



Forskningen visar att klimatsmarta skolmåltider kan införas utan att tumma på näringsinnehåll, kostnader, eller elevnöjdhet. Eftersom det redan finns ett relativt brett stöd hos allmänheten är strategin en genomförbar klimatåtgärd i skolorna.



deras inställning till maten. Resultaten är i linje med tidigare studier som gjorts i Botkyrka och i Uppsala, där utsläppen minskades med upp till 40 procent.

Framgångsfaktorer i kommunernas strategier

I en annan studie intervjuades representanter för 11 svenska kommuner som redan har bland de lägsta klimatavtrycken från sina skolmåltider. Som avgörande förutsättningar lyfte de fram långsiktigt arbete med stegvisa förändringar och tydligt stöd i styrdokument samt från ledningsnivå. Flera av kommunerna betonade även vikten av kompetensutveckling och personalens engagemang. De centrala strategier som kommunerna använder är att utveckla recept för att minska andelen ingredienser med högt klimatavtryck, att alltid erbjuda en vegetarisk rätt och att införa helvegetariska dagar. Nudging används också för att främja valet av växtbaserade alternativ, till exempel genom att placera vegetariska varmrätter och sallader först i buffén och i menyn. Däremot är det ovanligt att skolmåltiderna kopplas till undervisningen om klimat, hälsa och hållbara livsmedelssystem. Även om skolmåltider utgör en liten del av den totala matkonsumtionen i Sverige, cirka tre procent, och ambitiösa klimatmål i skolköken därmed ger en begränsad direkt effekt på de totala utsläppen, kan deras roll bli betydande. Genom att elever i skolan vänjer sig vid klimatsmarta rätter som är goda och nyttiga finns en potential att förändra normer och preferenser även utanför skolan och på så sätt bidra till en mer hållbar matkonsumtion i samhället som helhet. År 2023 hade över 40 procent av Sveriges kommuner mål om att minska klimatavtrycket från sina måltider, men däremot är det ovanligt att de har mål om att skolmåltiderna ska bidra till hållbara matvanor utanför skolan.

Allmänhetens acceptans och möjligheter framåt

Ny policy tenderar att vara lättare att införa när det finns brett stöd hos allmänheten. I en tredje studie undersökte vi just stödet för olika åtgärder på matområdet genom en enkät med drygt 3 000 deltagare i Sverige, Frankrike och Polen. Ungefär lika många var positiva som negativa till två olika strategier inom skolmåltider för att minska mängderna av livsmedel med högt klimatavtryck. I jämförelse med andra styrmedel på matområdet innebar det ett högre stöd än för en skatt på livsmedel med höga utsläpp, som nötkött, men lägre än för märkning av mat med högt klimatavtryck och för subventioner av mat med lågt klimatavtryck. De två skolmåltidsstrategierna vi undersökte var att införa helvegetariska dagar respektive att utveckla klimateffektiva recept genom att minska mängderna av ingredienser med högt klimatavtryck, som nötkött och mejerivaror. Båda strategierna är vanliga i svenska skolkök och används ofta parallellt, och båda fick ungefär lika starkt stöd.

Det fanns flera faktorer som bidrog till variationer i acceptansen för en mer klimatsmart skolmatpolicy. Inte förvånande var acceptansen starkast bland dem som var medvetna om nötköttets klimatpåverkan och kände oro för klimatiförändringar. Omvänt var en högre egen köttkonsumtion kopplad till en lägre acceptansnivå. Jämfört med dessa faktorer hade socioekonomiska förhållanden generellt liten betydelse, med undantag för att äldre personer var något mer negativa. Kön, inkomst och om man bodde i en stad eller på landet hade ingen betydelse. Mönstren var i stort sett desamma i alla tre länder i enkäten, med undantag för att stödet för de båda skolmåltidsstrategierna som beskrivs ovan var något högre i Sverige och Frankrike jämfört med Polen.

**Elevnöjd-
heten stabil när
kommuner inför
klimatsmarta
skolmåltider!**

Sammantaget visar forskningen att klimatsmarta skolmåltider kan införas utan att tumma på näringsinnehåll, kostnader, eller elevnöjdhet och eftersom det redan finns ett relativt brett stöd hos allmänheten är strategin en genomförbar klimatåtgärd i både kommunala skolor och friskolor. För att fullt ut ta vara på potentialen behövs dock tydligare målsättningar om att skolmåltiderna även ska bidra till hållbara matvanor utanför skolans väggar, och bidra till en bredare omställning mot mer hållbar matkonsumtion.



Den nya klimateffektiva skolmenyn.

Stillbild från Lunds kommuns [informationsfilm](#).



Fördjupning – chatta om skolmat på www.greenchat.se

- André, E., Eustachio Colombo, P., Schäfer Elinder, L., Larsson, J., & Hunsberger, M. (2024). Acceptance of Low-Carbon School Meals with and without Information – A Controlled Intervention Study. Journal of Consumer Policy
- André, E., & Larsson, J. (kommande). Exploring the potential of climate strategies for school meals to promote low-carbon food consumption.
- André, E., Ejelöv, E., & Larsson, J. (kommande). Public Acceptability of School Meal Climate Policies: Findings from a Survey in France, Poland and Sweden.
- Video: [Kan skolmaten bli klimatsmartare utan att skapa protester?](#) Med Erik André, Chalmers.

Denna forskning är finansierad inom ramen för
forskningsprogrammet Mistra Sustainable Consumption.

Se vidare här: www.sustainableconsumption.se

Referens till denna text

André, E., Ejelöv, E., Larsson, J., Schäfer-Elinder, L. (2025).
*Klimatsmarta skolmåltider: acceptans, strategier och
potential*. I Finnveden, G., Larsson, J., Ekdahl, M., Järbel, J.
(redaktörer) (2025). *Konsumtionens gränser. Resultat från
forskningsprogrammet Mistra Sustainable Consumption 2018–
2025*. Mistra Sustainable Consumption – rapport 2:5. Stockholm:
Kungliga Tekniska högskolan

