



Handling 2026 nr 118

Yttrande över motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Till Göteborgs kommunfullmäktige

Kommunstyrelsens förslag

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar:

Den av Kristina Bergman Alme och Eva Flyborg väckta motionen avslås.

Vid behandlingen av ärendet i kommunstyrelsen förekom skiljaktiga meningar:

Pär Gustafsson (L) yrkade att motionen skulle tillstyrkas.

Jörgen Fogelklou (SD) yrkade bifall till yrkande från SD den 29 april 2026.

Ordföranden Jonas Attenius (S) yrkade att motionen skulle avstyrkas.

Kommunstyrelsen beslutade utan omröstning att avstyrka motionen.

Representanterna från S, V och MP antecknade som yttrande en skrivelse från den 5 maj 2026.

Göteborg den 6 maj 2026
Göteborgs kommunstyrelse

Jonas Attenius

Lina Isaksson

Yttrande

Socialdemokraterna, Vänsterpartiet, Miljöpartiet

2026-05-05

Nr 15

Yttrande angående – Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Livsmedelsförsörjningen är en central del av stadens beredskap. Vi delar motionärernas ingång att ett lokalt livsmedelslager kan stärka stadens beredskap i linje med statens nya krav på totalförsvars- och beredskap. Frystorkning har många fördelar utifrån hållbarhet och yteffektivitet. Vi anser dock, i likhet med remissinstanserna, att det inte är lämpligt att frystorka överbliven mat. Däremot finns potential i att producera mat specifikt för frystorkning.

Vi förutsätter att stadsledningskontoret inom ramen för sitt uppdrag kring civil beredskap – som inkluderar prioriterade åtgärder avseende krismenyer, lagerhållningsförutsättningar samt tillagningskök – bedriver omvärldsbevakning och tar till sig av erfarenheter från exempelvis Linköping kommuns försök med frystorkning. Uppföljning av uppdragen sker även lokalt i nämnderna.

Mot bakgrund av redan liggande uppdrag så avslår vi motionen.

Yrkande angående – Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Förslag till beslut

I kommunstyrelsen och kommunfullmäktige:

1. Kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök att utreda möjligheten att frystorka storköksmat och tillverka mat enkom för frystorkning samt undersöka vilka investeringar som krävs, som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner.
2. Med detta anses motionen bifallen.

Yrkandet

Frystorkning bör utredas som ett led i att stärka stadens krisberedskap och resiliens. Metoden möjliggör uppbyggnad av livsmedelslager med lång hållbarhet, låg lagringsvolym och ökad självförsörjningsförmåga vid störningar i livsmedelsförsörjningen

Däremot bedöms frystorkning av överbliven storköksmat inte vara ändamålsenlig. Volymerna av överbliven mat är begränsade till följd av ett aktivt arbete med att minska matsvinn. Därtill finns utmaningar kopplade till livsmedelssäkerhet, hantering och logistik, vilket sammantaget talar för att produktion för frystorkning bör ske planerat och kontrollerat.



Tjänsteutlåtande
Utfärdat 2026-04-10
Ärendenummer SLK-2025-01093

Handläggare
Petra Senthén
Telefon: 031-368 03 35
E-post: petra.senthen@stadshuset.goteborg.se

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Motionen

Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) föreslår att kommunfullmäktige ger kommunstyrelsen i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder som har tillgång till storkök, dels utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och att tillverka mat enkom för frystorkning, dels investeringsbehov samt eventuell extern medfinansiering kopplad till sådan frystorkning.

Motionärerna anser att stadens beredskap är otillräcklig inför en kris eller ett krig och att staden är sårbar om matdistributionen skulle slås ut. De pekar på att erfarenheter visar att livsmedelsförsörjning i städer är svårare än på landsbygd. Motionärerna menar att ett lokalt livsmedelslager kan stärka stadens beredskap i linje med statens nya krav på totalförsvars- och beredskap. Den frystorkade maten har mycket lång hållbarhet och kräver minimalt med utrymme för lagring.

Frystorkad mat kan, enligt motionärerna, bidra till hållbarhet, självförsörjning och ökad motståndskraft vid kriser och krig. De menar även att frystorkning på ett miljö- och klimatsmart sätt kan minska kommunens matsvinn och trygga invånarnas matförsörjning.

Remissinstanser

Motionen har remitterats för yttrande till förskolenämnden, grundskolenämnden, stadsfastighetsnämnden, utbildningsnämnden respektive äldre samt vård- och omsorgsnämnden. Remissinstansernas beslut redovisas i nedanstående tabell. Remissyttrandena i sin helhet finns som bilagor till tjänsteutlåtandet.

Remissinstans	Beslut
Förskolenämnden	Tillstyrker Reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat. Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt yttrande.

Grundskolenämnden	Tillstyrker Reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat. Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt yttrande.
Stadsfastighetsnämnden	Tillstyrker
Utbildningsnämnden	Avstyrker Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande.
Äldre samt vård- och omsorgsnämnden	Avstyrker Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande.

Remissinstansernas yttranden

Flera av remissinstanserna, inte minst inom utbildningsområdet, uppmärksammar att stadens policy för måltider under rubriken klimatsmarta måltider anger att Göteborgs Stad ska verka för att minska miljö- och klimatpåverkan i hela livsmedelskedjan genom att bland annat uppmuntra till att maten äts upp så att matsvinnet minskar.

Remissinstanserna menar att arbetet med att minska matsvinn har gett resultat och att mängden överbliven mat inom stadens måltidsverksamheter inte är tillräckligt stor för att motivera frystorkning av mat enligt förslaget.

Grundskolenämnden uppmärksammar dessutom sitt särskilda ansvar för dels måltider inom staden, inklusive nödbespisning, dels att stödja Försvarmakten med måltider för en bataljon under tre månader.

Stadsfastighetsnämnden förordar att en eventuell utredning genomförs stadengemensamt, samordnat och utifrån förtydligade målnivåer. Nämnden för äldre samt vård- och omsorg betonar att en kommuns beredskapsförmåga inte avgörs av produktionen av livsmedel som ska lagras utan av livsmedelslagret som sådant.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Remissinstanserna har gjort likartad bedömning av förslagets ekonomiska konsekvenser. De har identifierat att kostnader kan uppstå på kort och längre sikt om staden skulle frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat för frystorkning. Flera av remissinstanserna bedömer att dagens ekonomiska ramar inte rymmer den typen av tillkommande kostnader.

Stadsfastighetsnämnden bedömer att hyresgästers hyror kan påverkas om kommunen inte tillför extra finansiering för frystorkningen och mattillverkningen. Samtidigt ser stadsfastighetsnämnden potential i utbildningsförvaltningens stora tillagningskök som kan nyttjas efter skoltid för att tillaga mat för frystorkning.

Flera av remissinstanser har tagit del till den förstudie om egenproduktion av frystorkad mat i Linköping kommun som motionärerna refererar till.

Remissinstanserna uppmärksammar att en kommuns storlek kan inverka på lönsamheten i att frystorka mat i beredskapssyfte. De resonerar även om jämförelse mellan egenproducerad frystorkad mat och inköpt frystorkad mat. Grundskolenämnden noterar att en kris kan medföra kostnadsökning för inköp av färdigproducerad, frystorkad mat.

Bedömning ur ekologisk dimension

Remissinstanserna har gjort likartad bedömning av ekologiska konsekvenser av förslaget. Frystorkning bedöms som en energikrävande processen som kan jämföras med stadens redan små volymer av matsvinn och processen att avgöra om den lilla volymen matsvin kan frystorkas. Egen produktion av frystorkad mat bedöms ha ekologiska fördelar i form av ökad rådhighet över såväl råvaror som transporten av dem. Även frystorkade livsmedel bedöms ha ekologiska fördelar till exempel lång hållbarhet, låg vikt, volym och energiförbrukning i samband med lagring. Ingen av nämnderna har bedömt den ekologiska dimensionen av tillagning av frystorkad mat vid kris eller krig.

Bedömning ur social dimension

Remissinstanserna har gjort likartade bedömningar av den sociala dimensionen av förslaget. Bedömningen avser till exempel den grundläggande betydelsen av näringsriktiga måltider för människor och behovet av en centralt samordnad lagerhållning av livsmedel inom staden. Även barnperspektivet och barnets bästa lyfts fram. Grundskolenämnden betonar vikten av att inhämta barns åsikter och göra dem delaktiga i sammanhang av krishantering och krisberedskap.

Stadsledningskontorets kommentar

Göteborgs Stads plan för arbetet med civil beredskap 2024–2027 anger prioriterade åtgärder avseende krismenyer, lagerhållningsförutsättningar samt tillagningskök. Åtgärderna ska vidtas av de fyra nämnder som bedriver måltidsverksamhet och kompletteras av annat arbete i staden för att öka beredskapen.

Försvarsmakten och Myndigheten för civilt försvar har tagit fram utgångspunkter för totalförsvaret 2025–2030 med syfte att skapa en gemensam grundsyn för planering och utveckling. En av utgångspunkterna är att alla berörda aktörer ska kunna upprätthålla viktiga samhällsfunktioner under mycket ansträngda förhållanden under minst två veckor. Upprätthållandet ska främst kunna ske inom den egna organisationens resurser.

I linje med utgångspunkterna för totalförsvaret har Försvarsdepartementet förslagit skärpta lagkrav med ikraftträdande i januari 2027. Förslagen ingår i betänkandet Kommuners och regioners grundläggande beredskap inför kris och krig (SOU 2024:65). Kommunstyrelsen 2025-02-25 §104 har i sitt yttrande över remissen ställt sig i huvudsak positiv till förslagen om skärpta lagkrav. Innebörden av förslagen är till exempel att kommuner ska kunna upprätthålla måltidsverksamhet med egna resurser i minst två veckor och beredskap för inköp, lager, tillagning och distribution av mat även vid fredstida störningar.

Jonas Kinnander

Eva Hessman

Direktör Ärende och utredning

Stadsdirektör

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

1. Motionen
2. Förskolenämndens handlingar 2026-03-25 § 35
3. Grundskolenämndens handlingar 2026-03-24 § 39
4. Stadsfastighetsnämndens handlingar 2026-03-27 § 35
5. Utbildningsnämndens handlingar 2026-02-06 § 42
6. Äldre samt vård- och omsorgsnämndens handlingar 2026-03-24 § 61



Handling 2025 nr 206

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Sedan Rysslands fullskaliga invasion av Ukraina har frågan om vårt lands beredskap fått en ny aktualitet. Varje vecka utmanas Sverige på olika sätt, än så länge främst via digitala störningar - som kan vara nog så saboterande. Som kommunpolitiker har vi ett ansvar att se till att vår stad är rustad för att möta de utmaningar som kan uppstå i en kris eller ett krig. Göteborg, som en av Sveriges största städer, har ett särskilt stort ansvar när det gäller mathållning. Även om varje hushåll, utifrån riktlinjer från MSB och Livsmedelsverket, ska kunna klara sig minst 7 dagar så säger erfarenheter att livsmedelsförsörjning är svårare i städer än på landsbygd. Idag är vår beredskap otillräcklig, och vi är sårbara om matdistributionen skulle slås ut.

Flera kommuner, så som Linköping och Lycksele, har tagit det innovativa steget att frystorka överbliven mat från storkök och/eller laga mat för frystorkning. I båda fallen för att lägga upp ett lager frystorkad mat. Den frystorkade maten har mycket lång hållbarhet och kräver minimalt med utrymme för lagring, vilket gör metoden idealisk för att bygga upp ett beredskapslager. Maten som torkas kan sparas i 25 år och investeringen i en ugn kostar ca 500 000 kronor. Det handlar alltså om hållbarhet, självförsörjning och ökad motståndskraft vid kriser och krig.

Genom att efterlikna dessa arbetsätt kan Göteborgs stad på ett miljö- och klimatsmart sätt både minska matsvinnet och trygga matförsörjningen för våra invånare. Ett lokalt livsmedelslager stärker vår beredskap vid kris och krig, i enlighet med de nya totalförsvars- och beredskapskraven från staten. Därför behöver vi utreda möjligheten samt också utreda möjlig medfinansiering från relevanta myndigheter samt EU.

Förslag till beslut i kommunfullmäktige:

Kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök, att utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat inkom för frystorkning och undersöker vilka investeringar som krävs, som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner.

Kristina Bergman Alme (L)

Eva Flyborg (L)

**Protokollsutdrag**

Sammanträdesdatum: 2026-03-25

§ 35 FSF-2025-02574

Yttrande över motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Beslut

Förskolenämnden tillstyrker motionen, med reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt yttrande.

Handling

Förvaltningens tjänsteutlåtande daterat 2026-02-03

Protokollsutdrag skickas till

stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se

**Tjänsteutlåtande**

Handläggare Karin Hansson Ivanetti

Utfärdat 2026-02-03

Ärendenummer FSF-2025-02574

E-post: karin.hansson.ivanetti@forskola.goteborg.se

Yttrande över motion om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Förslag till beslut

Förskolenämnden tillstyrker motionen, med reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt yttrande.

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har översänt en motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat i syfte att stärka stadens krisberedskap och resiliens. Förskolenämnden ska ta ställning till om kommunstyrelsen ska ges i uppdrag att, i samverkan med berörda nämnder med tillgång till storkök, utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat samt att producera mat särskilt för frystorkning. Det inkluderar även vilka investeringar som krävs, såsom inköp av frystorkningsutrustning.

Bakgrunden till motionen är ett försämrat omvärldsläge, behovet av ökad uthållighet vid kris eller krig samt ambitionen att minska matsvinn och använda stadens resurser mer hållbart. Motionärerna hänvisar till gällande lagstiftning om kommuners ansvar vid höjd beredskap samt till nationella rekommendationer om hushållens försörjningsförmåga vid kris och framhåller att storstäder har särskilda utmaningar när det gäller livsmedelsberedskap. Mot denna bakgrund menar motionärerna att Göteborgs Stad har ett särskilt ansvar att stärka den kommunala livsmedelsförsörjningen. Motionärerna hänvisar vidare till exempel från andra kommuner, såsom Linköping och Lycksele, där frystorkning av överbliven storköksmat och produktion av mat för frystorkning har påbörjats som ett sätt att öka beredskapen vid kris.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Frystorkning av storköksmat kräver initialt investeringar i form av frystorkningsutrustning, anpassning av lokaler samt ökade personalresurser för hantering, förpackning och lagerhållning. Förskolornas kök har i dag inte kapacitet att bära dessa kostnader eller genomföra processen inom befintliga ramar. På längre sikt kan modellen ändå vara kostnadseffektiv, eftersom frystorkad mat har lång hållbarhet och därmed inte behöver bytas ut årligen.

Bedömning ur ekologisk dimension

Frystorkning av livsmedel kan bidra till minskat matsvinn och stärkt krisberedskap, men innebär samtidigt ökad energiåtgång och resursanvändning kopplad till produktion, drift och investeringar i frystorkningsutrustning och infrastruktur. Sammantaget bedöms

eventuella miljövinster behöva vägas mot dessa ökade resursinsatser inom ramen för en utredning.

Bedömning ur social dimension

En förstärkt livsmedelsberedskap kan bidra till ökad trygghet och motståndskraft genom att samhällsviktiga verksamheter kan upprätthållas vid störningar, kriser eller krig. För barn i förskola och skola är tillgång till regelbundna och näringsriktiga måltider en grundläggande förutsättning för hälsa, trygghet och utveckling, även i en krissituation. Tillgång till frystorkad mat i ett kommunalt beredskapslager kan därmed bidra till att säkerställa barnets bästa samt tillgång till mat för barn, äldre och andra utsatta grupper. Samtidigt bedöms en centraliserad hantering vara nödvändig för att undvika ökad arbetsbelastning i enskilda kök och för att upprätthålla en god arbetsmiljö för personalen.

Samverkan

Information har skett med de fackliga organisationerna vid förvaltningssamverkan den 18 mars 2026.

Bilaga som ingår i beslutsunderlaget

Motion av Kristina Bergman av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Beskrivning av ärendet

Kommunstyrelsen har översänt en motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens. Förskolenämnden ska ta ställning till om kommunstyrelsen ska få i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök, utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat, tillverka mat enkom för frystorkning och undersöka vilka investeringar som krävs som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner. Remissvaret ska vara stadsledningskontoret tillhanda senast den 30 mars 2026.

Bakgrunden till motionen och dess förslag till utredning är det försämrade säkerhetsläget i omvärlden och behovet av att stärka stadens uthållighet vid kriser eller krig, samt att minska matsvinn och främja ett mer hållbart resursutnyttjande. Frystorkad mat har lång hållbarhet, kräver liten lagringsvolym och kan utgöra en strategisk del av kommunens totalförsvarsplanering. Motionärerna föreslår att kommunstyrelsen, i samverkan med berörda nämnder med måltidsverksamhet, utreder praktiska förutsättningar, investeringsbehov och möjlig medfinansiering från statliga myndigheter och EU.

Förskolan är en samhällsviktig verksamhet som ska fungera även vid störningar och kriser. En trygg och stabil livsmedelsförsörjning har därför stor betydelse. Förskoleförvaltningen driver ett stort antal kök med daglig måltidsproduktion, vilket gör verksamheten relevant i ett eventuellt beredskapslager baserat på frystorkning. Förutsättningarna varierar dock kraftigt mellan olika kök gällande kapacitet, personalresurser och befintlig utrustning.

Förskolornas kök genererar i dagsläget begränsade volymer överskottsmat, ofta i små och varierande mängder. Det innebär att volymerna sannolikt är otillräckliga för att ensamt motivera investeringar i frystorkningsutrustning. Frågor om hygien, insamling, kylkedja och transport behöver dessutom analyseras noggrant innan frystorkning av överskottsmat kan bedömas som genomförbar. Förvaltningen ser däremot potential om överskottsmat samordnas på stadsnivå tillsammans med exempelvis grundskole-, gymnasie- och äldreomsorgskök. Förskolekökens primära uppdrag är den dagliga måltidsproduktionen för barnen. Kapacitet för att producera extra mat för frystorkning finns inte inom befintliga ramar. Ytterligare produktion skulle kräva ökade personella resurser, större tillagningsutrymmen samt anpassad utrustning. Förvaltningen bedömer därför att eventuell produktion för frystorkning behöver ske i centrala produktionskök och inte i de enskilda förskoleköken. Frystorkningsutrustning innebär höga anskaffningskostnader och kräver särskilda livsmedelssäkra lokaler, vilket förskolorna saknar förutsättningar att tillhandahålla. Investeringar bör därför göras centralt inom staden. Utöver själva maskinparken krävs ett genomtänkt system för lagring, rotering och kvalitetskontroll av beredskapslagren. Det inkluderar förpackningslösningar, hantering av näringsvärde över tid och tydlig ansvarsfördelning mellan nämnder.

Grundskoleförvaltningens resursfunktionsuppdrag

Grundskolenämnden har på uppdrag av kommunfullmäktige, ett särskilt ansvar över måltider inom staden, inklusive nödbespisning. I fredstid ska grundskolenämnden säkerställa att det finns en organisatorisk beredskap. På operativ nivå ansvarar grundskolenämnden för att samordna, prioritera och fördela stadens resurser i enlighet med övergripande inriktningsbeslut. Vid höjd beredskap ska grundskoleförvaltningen ha förmåga att tillaga ett fåtal menyer, samt till viss begränsning specialkost. Förvaltningen

ska kunna producera måltider för omkring 60 000 elever per dag. I händelse av höjd beredskap har Göteborgs Stad ansvar att tillhandahålla stöd till försvarsmakten och ska i likhet med Sveriges övriga kommuner kunna stödja en bataljon, som består av cirka 500 till 600 soldater, under en period om tre månader. Vid en sådan Extremsituation, aktiveras resursfunktionsuppdraget, vilket innebär att grundskoleförvaltningen styr och leder stadens måltidsproduktion och på så vis kan fler kök än grundskolans bistå i tillagningen.

Andra kommuner

Flera kommuner har vidtagit åtgärder för att stärka livsmedelsberedskapen. I Linköpings kommun (cirka 168 000 invånare) genomfördes år 2022 en förstudie som visade på låg lagerhållning av livsmedel inom skola, vård och omsorg. Med utgångspunkt i detta beslutade kommunen år 2023 att bygga upp ett beredskapslager med frystorkad mat motsvarande 90 dagars behov, omfattande cirka 2,5 miljoner portioner under en sexårsperiod. I Lycksele kommun frystorkas överbliven skolmat i syfte att skapa ett beredskapslager för cirka 12 000 invånare under tre månader, med hjälp av en särskilt inköpt frystorkningsanläggning.

Förvaltningens bedömning

Mot bakgrund av ett försämrat omvärldsläge, behovet av ökad uthållighet vid kris eller krig samt ambitionen att minska matsvinn och använda stadens resurser mer hållbart, bedömer förvaltningen att frystorkning av livsmedel är en relevant fråga ur ett beredskaps-, hållbarhets- och trygghetsperspektiv. Samtidigt är förskolan en samhällsviktig verksamhet vars kök, utifrån nuvarande förutsättningar, har begränsade möjligheter att bidra till frystorkning till följd av små volymer, kapacitet samt avsaknad av ändamålsenliga lokaler och utrustning. En sådan verksamhet skulle kräva betydande investeringar i lokaler, utrustning och personal, vilket riskerar att påverka förskolans kärnuppdrag negativt. Sammantaget bedöms de ekonomiska, ekologiska och sociala konsekvenserna vara komplexa och kräva avvägningar mellan minskat matsvinn, ökad energianvändning, arbetsmiljö och likvärdig tillgång till näringsriktiga måltider för barn, äldre och andra utsatta grupper.

Johan Olofsson

Malin Welin

Förvaltningsdirektör

Avdelningschef Styrning och ledning

Expedieras till: stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se. Ange diarienummer SLK-2025-01093 och remissinstansens namn i ärenderaden.



§ 39 Ärendenummer GSF-2025-04453

Yttrande över motion om att utreda möjligheten av tillagning av frystorkad mat

Beslut

Grundskolenämnden tillstyrker motionen, med reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och översänder förvaltningens tjänsteutlåtande, daterat 2026-02-26, som sitt yttrande.

Ärendet

Kommunstyrelsen har begärt grundskolenämndens yttrande över motion av Kristina Bergmans Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens. Besvarande nämnder är grundskolenämnden, förskolenämnden, utbildningsnämnden, stadsfastighetsnämnden, samt vård- och omsorgsnämnden.

Handlingar

1. Grundskoleförvaltningens tjänsteutlåtande, daterat 2026-02-26
2. Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens.

Beslutsgång

Ordföranden frågar om grundskolenämnden kan besluta i enlighet med förvaltningens förslag och finner bifall.

Protokollsutdrag skickas till

Stadsledningskontoret

**Tjänsteutlåtande**

Utfärdat 2026-02-26

Ärendenummer GSF-2025-04453

Handläggare

Sara Lingefors

E-post sara.lingefors@grundskola.goteborg.se

Yttrande över motion om att utreda möjligheten av tillagning av frystorkad mat

Förslag till beslut

I grundskolenämnden,

Grundskolenämnden tillstyrker motionen, med reservation för den del som avser utredning av möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och översänder förvaltningens tjänsteutlåtande, daterat 2026-02-26, som sitt yttrande.

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har översänt en motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat i syfte att stärka stadens krisberedskap och resiliens. Motionärerna föreslår att staden ska undersöka möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat inkom för frystorkning, samt undersöka vilka investeringar som krävs, som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner.

Grundskoleförvaltningen har ett särskilt ansvar för måltider inom staden, inklusive nödbespisning. Vid höjd beredskap ska förvaltningen ha förmåga att tillaga ett fåtal menyer, samt till viss begränsning specialkost, för omkring 60 000 elever per dag. Förvaltningen har också ett ansvar att stödja Försvarsmakten och ska kunna tillhandahålla måltider för en bataljon om cirka 500 till 600 soldater under en period om tre månader.

Förvaltningen är positiv till att en utredning genomförs för att undersöka möjligheten att tillaga frystorkad mat för krisberedskap och resiliens, men betonar att uppdraget måste tydliggöras och att det krävs en betydligt högre nivå av ansvar och resurser för att hantera ett sådant uppdrag. Förvaltningen föreslår att grundskolenämnden tillstyrker förvaltningens yttrande, under förutsättning att den del som avser tillagning av överbliven storköksmat utgår ur förslaget och att en utredning genomförs i syfte att undersöka möjligheterna till tillagning av frystorkad mat för att stärka krisberedskapen och resiliens.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Egenproduktion av frystorkad mat i beredskapssyfte, bedöms vara ekonomiskt fördelaktigt. Eftersom maten produceras i befintlig verksamhet, tillkommer främst en kostnad för frystorkning och paketering, samt de inköp som behöver göras för att möjliggöra hanteringen.¹ Enligt den förstudie som har genomförts av Linköpings kommun, skulle egenproducerad frystorkad mat, vara omkring 40 till 60 procent mer kostnadseffektivt än att köpa färdigproducerad frystorkad mat. Det går heller inte att vid

¹ Förstudie, Livsmedel i beredskap – frystorkat, sid 2

en eventuell kris, utesluta en kostnadsökning av färdigproducerad frystorkad mat. Om uppdraget utvidgas till att omfatta civilbefolkningen skulle, enligt Linköpings studie, en egenproduktion av mat jämfört med inköp av frystorkad mat, medföra betydande ekonomiska konsekvenser. Göteborgs storlek medför dock unika utmaningar som inte är direkt jämförbara med Linköping, som är en avsevärt mindre stad, vilket innebär att förvaltningen vid ett uppdrag behöver utreda om frystorkning av mat är ekonomiskt hållbart eller om det lämpar sig bättre i mindre kommuner.

Förutom maskiner för frystorkning och inköp av eventuella metallkärl, visar studien på förväntade kostnader gällande anpassning av lokaler, lagerplats, lagersystem, logistik, service av maskiner, upphandling och projektledning. Förvaltningen bedömer att även kostnader för utbildning av personal och eventuell helgbemanning kan tillkomma.

Bedömning ur ekologisk dimension

Enligt Göteborgs Stads policy för måltider, ska stadens måltider vara miljösmarta. Detta innebär bland annat att matsvinnet ska minska. Utifrån policyn arbetar förvaltningen med att minska matsvinnet genom att endast tillaga den mängd mat som konsumeras, vilket innebär att det inte skulle vara genomförbart att använda överbliven skolmat till frystorkning. All mat lämpar sig heller inte för frystorkning och att avgöra detta från fall till fall, skulle bli ohållbart.

Att tillhandahålla egenproducerad frystorkad mat i ett beredskapssyfte, i jämförelse med att köpa in färdigproducerad mat, har flera fördelar ur ett hållbarhetsperspektiv. Det skulle sannolikt innebära färre transporter både vid produktionen och vid en eventuell kris. Med en egen måltidsproduktion skulle förvaltningen även kunna säkerställa vilka råvaror som används när maten tillagas från grunden lokalt i staden. Detta skulle vara gynnsamt ur ett hållbarhetsperspektiv men det skulle även vara ekonomiskt fördelaktigt, samt att förvaltningen skulle kunna säkerställa att maten höll en god kvalitet med ett näringsrikt innehåll.

Bedömning ur social dimension

Bedömning av barnets bästa

Barn behöver involveras och det är viktigt att barns rättigheter tas i beaktande i sammanhang av krishantering och krisberedskap. Enligt artikel 6 i FN:s konvention om barns rättigheter (barnkonventionen), som handlar om barns rätt till liv, överlevnad och utveckling, är det särskilt viktigt att synliggöra barns rättigheter i frågor om civil beredskap och krishantering. Det innebär inte att barn ska ha ett ansvar eller inflytande över de beslut som fattas men barn ska göras delaktiga i beslutsgången.

Barnombudsmannen förslår att ett barnrättsperspektiv ska inkluderas i exempelvis riktlinjer och policys kopplade till Sveriges krisberedskap och totalförsvaret, samt säkerställa barnanpassad information vid samhällsstörningar.² I händelse av ett kommande uppdrag om frystorkning av mat och inom ramen för civil beredskap, är det viktigt att inhämta barns åsikter och göra dem delaktiga i processen.

Skolmåltiden är en del av utbildningen. Måltiderna i skolmiljön ska tillhandahålla den nödvändiga energin och näringen för att möjliggöra tillväxt, utveckling och aktivt deltagande under skoldagen. Dessutom fungerar måltiderna som ett pedagogiskt

² Rapport från Barnombudsmannen 2021, Alla tar ju inte ansvar, sid 23

instrument, som ska främja en hälsosam och hållbar livsstil, samt bidra till den enskildes utveckling och lärandeprocess. Vid en samhällsstörning behöver skolbeshisningen fortgå och säkerställa att eleverna dagligen får tillgång till kvalitativ och näringsrik skolmat.³ Om en utredning skulle visa att frystorkad mat kan vara ett komplement som tillser att elever vid en samhällsstörning får daglig tillgång till kvalitativ och näringsrik mat, är det fördelaktigt ur ett barnrättsperspektiv.

Samverkan

Information på förvaltningens samverkansgrupp (FSG) den 16 mars 2026.

Bilaga

1. Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens.

³ Kap. 10 § 10, skollagen (2010:800).

Ärendet

Kommunstyrelsen har begärt grundskolenämndens yttrande över motion av Kristina Bergmans Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens. Besvarande nämnder är grundskolenämnden, förskolenämnden, utbildningsnämnden, stadsfastighetsnämnden, samt vård- och omsorgsnämnden.

Svar ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 30 mars 2026.

Beskrivning av ärendet

Motionärerna beskriver att sedan Rysslands invasion av Ukraina har frågan om Sveriges beredskap fått en ny aktualitet och att kommunpolitiker har ett ansvar att se till att Göteborg Stad står rustad för att möta de utmaningar som kan uppstå i samband med en kris eller ett krig. Enligt lag (2006:544) ska kommuner och regioner vidta de förberedelser som behövs för verksamheten under höjd beredskap. Som Sveriges näst största stad, anser motionärerna att Göteborg har ett särskilt stort ansvar avseende mathållning. Enligt Myndigheten för civilt försvar (tidigare MSB) och Livsmedelsverkets riktlinjer, bör varje hushåll klara sig i minst sju dagar i händelse av kris eller krig, och enligt motionärerna är livsmedelsförsörjningen sämre i storstäderna än på landsbygden, vilket innebär att beredskapen i dagsläget är otillräcklig.

Motionärerna hänvisar till andra kommuner, så som Linköping och Lycksele, där frystorkning av överbliven mat från storkök, samt tillagning av frystorkning av mat har initierats som ett tillvägagångssätt för att öka beredskapen vid en krissituation.

Motionärerna föreslår följande beslut i Kommunfullmäktige: Kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök, att utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat enkom för frystorkning och undersöker vilka investeringar som krävs, som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner.

Frystorkning av mat

Frystorkning är en konserveringsmetod som ger lång hållbarhet genom att vatten avlägsnas från livsmedel under vakuum och låg temperatur. Vid frystorkning används en apparat som består av en tryckkammare. Processen sker i två steg, först fryses maten vid mycket låga temperaturer, och sedan sänks trycket för att möjliggöra att isen i maten förångas utan att bli vätska. Frystorkningen ska bevara smak, textur och näringsinnehåll bättre än flera andra metoder för konservering.⁴ Även innehållet i form av kolhydrater, protein och fett bevaras i princip oförändrat. Den kraftiga reduceringen av vatten, bidrar till en hållbarhet upp till 25 år för den färdiga produkten.

I Livsmedelsverkets rapport har inga direkta konsekvenser för hälsan, till följd av förbrukning av frystorkad mat identifierats och enligt rapporten finns det heller ingenting som tyder på att frystorkad mat skulle innehålla fler faror än andra livsmedel.⁵ Likt annan typ av mat, kan även en felaktig hantering av frystorkad mat, leda till förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganismer.

⁴ Rapport från Livsmedelsverket. Frystorkning av livsmedel, sid 8.

⁵ Rapport från Livsmedelsverket. Frystorkning av livsmedel, sid 18.

Grundskoleförvaltningens resursfunktionsuppdrag

Grundskolenämnden har på uppdrag av kommunfullmäktige, ett särskilt ansvar över måltider inom staden, inklusive nödbespisning. I fredstid ska grundskolenämnden säkerställa att det finns en organisatorisk beredskap. På operativ nivå ansvarar grundskolenämnden för att samordna, prioritera och fördela stadens resurser i enlighet med övergripande inriktningsbeslut.⁶ Vid höjd beredskap ska grundskoleförvaltningen ha förmåga att tillaga ett fåtal menyer, samt till viss begränsning specialkost. Förvaltningen ska kunna producera måltider för omkring 60 000 elever per dag. I händelse av höjd beredskap har Göteborg Stad ansvar att tillhandahålla stöd till Försvarsmakten och ska i likhet med Sveriges övriga kommuner kunna stödja en bataljon, som består av cirka 500 till 600 soldater, under en period om tre månader.⁷ Vid en sådan Extremsituation, aktiveras resursfunktionsuppdraget, vilket innebär att grundskoleförvaltningen styr och leder stadens måltidsproduktion och på så vis kan fler kök än grundskolornas bistå i tillagningen.

Andra kommuner

I Linköpings kommun genomfördes en förstudie avseende livsmedel i beredskap, år 2022. I studien framgår att Linköping vid tillfället, producerade ungefär 25 000 portioner mat varje vardag till verksamhet inom skola, vård och omsorg, samt 1000 portioner per helg. Andelen svinn var omkring elva procent. Kommunen bedömde då att verksamhetens lager av livsmedel var lågt och skulle räcka i ungefär två till tre dagar. Förstudien innefattade endast kommunens egen verksamhet och exkluderade den hemberedskap kommunens invånare själva ansvarar över. Under hösten 2023 beslutade Linköpings kommun att skapa ett beredskapslager med frystorkad mat för 90 dagars behov i skola och omsorg. Under sex år ska kommunen bygga upp ett lager med 2,5 miljoner frystorkade portioner mat.

I Lycksele kommun ska överbliven skolmat frystorkas. Tanken är att maten ska räcka till 12 000 invånare under en tremånadersperiod. Kommunen har köpt in en frystorkningsapparat och under rätt förutsättningar beräknas den frystorkade maten hålla i cirka 25 år.

Förvaltningens bedömning

Mot bakgrund av ett försämrat omvärldsläge och behovet av ökad uthållighet vid kris ställer sig grundskoleförvaltningen, med ett visst förbehåll, positiva till den del av förslaget som avser att utreda möjligheten till att tillaga mat för frystorkning i ett beredskapssyfte, samt undersöka vilka investeringar och kostnader som krävs för en sådan hantering. Förvaltningen bedömer att den andra delen av förslaget, gällande utredning av frystorkning av överbliven storköksmat, ej är genomförbar. Förvaltningen har redan implementerat åtgärder för att minimera matsvinnet genom att anpassa matproduktionen till den faktiska efterfrågan, vilket resulterar i att det inte genereras någon överbliven mat som skulle kunna frystorkas.⁸ Från en hygiensynpunkt är det inte lämpligt att använda mat som har stått framme i en serveringsdisk för frystorkning, eftersom det kan medföra en risk för kontamination. För att säkerställa en sanitär process måste maten som ska frystorkas tillagas specifikt för detta ändamål, och det är inte

⁶ Grundskoleförvaltningens rutin för resursfunktion måltider inom staden inklusive nödbespisning, sid 5.

⁷ Grundskoleförvaltningens beredskapsplan, sid 14.

⁸ Göteborgs Stads policy för måltider, sid 8.

gynnsamt att använda rester som har varit utsatta för servering. Ytterligare behöver uppdraget förtydligas, då det i uppdraget inte framgår till vilka, hur många eller under hur lång tid, förberedelserna av frystorkad mat ska gälla. Enligt grundskoleförvaltningens nuvarande uppdrag från Kommunfullmäktige, ska förvaltningen vid höjd beredskap, ha förmåga att producera måltider för omkring 60 000 *elever* per dag. Om förslaget är tänkt att innefatta ytterligare verksamheter eller kommuninvånare behöver det förtydligas.

Ytterligare en viktig aspekt att belysa är att tillagning av frystorkad mat kräver varmt vatten och helst kokande vatten. I händelse av kris eller krig, kan energiförsörjningen påverkas kraftigt, vilket kan leda till långvariga elavbrott. Avbrotten kan vara i dagar, veckor eller månader och verksamheter som är starkt beroende av el behöver se över sina egna behov, för att kunna garantera fortsatt funktionalitet.⁹ Vid den här typen av extremsituation, kommer frystorkad mat inte kunna tillgodose behovet av livsmedelsförsörjning, så till vida inte anpassade fältkök köps in. Förvaltningen kan inte bygga upp ett livsmedelssystem kring frystorkning, om maten i slutändan inte kommer att kunna tillagas.

Kommunfullmäktige beslutade den 23 maj 2024, att inledningsvis upprätta 16 trygghetspunkter inom staden. Tretton av dessa är planerade att upprättas i lokaler där ordinarie verksamhetsutövare är grundskoleförvaltningen. En trygghetspunkt ska vid en samhällsstörning aktiveras inom ett dygn och ska tillgodose grundläggande behov som värme, dricksvatten och lättare förtäring, samt ge möjlighet till information och stöd till drabbade invånare. Trygghetspunkterna kommer vara utrustade med reservaggregat, vilket skulle möjliggöra tillagning av frystorkad mat. Vid ett mer omfattande uppdrag som skulle innebära att grundskoleförvaltningens nuvarande resursfunktionsuppdrag, utvidgades till att även gälla civilbefolkningen, skulle frystorkad mat kunna vara ett komplement till lättare förtäring, vid stadens upprättade trygghetspunkter. Ett sådant uppdrag skulle dock kräva en betydligt högre nivå av ansvar och resurser, vilket skulle göra det svårt för grundskoleförvaltningen att hantera på egen hand.

Om kommunfullmäktige ger kommunstyrelsen och berörda nämnder i uppdrag att utreda frågan, behöver förvaltningen även utreda vilka olika typer av inköp som behöver göras för att möjliggöra frystorkning av mat, som exempelvis ugnar lämpade för ändamålet. Ytterligare behöver kostnader, förutsättningar och inventering ske avseende lagerutrymme, transport, samt utbildning för personal i syfte att kunna säkerställa att maten är säker att äta. Vid ett mer omfattande uppdrag kommer även kostnader för eventuell helgbemanning behöva utredas. Förvaltningens lokaler, inklusive grundskoleförvaltningens kök, hyrs av stadsfastighetsförvaltningen. Detta innebär att förvaltningen inte har möjlighet att på eget bevåg, genomföra ingrepp i köken, då stadsfastighetsförvaltningen har det övergripande ansvaret för fastigheten och därmed också beslutar om vilken typ av fast installation som kan installeras i köken, med hänsyn till faktorer som el- och ventilationskapacitet

Grundskoleförvaltningen anser att föreliggande förslag ska tillstyrkas, under förutsättning att uppdragets omfattning tydliggörs, samt att den del som avser frystorkning av överbliven storköksmat tas bort.

⁹ Försvarsmakten, Utgångspunkter för totalförsvaret 2025-2030, sid 29.

Protokollsutdrag skickas till

stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se

Maria Andersson

Ulrica Johansson

Förvaltningsdirektör

Avdelningschef



§ 35 Ärendenummer SFF-2025-01142

Yttrande över motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Beslut

Stadsfastighetsnämnden tillstyrker motionen.

Handlingar

Stadsfastighetsförvaltningens tjänsteutlåtande

Protokollsutdrag skickas till

Kommunstyrelsen

**Tjänsteutlåtande**

Utfärdat 2026-02-17

Ärendenummer SFF-2025-01142

Handläggare

Anne-Sofie Johansson

Telefon: 031-365 05 95

E-post: anne-sofie.johansson@stadsfast.goteborg.se

Yttrande över motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Förslag till beslut

I stadsfastighetsnämnden

1. Stadsfastighetsnämnden tillstyrker motionen.

Sammanfattning

Stadsfastighetsnämnden har fått i uppdrag att yttra sig över en motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om att utreda möjligheten att tillaga frystorkad mat för krisberedskap och resiliens. Motionärerna föreslår att staden ska undersöka möjligheten att frystorka överbliven mat som en del av sin beredskap för krissituationer.

Svar ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 30 mars 2026.

För att kunna besvara motionen, har en mindre utredning gjorts på stadsfastighetsförvaltningen samt i dialoger med berörda hyresgäster för bedömning av nuläge och eventuella konsekvenser av motionens förslag. Förvaltningen är positiv till att en djupare utredning genomförs för att undersöka möjligheten att tillaga frystorkad mat för krisberedskap och resiliens, men betonar att uppdraget måste tydliggöras och att det krävs en gemensam samordning för staden och resurser för att hantera ett sådant uppdrag.

Förvaltningen bedömer att viktiga förutsättningar för att den föreslagna utredningen ska kunna ge tydliga underlag inför vidare beslut, är att berörda nämnder utgår från enhetliga och tydliga målnivåer. Målnivåerna kan förslagsvis indikera antal portioner eller andel av dagliga portioner samt inom vilken tidsram målet ska uppfyllas.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Förvaltningen gör en första bedömning att förslagen som lyfts i motionen ger konsekvenser på den ekonomiska dimensionen, både på kort och lång sikt. Utan avsatta medel kommer investeringar i form av större ytor, förändrad maskinpark med mera samt drift och service att påverka våra hyresgästers hyror.

För att minska investeringskostnader har förvaltningen gjort antagandet att maten tillagas i utvalda befintliga tillagningskök och levereras till anpassad lokal för frystorkning och lagerhållning. Genom att använda kapacitet i befintliga storkök (tillagningskök), kan nyttjandegraden i öka, då frystorkning kan ske under hela dygnet. Förvaltningen ser även potential i att utbildningsförvaltningens stora tillagningskök kan nyttjas efter skoltid för tillagning av mat för frystorkning.

Förutom maskiner för frystorkning och inköp av eventuella metallkärl, visar utredningen på förväntade kostnader gällande anpassning av lokaler, lagerplats, lagersystem, logistik, service av maskiner, upphandling och projektledning. Förvaltningen bedömer att även kostnader för utbildning av servicepersonal tillkommer. Utrustning, maskiner och kompetens kräver löpande underhåll, vilket gör att förslaget bedöms innebära ökning av driftsmedel.

Bedömning ur ekologisk dimension

Processen för frystorkning sker i tre steg, infrysning, vakuum samt sublimering vilket är energikrävande. fördelar utifrån energieffektivitet är att det är mycket lång hållbarhet, kräver ingen kyl eller frys för lagring, låg vikt och volym ger effektivare transporter.

Sammantaget bedöms motionen ha både negativ och positiv påverkan på den ekologiska dimensionen. Den negativa påverkan ligger främst i att frystorkningsprocessen är energiintensiv, vilket kan bidra till ökade utsläpp och resursanvändning i produktionsledet. Samtidigt har motionen tydliga ekologiska fördelar genom att frystorkade produkter får lång hållbarhet, inte kräver energi för kyl- eller fryslagring och har låg vikt och volym. Detta leder till minskat matsvinn, lägre energianvändning vid lagring och mer effektiva transporter, vilket sammantaget kan minska den totala miljöpåverkan över produktens livscykel.

Bedömning ur social dimension

Om en utredning skulle visa att frystorkad mat kan vara ett komplement som tillser att barn och äldre vid en samhällsstörning får daglig tillgång till kvalitativ och näringsrik mat, är det fördelaktigt ur ett stadenperspektiv, men bör kompletteras med annan typ av åtgärder för att skapa en långsiktigt hållbar beredskap (torrförråd, konserver, enklare matlagning).

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens.

Beskrivning av ärendet

Stadsfastighetsnämnden har tagit emot en motion av Kristina Bergman av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens. Remissvaret ska ha kommit in till stadsledningskontoret senast den 30 mars 2026. Syftet med remissen är att utreda möjligheterna att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat inkom för frystorkning. Övriga nämnder som ska svara på remissen är förskole-, grundskolenämnden samt äldre samt äldre, vård- och omsorgsnämnden.

Stadsfastighetsförvaltningen har granskat förslaget med utgångspunkt i sitt uppdrag och bedömer att förslaget kräver ytterligare utredning för att kunna bedöma ekonomiska och vilka andra konsekvenser som väntas innan beslut fattas.

Stadsfastighetsförvaltningen förvaltar 860 kök varav 337 är tillagningskök som nyttjas av förskole-, grundskole-, utbildning- och äldre samt vård och omsorgsförvaltningen.

Efter dialog med övriga förvaltningar som mottagit remissen har stadsfastighetsförvaltningen avgränsat remissvar till fastighetsägarperspektivet. Vilket innebär att detta svar inte tagit hänsyn till livsmedelshantering och kompetens inom frystorkning.

Utredning om motionens förslag och konsekvenser

Frystorkning i storkök kan komma att kräva en större investering i fastigheten så som: skapa utökad yta för nedkylning samt ytterligare yta för frystork, vakuummaskin, förpackningsutrymme och lämpligt förvaringsutrymme av produkt. Eventuellt kan el/elservis och ventilation behöva förstärkas, då maskinerna kan alstra en del spillvärme.

Egenproduktion av frystorkad mat i beredskapssyfte, bedöms kräva ökade resurser både i form av investeringsrelaterade- och driftskostnader. Identifierade kostnader listas nedan.

Investeringskostnader:

- Lokal, utökad yta (befintlig eller nyproduktion)
- Förstärkning el och ventilation
- Anpassning för lagerhållning (temperatur, luftfuktighet, livsmedelssäkerhet, spårbarhet)
- Maskinpark (nedkylning, frystorkning, vakuumpackning, portionsförpackning)
- Akustikanpassning

Driftkostnader:

- Ökad energiförbrukning
- Reservkraft
- Serviceavtal
- Kompetensförsörjning
- Reparation och underhåll

Andra kommuner

I Linköpings kommun genomfördes en förstudie avseende livsmedel i beredskap, år 2022. I studien framgår att Linköping vid tillfället, producerade ungefär 25 000 portioner mat varje vardag till verksamhet inom skola, vård och omsorg, samt 1000 portioner per helg. Andelen svinn var omkring elva procent. Kommunen bedömde då att

verksamhetens lager av livsmedel var lågt och skulle räcka i ungefär två till tre dagar. Förstudien innefattade endast kommunens egen verksamhet och exkluderade den hemberedskap kommunens invånare själva ansvarar över. Under hösten 2023 beslutade Linköpings kommun att skapa ett beredskapslager med frystorkad mat för 90 dagars behov i skola och omsorg. Under sex år ska kommunen bygga upp ett lager med 2,5 miljoner frystorkade portioner mat.

I Lycksele kommun ska överbliven skolmat frystorkas. Tanken är att maten ska räcka till 12 000 invånare under en tremånadersperiod. Kommunen har köpt in en frystorkningsapparat och under rätt förutsättningar beräknas den frystorkade maten hålla i cirka 25 år.

Vid jämförelser med andra kommuner är det viktigt att beakta att Göteborgs Stad, som landets näst största kommun, har en betydligt större verksamhetsvolym med drygt 100 000 portioner per dag och är en mer komplex organisation. Erfarenheter från mindre kommuner kan därför ge värdefulla inspel, men är inte alltid direkt överförbara. En lärdom är betydelsen av beslutad tydlig målnivå, som ger förutsättningar för efterföljande beslut. Målnivåerna kan förslagsvis indikera antal portioner eller andel av dagliga portioner samt inom vilken tidsram målet ska uppfyllas, som i exemplet från Linköping.

Förvaltningens bedömning

Stadsfastighetsförvaltningen ställer sig med ett visst förbehåll, positiva till att utreda den del av förslaget som avser att utreda möjligheten för frystorkning i ett beredskapssyfte, samt undersöka vilka investeringar och kostnader som krävs för en sådan hantering.

Förvaltningens lokaler, inklusive kök hyrs av förskole-, grundskole-, utbildning- och äldre samt vård och omsorgsförvaltningen. Detta innebär att förvaltningen inte ansvarar för produktion, bemanning och transport.

Förvaltningen är positiv till att en djupare utredning genomförs för att undersöka möjligheten att tillaga frystorkad mat för krisberedskap och resiliens, men betonar att uppdraget måste tydliggöras och att det krävs en gemensam samordning för staden och resurser för att hantera ett sådant uppdrag.

Förvaltningen bedömer att viktiga förutsättningar för att den föreslagna utredningen ska kunna ge tydliga underlag inför vidare beslut, är att berörda nämnder utgår från enhetliga och tydliga målnivåer. Målnivåerna kan förslagsvis indikera antal portioner eller andel av dagliga portioner samt inom vilken tidsram målet ska uppfyllas.

Alan Schürer

Avdelningschef
Förvaltning och fastighetsutveckling

Martin Blixt

Förvaltningsdirektör
stadsfastighetsförvaltningen



§ 42 Ärendenummer UBF-2026-00132

Svar motion frystorkad mat - Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens (SLK-2025-01093)

Beslut

Utbildningsnämnden beslutar att avstyrka motionen och översända utlåtandet till stadsledningskontoret.

Handling/ar

Tjänsteutlåtande med bilaga:

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens,

Yrkanden

Pär Gustafsson (L), 2:e vice ordförande, yrkar bifall till Motionen av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Parisa Rezaeivar (S), ordförande, yrkar bifall till tjänsteutlåtandet.

Propositionsordning

Ordförande ställer yrkandena mot varandra och finner att utbildningsnämnden fattar beslut enligt tjänsteutlåtandet.

Protokollsutdrag skickas till

Stadsledningskontoret

**Tjänsteutlåtande**

Utfärdat 2026-01-22

Ärendenummer UBF-2026-00132

Handläggare

Peter Skoglund

E-post: peter.skoglund@educ.goteborg.se

UBF - Svar motion frystorkad mat.

Förslag till beslut

Utbildningsnämnden beslutar att avstyrka motionen och översända utlåtandet till stadsledningskontoret

Sammanfattning

Utbildningsnämnden har fått en remiss på en motion. Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) föreslår att kommunfullmäktige, tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök, ska utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat samt tillverka mat enkom för frystorkning. Syftet är att minska matsvinnet och samtidigt bygga upp ett kommunalt livsmedelslager för att stärka beredskapen vid kris och krig. Motionärerna hänvisar till andra kommuner som investerat i frystorkningsutrustning för att skapa långsiktig hållbarhet och självförsörjning.

Förvaltningen ser positivt på ambitionen att stärka krisberedskapen men bedömer att investering i frystorkningsutrustning i skolköken inte är den mest effektiva åtgärden givet förvaltningens primära arbete med att minimera uppkomsten av matsvinn från första början.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Förvaltningen bedömer att förslaget skulle medföra ökade kostnader. Investeringen för en frystorkningsugn uppskattas i motionen till cirka 500 000 kronor. Till detta tillkommer kostnader för installation, drift, emballage, lagringshantering samt personalkostnader för att hantera processen. Då förvaltningen arbetar aktivt för att volymerna av matsvinn ska vara så små som möjligt, riskerar den ekonomiska kalkylen för att "rädda" svinn genom frystorkning att bli negativ jämfört med kostnaden för inköp av råvaror

Bedömning ur ekologisk dimension

Utbildningsförvaltningen instämmer med motionärerna när de framhåller att det är angeläget att återanvända matsvinn. I stadens offentliga måltider arbetas systematiskt för att i första hand minska svinnet och i andra hand återanvända det svinn som ändå uppstår.

Att frystorka mat är en energikrävande process. Om volymerna av matsvinn är låga på grund av framgångsrikt svinnarbete, blir miljönyttan av att installera och driva energikrävande utrustning begränsad i förhållande till resursåtgången.

Bedömning ur social dimension

Förvaltningen delar motionärernas syn på vikten av en god livsmedelsberedskap för att trygga matförsörjningen vid kris. En fungerande skolmåltid är central för barns och ungas trygghet. Arbetet med beredskapslager behöver dock samordnas på en övergripande nivå för att säkerställa att maten är näringsriktig, säker och tillgänglig där den behövs mest, vilket inte nödvändigtvis sker genom decentraliserad frystorkning i enskilda skolkök.

Samverkan

Information på förvaltningens samverkansgrupp (FSG) den 2 februari 2026.

Protokollsutdrag skickas till

stadsledningskontoret@stadshuset.goteborg.se (diarienummer SLK-2025-01093)

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

1. Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens,

Beskrivning av ärendet

Utbildningsnämnden har från Kommunfullmäktig fått för yttrande: Motion av Kristina Bergman Alme och Eva Flyborg om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens. Kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök, att utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat enkom för frystorkning och undersöker vilka investeringar som krävs, som till exempel inköp av frystorkningsmaskiner.

Motionärerna lyfter fram att Göteborgs beredskap idag är otillräcklig och sårbar om matdistributionen slås ut. Man pekar på att frystorkad mat har mycket lång hållbarhet (upp till 25 år) och kräver minimalt utrymme, vilket gör metoden lämplig för beredskapslager. Motionärerna menar att Göteborgs Stad genom detta arbetssätt kan minska matsvinnet och trygga matförsörjningen på ett miljö- och klimatsmart sätt.

Förvaltningen har analyserat motionen utifrån uppdraget att leverera skolmåltider samt utifrån stadens mål om miljö och beredskap.

I Göteborgs plan för arbete med Civil beredskap återfinns ett antal aktiviteter som bearbetas inom planperioden 2024-2027.

- Inom stadens måltidsverksamheter, samordna arbetet med krismenyer som kan nyttjas vid längre störningar och som passar för tillagnings- och mottagningskök, samt öva dessa.
- Kartlägg lagerhållningsförutsättningar i relation till framtagna krismenyer. Inventera befintliga lagerhållningsmöjligheter samt ge förslag på ytterligare behov för att öka lagerhållningskapaciteten, samt vilka krav kopplat till lagerhållning som kan ställas på leverantörer.
- Kartlägg vilka tillagningskök som ska kunna utöka måltidsverksamhet vid behov, för vilka andra kök och målgrupper samt vilka andra tider.

Utbildningsförvaltningen erfar att frågor som gäller att minska offentliga måltiders negativa påverkan på miljö- och klimat ständigt uppmärksammas och att åtskilliga åtgärder görs i stadens offentliga måltider. Utbildningsförvaltningen följer Göteborgs Stads policy för måltider som beslutades av Kommunfullmäktige den 9 december 2021. Förvaltningen har även tagit fram egna anvisningar som konkretiserar policyns tillämpning i den egna verksamheten.

I förvaltningen serveras miljömåltider och Göteborgsmodellen tillämpas för minskat svinn. På skolorna har förutsättningarna för att dimensionera rätt mängd tillagad mat förbättrats i förhållande till elevnärvaro- och schemafrågor. Man har också satsat på förbättrad kommunikation gentemot matgästerna för att göra det lättare att minska det egna svinnet och göra val för minskad negativ miljöpåverkan.

Det svinn som ändå blir resultatet ibland, serveringssvinn, har man rutiner för att tillvarata i den egna verksamheten. Med anledning av ovanstående arbete är förvaltningens bedömning att tillgången på "överbliven storköksmat" lämplig för frystorkning är, och bör vara, begränsad. Att investera i dyrbar utrustning för att hantera

ett svinn som verksamheten aktivt arbetar för att eliminera bedöms inte vara resurseffektivt.

Gällande förslaget att tillaga mat enkom för frystorkning för att bygga lager, anser förvaltningen att detta är en fråga om stadens övergripande krisberedskapsstrategi snarare än en fråga om minskat matsvinn i skolan. Att decentralisera livsmedelsproduktion för lagring till skolköken kräver investeringar i maskiner, lokalanpassningar och personal som i dagsläget inte ryms inom nämndens ram.

Mot bakgrund av att fokus ligger på att minimera uppkomsten av svinn, föreslås utbildningsnämnden att avstyrka motionen.

Tomas Berndtsson

Peter Skoglund

Förvaltningsdirektör

Avdelningschef ekonomi/administration

**Protokollsutdrag**

Sammanträdesdatum: 2026-03-24

§ 61 Ärendenummer AVO-2025-02541**Svar på remiss om motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens****Beslut**

1. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden avstyrker motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens.
2. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande till stadsledningskontoret.
3. Beslutet förklaras omedelbart justerat.

Handlingar

Förvaltningens tjänsteutlåtande med bilagor, 2026-02-19

Protokollsutdrag skickas till

Stadsledningskontoret



Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-02-19

Ärendenummer AVO-2025-02541

Handläggare

Carolina Hansson

E-post:

namndsekreterare@aldrevardomsorg.goteborg.se

Svar på remiss om motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens

Förslag till beslut

1. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden avstyrker motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens.
2. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande till stadsledningskontoret.
3. Beslutet förklaras omedelbart justerat.

Sammanfattning

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens har remitterats för yttrande till nämnden. Nämndens yttrande ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 30 mars 2026. Förslaget har sin bakgrund i kommunens ansvar att säkerställa verksamhetens mathållning vid en kris eller i ett krig. Motionärerna föreslår att kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat endast för frystorkning samt undersöka vilka investeringar som krävs.

Förvaltningen bedömer att det inte är möjligt att frystorka överbliven storköksmat utifrån nuvarande verksamhet och arbete med att motverka matsvinn. Förvaltningens bedömning är att utifrån ett beredskapsperspektiv spelar det mindre roll om förvaltningen har egen produktion av frystorkad mat eller om liknande livsmedel upphandlas och lagerhålls. Detta eftersom det är livsmedelslagret som till sist utgör beredskapsförmågan och inte hur det lagerhållna livsmedlet har producerats. Förvaltningen bedömer att det är mer kostsamt och tidskrävande att bygga upp ett adekvat livsmedelslager av frystorkad mat genom egen produktion än att upphandla och lagerföra liknande livsmedel. Förvaltningen vill även lyfta att vid användning av frystorkad mat behöver hänsyn tas till vad som är lämpligt att frystorka utifrån äldres behov. Förvaltningens bedömning är att motionen bör avstyrkas.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Förvaltningen har tagit del av Linköpings förstudie för frystorkning av mat. Förutom kostnader för frystorkning och paketering visade Linköpings förstudie även förväntade kostnader för anpassning av lokaler, lagerplats, lagersystem, logistik, service av

maskiner, upphandling och projektledning¹. Frystorkning är en komplex process som förutsätter god kunskap om processen vilket innebär tillkommande kostnader för utbildning av medarbetare.

Flera företag erbjuder frystorkad mat, både i portionsförpackningar och förpackningar anpassade till storköksmiljö. Enligt den förstudie som Linköpings kommun gjort skulle egenproducerad frystorkad mat vara omkring 40 till 60 procent mer kostnadseffektivt än att köpa färdigproducerad frystorkad mat. Där har man utgått ifrån att all frystorkning görs i befintlig verksamhet och att de kostnader som tillkommer är själva frystorkningen och paketeringen, samt de inköp som behöver göras för att möjliggöra hanteringen. Linköping är dock en stad som är betydligt mindre än Göteborg och kan inte direkt jämföras med Göteborgs Stad. Därför behöver man utreda om det fortfarande är ekonomiskt hållbart även i en kommun som Göteborgs Stad.

Bedömning ur ekologisk dimension

Förslaget om frystorkning handlar om hållbarhet, självförsörjning och ökad motståndskraft vid kriser och krig. Genom att efterlikna dessa arbetssätt om frystorkning menar motionärerna att Göteborgs Stad på ett miljö- och klimatsmart sätt både minskar matsvinnet och tryggar matförsörjningen för göteborgarna. Motionärerna lyfter även att frystorkningen bevarar smak, textur och näringsinnehåll bättre än flera andra metoder för konservering. Förvaltningen ser att frystorkad mat är en möjlig lösning för att säkerställa att förvaltningen har tillräckligt med livsmedel i beredskap för förvaltningens verksamheter. Frystorkad mat kräver dessutom mindre ytor för lagerhållning än andra alternativ såsom torrvaror och konserver. Därtill har frystorkad mat en hållbarhet på upp till 25 år.

Utifrån *Göteborgs Stads policy för måltider* ska måltiderna vara miljösmarta och matsvinnet ska minska. Förvaltningen arbetar metodiskt för att minska matsvinnet genom att anpassa portionsstorlekar, skapa rutiner för att vård- och omsorgsboende inte beställer fler portioner än vad som förväntas gå åt, och genom att inte tillaga mer mat än vad som är beställt. Matsvinnet uppstår främst ute på vård- och omsorgsboende när maten inte äts upp och den maten är inte lämplig att använda för frystorkning. Utifrån nuvarande arbetssätt genereras inte någon överbliven mat i verksamheten som skulle kunna användas för frystorkning.

Bedömning ur social dimension

Att få sitt energi- och näringsbehov tillgodosett är en mänsklig rättighet. Förvaltningen ansvarar varje dag för att cirka 3 500 hyresgäster på vård- och omsorgsboende och korttidsboende får sitt dagliga energi- och näringsbehov tillgodosett². Utöver det har strax över 1 000 omsorgstagare beviljad matdistribution. Detta innebär att förvaltningen har en skyldighet att förse hyresgäster och omsorgstagare med mat i händelse av kris.

Inom vård och omsorg finns utmaningar med att tillgodose äldres behov av mat och näring. Utmaningarna beror främst på en kombination av minskad aptit, sjukdomar som exempelvis demens, cancer eller KOL, tugg- och sväljsvårigheter och sociala faktorer så som ensamhet. Försämrad förmåga att känna doft och smak, sämre tandhälsa och

¹ Linköpings kommun, Förstudie Livsmedel i beredskap – frystorkat, 2022-12-09

² Antal är utifrån nuläge per februari 2026

läkemedelsbiverkningar bidrar också till svårigheterna med näringsintag. För att möta dessa utmaningar behöver maten vara anpassad för målgruppen och den behöver komma i mindre portioner med mycket energi och protein. En del av maten behöver även anpassas på individnivå utifrån medicinska orsaker. Därtill är konsistensanpassad mat viktigt att lyfta då många äldre på grund av tugg- och sväljsvårigheter inte kan få i sig mat på ett säkert sätt om maten inte har en anpassad konsistens.

En svårighet med frystorkad mat är att äldre inom vård och omsorg behöver mat i små portioner men som ändå innehåller tillräckligt med energi och protein. Livsmedel med högre andel fett är att föredra vilket inte lämpar sig väl för frystorkning. Det behöver därför utredas vilka maträtter som är lämpliga att frystorka för målgruppen. Att kunna frystorka egen mat hade eventuellt kunnat vara fördelaktigt för att möta de specifika behov av konsistensanpassad mat som finns i målgruppen.

Omvärldsläget och de scenarion som bland annat Sveriges regering, Myndigheten för civilt försvar (MCF) och Sveriges militära underrättelse- och säkerhetstjänst (MUST) i nutid lyfter fram bygger på att Sverige idag inte är i krig men inte heller i fred. Ett hybridkrig (gråzonsproblematik) mot Sverige pågår redan i någon mening, inte minst kopplat till cyberattacker, sabotage och påverkansoperationer. I MUST:s årsrapport för 2025 fastslår den militära underrättelsetjänsten att Ryssland kan genomföra ”ett begränsat militärt angrepp” i Sveriges närområde inom 0–12 månader. Uppbyggandet av en egen produktion av frystorkad mat bedöms dock vara ett flerårigt projekt. Utifrån att krig i närområdet i ett värsta scenario kan vara en realitet inom månader bör andra alternativ med snabbare effekt undersökas. Ytterligare aspekt att lyfta är att tillagning av frystorkad mat kräver kontinuerlig tillgång till el och varmt vatten, resurser som ofta är starkt begränsade i händelse av krig.

Samverkan

Information ges på förvaltningsövergripande samverkansgrupp (FSG) den 17 mars 2026.

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

1. Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens
2. Remissmissiv

Beslutet skickas till

Stadsledningskontoret

Beskrivning av ärendet

Bakgrund

Motion av Kristina Bergman Alme (L) och Eva Flyborg (L) om frystorkning av mat för krisberedskap och resiliens har remitterats för yttrande till nämnden. Nämndens yttrande ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 30 mars 2026. Förslaget har sin bakgrund i kommunens ansvar att säkerställa att kommunens verksamhet för mathållning är rustade för att möta de utmaningar som kan uppstå i en kris eller i ett krig.

Motionärerna lyfter att flera kommuner så som Linköping har tagit steget att frystorka överbliven mat från storkök och/eller laga mat för frystorkning. Motionärerna föreslår att kommunstyrelsen får i uppdrag att tillsammans med berörda nämnder med tillgång till storkök utreda möjligheten att frystorka överbliven storköksmat och tillverka mat endast för frystorkning samt undersöka vilka investeringar som krävs.

Förvaltningens livsmedelsberedskap

Förvaltningen har ett livsmedelslager som gör att förvaltningen klarar livsmedelsförsörjningen på förvaltningens olika boenden i sju dagar utan nya livsmedelsleveranser. Lagren delas mellan boendena och tillagningsköken i service och består främst av torrvaror och konserver utifrån möjligheten att kunna intas med begränsade resurser av vatten och el. Dessa varor tar stor fysisk plats vid lagring och både vård- och omsorgsboenden och tillagningsköken upplever att det är svårt med lagerhållningen.

Under hösten 2025 genomförde förvaltningen en beredskapsövning där scenariot var att tillagningsköken inte hade haft tillgång till el eller vatten under flera dagar. Uppgiften var att leverera kvällsmat som tillgodosåg behovet av energi och säker mat. Maten som levererades var helkonserv. Efter övningen har en dialog initierats med förvaltningen för inköp och upphandling i syfte att bredda utbudet av upphandlade livsmedel som kan användas i händelse av kris, samt att se över vilka produkter som kan möta behoven hos individer med tugg- och sväljsvårigheter.

Frystorkning av mat

Frystorkning är en konserveringsmetod som ger mycket lång hållbarhet genom att vatten avlägsnas från livsmedel under vakuum och låg temperatur. Frystorkningsprocessen bidrar till att bevara smak, textur och näringsinnehåll bättre än många andra konserveringsmetoder. Frystorkning gör det möjligt att lagra livsmedel under lång tid men det förutsätter att lämpligt livsmedel har valts, att frystorkningsprocessen fungerat väl, att rätt typ av förpackning används och att lagringsförhållandena är goda.

Frystorkningsprocessen är komplex och för att för att producera en säker produkt av god kvalitet behövs god kunskap om processen samt kunskap om de produkter som ska frystorkas. Även om innehållet i form av kolhydrater, protein och fett bevaras i princip oförändrat, finns det livsmedel som inte lämpar sig väl för frystorkning. Det gäller framför allt råvaror med högt fettinnehåll. Eftersom fett inte avlägsnas under processen blir torkningen ineffektiv, och det kvarvarande fett riskerar att oxidera under lagring. Detta leder till härskning, dålig smak och kortare hållbarhet³.

³ Livsmedelsverkets rapportserie, L 2025 nr 15; sid 8, 31, 33 och 34

Andra kommuner

Under 2022 genomförde Linköpings kommun en förstudie avseende livsmedel i beredskap. I förstudien framkom att kommunen producerar ungefär 25 000 portioner per vardag samt 1 000 portioner per helg till sina verksamheter inom skola, vård och omsorg. Deras livsmedelslager bedömdes räcka i ungefär två till tre dagar⁴. Under hösten 2023 beslutade Linköpings kommun att skapa ett beredskapslager med frystorkad mat så att de under krigsliknande förhållanden skulle klara sin livsmedelsförsörjning under tre månader. Det innebar en produktion och lagerhållning av cirka 2,5 miljoner portioner som ska byggas upp under 6 år.

I Kumla kommun startade våren 2025 ett pilotprojekt för att undersöka möjligheterna med lokal produktion av frystorkad mat. Pilotprojektet pågår under hela 2025. Om resultaten är positiva planerar Kumla kommun att införa metoden i större skala från 2026.

Förvaltningens bedömning

Utifrån *Göteborgs Stads policy för måltider* ska måltiderna vara miljösmarta och matsvinnet ska minska. Förvaltningen arbetar metodiskt för att minska matsvinnet och arbetet innebär att det inte genereras någon överbliven mat som skulle kunna användas för frystorkning. Förvaltningen ser därför inte att det är ett alternativ att frystorka överbliven storköksmat från ordinarie verksamhet.

Som andra kommuner redan har påvisat tar det längre tid än ett par år att bygga upp ett adekvat livsmedelslager enbart baserat på egen produktion av frystorkad mat. Därtill ska den tid som det tar att gå från beslut och planering till att ha en driftklar produktion läggas till. Kopplat till omvärldsläget och nationella myndigheters rapporter samt uttalanden i närtid så bedömer förvaltningen att det är stor risk att det tar för lång tid för att uppnå effekt av egen produktion jämfört med att handla upp liknande livsmedel. Det mesta pekar också på att det kommer krävas onödigt stora resurser att uppnå en rimlig effekt av egen produktion av frystorkad mat inom ramen för förvaltningens verksamhet, jämfört med att handla upp och lagerföra. Bedömningen skulle möjligen bli en annan om Göteborg Stad utifrån ett kommunalt helhetsperspektiv utredde frågan om frystorkning som ett sätt att säkra långsiktig livsmedelsberedskap för hela befolkningen.

I det fall kommunfullmäktige bifaller motionen ser förvaltningen att uppdraget om frystorkning behöver förtydligas då det inte framgår till vilka, hur många eller hur lång tid som den frystorkade maten ska planeras för. Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen levererar även måltider till andra förvaltningar och om även de ska innefattas behöver det förtydligas.

Förvaltningen ser även att ett helhetsgrepp på stadenövergripande nivå krävs för införandet av egen produktion av frystorkad mat. Flera förvaltningar i Göteborgs Stad är beroende av varandra och samarbete kommer krävas.

Det finns aspekter av ökad sårbarhet med egen produktion och framför allt risk för stora totala omkostnader för att uppnå den robusthet som krävs för att produktionen ska kunna upprätthållas även under krig. Bland annat behöver kontinuerlig, det vill säga avbrottsfri, elförsörjning för själva produktionen samt tillgång till varmvatten säkerställas över tid.

⁴ Förstudien inkluderade endast kommunens egen verksamhet och exkluderar därmed den hemberedskap som alla invånare själva ansvarar för.

Det behöver därför utredas närmare om kostnaderna kopplat till att skapa den robusthet som behövs i sin helhet överväger kostnaderna för att istället köpa in frystorkad mat eller andra långvarigt hållbara livsmedel från extern producent.

Förvaltningens bedömning är att utifrån ett beredskapsperspektiv spelar det mindre roll om förvaltningen har en egen produktion av frystorkad mat eller om likande livsmedel upphandlas och lagerhålls. Detta eftersom det är livsmedelslagret som till sist utgör beredskapsförmågan och inte hur det lagerhållna livsmedlet har producerats.

Förvaltningens samlade bedömning är därmed att motionen bör avstyrkas.

Julia Mårtensson

Babbs Edberg

Avdelningschef

Förvaltningsdirektör