

Handläggare
Markus Ekvall
Kostchef
Samhällsbyggnadsförvaltningen
0140-682 30

Mottagare
Teknik- och griftegårdsnämnden
Kommunfullmäktige

markus.ekvall@tranås.se

Motion gällande mat för krisberedskap – yttrande till kommunfullmäktige

Förvaltningens förslag till beslut

att teknik- och griftegårdsnämnden föreslår kommunfullmäktige att avslå motionen om att utreda möjligheten till att frystorka mat. Detta med anledning av att förslaget inte är genomförbart inom ramen för nuvarande kärnuppdag. Frystorkning för långtidslagring av livsmedel kräver särskild kompetens, utrustning och organisation, vilket kräver stora investeringar.

Sammanfattning

Kommunfullmäktige beslutade den 30 mars 2026 att remittera en motion till teknik- och griftegårdsnämnden. Motionärerna vill att Tranås kommuns kostavdelning ska utreda möjligheten att frystorka egenproducerad mat för att bygga upp ett långsiktigt livsmedelslager för krisberedskap.

Kostavdelningen har tagit ställning till motionen och gjort en bedömning utifrån verksamhetens uppdrag, livsmedelssäkerhet, ekonomi, kompetenskrav och praktiska förutsättningar. Bedömningen är att möjligheten till att frystorka mat inte bör utredas. Frystorkning av egenproducerad mat är inte en lämplig eller genomförbar lösning för kommunen. Föreslagna åtgärder skulle innebära organisatoriska, juridiska och ekonomiska risker och bedöms ligga utanför kostavdelningens kärnuppdag.

Beskrivning av ärendet

Den 30 mars 2026 inkom en motion till kommunfullmäktige, från Socialdemokraterna, gällande mat för krisberedskap. Beslut fattades av kommunfullmäktige att remittera motionen till teknik- och griftegårdsnämnden för yttrande.

I motionen lyfts behovet av att bygga upp ett kommunalt matlager genom att frystorka överskottsmat, vilket ger lång hållbarhet, låg vikt och bibehållen näring. Motionärerna menar att frystorkning inte bara skulle stärka kommunens krisberedskap utan också bidra till minskat svinn och bättre resursanvändning. Därför

föreslår motionärerna att kostavdelningen ges i uppdrag att utreda hur detta kan genomföras samt återkomma med förslag på placering och kostnad.

Förvaltningens bedömning

Förvaltningen anser inte att det är aktuell att utreda möjligheten att frystorka mat. Det finns flera skäl till förvaltningens hållning och dessa utvecklas nedan.

Kostavdelningens uppdrag

Kostavdelningens uppdrag är att säkerställa daglig produktion och leverans av säker, näringsriktig och kvalitativ mat till kommunens verksamheter. Att börja med frystorkning för långtidslagring av livsmedel skulle innebära att kostavdelningen tar ansvar för en ny typ av verksamhet som inte ingår i nuvarande uppdrag och som kräver särskild kompetens, utrustning och organisation.

Livsmedelssäkerhet och ansvar

Frystorkning för långtidslagring ställer höga krav på processkontroll, hygien, dokumentation och spårbarhet. Kommunen skulle genom ett sådant upplägg ta fullt producentansvar för livsmedel med mycket lång hållbarhet. Kostavdelningen saknar i nuläget förutsättningar, erfarenhet och rutiner för denna typ av produktion. Felaktig hantering kan innebära betydande livsmedelssäkerhetsrisker samt ett långsiktigt juridiskt ansvar för kommunen.

Ekonomiska konsekvenser

Förslaget innebär inte enbart investeringskostnader för utrustning utan även ökade kostnader för lokalanpassning, energi, förpackningsmaterial, service, underhåll och kompetensutveckling. Kostavdelningen bedömer att investeringen inte är kostnadseffektiv i förhållande till nyttan och att det saknas ekonomiskt utrymme för både investering och löpande drift.

Praktiska förutsättningar

För att frystorkning ska vara ändamålsenlig krävs jämna volymer och standardiserade produkter. I storköksverksamheten är överskottsmängderna varierande och svårförutsägbara och verksamheten arbetar redan aktivt med att minska matsvinnet. Tillgängliga volymer bedöms därför inte vara tillräckliga för att motivera en sådan lösning.

Krisberedskap i ett helhetsperspektiv

Kommunal krisberedskap bör vara robust, enkel att hantera och tydligt organiserad. En tekniskt komplex lösning såsom egen frystorkning bedöms inte vara den mest ändamålsenliga vägen för att stärka kommunens livsmedelsberedskap. Alternativa lösningar, exempelvis samverkan, upphandling eller lagerhållning av kommersiellt producerade produkter, bedöms ge högre driftsäkerhet och lägre risk.

Omvärldsanalys

En omvärldsbevakning med fokus på hur andra kommuner och offentliga aktörer arbetar med livsmedelsberedskap har genomförts och den visar att frystorkning av egenproducerad mat i kommunal köksverksamhet är ovanlig. I de fall frystorkning används sker detta i regel genom kommersiella aktörer med specialiserad produktion, etablerade kvalitetsledningssystem och tydligt avgränsat producentansvar.

Nationella och regionala riktlinjer samt rekommendationer inom området krisberedskap betonar istället vikten av:

- Samordning och samverkan mellan kommuner, regioner och statliga aktörer.
- Robust upphandling av hållbara livsmedel med lång lagringstid.
- Tydlig ansvarsfördelning och enkla, driftsäkra lösningar som kan anpassas vid behov.

De exempel som ibland lyfts fram internationellt, företrädesvis från danska kommuner, är kopplade till andra organisatoriska förutsättningar, större produktionsvolymerna och ofta till projektform eller extern drift. Dessa bedöms inte vara direkt jämförbara med Tranås kommuns förutsättningar eller kostavdelningens nuvarande uppdrag.

Sammantaget visar omvärldsanalysen att utvecklingen inom kommunal krisberedskap snarare går mot:

- Centraliserade eller regionala lösningar
- Samverkan med externa producenter
- Färdiga beredskapslösningar som minimerar teknisk och juridisk komplexitet

Mot bakgrund av detta bedöms frystorkning av egenproducerad mat inte vara en etablerad eller rekommenderad väg för kommunal livsmedelsberedskap.

Beslutsunderlag

- Tjänsteutlåtande, daterat 2026-05-21
- Kommunfullmäktige – beslut om remittering § 60, daterat 2026-03-30
- Motion gällande mat för krisberedskap, daterad 2026-03-30

Beslutet skickas till

Diariet, kommunfullmäktige, motionärerna och kostavdelningen

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Patrik Karlsson
Samhällsbyggnadschef

Markus Ekvall
Kostchef