

Motion om att Stockholms stad borde satsa på frystorkning av överbliven mat – en väg till ökad krisberedskap och minskat matsvinn

Två stora utmaningar som Stockholm stad står inför är matsvinnet i våra offentliga verksamheter och behovet av en robust livsmedelsförsörjning. För det är det viktigt att maten är god, så den äts upp, och att vi i Sverige ökar vår självförsörjning.

I händelse av en kris eller samhällsstörning kan tillgången till livsmedel snabbt försämrast. Enligt MSB:s rekommendationer bör kommuner ha en beredskap för att kunna försörja sin befolkning med mat under minst 100 dagar, idag saknar Stockholm en långsiktig strategi för detta.

Samtidigt slängs stora mängder livsmedel i Stockholms skolor och offentliga verksamheter, där fullt ätbar mat ratats av olika skäl. Idag slängs ungefär en tredjedel av all mat som produceras. Enligt Stockholms stads nu gällande matstrategi slänger vi cirka 19 kg ätbar mat per person och år och 26 kg mat och dryck hålls ut i avloppet. Både ur hållbarhets- och krisberedskapssynpunkt är detta inte acceptabelt.

Flera kommuner, såsom Linköping, Uppsala och Lycksele, har redan implementerat system där skolmat frystorkas och lagras för framtida bruk. Denna metod har visat sig vara både kostnadseffektiv och hållbar. Genom att frystorka och lagra mat som annars skulle ha kastats, kan Stockholm stad både minska sitt matsvinn och förbättra sin livsmedelsberedskap.

Genom att införa frystorkning av överbliven mat tar vi i Stockholm stad ett viktigt steg mot en mer hållbar och motståndskraftig livsmedelsförsörjning. Detta initiativ hade inte bara ökat krisberedskapen utan även bidragit till stadens miljömål genom att minska matsvinnet.

Mot bakgrund av detta föreslås kommunfullmäktige att besluta:

Att kommunstyrelsen, tillsammans med berörda förvaltningar, utreder möjligheten att införa frystorkning av överbliven mat i stadens offentliga verksamheter, med fokus på skolor och äldreboenden.

Att kommunstyrelsen, i samråd med utbildningsnämnden och berörda förvaltningar, inleder ett pilotprojekt i utvalda skolor för att testa insamling och frystorkning av överbliven mat och utvärderar dess effektivitet och hållbarhet.

Att kommunstyrelsen, tillsammans med berörda förvaltningar, utreder möjligheten att etablera ett kommunalt krislager av frystorkad mat för att stärka stadens beredskap vid kriser eller störningar i livsmedelsförsörjningen.

Stockholm den 28 april 2025

Kristin Jacobsson (C)

Claes Nyberg (C)