

Kommunledningsförvaltningen  
Jonas Erni

2023-11-27

Dnr KS 2023-144

Kommunstyrelsen

## Livsmedelsförsörjning vid höjd beredskap, beslut om beredskapslager i egen regi

### Förslag till kommunstyrelsens beslut

1. Beredskapslagret för livsmedel i Linköpings kommun ska bestå av frystorkade måltider producerade i egen regi och säkerställa livsmedelsförsörjningen av kommunens verksamheter under tre månader.
2. Kommundirektören får i uppdrag att säkerställa att en överenskommelse tecknas mellan Kommunledningsförvaltningen och Verksamhetsstöd och service gällande ansvarsfördelning, resurser, logistik och lagerhållning av frystorkad mat samt säkerställa att Lejonfastigheter projekterar placering och installation av maskinell utrustning.
4. Finansiering sker inom kommunstyrelsens investerings- och budgetram för 2024.

### Ärende

I dagsläget producerar Linköpings kommun ungefär 25 000 portioner per vardag till verksamhet inom skola, vård och omsorg. Livsmedelslager inom kommunens verksamheter är idag små och bedöms endast omfatta max två till tre dagar. Detta har även identifierats i det pågående arbetet med kommunens risk- och sårbarhetsanalys.

Sverige har i dag inget nationellt beredskapslager för livsmedel, men en utredning kring nationell samordning av försörjningsberedskapen pågår. Utredningen exkluderar det grundläggande ansvar kommunen har avseende livsmedelsförsörjning.

Enligt lagen om kommuners och regioners åtgärder inför och vid extraordinära händelser i fredstid och höjd beredskap (2006:544, 3 kap, § 1) ska kommuner vidta de förberedelser som behövs för verksamheten under höjd beredskap.

Planeringsförutsättningarna för kommunens krigsorganisation tydliggör behovet av en uthållighet av tre månader under krigsliknande förhållanden (KS 2021-169).

Kommunfullmäktige fattade den 28 september 2021, § 411 beslut om en investering i plan för 2024 på 50 miljoner kronor i syfte att inrätta ett beredskapslager för livsmedel.

Kommundirektören har gett Säkerhetsenheten/Civilt försvar samt och Verksamhetsstöd och service (VSS) i uppdraget att genomföra en förstudie för att identifiera möjligheter att säkerställa livsmedelsförsörjning under tre månader. Förstudien rekommenderar frystorkning av egenproducerade måltider i egen regi.

---

Beslutsunderlag:

Tjänsteskrivelse – Livsmedelsförsörjning vid höjd beredskap, beslut om beredskapslager i egen regi, 2023-11-27

Bilaga - Förstudie Livsmedel i beredskap - frystorkat

## Bakgrund

I Totalförsvarsbeslutet för 2021-2025 anges målen för civilt försvar. Ett av målen "att upprätthålla en nödvändig försörjning" vilket innebär att kommunen ska säkerställa livsmedelsförsörjning för skola, vård och omsorg även vid höjd beredskap och krig.

Förutsättningarna i den genomförda förstudien, bilaga 1, utgår från planeringsförutsättningarna för kommunens krigsorganisation. Kravet är att kommunen ska skapa en förmåga och uthållighet att under tre månader under krigsliknande förhållanden säkerställa sin livsmedelsförsörjning, vilket innebär produktion och lagerhållning av ca 2 500 000 portioner. Förstudien omfattar endast kommunens egen verksamhet och exkluderar därmed den hemberedskap som alla invånare själva ansvarar för. Förstudien inkluderar inte logistik och lagerhållning, vilket behöver utredas vidare.

Mot bakgrund av detta har kommundirektören beställt en förstudie avseende livsmedelsförsörjning som genomförts av Verksamhetsstöd och service i samverkan med Säkerhetsenheten/Civil beredskap.

Förstudien har tittat på olika sätt att säkerställa livsmedelstillgången vilket resulterat i att förorda frystorkning av egenproducerade måltider.

Att producera och frystorka mat i egen regi för beredskapssyfte är ekonomiskt mycket fördelaktigt. Maten kan produceras till låg marginalkostnad i befintlig verksamhet. Maten går att använda i ordinarie produktion när den lageromsätts. Extrakostnaden för frystorkning och paketering är mycket låg jämfört med andra alternativ som finns på marknaden. Tillgång och pris för frystorkad mat på marknaden är i dag osäker och utvecklas negativt utifrån kommunens perspektiv med högre priser och lägre tillgång. Vi kan snabbt nå resultat och vara flexibla i framtida kapacitet.

Förstudien ger exempel på flera fördelar bland annat utifrån ett hållbarhetsperspektiv och att kommunen får möjlighet att erbjuda fler arbetsmarknadsinsatser inom till exempel logistik och lagerhantering.

## Hantering och omsättning

Lagret ska kunna omsättas i ordinarie verksamhet. Därför redovisas kostnader för livsmedel, förpackning samt personalkostnad för tillverkning som kostnader i ett överlager. Övriga kostnader bokförs som driftskostnader.

Kost och restaurang tillverkar påsar med frystorkad mat och lagerför dem på anvisad plats. Påsarna kommer sedan lagras till dess att det är dags för dessa att omsättas i ordinarie produktion av kommunens måltidsorganisation alternativt användas i annan för kommunen viktig verksamhet.

Verksamhetsstöd och service säkerställer transport och logistik av färdigpaketerade lådor till och från anvisad plats. Verksamhetsstöd och service utser en koordinator på förslagsvis 10% för den löpande driften och hanteringen av frystorkad mat och tillhörande system.

## Ekonomiska konsekvenser

Kostnadsuppskattningen enligt bifogad förstudie är uppdelad på olika år för att visa på att kostnaden är högre tills dess att lagret av frystorkad mat är fullt utbyggt då driftskostnaden kommer att sjunka markant.

Nedanstående ekonomiska kalkyler bygger på kostnader i förstudien och vissa antaganden såsom val av maskiner, leverantör av förbrukningsvaror samt arbetsprocesser inom respektive lokal.

Driftskostnader (tkr)													
År	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Avskrivningar	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	1 100	0	0
Service maskiner	0	50	50	50	100	50	50	50	50	100	50	50	
Anpassning lokal	1 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Lagerplats	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Logistik	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	
Inventering	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Stallage lagerplatser	450	450	450	450	450	450	450	100	0	0	0	0	
Metallkärl	0	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	0	0	0	0	
Lagersystem	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Upphandling och projektledning	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Summa projektets kostnad	3 500	3 450	3 450	3 450	3 500	3 450	3 450	3 100	2 000	2 050	900	900	

Överlager (tkr)												
År	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Förbrukningsmaterial	2 160	2 160	2 160	2 160	2 160	2 160	2 160	1 512	1 512	1 512	756	756
Mat (12 kr/per portion)	4 320	4 320	4 320	4 320	4 320	4 320	4 320	3 024	3 024	3 024	1 512	1 512
Arbete (8 kr/portion)	2 880	2 880	2 880	2 880	2 880	2 880	2 880	2 016	2 016	2 016	1 008	1 008
	9 360	9 360	9 360	9 360	9 360	9 360	9 360	6 552	6 552	6 552	3 276	3 276

Mat som återbrukas (18 kr per portion 2022 års priser)								3 996	3 996	3 996	1 728	1 728
Kostnad för kommunen	12 860	12 810	12 810	12 810	12 860	12 810	12 810	5 656	4 556	4 606	2 448	2 448

Projektet rekommenderar att ett lagerhållningssystem för att hålla koll på vad som finns i lager, bör köpas eller utvecklas. Detta kan hanteras genom en investering på 2 mnkr, drift 0,1 mnkr. Detta är inte medtaget i ovanstående budget.

### År 1

Första året uppgår driftskostnaderna till 3,5 mnkr, dessa innehåller avskrivningar, lokalanpassningar, logistik, inventerings kostnader, stallage lagerplatser, lagersystem samt kostnader för upphandling och projektledning.

Kostnader som kan bokföras som ett överlager är förbrukningsmaterial exempelvis mylarpåsar, råvaror och arbetskostnader för att framställa påsarna med frystorkad mat.

Utöver detta kommer investeringar behövas på motsvarande 10 mnkr, vilka syns i driftskostnaderna som avskrivningskostnad på 1,1 mnkr per år.

## År 2-8

Från och med år 2 beräknas inga nya investeringar behövas då dessa ska vara färdiga redan år 1. Kostnader för metallkärl är medtagna i kalkylen för att kunna placera ut i uppvärmda utrymmen. I övrigt är driftskostnaderna, kostnader för överlager och investeringar desamma som tidigare under denna period.

## År 9-10

Driftskostnaderna sjunker något då metallkärl inte längre köps in, kostnaden för kommunen minskar då den redan producerade frystorkade maten kan återföras i ordinarie produktion och ersättas med nya påsar med frystorkad mat.

## År 11-12

När lagret är fullt utbyggt beräknas driftskostnaderna sjunka ytterligare till 1 mnkr per år. Möjligtvis kan det tillkomma en kostnad för underhåll av frystorkarna men den kan i sammanhanget ses som marginell.

Investeringarna finansieras inom kommunstyrelsens investeringsram för 2024. Driftskostnaderna på 3,5 miljoner kronor per år finansieras inom kommunstyrelsen budgetram för 2024.

## **Kommunala mål**

Ökad trygghet, säkerhet och minskad segregation.

[Länk till kommunfullmäktiges övergripande mål](#)

## **Jämställdhet**

Ärendet berör livsmedelsförsörjning under höjd beredskap eller krigsliknande förhållanden och en jämställdhetsanalys bedöms därför inte vara relevant.

## **Samråd**

Samråd har skett mellan Verksamhetsstöd och service/Kost och restaurang, Säkerhetsenheten/Civil beredskap och Lejonfastigheter. Samtliga tillstryker förstudiens förslag.

## **Uppföljning och utvärdering**

Verksamhetsstöd och service ansvarar för att regelbundet redovisa projektet utifrån fastställd tidplan och ekonomisk budget till Säkerhetsenheten/civil beredskap.

## **Kommunledningsförvaltningens helhetsbedömning**

[Klicka och skriv]

### **Information eller förhandling enligt lag (1976:580) om medbestämmande i arbetslivet**

MBL-information eller förhandling är inte påkallad.

Kommunledningsförvaltningen

Paul Håkansson

Beslutet skickas till:  
Säkerhetschefen  
Servicedirektören  
Lejonfastigheter AB  
Kansliet (uppdrag)