

När krisen kom



Monica Pettersson
Madeleine Boström

När krisen kom

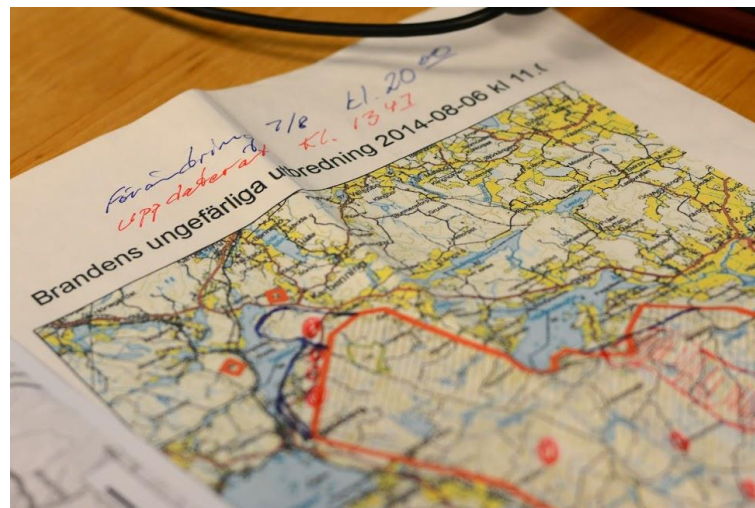
- Skogsbranden Västmanland 2014
- Skogsbränderna i Sala 2018
- Skillnader
- Bra att tänka på

Skogsbranden i Västmanland 2014

- Liten gnista 31 juli
- Ca 13.000 ha
- Under kontroll 11 augusti
- Räddningsinsats ytterligare en månad

- Måltidsenheten
 - Mat till frivilliga
 - Evakuerat äldreboende
 - Beställning livsmedel och engångsmaterial

 - 3 augusti – 14 augusti



” vi undrar båda två –
vilka ”håller i krisen”?”



Kommunens utvecklingsarbete efter skogsbranden 2014...

- Krisledning
- Bemanning
- Samordning
- Samverkan

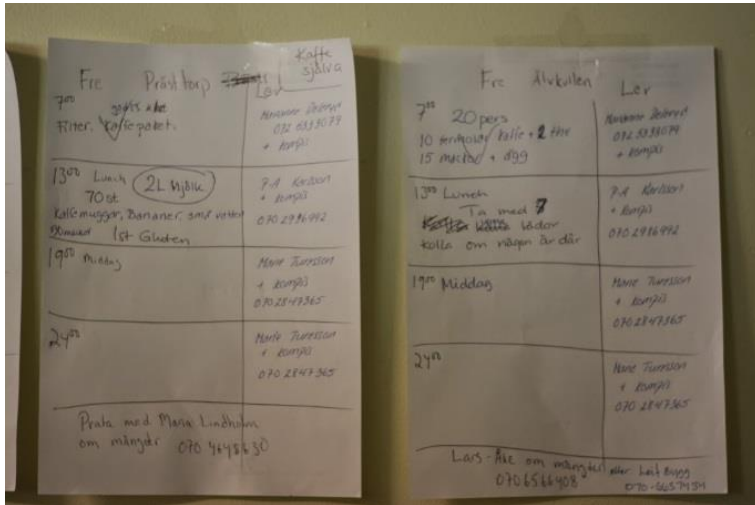
Bränderna i Sala 2018

- Startade måndag 4 juni 2018
- Fler bränder utbröt i olika områden
- Krisledningsstab aktiverades under tisdagen



- **Måltidsenheten**
- Mat och dryck till räddningspersonal, militär samt kommunens egen personal
- 1200portioner/dag fördelat på frukost, lunch, middag och nattmat
- Samverkan med hemvärn samt en privat aktör.

Skillnaden 2018 i jämförelse med 2014



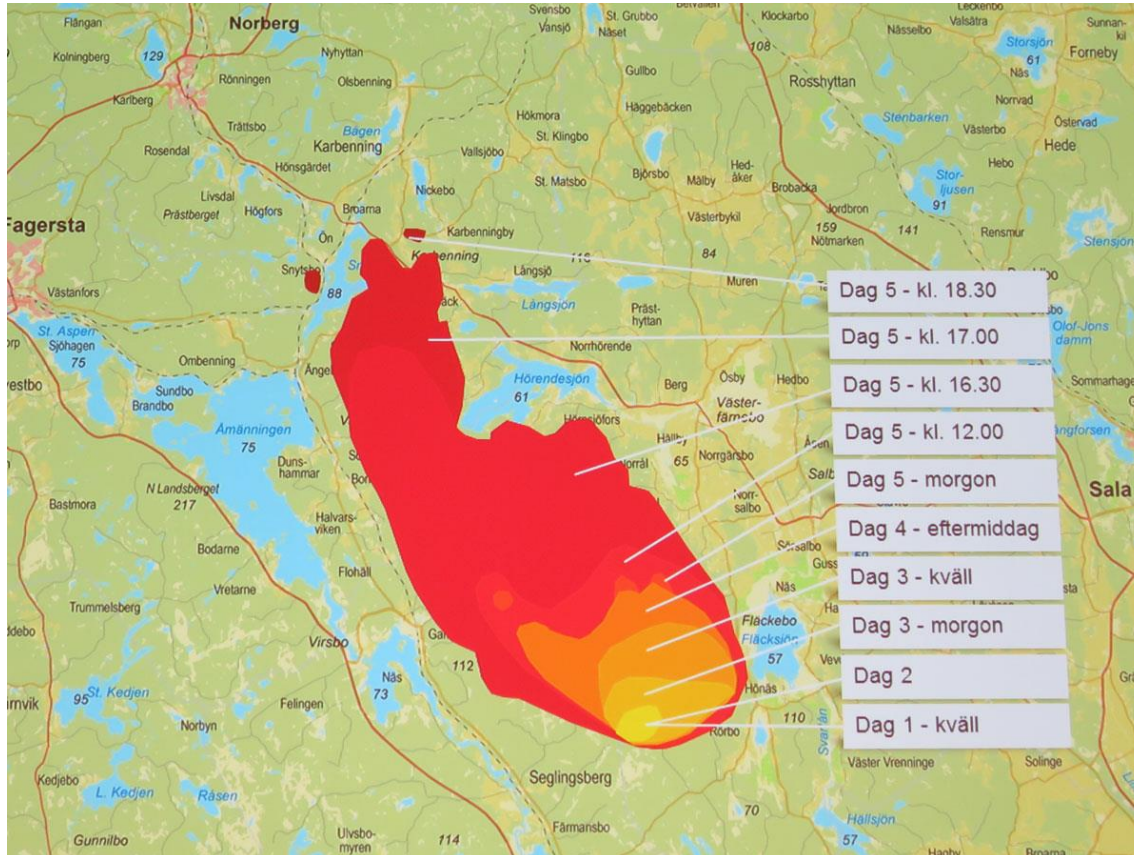
Matförsörjning för räddningspersonal och militärer

	frukost	lunch	middag	nattmat		Notering
hämtas kl ->	07:00	12:00	17:00	21:00	Hämtas av FRG från	
	antal	antal	antal	antal		
06-juni onsdag		150	150	150		Försvarsmakten ordnar förtäring
07-juni torsdag		280	280	320	70 Vallaköket	Antal innehåller 30 från Gata Park
08-juni fredag		285	285	285	70 Vallaköket	Gata Park ordnar mat till sig själva
09-juni lördag		270	270	270	270 Gillet6, lastkaj	Antal utifrån besked 7/6 från stabschef
10-juni söndag		270	270	270	Gillet6, lastkaj	OBS! Gillet6 ställer upp på måndag om det behövs, enl ök 8/6 kl 15:30 mellan Leo och Jane. Meddela Leo! Meddela även Per Rickman FRG!

Bra att tänka på...

- När börjar krisen?
- Planera långsiktigt
- Välj så ren mat som möjligt
- Vilken utrustning kan användas?
- Samarbete med privata aktörer?
- Ta hand om din personal
- Om maten inte går åt?

När börjar krisen?



Ofta inser man att det är kris lite för sent

Bra att tänka på...

- När börjar krisen?
- Planera långsiktigt
- Välj så ren mat som möjligt
- Vilken utrustning kan användas?
- Samarbete med privata aktörer?
- Ta hand om din personal
- Om maten inte går åt?

Välj så ren mat som möjligt



Svårt med specialkost

Logistik

Bra att tänka på...

- När börjar krisen?
- Planera långsiktigt
- Välj så ren mat som möjligt
- Vilken utrustning kan användas?
- Samarbete med privata aktörer?
- Ta hand om din personal
- Om maten inte går åt?

Bra att tänka på...

- När börjar krisen?
- Planera långsiktigt
- Välj så ren mat som möjligt
- Vilken utrustning kan användas?
- Samarbete med privata aktörer?
- Ta hand om din personal
- Om maten inte går åt?

Ta hand om din personal



Schemaplanering

Personalen kan vara personligt drabbade

Om maten inte går åt?



Går det använda i egen verksamhet?

Finns det möjlighet att ge till
hjälporganisationer?

Bra att tänka på...

- När börjar krisen?
- Planera långsiktigt
- Välj så ren mat som möjligt
- Vilken utrustning kan användas?
- Samarbete med privata aktörer?
- Ta hand om din personal
- Om maten inte går åt?

Viktigast...

Ni fixar det här!