



## Övergripande åtgärder

Beslut/åtgärder på kommunövergripande nivå som behövs i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

- Prioritera vilka produktions- och mottagningskök som ska hållas öppna i händelse av kris. Observera att detta bör göras i samverkan med t ex förskola, skola och fritidshem.
- Kontrollera att prioriterade kök är prioriterade även i kommunens nödvattenplan. Se också till att det framgår av nödvattenplanen vilka kök (även mottagningskök och andra verksamheter, t ex förskolor, skolor och fritidshem) som ev stängs vid en kris.
- Inventera riskerna att tvingas stänga kök vid problem med avloppet. Diskutera tänkbara scenarier med VA-avdelningen. Är det ok att brädda vissa avlopp? Går det att tömma vissa avloppspumpstationer med slambil?
- Fastställ en rutin för hur och av vem beslut fattas om att gå i krisorganisation och i vilken omfattning. Med krisorganisation avses i det här fallet att vissa verksamheter prioriteras medan andra stängs, att endast prioriterade brukare försörjs med livsmedel och att alternativa arbetsrutiner och krismenyer tillämpas m m.
- Fastställ en rutin för hur beslutet förmedlas till berörda verksamheter.
- Inför en ev händelse med nödvattenförsörjning har köken behov av rena dunkar. Dunkar kan vara skrymmande och förrådsutrymmena i köken är begränsade. Finns möjligheter till central förvaring av dunkar om det bedöms vara det mest lämpliga alternativet?
- Se över behovet av ev utökat förrådsutrymme i eller i anslutning till köken och möjligheterna att åtgärda det.
- Se över behov och möjligheter till reservkraftsättning av köken.
- Se över behov och möjligheter till trycksättning av köken.