



## Rutin/checklista – Förberedande åtgärder

Exempel på förberedande åtgärder i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

Tänk på att vissa av åtgärderna även kan vara aktuella för prioriterade mottagningskök och gör en lista även för dem.

- Endast prioriterade brukare ska försörjas med livsmedel i händelse av kris. Utgå från kommunens prioritering över vilka verksamheter som ska hållas öppna respektive stängas i händelse av kris. Beräkna hur många portioner som behöver produceras om krisen medför att vissa verksamheter stängs, t ex skola, förskola och fritidshem.
- Fastställ en plan för ev omlokalisering om något av produktionsköken måste stängas och produktionen bedrivs i annat kök. Vilken personal, utrustning och matvaror behöver flyttas och hur.
- Genomför bemanningsplanering enligt anvisningarna från projektet Personalförsörjning i kris.
- Inventera vilka kommunala kök och landstingskök som finns inom en timmes bilresa från den egna kommunen. Körtiden utgår ifrån en maximal varmhållningstid på två timmar och 30 minuter har avsatts för hantering vid vardera produktionsköket- och mottagningsköken.
- Inventera tillgängliga resurser för alternativa tillagningsmetoder, t ex stekhällar med gasolbränsle eller kolgrillar.
- Slut avtal med Landstinget om kylta matlådor till biståndsbedömda i händelse av kris.
- Vid brist på vatten uppstår problem med disken. Håll lager av engångsartiklar för att klara driften i två veckor.
- Planera för hantering av nödvatten i kök och på toaletter. Nödvattnet levereras vanligtvis i 1 000-literstankar på lastkajen och vattnet måste bäras in. Se till att ha rena dunkar att bära och förvara vatten i. Se även till att ha dunkar med tappkran som kan ställas vid diskhon/tvättstället för att underlätta handtvätt.
- Kontrollera om det går att koppla nödvatten till diskmaskinerna och skriv i så fall en instruktion detta.
- Diskutera tänkbara scenarier med VA-avdelningen. Kan toaletterna användas och spolas manuellt med hink? Spola inte mellan kissarna och lägg papperet i en soppåse. Använd sanitetspåsar, s k Biobags,

för nr 2. Dessa kan läggas i soporna eller grävas ner. Det är samma påsar som används för matavfall. Ha en rulle Biobags till toaletterna i lager.

- Anpassa vid behov beställningspunkterna för handsprit, ytdesinfektion, hushållspapper m m för att klara två veckor utan vatten.
- Gör en rangordning av de råvaror som vanligtvis finns i förråd så att de med kortast hållbarhet används först och att så lite som möjligt förfärs. Observera att det kan vara olika rangordning beroende på typ av händelse, om kylar och frysar fungerar eller inte, om det är sommar eller vinter. Skriv gärna en instruktion om alternativ förvaring för att skydda råvarorna. Förmedla instruktionen även till mottagningsköken.
- För in en rutin att göra beställningen av matvaror två veckor innan de ska användas. På så vis minimeras risken att bli utan varor om beställningssystemen slås ut.
- Sammanställ en kontaktlista med viktiga telefonnummer. Tänk på att använda befattning hellre än personnamn för att göra det lättare att hålla listan aktuell. Glöm inte bort de frivilligorganisationer som finns i närheten, t ex Civilförsvarsföreningen med sina frivilliga resursgrupper (FRG) samt Motor- och transportenheten (MTE) med sina bandvagnar.
- Förbered webbsidor med intern krisinformation som kan aktiveras i händelse av kris.
- *Behövs en särskild delegering internt inom kostenheten i händelse av kris?*