

# Steg för steg i beredskapsarbetet

En guide till Beredskapshandbok för offentliga måltider



Livsmedelsverket

# Kom igång med beredskapsarbetet




1

Vad ska vi göra och vad behövs då?

## Undersök förutsättningarna

- Vad är måltidsorganisationens uppdrag och mandat? Finns det ett uppdrag och en förväntan från kommun- eller regionledning utöver ansvarsprincipen?
- Undersök vad som ligger inom måltidschefens ansvar och mandat.
- Ta kontakt med beredskapssamordnaren.
- Finns det tidigare framtagna dokument om beredskap? Samverka med beredskapssamordnaren.
  - Risk- och sårbarhetsanalys
  - Nödvattenplan
  - Plan för reservkraft
- Vilka verksamheter är viktiga att hålla igång vid kris/störning (ex vård och omsorg).
- Vilken tid och budget finns avsatt för att arbeta med beredskap?
- Ta reda på om beredskapsarbetet kan omfatta känslig information? I så fall – hur ska kommunikation och dokumentation ske på ett säkert sätt?

 Läs [Inledning och Förberedelse och förankring](#).



## Exempel på resurser:

- Personal
- Livsmedel (ex leverantörer, lagerutrymmen)
- El
- IT/telefoni


2

Vilka behöver vi prata med och vilka behöver prata med varandra?

## Informera och involvera

- Informera personalen inom måltidsverksamheten om ansvar och mandat.
  - Ha en dialog med relevanta beslutsfattare om deras ansvar och mandat. Ta eventuellt stöd av beredskapssamordnaren.
  - I samverkan med beredskapssamordnaren – identifiera andra relevanta verksamheter och intressenter.
- Fyll i mall: [Samverkanskarta](#)  
Sammanställ kontaktppgifter**
- I samverkan med beredskapssamordnaren – involvera de olika aktörerna i samverkanskartan i beredskapsarbetet.
  - Identifiera vad som behöver kommuniceras, till vilka och hur:
    - På olika nivåer inom den egna organisationen
    - Inom andra organisationer
    - Finns det befintliga nätverk som är relevanta?

**Fyll i mall: [Kommunikationsplan](#)**

 Läs del A, Måltidsorganisationens sammanhang.

**3**

Vet vi allt vi behöver veta?  
Har vi allt vi behöver?

### Kartlägg måltidsverksamheten

- Vilka aktiviteter utförs i verksamheten? Ta fram ett flödesschema.
- Vilka aktiviteter måste alltid fungera, oavsett vad som händer?
- Vilka resurser är nödvändiga för att utföra de prioriterade aktiviteterna?

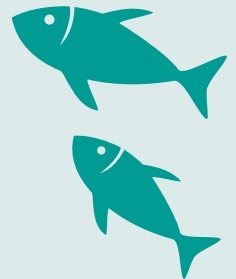
Fyll i mall: [Konsekvensanalys](#)

 Läs del B, Måltidsverksamhetens kontinuitetshantering.

Vilka händelser är det mest troligt att er verksamhet kan utsättas för?

Exempel på händelser\* som ni skulle kunna råka ut för:

- översvämning
- värmebölja
- snöstorm
- skogsbrand
- pandemi



\*Titta gärna i kommunens Risk- och sårbarhetsanalys.

**4**


Hur förberedda är vi? Vad kan bli ett problem och hur allvarligt är det i så fall?

### Identifiera och åtgärda brister

Fyll i mallarna: [Riskbedömning och Kontinuitetsplan](#)

- Identifiera och bedöm sårbarheter och risker för respektive resurs.
- Identifiera befintliga reservlösningar för respektive resurs och dokumentera dessa.
- Vilka sårbarheter och risker har ni ännu inte hittat en lösning för?
- Lista allt som behöver åtgärdas för att stärka beredskapen.
- Ta fram en åtgärdsplan för varje identifierad brist.
- Prioritera vilka åtgärder som är nödvändiga att genomföra omgående. Utse en ansvarig som ska genomföra de prioriterade åtgärderna och bestäm när de ska vara klara.
- Ta fram en långsiktig plan för att åtgärda de brister som inte omedelbart behöver omhändertas.

 Läs del B, Måltidsverksamhetens kontinuitetshantering.

 Läs del C, Att säkra måltider vid störning.

**5**

Vad behöver vi ha nedskrivet och lätt tillgängligt?

### Sammanställ framtagna dokument

- Det bör finnas en övergripande beredskapsplan (inklusive kontinuitetsplaner) för hela måltidsverksamheten.
- Det bör finnas en krispärm för varje kök, exempelvis reservlösningar för olika händelser (kontinuitetsplaner), kontaktuppgifter till samverkansparter och krisrätter med tillhörande recept.

 Läs del D, Dokumenterad och fungerande beredskap.

# Håll beredskapsarbetet levande

## Underhåll och utveckla löpande

- Ta med beredskapsarbetet i verksamhetsplaneringen.
- Var lyhörda för förändringar i förutsättningarna och justera reservlösningarna vid behov.
- Vidareutveckla arbetet genom att kontinuerligt prova nya idéer.
- Se över och uppdatera beredskapsplan och krispärmar vid behov.



Läs del D,  
Dokumenterad  
och fungerande  
beredskap.

## Öva regelbundet

- Öva för att testa så att reservlösningarna fungerar.
- Öva i samverkan med beredskapssamordnare och andra relevanta aktörer.
- Använd gärna vårt diskussionsstöd (övningskort) när ni övar.

Den här steg-för-steg-guiden har vi tagit fram för att vägleda måltidsverksamheter mot en starkare beredskap. Guiden baseras på Beredskapshandbok för offentliga måltider, en skrift som på detaljerad nivå belyser beredskapsarbete i måltidsverksamhetens olika delar.

Du hittar handboken och mallarna vi hänvisar till på:

[livsmedelsverket.se/beredskapshandbok](https://livsmedelsverket.se/beredskapshandbok)

Du hittar diskussionsstöd för övningar på:

[livsmedelsverket.se/ovningskortlek](https://livsmedelsverket.se/ovningskortlek)