Beredskap inom offentlig måltidsverksamhet

En enkät- och intervjustudie kring kommunernas offentliga måltidsverksamhet i Jönköpings län

Länsstyrelsen
Jönköpings län

Titel:	Beredskap inom offentlig måltidsverksamhet - En enkät- och intervjustudie kring kommunernas offentliga måltidsverksamhet i Jönköpings län
Författare:	Gabriella Rådberg och David Torsson
Utgivningsår:	2026

Innehållsförteckning

BEREDSKAP INOM OFFENTLIG MÅLTIDSVERKSAMHET 1
INLEDNING OCH BAKGRUND 4
Om studien 4
Måltidsberedskap en viktig resurs för totalförsvaret 5
Om beredskap i offentlig måltidsverksamhet på nationell nivå 5
SAMMANSTÄLLNING ENKÄTSVAR 7
Kök, lager och distribution 7
Antal tillagnings- och mottagningskök 7
Planer för prioritering 7
Kapacitet för ökning 8
Planer och rutiner 8
Beredskapsplaner 8
Kontaktvägar och rutiner vid en krissituation 9
Krismenyer 10
Rutiner för personal utan köksvana 11
Utbildning och övning 11
Sammanfattning av enkätsvar 12
SAMMANSTÄLLNING INTERVJUER 13
Ansvar och planer 13
Politisk stöttning och styrning 14
Utmaningar och behov 14
Goda exempel 15
ÖVERGRIPANDE SLUTSATSER OCH BEHOV FRAMÅT 15
Tillgängligt stöd 16
BILAGOR 18
BILAGA 1 – ENKÄT AVSEENDE KOMMUNERNAS MÅLTIDSVERKSAMHET 19
BILAGA 2 – INTERVJUMANUS 26

Inledning och bakgrund

Enligt rekommendationer från Myndigheten för civilt försvar (tidigare Myndigheten för samhällsskydd och beredskap), bör varje hushåll ha resurser för att klara minst en vecka utan hjälp utifrån. I händelse av kris kommer stöd från samhället först och främst att riktas till dem som har svårt att klara sig på egen hand.

Den offentliga måltidsverksamheten förser barn, äldre och sjuka med ett eller flera mål mat per dygn och är därmed en av våra samhällsviktiga verksamheter. En fungerande vård, skola och omsorg är viktigt för att vårdnadshavare ska kunna gå till jobbet och så att samhället ska kunna fungera även i händelse av kris. Ur ett beredskapsperspektiv är alltså den offentliga måltidsverksamheten en särskilt viktig resurs för att skapa ett robust och motståndskraftigt samhälle.

Som en del i uppdateringen av handlingsplanerna i den regionala livsmedelsstrategin, har Länsstyrelsen i Jönköping genomfört en kartläggning av kommunernas beredskap inom den offentliga måltidsverksamheten i Jönköpings län.

Syfte med kartläggningen är att skapa en bättre bild av hur väl rustade länets kommuner är för att klara störningar inom den offentliga måltids-verksamheten. Målet med undersökningen är också att fånga upp eventuella behov ute i kommunerna samt att hitta och dela goda exempel för att stärka länets totala beredskap.

Om studien

Studien har genomförts dels via en enkät, dels med uppföljande intervjuer.

Enkäten har skickat till kostcheferna i alla 13 kommuner i länet. Enkäten innehåller frågor inom olika områden som berör beredskapsarbetet inom måltidsverksamheten. Länsstyrelsen har mottagit enkätsvar från 11 kommuner.

Enkätsvaren har därefter följts upp med intervjuer med kostchefer i tre av kommunerna. Resultaten vi fått in utgör ett viktigt bidrag till Länsstyrelsens totalförsvarsarbete.

Måltidsberedskap en viktig resurs för totalförsvaret

Med dokumentet *Utgångspunkter för totalförsvaret 2025–2030* beskrev Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (numera Myndigheten för civilt försvar) och Försvarsmakten vad som bör utgöra grunden för totalförsvarsarbetet i Sverige de närmaste fem åren. Länsstyrelsens arbete med totalförsvarsplanering präglas till stor del av utgångspunkterna i dokumentet.

Utgångspunkter för totalförsvaret 2025–2030 beskriver ett antal typsituationer som ska vara dimensionerande i olika aktörers totalförsvarsarbete.

En av typsituationerna handlar om att NATO-allierade styrkor etablerar baseringsområden och genomför transporter i Sverige. Sverige kommer då bedriva värdlandsstöd – alltså bland annat tillhandahålla transport- och logistiktjänster samt skydd till dessa styrkor. Värdlandsstödet kan också inbegripa stöd i form av förläggnings- och utspisningsverksamhet.

Under en krigssituation kommer det sannolikt förekomma stora flyktingströmmar i Jönköpings län, både från andra delar av landet eller från utlandet.

I arbetet med totalförsvarsplanering ser Länsstyrelsen kommunernas måltidsberedskap som en viktig resurs som skulle kunna bli aktuell att använda både i arbetet med värdlandsstöd och när det gäller mottagande av flyktingar.

Om beredskap i offentlig måltidsverksamhet på nationell nivå

På nationell nivå visar en kartläggning gjord av Livsmedelsverket att cirka 7 av 10, alltså 68 procent av landets kommuner, har en beredskapsplan för att säkra matförsörjningen i förskolor, skolor och äldreomsorg vid en kris[1]. Trots att rapporten framhäver att frågan om måltidsberedskap har blivit mer prioriterad på senare år, så innebär det att drygt en tredjedel av de kommuner som omfattades av kartläggningen saknar en plan för att kunna upprätthålla måltiderna i förskolor, skolor och äldreomsorgen vid en kris, eller ytterst krig[2].

I kartläggningen lyfts ett antal olika faktorer fram som kan påverka om en kommun har en beredskapsplan för sin måltidsverksamhet eller inte.

[1] 7 av 10 kommuner har en beredskapsplan för maten i förskolor, skolor och äldreomsorgen
[2] 7 av 10 kommuner har en beredskapsplan för maten i förskolor, skolor och äldreomsorgen

Kommunens storlek och resurser är en sak som kan påverka. Små kommuner med små måltidsorganisationer har enligt kartläggningen ofta svårare att prioritera och genomföra beredskapsarbete parallellt med den dagliga verksamheten[3].

Prioritering och medvetenhet inom kommunledningen är ett annat exempel som kan påverka. Att mat och måltider får högre prioritet på den kommunala agendan — både som en del av vardaglig service och som samhällsviktig verksamhet, ökar sannolikheten att en beredskapsplan finns[4].

I de fall där kommuner har upprättat planer, framgår att stöd och riktlinjer från myndigheter har underlättat arbetet. Myndigheter (som Livsmedelsverket) har under senare år erbjudit verktyg, riktlinjer och stödmaterial, exempelvis handböcker och checklistor, som kommuner kan ta stöd av i arbetet med att utveckla beredskapsplaner[5].

Ytterligare en bidragande faktor är hur den kommunala måltidsverksamhetens organisation och ansvarsfördelning är strukturerad. I kommuner där det finns tydligt ansvar för måltidsverksamhet, till exempel en måltidschef eller motsvarande, är det enklare att driva beredskapsarbete. I kommuner där ansvar och struktur är otydlig kan det bli svårare[6].

Sammanfattningsvis ger kartläggningen en bild av att det finns behov av stöd och stöttning i beredskapsplanering inom den offentliga måltidsverksamheten i landet som helhet. I denna rapport har vi för avsikt att identifiera behov som finns i Jönköpings län.

[3] Ibid
[4] Ibid
[5] https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/artiklar/2025/l-2025-nr-14---fakta-om-offentliga-maltider-2024/
[6] 7 av 10 kommuner har en beredskapsplan för maten i förskolor, skolor och äldreomsorgen

Sammanställning enkätsvar

I avsnittet nedan presenteras resultatet från enkätsvaren. En del enkätsvar publiceras av sekretesskäl inte i denna rapport. 11 av länets 13 kommuner har svarat på enkäten.

Kök, lager och distribution

Antal tillagnings- och mottagningskök

Vissa kommuner har satsat på att ha många tillagningskök medan andra samlat sin tillagning till ett fåtal större enheter.

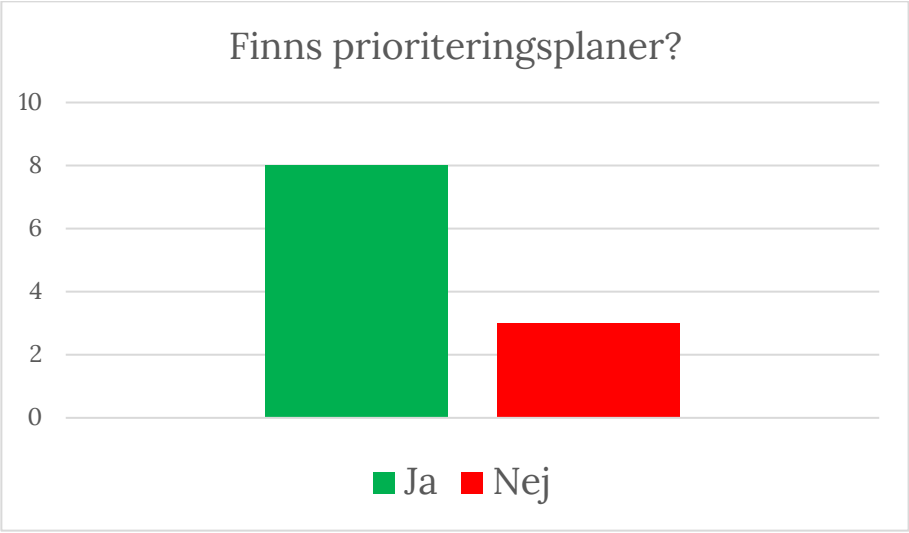
Fem kommuner har färre än 10 tillagningskök, fyra kommuner har mellan 10 och 30 tillagningskök och två kommuner har fler än 30 tillagningskök.

När det gäller mottagningskök ser fördelningen ut enligt följande:

Fyra kommuner har färre än 10 mottagningskök, fyra kommuner har mellan 10 och 30 mottagningskök och tre kommuner har fler än 30 mottagningskök.

Planer för prioritering

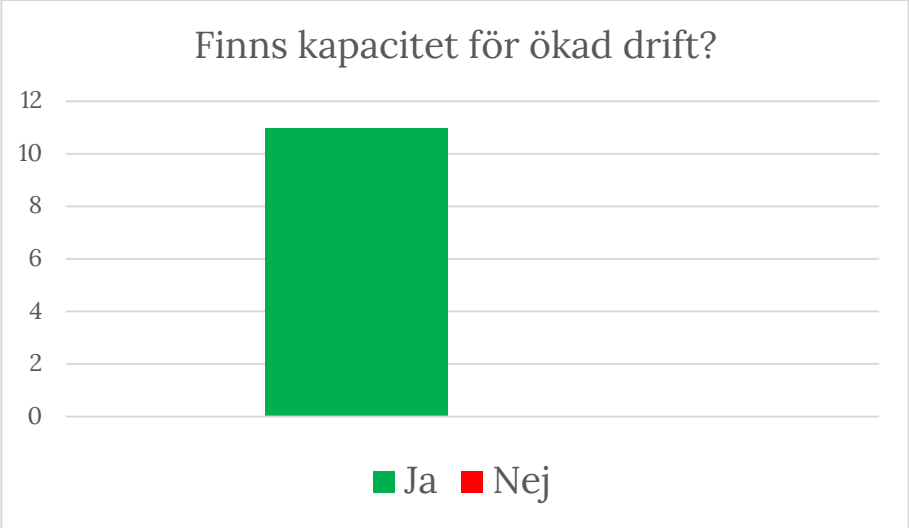
Finns framtagna planer för vilka kök som ska prioriteras för drift om störningar leder till resursbrist?



Figur 1. Prioriteringsplaner för drift vid störning.

Kapacitet för ökning

Förutsatt att det finns tillgång till råvaror, personal, el och vatten, finns det kapacitet att försörja ett ökat antal personer än i dagsläget? Detta kan exempelvis bli aktuellt om människor tillfälligt eller långvarigt söker skydd i kommunen på grund av krig eller kris.

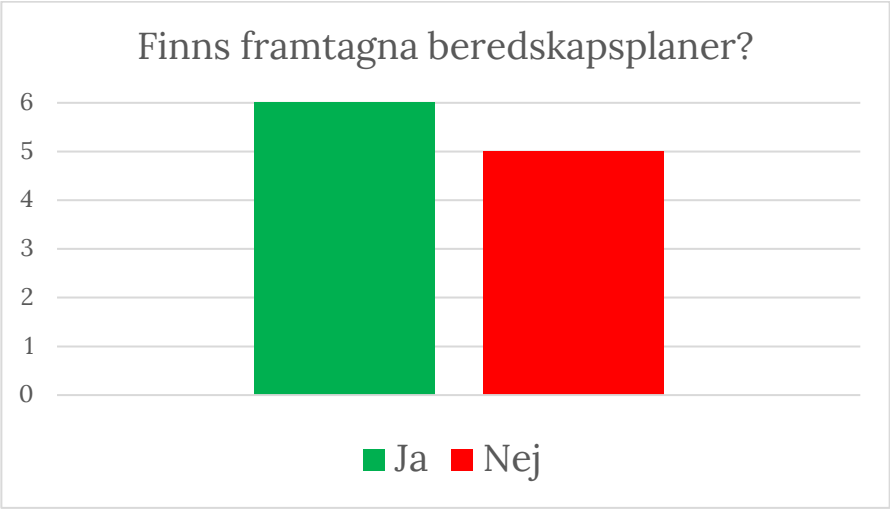


Figur 2. Kapacitet för ökad drift.

Planer och rutiner

Beredskapsplaner

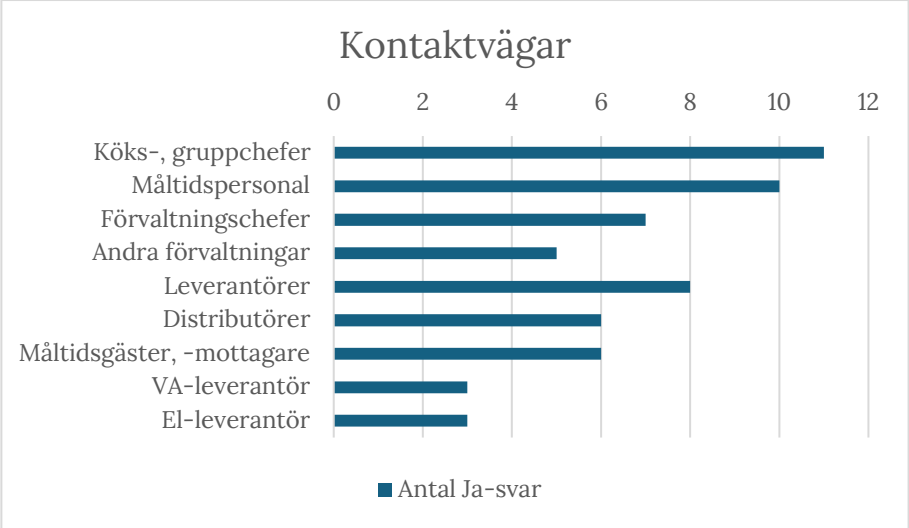
Har kommunen tagit fram beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning till skola, vård och omsorg?



Figur 3. Framtagna beredskapsplaner.

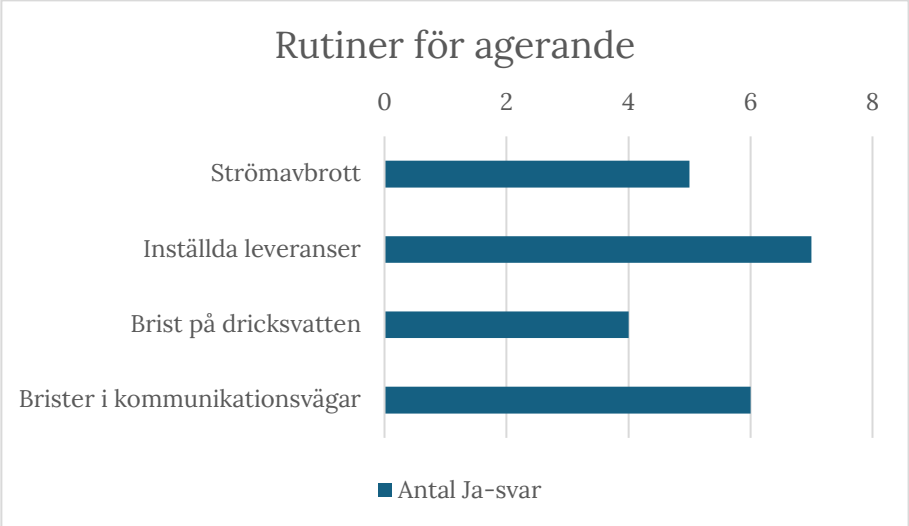
Kontaktvägar och rutiner vid en krissituation

Vid en krissituation, finns listor och tydliga kontaktvägar?



Figur 4. Färdiga listor med kontaktvägar vid en krissituation.

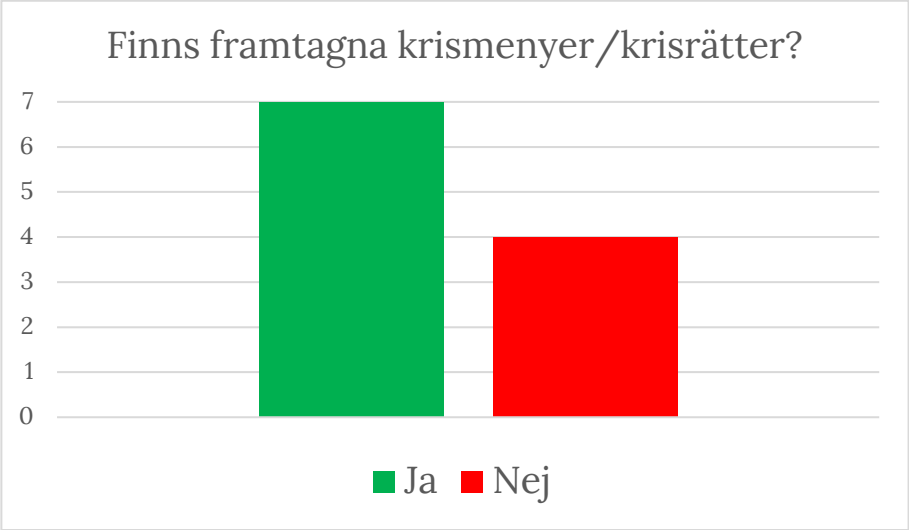
Finns rutiner för hur kökspersonalen ska agera i olika krissituationer?



Figur 5. Rutiner för agerande i krissituationer.

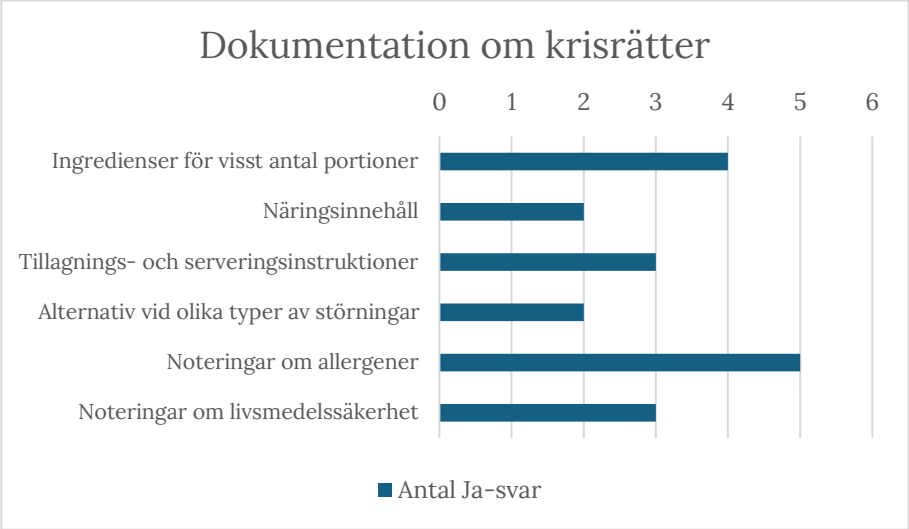
Krismenyer

Finns det framtagna krismenyer/krisrätter, det vill säga menyer som går att lagerhålla i varje kök och som kan tillagas utan tillgång till fungerande kyl- och frysskåp, spisar ugnar samt tillgång till dricksvatten?



Figur 6. Framtagna krismenyer/krisrätter.

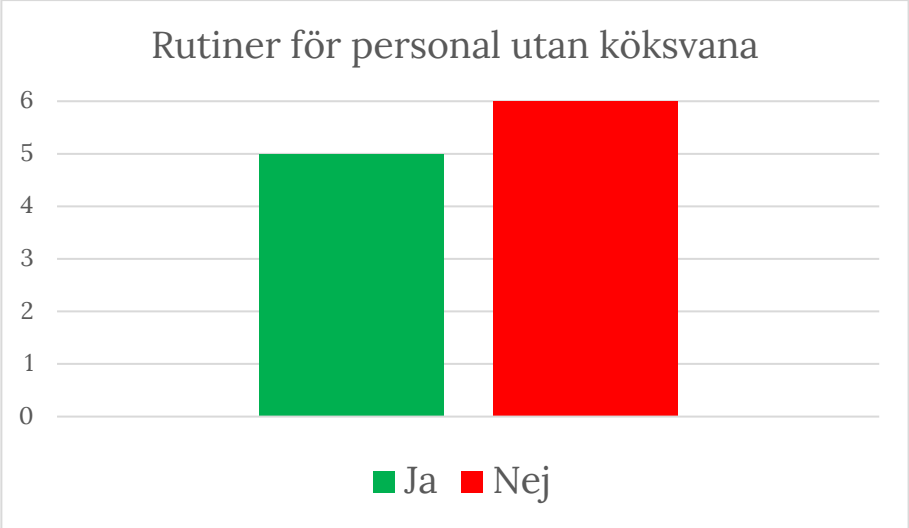
För de som svarat ja, finns det fysisk dokumentation/instruktioner om till exempel ingredienser och allergener?



Figur 7. Dokumentation om krisrätter.

Rutiner för personal utan köksvana

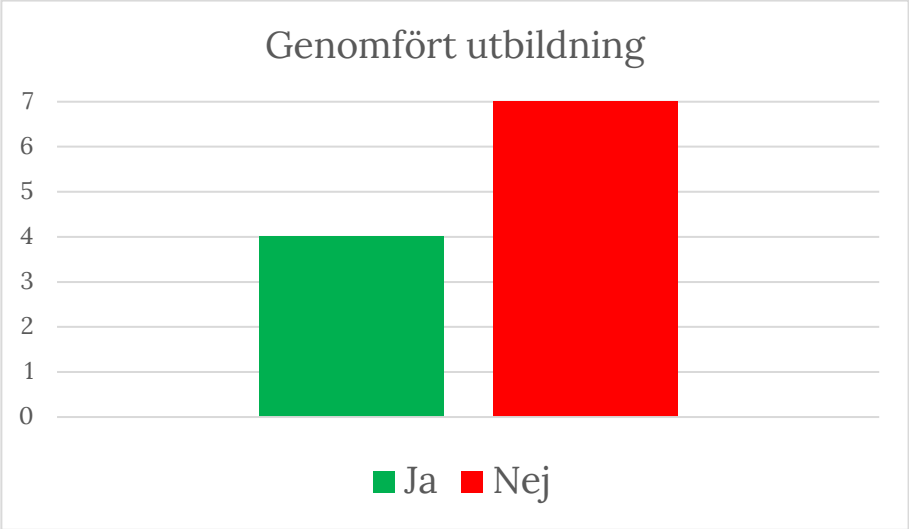
Vid akut personalbrist kan det krävas att personer utan köksvana behöver arbeta i köken. Finns rutiner/manualer för till exempel livsmedelshygien, åtkomst till arbetskläder och recept samt instruktioner för köksredskap?



Figur 8. Rutiner för personal utan köksvana.

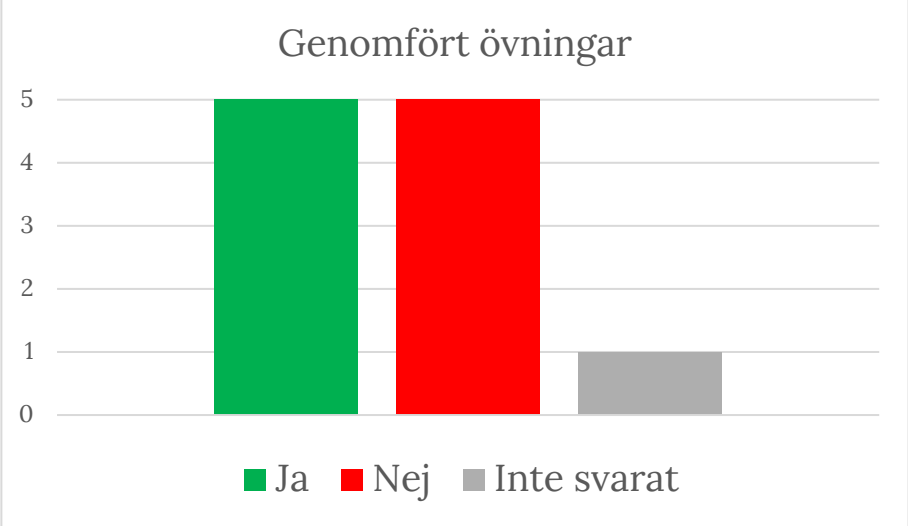
Utbildning och övning

Har ni genomfört utbildningar inom kommunens måltidsverksamhet med avseende på beredskaps- eller kontinuitetsplaner?



Figur 9. Genomfört utbildning.

Har ni genomfört övningar inom kommunens måltidsverksamhet med avseende på beredskaps-eller kontinuitetsplaner?



Figur 10. Genomfört övningar.

Sammanfattning av enkätsvar

Alla svarande kommuner har angett att det finns kapacitet att öka produktionen förutsatt att det finns tillgång till råvaror, personal, el och vatten.

Åtta av 11 kommuner har dessutom prioriteringsplaner för vilka kök som ska prioriteras för drift vid störningar.

Dock uppger fem kommuner att de saknar framtagna beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning.

När det gäller frågan om det finns listor och tydliga kontaktvägar vid krissituationer har samtliga kommuner angett att sådana finns till köks- och gruppchefer, och alla utom en kommun har även tydliga kontaktvägar till måltidspersonal.

Endast tre av 11 kommuner anger att de har tydliga kontaktvägar till leverantörer av el-, vatten- och avloppstjänster.

Svaren på frågan om rutiner för agerande vid olika störningar speglar svaren gällande framtagna beredskapsplaner – ungefär hälften av kommunerna uppger att de saknar framtagna rutiner för agerande vid störningar.

Sju av 11 kommuner har framtagna krisrätter som kan tillagas utan tillgång till fungerande kyl- och frysskåp, spisar ugnar samt tillgång till dricksvatten. Av dessa kommuner uppger fem av sju att det finns

information om allergener i krisrätterna men endast två kommuner anger att det finns information gällande näringsinnehåll.

Sex av 11 kommuner uppger att det inte finns framtagna rutiner som underlättar för personal utan köksvana att arbeta i köken under situationer med personalbrist.

Sju av 11 kommuner har svarat att de inte genomfört *utbildningar* inom kommunens måltidsverksamhet med avseende på beredskaps- eller kontinuitetsplaner. Däremot uppger hälften av de svarande kommunerna att de genomfört *övningar* inom området med sin måltidspersonal.

Sammanställning intervjuer

I tre av länets kommuner har uppföljande intervjuer genomförts med kommunernas kostchefer. Intervjuerna har följt samma intervjumanus, men det har även funnits möjlighet att fritt utveckla tankar kring beredskapsarbetet inom kommunal måltidsverksamhet.

Intervjufrågorna har berört tre områden:

- Ansvar och planer
- Politisk stöttning och styrning
- Utmaningar och goda exempel

Ansvar och planer

Alla tre kostchefer uppger att de har långt gående mandat att fatta beslut gällande frågor som rör måltidsverksamheten. Dock uppger samtliga att det saknas tillräckliga resurser, både ekonomiska och i form av tid, till att arbeta med beredskapsfrågor.

I en av kommunerna är ansvaret för måltidsfrågor delat mellan två olika förvaltningar eftersom förskolornas måltidsverksamhet ligger under barn- och utbildningsförvaltningen. Detta kan medföra utmaningar när det gäller hur styrande dokument ska utformas.

De tre kommunerna skiljer sig en del åt när det gäller hur mycket arbete med beredskapsfrågor som utförts inom måltidsverksamheten.

En kommun uppger att de har ett långt framskridet arbete med förvaltningsövergripande arbetsgrupper och gemensamt kontinuitets—arbete med berörda förvaltningar. Dessutom har man investerat i reservkraftaggregat, nödvattenkapacitet och krismenyer.

En kommun har genomfört krisövningar med skolornas måltids—verksamhet, men behövt begränsa omfattningen på dessa. Anledningen till begränsningarna var farhågor om klagomål från vårdnadshavare eftersom övningarna skulle utgöra en alltför stor avvikelse mot normal verksamhet.

Samtliga tre kommuner uppger att beredskapsfrågor inte tas upp i måltidspolicy eller andra styrande dokument. Däremot arbetas det med nya styrande dokument i alla tre kommuner där beredskapsfrågor kommer ingå.

Kommunerna vänder sig i första hand till Myndigheten för samhällsskydd och beredskap och Livsmedelsverket när de söker stöd i beredskaps—frågor inom måltidsverksamheten. En kommun framhäver också samarbetet inom kostchefsnätverket som en källa till kunskap och råd.

Två av de tre kommunerna uppger att de inte känner till Länsstyrelsens roll i beredskapsfrågor.

Politisk stöttning och styrning

På frågan om det finns ett intresse för beredskap inom måltids-verksamheten från de kommunala politikerna svarar samtliga tre kommuner nej.

- De tycker att det är vår boll, säger en av kostcheferna angående bristande intresse från kommunpolitiker.

Samtliga tre kostchefer anser att det saknas tillräckligt med tid och resurser till att utveckla beredskapen inom måltidsverksamheten. De får använda tid som egentligen behövs till ordinarie arbete vilket medför att annat blir lidande.

Utmaningar och behov

Politisk styrning och därmed resursbrist ser de tre intervjuade kostcheferna som en stor utmaning när det gäller beredskapsarbetet inom måltidsverksamheten.

En annan utmaning som nämns är svårigheter att hitta krismenyer med tillräckligt energiinnehåll till äldreomsorgens måltidsverksamhet.

Bristande kapacitet för livsmedelslagring lyfts också fram som en utmaning för den kommunala måltidsverksamheten.

Kostcheferna ser riktad information och utbildning till politiker i kommunerna som ett behov framöver, för att uppmärksamma att beredskapsarbetet är en prioriterad fråga.

Goda exempel

Kostcheferna uppmanades under intervjuerna att dela med sig av tips och goda exempel inom måltidsverksamhetens beredskapsarbete.

Vid arbete med att ta fram krismenyer upptäckte en kostchef att vegetariska alternativ ofta var fördelaktiga ur ett beredskapsperspektiv, både när det gäller förekomst av allergener och när det gäller lagerhållningskapacitet.

En annan uppmaning från kostcheferna är att ta vara på den kunskap, engagemang och finurlighet som finns hos personalen. Kökspersonal, och även annan personal i kommunerna, är lösningsorienterad och löser dagligen friktioner som uppstår i verksamheten.

Önskemål om ytterligare samverkan mellan kommunerna i länet och landet framkom också under intervjuerna.

Övergripande slutsatser och behov framåt

Efter genomgång av enkät- och intervjusvaren framkom några övergripande slutsatser som är gemensamma för flera kommuner:

- Cirka hälften av kommunerna i länet saknar framtagna kontinuitets- eller beredskapsplaner för sin måltidsverksamhet
- Samma gäller övning och utbildning, hälften av dem som svarat uppger att kommunen har genomfört utbildningar och övat sin kökspersonal inom beredskap
- Samtliga som svarat uppger att det saknas resurser, både ekonomiska och personella, för att ha utrymme att arbeta med beredskap i kommunens måltidsverksamhet
- Flera av dem som svarat på enkäten och i intervjuerna upplever att det saknas uppbackning från politiskt håll för att jobba med beredskapsrelaterande frågor inom sin kommuns måltids-verksamhet

Gällande kommunernas behov och önskemål om stöttning framgick att:

- Kommunerna efterlyser mer information ock konkreta verktyg för hur de kan stärka beredskapen inom sina måltidsverksamheter

- Bättre stöd och tydligare mandat från kommunledning kring hur kommunen måltidsverksamhet ska arbeta för att stärka sin beredskap
- Några kommuner lyfter behov av ökad lagringskapacitet av livsmedel
- Utökad samverkan mellan länets kommuner i arbetet med beredskapsfrågor efterfrågas. Man önskar också tydlighet kring Länsstyrelsens roll i beredskapsarbetet

Tillgängligt stöd

Det finns flera dokument, webbsidor och stödjande material som riktar sig till dig som arbetar inom offentlig måltid och som önskar få vägledning inom beredskapsarbetet. Nedan presenteras några av dessa.

Beredskapshandbok för offentliga måltider – Livsmedelsverket

En handbok framtagen av Livsmedelsverket som framför allt riktar sig till chefer för måltidsorganisationer. I handboken presenteras olika typer av erfarenheter, mallar och checklistor för att ge stöd i arbetet med att ta fram beredskapsplaner för måltidsverksamheter. Exempel på innehåll:

- planering för el- och vattenavbrott
- leveransstörningar
- alternativa menyer/krisrätter
- organisation och ansvar i kris

Länk: Beredskapshandboken för offentliga måltider (Livsmedelsverket)

Material för att stärka beredskapen för de offentliga måltiderna – Livsmedelsverket

Samlingssida med stödmaterial, övningsmaterial och diskussionsunderlag på Livsmedelsverkets webbplats. Sidan är avsedd för kommuner och regioner som vill starta eller vidareutveckla beredskapsarbetet.

Exempel på material:

- diskussionsunderlag för arbetsgrupper
- scenarier och övningar
- stöd för risk- och sårbarhetsanalys

- verktyg för utveckling av robust måltidsorganisation

Länk: Samlingssida för att stärka beredskapen för de offentliga måltiderna (Livsmedelsverket)

MATtanken – Beredskap i offentliga måltider

Ett nationellt projekt kopplat till Landsbygdsnätverket som samlar erfarenheter, exempel och inspiration från kommuner. Projektet är avslutat men sidan och dess innehåll finns fortfarande tillgängligt.

Exempel på innehåll:

- fallstudier från kommuner
- krisrecept baserade på svenska råvaror
- erfarenhetsbank

Länk: Beredskap och offentliga måltider (MATtanken)

Livsmedel och dricksvatten inom totalförsvar – RISE

En sida på RISE webbplats som lyfter behovet av robusta system för produktion, distribution och säkerhet i hela livsmedelskedjan. På sidan presenteras bland annat forskning och expertstöd till myndigheter, kommuner och företag.

Exempel på innehåll:

- risk- och sårbarhetsanalyser i livsmedels- och vattenförsörjning
- utveckling av lagringsstabila livsmedel
- säker livsmedelshantering och hygien
- Kostnadsfria webbinarier

Länk: Livsmedel och dricksvatten inom totalförsvar (RISE)

Beredskap i förskola och skola – Skolverket

Sida på Skolverkets webbplats som beskriver hur förskolor och skolor kan arbeta med beredskap inför kriser och krig. Den riktar sig främst till huvudmän, skolchefer och rektorer och ger stöd för hur verksamheten kan arbeta förebyggande och planera för störningar.

Exempel på innehåll:

- skolans och förskolans roll i Sveriges totalförsvar
- framtagande av kontinuitets- och krisplaner

- planering för olika typer av störningar i verksamheten
- utbildningar och övningar i krishantering
- stöd för hur personal kan prata med barn om svåra händelser
- verktyg och material för att stärka beredskapen i verksamheten

Länk: Arbeta med beredskap (Skolverket)

Bilagor

Bilaga 1 – Enkät avseende kommunernas måltidsverksamhet

Bilaga 2 – Intervjumanus

Bilaga 1 – Enkät avseende kommunernas måltidsverksamhet

Som en del i den nationella livsmedelsstrategin genomför Länsstyrelsen en kartläggning av kommunernas beredskap i den offentliga måltidsverksamheten.

Syfte med kartläggningen är att få en bättre bild av hur väl rustade kommunerna är att klara störningar inom den offentliga måltidsverksamheten.

Målet med undersökningen är att fånga upp eventuella behov ute i kommunerna samt delge goda exempel för att stärka länets beredskap.

Resultaten vi får in kommer också användas i vårt totalförsvarsarbete.

Med utgångspunkt från enkätsvaren kommer vi följa upp med intervjuer i några utvalda kommuner. För att hinna sammanställa resultatet av enkäten och utföra intervjuer i tid behöver vi få in ditt svar **senast den 26 september 2025.**

En ifylld enkät innehåller känslig information. Du ska därför skicka in ditt svar och eventuella bilagor **signalskyddat**. Vanlig e-post får **inte** användas. Kontakta din kommuns signalskyddsorganisation om hur du ska gå till väga om du är osäker.

Använder du signalskyddssystem Signe eller MGS ska svaren skickas till:

h.expedition.jonkoping@lansstyrelsen.se

Ange ”Enkät om kommuners måltidsverksamhet – diarienummer: 7453-2025 samt kommunnamn” som referens.

Saknar du möjlighet att skicka in digitalt ber vi dig kontakta ansvarig handläggare enligt nedan.

Frågor om enkäten kan ställas till:

David Torsson
Beredskapshandläggare

Beredskapsenheten
Länsstyrelsen i Jönköpings län
010-223 62 49

david.torsson@lansstyrelsen.se

Administrativ information

Vilken kommun svarar du för:

Aneby
Eksjö
Gislaved
Gnosjö
Habo
Jönköping
Mullsjö
Nässjö
Sävsjö
Tranås
Vaggeryd
Vetlanda
Värnamo

Kontaktuppgifter till den som fyllt i enkäten:

Namn:

Telefonnummer:

E-postadress:

Kök, lager och distribution

Hur många tillagningskök för offentlig verksamhet (förskola, skola, omsorgsverksamhet) finns i kommunen?

Bifoga adresser/koordinater till dessa i slutet av enkäten, eller via bilaga.

Hur många mottagningskök (inklusive serveringskök) för offentlig verksamhet (förskola, skola, omsorgsverksamhet) finns i kommunen?

Bifoga adresser/koordinater till dessa i slutet av enkäten, eller via bilaga.

Finns det framtagna planer för vilka kök som ska prioriteras för drift om störningar leder till resursbrist?

Ja

Nej

Hur stor kapacitet i antal portioner finns inom kommunens offentliga måltidsverksamhet i dagsläget? (Ange portioner per dygn och per vecka)

Per dygn

Per vecka

Förutsatt att det finns tillgång till råvaror, personal, el och vatten, finns det kapacitet att försörja ett ökat antal personer än i dagsläget? Detta kan exempelvis bli aktuellt om människor tillfälligt eller långvarigt söker skydd i kommunen på grund av krig eller kris.

Ja

Nej

Om Ja på ovanstående, hur många extra personer kan kommunen försörja med avseende på livsmedel, uppskattningsvis?

Om Nej på ovanstående, finns planer på att i framtiden utöka kapaciteten för att kunna omhänderta en ökad befolkningsmängd på grund av krig eller krishändelser?

Ja

Nej

Planer och rutiner

Har kommunen tagit fram beredskapsplaner, kontinuitetsplaner eller liknande för livsmedelsförsörjning och tillagning till skola, vård och omsorg?

Ja

Nej

Om ja, när gjordes det senast en revidering av planen/planerna?

Vid en krissituation, finns listor och tydliga kontaktvägar till:
(kryssa för varje aktuellt alternativ)

Köks-, gruppchefer

Måltidspersonal

Förvaltningschefer

Andra förvaltningar

Leverantörer

Distributörer

Måltidsgäster, -mottagare

Vatten- och avloppsleverantör

El-leverantör

Finns rutiner för hur kökspersonalen ska agera i händelse av:
(kryssa för varje aktuellt alternativ)

Strömavbrott

Inställda leveranser

Brist på dricksvatten

Brister i kommunikationsvägar (telefon, IT-system)

Finns det framtagna krismenyer/krisrätter, det vill säga menyer som

går att lagerhålla i varje kök och som kan tillagas utan tillgång till fungerande kyl- och frysskåp, spisar, ugnar samt tillgång till dricksvatten?

Ja

Nej

Om ja, finns det fysisk dokumentation/instruktioner om följande: (kryssa för varje aktuellt alternativ)

Ingredienser för visst antal portioner

Näringsinnehåll

Tillagnings- och serveringsinstruktioner, inklusive tidsuppskattningar

Alternativ vid olika typer av störningar

Noteringar om allergener

Noteringar om hur arbetet med livsmedels-säkerheten påverkas vid vissa störningar

Vid akut personalbrist kan det krävas att personer utan köksvana behöver arbeta i köken. Finns rutiner/manualer för till exempel livsmedelshygien, åtkomst till arbetskläder och recept samt instruktioner för köksredskap?

Ja

Nej

Utbildning och övningar

Har ni genomfört utbildningar inom kommunens måltidsverksamhet med avseende på beredskaps- eller kontinuitetsplaner?

Ja

Nej

Om ja, hur genomfördes utbildningen? (kryssa för varje aktuellt alternativ)

Som en del av introduktionsutbildning av ny personal

Specifikt utbildningstillfälle

Om ja, när genomfördes den senaste utbildningen?

Vilka deltog vid utbildningen? (kryssa för varje aktuellt alternativ)

Förvaltningschefer

Köks-/gruppchefer

Måltidspersonal

Övrig personal

Har ni genomfört övningar inom kommunens måltidsverksamhet med avseende på beredskaps-eller kontinuitetsplaner?

Ja

Nej

Om ja, när genomfördes den senaste övningen?

Tack för ditt svar!

Bilaga 2 – Intervjumanus

Följer upp avsnitten i enkäten med mer öppna frågor. Under alla avsnitt frågas om svårigheter och behov men även möjlighet till allmänna funderingar och synpunkter inom området.

Ansvar och planer

- Beskriv övergripande hur måltidsorganisationen ser ut inom er kommun. Vem har mandat att fatta beslut? Vem tar initiativ till förändring?
- Har ni jobbat med beredskapsfrågor inom måltidsverksamheten? I så fall, ge exempel på aktiviteter som genomförts.
- Har det tagits fram styrande dokument i er kommun där beredskapsarbete inom måltidsverksamhet tas upp? Exempelvis en måltidspolicy?
- Upplever du att det är tydlig vad kommun ska göra för att bygga upp beredskapen inom er måltidsverksamhet?
- Upplever du att det är tydligt vad andra myndigheter gör inom området livsmedelsberedskap?
- Vart vänder ni er om ni behöver råd kring vad som ska göras?
- Är det någon särskild myndighet/ organisation dit ni vänder er för att hämta information och vägledning kring frågorna?
- Känner du till vad Länsstyrelsen har för roll i beredskapsfrågor?

Politisk stöttning/styrning

- Upplever du att det finns ett intresse för beredskap inom måltidsverksamhet hos den kommunala politiken?
- Upplever du att ni får gehör för att kunna arbeta med beredskapshöjande insatser? Från kommunledningen? Politiken?
- Upplever du att det finns tid till att bedriva utvecklingsarbete / planera framåt för att stärka beredskapen inom kommunens måltidsverksamheter?
- Om ja, vem ansvarar i så fall för det?

- Om nej, vem eller vilka tycker du borde ansvara för det?

Utmaningar och goda exempel

- Beskriv de största utmaningar för er kommun i arbetet med att bygga upp beredskap inom er måltidsverksamhet.
- Vilka är era främsta behov?
- På vilket sätt önskar du stöttning från Länsstyrelsen?
- Kan du ge några exempel på framgångsfaktorer, eller goda idéer som du vill dela med dig av?

Länsstyrelsen
Jönköpings län

www.lansstyrelsen.se/jonkoping