



Vejledning til at udarbejde en Beredskabsplan for at sikre levering af måltider i den offentlige sektor under en krisesituation

**Vejledning til at udarbejde
en Beredskabsplan for at
sikre levering af måltider
i den offentlige sektor
under en krisesituation**



INDHOLD

| | |
|--|----|
| 1 Om Vejledningen til at udarbejde en Beredskabsplan | 5 |
| 1.1 Hvorfor er en Beredskabsplan relevant? | 5 |
| 1.2 Hvad er en fødevarekrise? | 5 |
| 1.3 Sådan påbegyndes arbejdet med en Beredskabsplan | 6 |
| 2 Kortlægning af risikoprofilen for måltidsforsyning | 7 |
| 2.1 Kortlægning af rutiner under normale forhold | 7 |
| 2.2 Brug af flowdiagrammer til at kortlægge risikoprofilen for et køkken | 7 |
| 3 Ændrede praksisser, samarbejdspartnere og ansvarsområder | 9 |
| 3.1 Identificering af centrale interessenter og nytilkomne | 9 |
| 3.2 Forstyrrede forhold inducerer nye opgaver | 9 |
| 3.3 Beslutningskompetence og ansvarsområder | 10 |
| 3.4 Kommunikation | 10 |
| 4 Refleksion over krisehåndtering | 12 |
| 4.1 God praksis for refleksion over krisehåndtering | 12 |
| 4.2 Flere ressourcer: StratKIT-netværk og værktøjssæt | 12 |

1 OM VEJLEDNINGEN TIL AT UDARBEJDE EN BEREDSKABSPLAN

1.1 Hvorfor er en Beredskabsplan relevant?

Den offentlige sektor leverer dagligt et betydeligt antal måltider i hele Europa og det viser, at mange mennesker er afhængige af den mad, der serveres i daginstitutioner, hospitaler, plejehjem, på kommunale og statslige arbejdspladser, samt i fængsler og hos de væbnede styrker. Samfundets afhængighed af en kontinuerlig forsyning af måltider i den offentlige sektor er tydelig. Under normale omstændigheder er den offentlige sektor i stand til effektivt at levere måltider, men dette kan ændre sig i krisetilfælde. Lokale, nationale og internationale situationer kan opstå, der forstyrrer den offentlige måltidsservice i varierende grad. Offentlig måltidsservice er derfor et spørgsmål, der vedrører en mangfoldighed af interessenter, f.eks. på kommunalt niveau, nationalt eller i et køkken eller offentlig institution.

Store begivenheder som COVID-19-pandemien med nedlukning og restriktioner samt den massive strøm af flygtninge fra Ukraine har vist, at lokale myndigheder må finde nye måder at håndtere den offentlige måltidsservice under forstyrrede forhold. Eksempler på afbødende foranstaltninger for at imødegå sådanne forhold inkluderer omorganisering af forsyningskæden eller behovet for at oprette nye faciliteter til madlavning og servering. En anden erfaring fra disse kriser er, at myndigheder og måltidsudbydere måske skal interagere og samarbejde med nye aktører, for eksempel grupper af frivillige eller fødevarerbanker i forbindelse med fødevaredistribution. Lokale myndigheder spiller en central rolle i at sikre langsigtet robusthed i den offentlige måltidsservice, og tilpasningen til skiftende omstændigheder kræver en høj grad af fleksibilitet og beredskab fra de centrale interessenter involveret i indkøb, madlavning og distribution af måltider. Der er behov for at identificere potentielle risici og sårbarheder i stabile tider for at forbedre beredskabet hos centrale interessenter i krisetider. Erindringer fra især lukning af daginstitutioner og skoler under COVID-19-pandemien og ændringer i måden, skolemåltider blev leveret på, har inspireret denne vejledning.

Vejledningen er beregnet til at støtte centrale interessenter med at udarbejde planer for bedre håndtering under forstyrrede forhold, så produktion og distribution af offentlige måltider kan opretholdes. Vejledningen erstatter ikke nationale eller lokale planer, der allerede er

udarbejdet af relevante myndigheder. Vejledningen giver heller ikke rådgivning om f.eks. fødevarerisici. **Vejledningens formål er alene at inspirere interessenter inden for offentlige måltider til, hvordan de kan handle i situationer, hvor normale indkøbs-, produktions- og distributionsrutiner forstyrres af mindre eller større begivenheder. Dette er, hvad vi betragter som "beredskab".**

Vejledningen præsenteres på et generisk niveau, og læseren opfordres til at tilpasse enhver idé eller anbefaling til deres egen kontekst, situation og land. Vejledningen er udviklet for primært at imødekomme behovene hos kommuner og deres (klynger af) køkkener, hvor yderligere målgrupper kan være f.eks. producenter af måltider eller aktører i forsyningskæden. Vejledningen suppleres med et værktøjssæt, der tilbyder redskaber til krisehåndtering og redskaber til at forbedre bæredygtigheden af det offentlige måltid. Værktøjssættet er tilgængeligt på denne hjemmeside: [Velkommen til Værktøjsskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider – StratKIT Værktøjsskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](https://sustainable-public-meal.eu/da/)

Vejledningen er resultatet af forskningsaktiviteter og nationale interessentkonsultationer i otte lande i Østersøregionen. Projektet StratKIT+ involverer partnere (offentlige, vidensinstitutioner, mm.) fra Danmark, Estland, Finland, Tyskland, Letland, Litauen, Polen og Sverige. Forfatterne til vejledningen påtager sig ikke noget ansvar for resultater eller hændelser, der måtte opstå som følge af brugen af hverken vejledningen eller StratKIT+ værktøjssættet.

1.2 Hvad er en fødevarerkrise?

En krise er en situation, der tydeligt adskiller sig fra det "normale" og fremkalder store ændringer i daglige rutiner. En fødevarerkrise opstår, når fødevarerforsyningen pludseligt bliver forstyrret i betydeligt omfang, regelmæssig offentlig måltidsservice ikke kan opretholdes, eller der sker en pludselig stigning i antallet af personer, der er afhængige af mad fra offentlige institutioner. Dette kræver beredskab, netværksdannelse og handling, hvilket er hovedformålene i denne vejledning.

En krise kan udløses af eksterne forhold med stor indvirkning på normaliteten. Drivere af fødevarerkrise, der har stor indvirkning på tilgængeligheden af mad for borgere, kan være følgende:

- Sundhedskrise - f.eks. forurening af fødevarer eller begrænsninger i menneskelig mobilitet for at forhindre smitsomme sygdomme
- Økonomisk krise - f.eks. hurtigt stigende fødevarerpriser
- Sikkerhedskrise - f.eks. krig og konflikter
- Økologisk krise - f.eks. naturkatastrofer, der forårsager betydelige forstyrrelser i fødevarerforsyningskæder eller fysiske barrierer for adgang til mad

Kriserne kan føre til:

- Lukning og begrænsninger af fødevareraktiviteter (produktion, markeder, måltidsservice osv.)
- Lukning og begrænsninger af restauranter og kantiner
- Lukning og begrænsninger af skoler og som følge heraf suspendering af skolemåltider
- Begrænsninger i personlig mobilitet

Disse lukninger eller begrænsninger kan resultere i reduceret adgang til mad og ændrede distributionsydelse, hvilket kræver handling fra de interessenter, der er ansvarlige for at levere offentlige måltider. Disse forstyrrede situationer har vist, at kommuner skal handle hurtigt for at opretholde leveringen af offentlige måltider; nye aktører er vigtige for at realisere fødevarerforsyning under ændrede omstændigheder, og især børn, ældre og flygtninge er afhængige af offentlige måltider. Dog kan også mindre hændelser forårsage en fødevarerkrise, f.eks. hvis bestilte forsyninger ikke blev leveret, eller skolens kantinelokaler ikke var tilgængelige. I enhver situation ville en forstyrrelse af normale indkøbs-, produktions- og distributionspraksis kræve handling for at sikre en fortsat levering af offentlige måltider.

1.3 Sådan påbegyndes arbejdet med en Beredskabsplan

Tanken bag at have beredskabsplaner for den offentlige måltidsservice er at motivere centrale interessenter til at overveje, **hvilke handlinger der kunne være nød-**

vendige for at sikre fortsat levering af offentlige måltider under forstyrrede forhold. Dette kræver ledelseshandlinger på flere styringsniveauer: offentlige indkøb, madproduktion og måltidslevering. Beredskabsplaner bør tage højde for, hvad der skal gøres "nu" (for at være bedre forberedt på forstyrrede forhold) og i den nærmeste fremtid. At komme i gang med at arbejde på en beredskabsplan kræver en leder; denne vejledning er rettet mod relevante personalegrupper på kommuneniveau (f.eks. i afdelingen for måltidsservice). Beredskabsplaner bør regelmæssigt opdateres for at sikre deres gyldighed.

Når beredskabsplaner opstilles for offentlige måltider, er det vigtigt, at planerne udarbejdes i samarbejde med de centrale interessenter, der er involveret i indkøb, produktion og distribution af måltiderne. Planerne skal regelmæssigt gennemgås og opdateres sammen med de centrale interessenter for at sikre deres gyldighed og anvendelighed. Det er en god rutine at gennemgå og tilpasse planen efter en krisesituation og indføre ændringer i praksis og interessenter i planen.

Husk, at ændringer i én plan (f.eks. for et køkken) kan påvirke planer udarbejdet af andre enheder eller interessenter. I en krisesituation er det af allerstørste betydning, at aktører kan arbejde sammen; derfor skal grænsefladerne for forskellige interessenters beredskabsplaner justeres og omhyggeligt overvejes.

For at en beredskabsplan skal fungere, er det vigtigt, at dem der handler ved, hvad de skal gøre. Det er derfor en god idé at træne forskellige personalegrupper i tider med normale forhold. En kortlægning af normale forhold er afgørende; dette forklares i afsnit 2. For eksempel kunne indkøbsansvarlige trænes i at finde lokale leverandører, eller kokke kunne trænes i at udvikle opskrifter til madkasser i stedet for til kantineforplejning. Et meget vigtigt emne for træning er samarbejde på tværs af forskellige interessentgrupper. Erfaringer fra COVID-19-nedlukningen viste, at opmærksomhed på grænsefladerne mellem interessenter var vigtig for en succesfuld alternativ levering af offentlig måltidsservice. Eksempler på grænseflader er hjemmesider til styring af frivillige grupper eller samarbejde med restaurantkøkkener.

2 KORTLÆGNING AF RISIKOPROFILER FOR MÅLTIDSFORSYNING

2.1 Kortlægning af rutiner under normale forhold

Der er mange forskellige målgrupper for offentlige måltider (hospitaller, børnehaver, skoler, plejehjem, militæret og mange flere). Mangfoldigheden af offentlige køkkener og måltidsdistributionssystemer er omfattende og indlejret i lokale forhold og institutionelle strukturer. Dette betyder, at beredskabsplanen skal udvikles med fokus på produktionsstruktur, beliggenhed, forsyningskæder og kritiske risici for hvert køkken i en kommune. For eksempel kan et køkken beliggende i et landområde være i en anden situation end et køkken i et byområde, når det kommer til at arbejde med lokale leverandører eller sikre skolemåltider. Det er også vigtigt at overveje, at risikoprofilen kan defineres for en klynge af køkkener, der opererer i et specifikt område under de samme betingelser. Grundlaget for en beredskabsplan er **oversigten over rutiner og beslutningskompetencer under normale forhold**. Dette bør være udgangspunktet for enhver beredskabsplan. Oversigten kan udarbejdes for at vise opgaver, personale, varer og materialer samt informationsflow, der er nødvendigt for hver fase i produktionslinjen fra indkøb til forbruger/borger. Derudover er det vigtigt at nævne ansvarsområderne for beslutningstagning. Oversigten over de normale forhold kan udarbejdes på et aggregeret niveau (generelle opgaver) eller med flere detaljer for at vise f.eks. forarbejdning af grøntsager og kød; produktion af frosne madvarer; returnerede varer osv. Emner, der kan overvejes for uddybning af normal-oversigten, er:

- Indkøbsstruktur
- Overholdelse af regler og standarder
- Produktionsstruktur (produktionskæder, arbejdsstationer, flow af varer og materialer)
- Udstyrsstatus og -styring
- Forsyningskæde(r)/leverandører af fødevarer, materialer og returnerede varer
- Distributionsstruktur for måltider
- Spiseomgivelser (f.eks. siddepladser og menneskestrøm)
- Affaldshåndtering
- Rengøring

En grundlæggende kortlægning gør det lettere at finde en alternativ løsning i en krisesituation. For eksempel påvirkede behovet for at opretholde social afstand under COVID-19-pandemien måden, hvorpå måltider blev serveret i offentlige institutioner. En løsning kunne være at organisere sikkerhedszoner.

[Oprettelse af sikkerhedszoner for at begrænse smitterisiko – StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](#)

Indkøbsafdelingen kunne have gavn af at have en grundlæggende oversigt over normale praksisser. I den oversigt kunne emner såsom følgende inkluderes:

- Udbudsprocedure(r)
- Identifikation og vurdering af leverandører
- Overholdelse af regler og standarder
- Oversigt over køkkener og måltidsserveringssteder
- Oversigt over personale tilgængeligt inden for indkøb, produktion og distribution af måltider
- Affaldshåndtering

2.2 Brug af flowdiagrammer til at kortlægge risikoprofilen for et køkken

Risikoprofilen for et offentligt køkken kan vurderes ved at se på f.eks. forsyningskædestrukturen (lang eller kort forsyningskæde og antal leverandører), antallet af leverede måltider (kommunens afhængighed af enheden), antallet af personer afhængige af offentlige måltider (f.eks. ældre, syge eller skolebørn), enhedens placering (f.eks. bymæssig eller landlig), teknologiens og udstyrets tilstand i køkkenet, personale og andre faktorer. Afhængighed af én leverandør kunne indikere en høj risikoprofil. At arbejde med flere forskellige lokale leverandører kunne være en måde at reducere risikoen for brud i forsyningskæden i en krisesituation. Husk på, at det tager tid at organisere forsyninger fra lokale landmænd eller fødevarerproducenter. Det er en god idé at udvikle et flowdiagram for at visualisere de forskellige komponenter i enhedens forsyningskæde(r). Ved at analysere flowdiagrammer over forsyningskæden kan køkkenet og dets leverandører identificere svage og stærke punkter og definere forholdsregler for at sikre fødevarerfor-

syningen. Når flowdiagrammet udarbejdes for et specifikt køkken, er det nyttigt til:

- Identificering af potentielle problemer eller risici, der kan opstå hvor som helst i køkkenets forsyningskæde;
- Hjælp til indkøbsafdelinger, køkkener og fagfolk med hurtigt at forstå, hvordan logistikken er organiseret;
- Lettelse af kommunikationen mellem interessenter, herunder grossister, producenter og andre involverede leverandører samt indkøbsansvarlige og kunder.

Skab forbindelse til lokale leverandører - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider (sustainable-public-meal.eu/da/)

Kortlægning af økologiske landmænd som leverandører - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider (sustainable-public-meal.eu/da/)

Et flowdiagram (Figur 1) kunne vise de handlinger og interessenter, der er involveret i levering af et måltid, og dermed kortlægge køkkens leverandører, produktionsfaciliteter, beholdninger og opbevaring samt distributions- eller service system. Når strømmen af varer og tjenester er visualiseret, anbefales det at tilføje strømme af penge og information til modellen. At have skabt dette overblik over varer, tjenester, penge og information vil hjælpe køkkenet med at identificere risici og sårbarheder.

Husk at dele det foreløbige flowdiagram med involverede leverandører og kunder. Dette vil hjælpe med at identificere sårbarheder, fremme samarbejde i krisetider og forkorte reaktionstiden under forstyrrede forhold. Det



FIGUR 1. EKSEMPEL PÅ ET FLOWDIAGRAM OVER FORSYNINGSKÆDE.

er en god idé at regelmæssigt opdatere flowdiagrammet og dele den opdaterede version med forsyningskædepartnere. For yderligere læsning, se [What is a supply chain diagram and how do you make one? | Indeed.com UK \(https://uk.indeed.com/career-advice/career-development/supply-chain-diagram\)](https://www.indeed.com/uk/career-advice/career-development/supply-chain-diagram).

Enhver forstyrrelse i offentlig måltidsforsyning har sin egen risikoprofil. Dette betyder for eksempel, at risici forårsaget af forstyrrelser i dagens måltidsdistribution er forskellige fra risici forbundet med en langvarig lukning af offentlige måltidsservices, f.eks. i skoler. Det anbefales at overveje risikoprofilen for forskellige scenarier omhyggeligt og identificere de kritiske faktorer, der kan skabe vanskeligheder med at opretholde produktion og distribution af måltider. Kritiske faktorer kan identificeres internt (f.eks. udstyrsnedbrud eller mangel på personale) eller eksternt (f.eks. forurening, nedlukning eller strømafbrydelser).

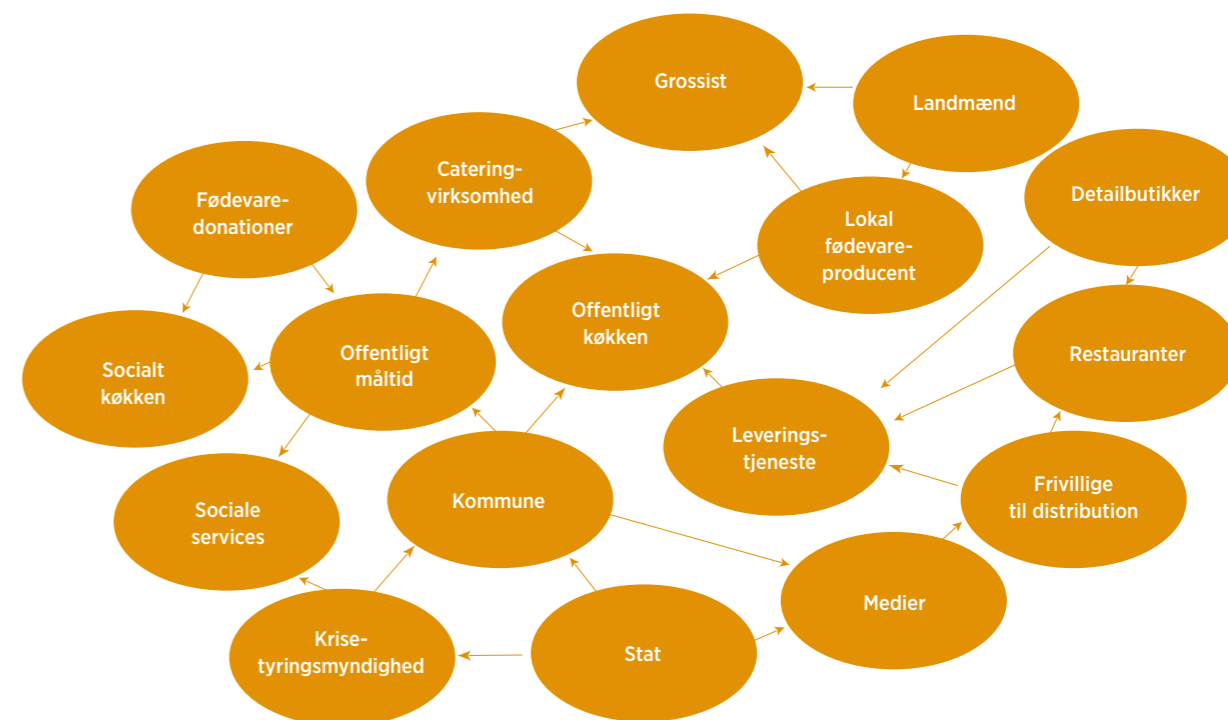
En beredskabsplan bør give støtte i krisetider og fungere som et strategisk dokument for kommunen. Det anbefales at udvikle handlingsforslag til, hvordan man håndterer forskellige kritiske risici. For eksempel, i tilfælde af forurennet drikkevand, udarbejd en beredskabsplan for, hvordan dette problem kan løses. Opgaven er at tænke fremad og liste potentielle løsninger for små og store hændelser. For at være forberedt på de risici, der er defineret for hvert scenarie, er det vigtigt at identificere de ressourcer, der ville muliggøre en vedvarende måltidsforsyning. Eksempler på interne ressourcer er nøglepersonalegrupper eller kontakter til leverandører, og eksterne ressourcer såsom frivillige eller køkkener tilhørende den private sektor, f.eks. cateringfirmaer eller restauranter. Når de interne og eksterne ressourcer er identificeret, er det vigtigt at tilføje denne information med kontaktoplysninger til beredskabsplanen. Det anbefales at arrangere et møde med centrale interessenter og drøfte roller og ansvarsområder i en krisetilstand.

3 ÆNDRERE PRAKSISSER, SAMARBEJDSPARTNERE OG ANSVARSOMRÅDER

3.1 Identificering af centrale interessenter og nytilkomne

Under normale forhold ville interessentnetværket omkring offentlige måltider være velkendt. Netværket inkluderer f.eks. indkøbsmyndigheden, det offentlige køkken, leverandøren af cateringtjenester, leverandører (f.eks.

grossister) og distributører. I en krisetilstand kan interessentnetværket ændre sig til at inkludere nye aktører, eller rollen for eksisterende aktører kan ændres. Det er derfor en god idé at udarbejde et interessentkort for at identificere de primære interessenter involveret i offentlige måltider under normale forhold (Figur 2).



FIGUR 2. ILLUSTRERING AF INTERESSENTKORTLÆGNING OMKRING OFFENTLIGE MÅLTIDER.

3.2 Forstyrrede forhold inducerer nye opgaver

Almindelige opgaver forbundet med leveringen af offentlige måltider kan være umulige at udføre under forstyrrede forhold, da dette kan føre til krav om nye praksisser, hurtig tilpasning til ændringer i forsyningskædestrukturen, osv. Tabel 1 giver idéer til, hvordan nye og eksisterende interessenter kan bidrage til disse nye typer af opgaver. Det er vigtigt at vide, hvilke yderligere interessenter (nytilkomne), der kunne involveres i levering af offentlige måltider, og hvilke potentielle opgaver disse interessenter kunne bidrage til. Et eksempel er behovet for at organ-

isere madkasser som erstatning for skolemåltider, hvilket fører til krav om at organisere en ny distributionsmodel. Et andet eksempel er behovet for at stille faciliteter til madlavning til rådighed for mange sårbare mennesker ved at organisere sociale køkkener.

[Skolemad til børn og unge i en krisesituation - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](https://sustainable-public-meal.eu/da/)

[Organisering af sociale køkkener i kommuner - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](https://sustainable-public-meal.eu/da/)

TABEL 1. EKSEMPLER PÅ NYE INTERESSETER (NYTILKOMNE) OG DERES POTENTIELLE MEDVIRKEN TIL LEVERING AF OFFENTLIGE MÅLTIDER.

| Nytilkomne | Potentielt bidrag / nye opgaver |
|---|---|
| Logistikvirksomheder | Distribution af måltider i by- og landområder |
| Restauranter og kantiner | Lokation for produktion af offentlige måltider |
| Landmænd og fødevarerindustri | Levering fødevarer |
| Fødevarerbanker/organisationer, der distribuerer overskudsmad | Levering af fødevarer og hjælp med distribution |
| Frivillige | Ethvert bidrag (hjælp til at lave mad, distribuere mad, kommunikation, oprette hjemmesider, osv.) |
| Cateringfirmaer | Pakning af madkasser (til erstatning af skolemad) |

Det kunne være en idé at tilføje nytilkomne til den allerede udarbejdede interessentkortlægning. Dette ville hjælpe med at visualisere, hvor nytilkomnes ressourcer kunne anvendes. Det kunne være en god idé at danne et interessentnetværk for at være forberedt på at samarbejde med nye aktører, f.eks. lokale restauranter, private chauffører eller lokale landmænd.

3.3 Beslutningskompetence og ansvarsområder

Det er vigtigt at overveje, hvem der har ansvaret for at handle i en krisesituation, da dette kan adskille sig fra beslutningskompetencer under normale forhold. Derudover er det vigtigt at afklare beslutningstagningens hierarki: hvem træffer beslutninger om hvilket emne, og hvem har den endelige "GO/No-GO"-beslutningskompetence. Husk på, at i krisetilfælde kan andre myndigheder blive involveret i beslutningstagningen, og nye procedurer kan blive pålagt; for eksempel kan statslige enheder eller velgørenhedsorganisationer blive en del af beslutningsprocessen og påvirke leveringen af offentlige måltider. Under forstyrrede forhold er det meget ofte en god idé at nedsætte et udvalg til at håndtere leveringen af offentlige måltider. Et udvalg kunne omfatte repræsentanter fra måltidsproducenter, indkøbere, distributører og andre organisationer eller interessenter, f.eks. forældre, frivillige, osv. Udvalget vil fungere som et forum for at dele information og understøtte beslutningstagningen. Med udgangspunkt i eksemplet med forstyrret levering af skolemåltider kunne et udvalg omfatte repræsentanter fra skolen (f.eks. forældre, køkkenchef og skoleledelse), indkøbsansvarlige fra kommunen, leverandører samt andre interessenter, der kunne bidrage til at organisere en løsning for at opretholde skolemåltider under den konkrete krise. Udvalget bør afholde regelmæssige møder for at overvåge situationen, vurdere løsningerne og træffe handling for at sikre fortsat levering af offentlige måltider. Det er vigtigt at rapportere om aftaler og planlagte handlinger og følge op under næste møde i

udvalget. Rapporteringen fra udvalgmøderne kan vise sig at være vigtige erfaringer for at opretholde kontinuiteten, f.eks. for skolemåltider, under en fremtidig krise.

[Oprettelse af en kantinekommission - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](#)

3.4 Kommunikation

Kommunikation skal tilpasses krisetilstanden, for eksempel justeres for at imødekomme alvoren af krisen (stor landsdækkende begivenhed eller et mindre lokalt problem). Kommunikation skal skræddersys til at formidle nøglebudskaber til de interessenter, der påvirkes af den ændrede måltidsforsyning, og til de interessenter, der er involveret i at opretholde produktionen af offentlige måltider (og genopretning, hvis det er situationen). For eksempel skal et cateringfirma være i dialog med kunderne for at informere om ændringer og hvordan måltidsforsyningen vil blive omorganiseret. Her kan kommunikationsafdelingen i kommunen være et vigtigt omdrejningspunkt. Beslutningstagere har brug for klar kommunikation og information for at identificere løsninger i krisetilfælde. Husk på, at kommunikation med beslutningstagere på kommuneniveau kan adskille sig fra kommunikationen med regionale eller nationale beslutningstagere.

En struktureret tilgang til kommunikation kunne være:

1. Definér målgrupper, der er relevante for produktion, levering og forbrug af offentlige måltider;
2. Afklar, hvilken information hver målgruppe ville have brug for i en krisesituation. Lav en liste over hovedkontakter: Hvem skal du informere? Hvem skal du have information fra?
3. Prioritér dine kommunikationshandlinger: Hvad er de mest akutte budskaber? Sørg for, at dem der er afhængige af offentlige måltider, er ordentligt

informeret om situationen og dens konsekvenser. Sørg for, at cateringfirmaer med servicekontrakter er informeret om kommunens eller byens beredskabsplaner for måltidstjenester;

4. Husk på, at i krisetilfælde kan ansvarsområder ændre sig, og nye interessenter (f.eks. humanitære hjælpeorganisationer) kan blive vigtige partnere for måltidsforsyningen. Dette skal inkluderes i kontaktoplysningerne.

[Strategisk krisekommunikation og ledelse for at sikre måltider i den offentlige sektor - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](#)

[Kommunikation og kompetenceopbygning - StratKIT Værktøjskassen for Bæredygtige Offentlige Måltider \(sustainable-public-meal.eu/da/\)](#)

4 REFLEKSION OVER KRISEHÅNDTERING

4.1 God praksis for refleksion over krisehåndtering

Når en krisesituation er blevet overvundet, og offentlig måltidsforsyning er blevet genoptaget under normale forhold, er det tid til at reflektere over krisen. For de interessenter, der er involveret i leveringen af offentlige måltider (indkøbsmyndighed, køkken, distributører og madleverandører), kunne refleksionen dække følgende punkter:

- Rettidig handling
- Liste over kontakter
- Samarbejde med kendte og nye interessenter
- Organisering af krisehåndteringsteam eller udvalg
- (Ændrede) ansvarsområder
- Kommunikation
- Opsamling af erfaringer og anbefalinger til forbedringer
- Nødvendige opdateringer af eksisterende beredskabsplaner, flowdiagrammer eller interessentkort

Det opfordres til at organisere videndeling med kolleger samt interessentgrupper for at reflektere og diskutere erfaringer og god praksis efter en krise. Videndeling kan or-

ganiseres internt for at reflektere over og forbedre de praksisser, der er gennemført af den specifikke enhed, f.eks. et cateringfirma eller en kommune. Derudover opfordres der til at organisere videndeling, der involverer nye interessenter, der har bidraget under krisen. For videndeling er det vigtigt at diskutere og reflektere over grænseflader, kommunikation og ansvarsområder med det overordnede mål at fremhæve sårbarheder og handlingspunkter for at undgå de udfordringer, der er oplevet. Desuden kan nye ideer, der blev introduceret og afprøvet under krisen, have vist sig vellykkede og derfor være relevante at inkludere i en opdateret version af de grundlæggende rutiner for offentlig måltidsforsyning under normale forhold.

4.2 Flere ressourcer: StratKIT-netværk og værktøjssæt

Udover Vejledningen, findes der et online værktøjssæt tilgængeligt på <https://www.sustainable-public-meal.eu/da/>. Værktøjssættet tilbyder en samling af letanvendelige værktøjer, der kan hjælpe med at opretholde leveringen af offentlige måltider i krisesituationer. Det tilbyder også et omfattende udvalg af værktøjer designet til at inspirere inden for indkøbsaktiviteter, kommunikations- og træningsaktiviteter, optimering af menuer og samarbejde med landmænd og lokale leverandører. Værktøjssættets overordnede formål er at forbedre bæredygtigheden af det offentlige måltid.

Vejledningen til at udarbejde en beredskabsplan og værktøjssættet til krisehåndtering af offentlig måltidsservice er udviklet i løbet af Interreg BSR StratKit+ projektet (2022-2024) baseret på konsultationer med centrale interessenter og eksperter fra otte lande i Østersøregionen.

Projektet har modtaget finansiering fra Interreg Baltic Sea Region under bevilling nr. #S005 StratKit+.

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESPONSIVE PUBLIC SERVICES

StratKIT+