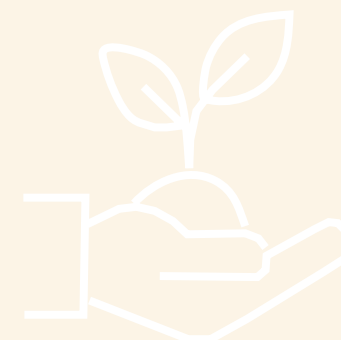




Tegevuskava koostamise juhend avaliku toitlustuse korraldamiseks toidukriisi olukorras

**Tegevuskava koostamise
juhend avaliku toitlustuse
korraldamiseks
toidukriisi olukorras**

2023



SISUKORD

1 Tegevuskava koostamise juhendist	5
1.1 Milleks on tegevuskava vaja?.....	5
1.2 Mis on toidukriis?.....	5
1.3 Millest alustada tegevuskava koostamist?.....	6
2 Toitlustamise riskiprofiili koostamine	7
2.1 Põhitoimingute kirjeldamine.....	7
2.2 Köögi riskiprofiili koostamine	7
3 Muutuvad toitlustusviisid, koostööpartnerid ja vastutus	9
3.1 Peamiste sidusrühmade ja uute partnerite väljaselgitamine	9
3.2 Häiritud tingimused toovad kaasa uusi ülesandeid	9
3.3 Otsuste tegemine ja vastutus.....	10
3.4 Kommunikatsioon	10
4 Kriisijärgne analüüs	11
4.1 Kriisijärgne tegevuste analüüs	11
4.2 StratKITi võrgustik ja juhendikogu	11

1 TEGEVUSKAVA KOOSTAMISE JUHENDIST

1.1 Milleks on tegevuskava vaja?

Avalik sektor pakub kogu Euroopas iga päev eineid paljudele inimestele koolides, haiglates, hooldekodudes, ametiasutustes, kaitseväes, vanglates ja mujal. Ühiskonna vajadus avaliku sektori toitlustuse järele on ilmne. Avaliku sektori toitlustus puudutab seetõttu paljusid sidusrühmi, nii omavalitsuse tasandil, üleriigiliselt kui ka konkreetsetes asutustes ja toiduvalmistamise kohas. Tavatingimustes hästi toimivat toitlustust võivad häirida kriisid, mida põhjustavad kohalikud, üleriigilised või rahvusvahelised olukorrad.

Hiljutised tõsised juhtumid ja hädaolukorrad, nagu COVID-19 pandeemia koos asutuste sulgemise ja piirangutega, suured elektrikatkestused ja lumetormid ning Ukraina sõjapõgenike voog, on näidanud, et kohalikud omavalitsused peavad suutma toitlustust korraldada ka tavapärasest erinevates tingimustes. Kriisiolukorrale reageerimiseks võib vaja minna tarneahelate ümberkorraldamist või toiduvalmistamiseks ja -pakkumiseks uute ruumide sisseseadmist. Samuti võib asutustel ja toitlustajatel vaja minna uusi koostööpartnereid, näiteks toidupanku ja vabatahtlikke, kes tulevad appi toitu jagama. Seega on kohalikel omavalitsustel keskne roll avaliku toitlustusteenuse tagamisel.

Avaliku toitlustusteenuse kohandamine muutuvate oludega nõuab suurt paindlikkust ja valmisolekut ka hangegetega, toidu valmistamisega ja jagamisega seotud partneritelt. Võimalikud riskid ja nõrgad kohad süsteemis tuleb kindlaks teha enne kriisi, et toitlustamine oleks järjepidevalt tagatud. Seetõttu peavad kohalikud omavalitsused olema ettevalmistatud juhtumiteks, mis võivad mõjutada avalikku toitlustamist.

Käesolev juhend toetub COVID-19 pandeemia ajal koolide sulgemisest ja õpilaste teistmoodi toitlustamisest saadud õppetundidele. Juhendit saab kasutada abivahendina toitlustamisega seotud kriisivalmiduse tegevuskavade väljatöötamisel. Juhend ei asenda asjaomaste ametiasutuste koostatud riiklikke ega kohalikke kavu. Samuti ei anna juhend soovitusi toiduohutuse riskide ja nende leevendusmeetmete kohta.

Juhendi eesmärk on innustada avaliku toitlustusteenuse sidusrühmi mõtlema, kuidas käituda olukordades, kus tavapäraseid hanke-, toiduvalmistamise ja pakkumise tavasid häirivad suuremad või väiksemad juhtumid. Selline tegevus aitab saavutada "valmidust".

Juhendis toodud üldisi soovitusi tuleks kohandada oma kohaliku olukorra ja riigi kontekstiga. Juhend on välja töötatud peamiselt omavalitsuste vajadusi silmas pida-

des, aga juhendit saavad kasutada ka toitlustustevõtted ja teised toidutarneahelas osalejad. Käesolevat juhendit täiendavad kogemuspõhised näpunäited ja lahendused kriisiohjamiseks ja toimepideva toitlustusteenuse pakkumiseks, millega saab tutvuda veebilehel [StratKITi jätku-suutliku avaliku sektori juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://stratkitti.eu/et/).

Käesolev juhend on valminud kaheksa Läänemere-äärse riigi (Taani, Rootsi, Soome, Eesti, Läti, Leedu, Poola ja Saksamaa) koostöös StratKIT+ projekti partneritega teadusastutest ja avaliku sektori toitlustusest ning huvirühmadega arutelude tulemusena. Autorid ei vastuta juhendi või StratKIT+ juhendikogu kasutuselevõtu tulemuste eest.

1.2 Mis on toidukriis?

Kriis on olukord, mis eristub selgelt "tavalisest" ja kutsub esile suuri muutusi igapäevaelu korralduses. Toidukriis tekib siis, kui toiduga varustatus on ootamatult olulisel määral häiritud, regulaarne toitlustus ei ole võimalik või toitlustusest sõltuvate inimeste arv suureneb järsult. Selline olukord nõuab valmisolekut, koostöövõrgustike olemasolu ja tegutsemist, millele käesolev juhend püüab kaasa aidata.

Kriisi võivad vallandada välistingimused, millel on suur mõju normaalsusele. Toidukriiside ajendid, mis mõjutavad oluliselt toidu kättesaadavust, võivad olla järgmised:

- tervisekriis – nt toidusaaste või inimeste liikumispüüed nakkushaiguste leviku tõkestamiseks,
- majanduskriis – nt kiiresti tõusvad toiduainete hinnad,
- julgeolekukriis – nt sõda ja konfliktid,
- kliimakriis – nt pikaajalised äärmuslikud ilmaolud ja loodusõnnetused, mis põhjustavad olulisi häireid toiduainete tarneahelates või füüsilisi tõkkeid toidule juurdepääsul.

Kriis võib kaasa tuua:

- toiduga seotud tegevusalade (tootmine, tarnimine, toitlustamine jne) häired ja piirangud,
- restoranide, sööklate, kaupluste sulgemise ja piirangud,
- koolide sulgemise ja piirangud ning sellest tulenevalt koolis toitlustamise peatamine,
- inimeste liikumise piirangud.

Sulgemiste ja piirangute tagajärjel halveneb juurdepääs toidule ja toitlustusele, mille leevendamiseks peavad avaliku toitlustusteenuse pakkumise eest vastutajad abinõusid tarvitusele võtma. Hädaloolekorras tuleb omavalitsustel kiiresti tegutseda, vajadusel kaasata toitlustamiseks rohkem partnereid ning arvestada, et eelkõige vajavad toitlustamist lapsed, vanurid, pagulased.

Kuid ka väiksemad vahejuhtumid võivad põhjustada toidukriisi, näiteks kui tellitud toit ei jõua kööki kohale või koolisööklal ei ole võimalik kasutada. Igal juhul peab tavapärase hankemenetluste, toiduvalmistamis- ja toidu- jaotusviiside häiringute ilmnemisel rakendama abinõusid toitlustusteenuse tagamiseks.

1.3 Millest alustada tegevuskava koostamist?

Avaliku toitlustuse kriisideks valmisoleku kava koostamise eesmärk on mõelda koos peamiste sidusrühmadega, milliseid meetmeid võib vaja minna toitlustusteenuse pakku- mise jätkamiseks hädaloolekorras. Toitlustamiseks on vaja korraldada tegevust mitmel tasandil: hanked, toidu- valmistamine, toidu jagamine. Valmisolekukava peaks sisaldama nii tegevusi, millega alustada kohe (et olla paremini valmis hädaloolekorras) kui lähituleviku tegevusi.

Kava koostamiseks tuleks valida juht. Juhendi peamiseks sihtrühmaks on asjakohased omavalitsuse tasandi

töötajad. Valmisoleku- ehk tegevuskava koostamisse tuleks kaasata toidu hankimise, valmistamise ja jaotamisega seotud kõik põhilised asjaosalised. Kava toimivuse tagamiseks tuleb seda koos asjaosalistega regulaarselt ajakohastada ja täpsustada. Hea tava on kava ka pärast kriisiolekorra üle vaadata ja kohendada vastavalt vajadusele.

Tasub meeles pidada, et ühe asutuse kava muudatused võivad mõjutada teiste asjaosaliste valmisolekukavu. Kriisiolekorras on koostöö ülimalt oluline, seega tuleb kõikide asjaosaliste valmisolekukavad ühtlustada.

Valmisolekukava toimimiseks peab igati teadma, mida teha. Selleks tuleks tavaolekukorra kasutada asjaosaliste koolitamiseks (näiteks koolitused hankespetsialistidele kohalike toidutootjate ja toorainete tarnijate leidmiseks või kokkadele lõunasöögikarpide jaoks retseptide väljatöötamiseks).

Koroonapandeemia aegsetest sulgemistest saadud õppetunnid näitasid, kui oluline oli asjaosaliste ühistegevus alternatiivse toitlustuse edukaks korraldamiseks. Koostöö hõlbustamiseks võib sisse seada veebilehti, mille kaudu koordineerida vabatahtlike tööd või omavalitsuse köökide ja restoraniköökide vahelist koostööd. Valmisoleku kava tavaolekukorra kirjeldamist selgitatakse lähemalt 2. peatükis.

2 TOITLUSTAMISE RISKIPROFIILI KOOSTAMINE

2.1 Põhitoimingute kirjeldamine

Kuna avaliku sektori toitlustamise sihtrühmad on väga erinevad (haiglad, koolid, lasteaiad, hooldekodud, kaitseväge jt), siis on ka toidu valmistamiseks ja pakku- miseks kasutusel mitmesuguseid mudeleid, mis sõltuvad kohalikest tingimustest ja institutsionaalsest korraldusest. Näiteks võimalused kohalike tootjatega koostööks või koolitoidu tagamiseks kriisiajal võivad maakoolil ja linnakoolil suuresti erineda. Valmisolekukavas tuleb käsitleda omavalitsuse kõikide toitlustuse organisatsioonide mudelite, toidu- valmistamise asukohtade ja tarneahelate peamisi riske. Sarnastes tingimustes tegutsevate köökide ja söögikohtade jaoks võib koostada ühise riskiprofiili.

Iga valmisolekukava aluseks on **ülevaade tavaolekukorra toimingutest ja otsuste tegemise korras**. Toitlustamise valmisolekukava tavaolekukorra ülevaade peaks sisaldama kirjeldust tööülesannetest ja nende täitjatest, sisseostetavatest toodetest ja teenustest ning infovoogudest ja otsuste langetamisest igas etapis alates hangete korraldamisest kuni toidu jõudmiseni kliendini, kelleks on näiteks koolisööki ootav laps.

Tavaolekukorra ehk lähtetaseme kirjelduses võib tööülesanded välja tuua nii üldisel kui ka üksikasjalisel tasemel (näiteks kuidas toimub köögiviljade ja liha töötlemine, toiduainete külmutamine, toidu kättesaamine jne). Ülevaade võiks kajastada järgmisi toitlustusega seotud teemasid:

- hangete korraldus,
- vastavus eeskirjadele ja standarditele,
- toiduvalmistamine (tarneahelad, asukohad, sisseostetavad tooted ja teenused),
- köögiseadmete seisukord ja haldamine,
- toidu ja toiduainete tarneahel(ad)/tarnijad,
- einete jaotusstruktuur,
- söömisruumid (nt kohtade arv ja sööjate liikumisajad),
- jäätmekäitlus,
- ruumide koristamine.

Lähtetaseme kirjeldus lihtsustab kriisiolekorras alternatiivse lahenduse leidmist. Näiteks vajadus hoida vahemaad teiste inimestega koroonapandeemia ajal muutis toidu serverimisviise koolides. Sööjate liikumise korraldamise näidet kirjeldab juhend:

[Ohutustsoonide loomine nakkusohu vähendamiseks – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\).](#)

Üksikasjalikumalt võib riskiprofiilis käsitleda omavalitsuse hangetega seotud teemasid, näiteks:

- hankemenetluse liigid,
- pakkujate valik ja hindamine hangetes,
- vastavus eeskirjadele ja standarditele,
- kohaliku omavalitsuse haldusala köökide hanked,
- hangetega seotud personal kohaliku omavalitsuse haldusalas,
- korraldatud jäätmeveo hanked.

2.2 Köögi riskiprofiili koostamine

Avalikku sektorit toitlustava koha (köögi) riskiprofiili hindamiseks tuleks analüüsida: tarneahela struktuuri (pikk või lühike tarneahel, tarnijate arv), pakutavate toitude arvu, toitlustusest sõltuvate inimeste arvu (nt hooldekodus, haiglates, koolides), köögi asukohta (ligipääsetavus), toiduvalmistamiseks kasutatavat tehnoloogiat ja seadmete seisukorda, köögipersonali ja muid tegureid.

Sõltuvus ühest tarnijast võib viidata kõrgele riskiprofiilile. Toimiv koostöö mitme kohaliku tarnijaga võib seevastu vähendada tarneahela katkemise riski kriisiolekorras, sest uute tootjate või toiduettevõtete tarnete korraldamine võtab aega. Toitlustuskoha tarneahela võiks visualiseerida skeemina, et tuvastada nõrgad ja tugevad kohad ning kindlaks määrata ettevaatusabinõud toitlustuse tagamiseks. Tarneahela kulgemise skeem hõlbustab:

- võimalike probleemide või riskide leidmist tarneahelas,
- toitlustamise logistika terviklikku analüüsi hankijate, toitlustajate ja teiste tarneahela osaliste vaates,
- asjaosaliste (sh hankijad, tootjad, tarnijad, hulgimüüjad, tarbijad) vahelist suhtlust.

[Koostöö loomine kohalike tarnijatega – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori toitlustuse juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](#)

[Mahepõllumajanduslike toodete tarnijate kaardistamine – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori toitlustuse juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](#)

Toitlustuskoha tarneahela skeem (joonis 1) võiks kajastada kõiki toidu pakkumisega seotud tegevusi ja sidusrühmi: toorainete tarnijad, toiduvalmistamiskohad, toiduainete laod, toidu jaotus- ja teenindussüsteem jms.

Kui kaupade ja teenuste liikumine on visualiseeritud, on soovitatav mudelisse lisada raha- ja teabevood. Kauba, teenuste, raha ja teabe liikumise ülevaate loomine aitab kõõgil tuvastada oma tegevuse riske ja nõrku kohti.

Jagage tarneahela skeemi ka oma toitlustamise partneritega ja vaadake koos üle võimalikud kitsaskohad, et kriisi ajal koostöö sujaks ja reageerimisaeg ei oleks pikk. Tarneahela skeemi on hea regulaarselt koos partneritega uuendada. Lisalugemiseks vt [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://uk.indeed.com/career-advice/career-development/supply-chain-diagram)

Igal toitlustamise häireolukorral on oma riskiprofiil. See tähendab, et ühepäevase häiringuga kaasnevad riskid toitlustamisele erinevad toitlustuskoha, näiteks koolide, pikaajalise sulgemisega kaasnevatest riskidest.

Soovitatav on koostada stsenaariumid riskide valdamise kohta ja teha kindlaks kriitilised tegurid, mis

raskendavad toiduvalmistamise ja -pakkumise tagamist. Kriitilised tegurid võivad olla sisemised (nt seadmete rike, personalipuudus) või välised (nt keskkonnasaaste, asutuste sulgemine, elektrikatkestus).

Valmisolekukava peaks toimima omavalitsuse strateegilise dokumendina. Seepärast on soovitatav välja töötada ka meetmed kriitiliste riskidega toimetulemiseks. Näiteks, mida teha saastunud kraanivee puhul, kui köökide veega varustamine ühisveevärgist pole võimalik. Võtmeküsimus on ette mõtlemine ja võimalike lahenduste otsimine nii väikeste kui suurte juhtumite jaoks.

Et olla valmis iga riski stsenaariumiks, on oluline kindlaks teha vajalikud ressursid toitlustusteenuse jätkamiseks. Sisemised ressursid on näiteks põhitöötajad ja tarnijate kontaktid ning välised ressursid on vabatahtlikud ja ettevõtete köögid, nt toitlustusettevõttes ja restoranides. Lisage sisemised ja välised ressursid koos kontaktandmetega valmisolekukavasse.

Seejärel on soovitatav korraldada kohtumine riskide maandamiseks sidusrühmadega, et arutada kõikide osaliste ülesandeid ja vastutust kriisiolukorras.



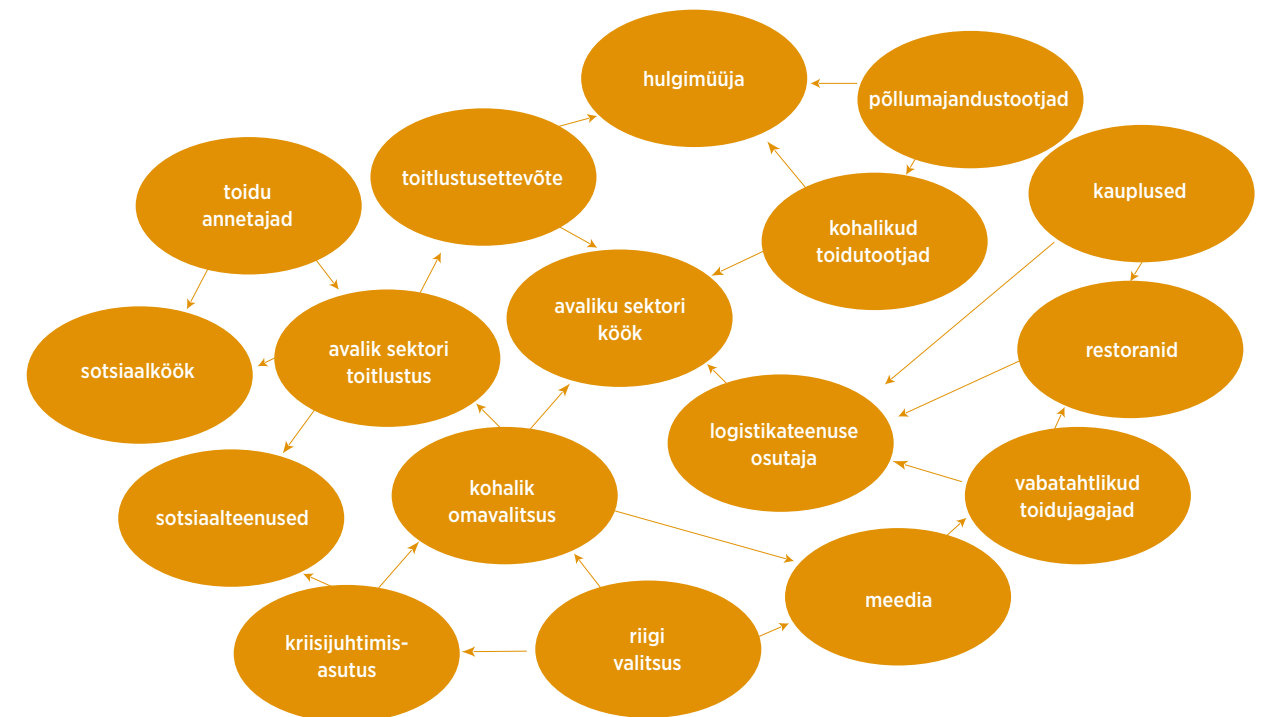
JOONIS 1. TARNEAHELA SKEEMI NÄIDE

3 MUUTUVAD TOITLUSTUSVIISID, KOOSTÖÖPARTNERID JA VASTUTUS

3.1 Peamiste sidusrühmade ja uute partnerite väljaselgitamine

Tavaolukorras toimiva toitlustuse sidusrühmad on hästi teada. Sidusrühmade hulka kuuluvad näiteks hankespetsialistid, asutuste köögid, toitlustusteenuse pakkujad,

toorainete tarnijad (sh hulgemüüjad). Kriisiolukorras võib vaja minna uusi partnereid või muutuda olemasolevate partnerite roll. Seepärast on hea koostada kõigepealt tavaolukorra toitlustamisega seotud peamiste sidusrühmade skeem (joonis 2).



JOONIS 2. AVALIKU SEKTORI TOITLUSTUSE SIDUSRÜHMADE KAARDI NÄIDE.

3.2 Häiritud tingimused toovad kaasa uusi ülesandeid

Häiritud tingimustes võib toitlustamise tavaülesannete täitmine olla võimatu, kui häiringu tõttu on vaja rakendada teistsuguseid meetmeid, täita uusi ülesandeid, muuta tarneahelat või suhtluskanaleid. Tabel 1 pakub ideid, kuidas võimalikud toitlustamise partnerid saaksid häireolukorras aidata toitlustamist korraldada. Kohaliku omavalitsuse jaoks on oluline selgeks mõelda, keda saaks veel avaliku sektori toitlustuse ülesannete täitmiseks kaasata. Näiteks, kui koolis sooja söögi pakkumine on vaja asendada lõunasöögikarpidega, siis tähendab see teistsugust

toidu jaotusmudelit. Või kui kriisiolukorras tekib vajadus toiduvalmistamise võimalus sisse seada sotsiaalköögis, oleks hea leida partnereid köögi varustamiseks toiduainetega.

[Koolitoidu pakkumine lastele ja teismelisele kriisiolukorras – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://sustainable-public-meal.eu/et/)

[Sotsiaalköökide korraldamine omavalitsustes – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://sustainable-public-meal.eu/et/)

TABEL 1. TOITLUSTAMISE VÕIMALIKE PARTNERITE PANUS KRIISIOLOUKORRAGA SEOTUD ÜLESANNETE TÄITMISESSE.

Uued partnerid	Võimalikud uued ülesanded
Logistikaettevõtted	Toidu laialijagamise linna- ja maapiirkondades
Restoranid ja sööklad	Avaliku sektori toitude valmistamine
Põllumajandustootjad ja toiduettevõtted	Toiduainetega varustamine
Toidupangad / organisatsioonid, kes jagavad toidu ülejääki	Toiduainetega varustamine ja abi toidu jagamisel
Vabatahtlikud	Igasugune panus (abi toidu valmistamisel, toidu jagamisel, teavitamisel, veebilehtede loomisel jne)
Toitlustusettevõtted	Toidupakkide komplekteerimine (koolitoidu asendamiseks)

Uued partnerid võib lisada sidusrühmade kaardile, mis aitab visualiseerida võimalike uute tulijate panust. Samuti võiks koostada sidusrühmade andmebaasi, et olla valmis koostööks kohalike restoranidega, transporditeenuse pakujatega ja talunikega.

3.3 Otsuste tegemine ja vastutus

Oluline on läbi mõelda ja kooskõlastada, kes vastutab kriisiolekordades tegutsemise eest, mis võib erineda tavapärasest juhtimiskorraldusest. Samuti tuleb kokku leppida otsuste langetamise hierarhia: kes milliseid otsuseid teeb ja kellel on „jah/ei“ sõnaõigus. Kriisiolekordades võib otsustajate hulka kuuluda ka teisi asutusi ja jõustada uusi menetlusi – näiteks kui toitlustamist puudutavate otsuste tegemisse kaasatakse elanikkonnakaitsega seotud inimesed või heategevusorganisatsioonid.

Häireolekordades oleks hea moodustada toitlustamist korraldava toimekonda, kuhu kuuluvad hankijad, toiduvalmistajad, toidu laialijagajad ja teiste asjakohaste organisatsioonide või sidusrühmade esindajad, näiteks lapsevanemad. Toimekonna ülesanne oleks vahetada teavet ja nõustada otsusetegijaid. Näiteks kui koolitoidu pakumine on häiritud, võiksid toimekonda kuuluda koolide ja lapsevanemate esindajad (sh koolijuhid), toitlustajad, omavalitsuse hankespetsialistid, toorainete tarnijad (nii regulaarsed kui ka uued) ning muud sidusrühmad, kes saavad koolitoidu korraldamisele kaasa aidata konkreetse kriisi ajal.

Toimekond peaks pidama korrapäraseid koosolekuid olukorra jälgimiseks, lahenduste leidmiseks ja jätkuva toitlustamise tagamiseks. Igal koosolekul tuleks üle vaadata eelmisel koosolekul kokkulepitud otsuste täitmine ja tegevuste elluviimise seis. Toimekonna koosolekute memod on kasulikud õppetundide dokumenteerimiseks võimalike tulevaste kriiside jaoks.

[Söökla komisjoni loomine – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://www.sustainable-public-meal.eu/et/)

3.4 Kommunikatsioon

Kommunikatsiooni kohandatakse vastavalt kriisiolekordadele, sh kriisi tõsidusele (ülერიigiline, regionaalne või kohaliku tasandi kriis või ühte kõõki mõjutav häiring). Suhtlusviisid ja -kanalid tuleb valida selle järgi, milliseid sõnumeid edastatakse neile, keda toitlustamine otseselt mõjutab ja neile, kes toitlustamist korraldavad. Näiteks peab toitlustusteenuse pakkuja olema klientidega dialoogis, et teavitada toitlustamise muudatustest ja ümberkorraldamisest. Siin võiks kohalik omavalitsus olla teabe vahendaja. Samuti on poliitiliste otsuste tegemiseks kriisiolekordades vaja selget suhtlust ja teavet, mille edastamisviisid sõltuvad otsusetegemise tasandist (kohalik või riigi tasand).

Kommunikatsiooni kavandamine võiks sisaldada järgmist:

1. Toitlustamisega seotud sihtrühmade kindlaksmääramine;
2. Iga sihtrühma teabevajaduse väljaselgitamine kriisiolekordade jaoks. Peamiste kontaktide nimekirja koostamine: keda peate teavitama, kellelt saate teie teavet?
3. Kommunikatsioonitegevuste tähtsuse järjekorda seadmine. Seejuures on tähtis, et toitlustamisest sõltuvaid inimesi teavitataks olukorrast piisavalt ning toitlustusteenuse pakkujad oleksid kursis kohaliku omavalitsuse olukorra lahendamise plaanidega.
4. Kontaktide nimekirja uute sidusrühmade esindajate lisamine. Näiteks võivad toitlustamisel olulisteks partneriteks muutuda sisserändega või humanitaarabiga seotud organisatsioonid.

[Strateegiline kriisikommunikatsioon ja -juhtimine avaliku sektori pakkumisel – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori toitlustuse juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://www.sustainable-public-meal.eu/et/)

[Kommunikatsioon ja suutlikkuse suurendamine – StratKITi jätkusuutliku avaliku sektori toitlustuse juhendikogu \(sustainable-public-meal.eu/et/\)](https://www.sustainable-public-meal.eu/et/)

4 KRIISIJÄRGNE ANALÜÜS

4.1 Kriisijärgne tegevuste analüüs

Kui kriis on möödas ja toitlustamine tavapärasest või uutest tingimustest taastatud, on aeg kriisis tegutsemist analüüsida. Toitlustamise sidusrühmadest (hankijad, tarnijad, toiduvalmistajad, toitlustusteenuse pakkujad) lähtuv analüüs võiks hõlmata järgmisi teemasid:

- õigeaegne tegutsemine,
- kontaktide nimekirja,
- koostöö olemasolevate ja uute partneritega,
- kriisireguleerimise meeskonna töö korraldamine, (muutunud) kohustused,
- kommunikatsioon,
- kogemuste jagamine ja parandusettepanekute tegemine,
- valmisolekukava, tööskemide, sidusrühmade loetelu täiendamine.

Kriisist saadud õppetundide arvessevõtmiseks ja kogemuste vahetamiseks on soovitatav korraldada arutelusid

nii asutuse sees (nt toitlustusettevõttes või omavalitsuses) kui ka laiemalt koos sidusrühmadega. Organisatsioonisisese arutelu eesmärk on hinnata ja parandada konkreetse üksuse töökorraldust. Kriisiolekordade lahendamise oma panuse andnud sidusrühmadega koostumisel tuleks analüüsida osaliste koostööd, kommunikatsiooni ja ülesandeid, et välja selgitada nõrgad kohad ja panna paika tegevused nende parandamiseks. Kui kriisi ajal ellu rakendatud uued ideed osutusid sedavõrd edukaks, et need võiks kasutusele võtta ka tavaolukorras, tuleks toitlustuse töökorraldust vastavalt ajakohastada.

4.2 StratKITi võrgustik ja juhendikogu

Lisaks tegevuskava koostamise juhendile pakub veebipõhine jätkusuutliku toitlustuse juhendikogu (<https://www.sustainable-public-meal.eu/et/>) lihtsaid nippe toitlustamiseks kriisiolekordades. Juhendikogus on lai valik kogemuspõhiseid näpunäiteid ja inspireerivaid lahendusi ka hangete korraldamiseks, kommunikatsiooniks, koolitusteks, menüü koostamiseks ning koostööks põllumajandustootjate ja kohalike toorainete tarnijatega, eesmärgiga muuta avaliku sektori toitlustus jätkusuutlikumaks.

Avaliku sektori tootlustajatele mõeldud kriisis toimetulemise tegevuskava koostamise juhend ja kriisijuhtimise juhendite kogum on välja töötatud StratKIT+ projekti (2022–2024) käigus, tuginedes aruteludele kaheksa Läänemere piirkonna riigi sidusrühmade ja ekspertidega.

Projekti StratKIT+ (#S005) rahastas Läänemere piirkonna programm.

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESPONSIVE PUBLIC SERVICES

StratKIT+