



Foto: Frida Winter

2024-09-26 09:36 CEST

Så ska skolorna bli bättre rustade för kris

270 chefer som övar på hur de ska agera vid höjd beredskap. Skolkök som testlagar krisrätter och köper in extra köksutrustning för att kunna hantera kriser. Det är bara några exempel på satsningar för att öka beredskapen i Göteborgs kommunala grundskolor.

- Skolan är en samhällsviktig verksamhet. Det betyder att den måste fungera vid olika störningar som vattenbortfall, höjd beredskap eller i värsta fall krig. Vi som jobbar inom skolan behöver kort sagt vara förberedda och kunna arbeta på alternativa sätt om den ordinarie verksamheten blir störd. Beredskap är därför något som vi jobbar intensivt kring, säger Kristian

Johansson, säkerhetschef på grundskoleförvaltningen och fortsätter:

-Bland annat samlade vi igår våra cirka 270 rektorer och chefer för att de skulle öva på att hantera långvariga kriser som kan uppstå. Detta gjorde vi utifrån tanken om att alla chefer behöver ha en plan B för sin verksamhet. Vi förberedde oss till exempel för att kunna hantera långvariga strömavbrott, cyberattacker och omfattande personalbortfall. Framöver ska även alla skolor ta fram en plan för hur de ska jobba vid olika samhällsstörningar och kriser som pågår i minst tre månader.

Vid höjd beredskap är utgångspunkten att de ordinarie reglerna för skolan fortsätter att gälla - så länge riksdag eller regering inte beslutar något annat. Det betyder bland annat att skolplikten fortsätter att gälla och att skolan måste upprätthålla sitt viktiga samhällsuppdrag: utbildning, måltider och omsorg.

Göteborgs skolkök har kommit långt i sin beredskap

För att alla kommunala grundskolor ska kunna servera elever mat under kris görs nu flera förberedelser. Bland annat har många skolkök köpt in utrustning som pannlampor, vattendunkar, vev-radio, powerbanks och spishällar. Grundskoleförvaltningen har dessutom tagit fram förslag på krisrätter - det vill säga välkända rätter som alla skolkök ska ha möjlighet att laga vid kris. Nästa vecka ska [Lundbyskolan servera sina 350 elever en krisrätt](#) som ska tillagas på stekhällar utomhus utan el och vatten.

- Vi gör det här för att vi ska känna oss trygga i att laga mat utan el och vatten. Jag tror att det kommer bli både tufft och lärorikt för oss. Sen hoppas jag såklart att eleverna ska tycka att lunchen är riktigt god också, säger Michael Törmark, köksmästare på Lundbyskolan.

För att öka beredskapen i skolköken har personal även fått testa på att jobba i andra skolkök. Det för att personalen snabbt ska kunna ställa om och vara vana vid att jobba i andra skolkök om en kris skulle inträffa.

Kontaktpersoner



Grundskoleförvaltningen - Lina Hultén

Pressansvarig

Grundskoleförvaltningen

lina.hulten@grundskola.goteborg.se

031-367 60 46