

Andreas Becker, M. A., Fachjournalist und Geschäftsführer bei der ars publicandi Gesellschaft für Marketing und Öffentlichkeitsarbeit mbH, Rodalben.
Der Autor beschäftigt sich seit vielen Jahren mit dem Kernthema der Notbevorratung.

Eine Frage der Verantwortung

Womit sich ehemals gerade einmal die Hardliner der Katastrophenvorsorge beschäftigt haben, ist mittlerweile ein Thema geworden, das uns alle betrifft. Nicht mehr nur der Prepper, sondern Privathaushalte und Familien, aber gerade auch Unternehmen und Behörden haben die Wichtigkeit von Notfallvorsorge und insbesondere der Notversorgung mit Lebensmitteln erkannt. Die Entwicklungen und Ereignisse der letzten Jahre geben ihnen Recht. Bei der Beantwortung grundlegender Fragen jedoch bleiben sie noch immer weitestgehend auf sich selbst gestellt: Mit welchen Produkten konkret also und in welchen Beständen sollte man sich im individuellen Einzelfall eindecken? Zudem fehlt es an verlässlichen Kriterien, die an die Auswahl von Lebensmitteln und Lieferanten zu stellen sind.



*„Das Kannsein
würde fast
nichts bedeuten,
wenn es
folgenlos bliebe.“*

(Ernst Bloch,
1885-1977)

Wir sind es längst gewohnt, unsere Einkäufe sozusagen just in time zu erledigen. Warum auch nicht, schließlich bietet der Einzelhandel ja flächendeckend und in breiter Auswahl alles an, was das Herz begehrt. Doch diese vermeintliche Rund-um-die-Uhr-Versorgung kann sich schnell als trügerisch erweisen. Denn je komplexer sich die Gesellschaft im Zuge der Globalisierung entwickelt, mit immer schwerer nachzuvollziehenden Interdependenzen und zunehmend verzahnter Logistik, desto anfälliger wird nun mal das Gesamtsystem. Nur wahrhaben möchte das niemand.

Vorsorgen heißt angemessen Vorhalten

Von heute auf morgen von der Versorgung abgeschnitten zu sein, erfordert bei Weitem kein Armageddon. Vielmehr ziehen unter Umständen bereits beeinträchtigte Logistikketten vom Erzeuger bis hin zum Endverbraucher schmerzliche Engpässe nach sich – die Pandemie schließlich hat uns gezeigt, wie schnell alleine schon gehäufte Quarantäne-Fälle bei wichtigen Gliedern solcher Ketten deren Lieferfähigkeit lahmlegen können. Auf diese Weise entstehende Versorgungsengpässe können außerdem aufgrund inadäquaten Kaufverhaltens der Konsumenten durchaus weiter verschärft werden – Stichwort Hamsterkäufe.

Davon völlig abgesehen beschert uns die Natur, ungeachtet der leidigen Diskussion um Klimawandel oder nicht, fast schon alljährlich neue Jahrhundert-Hochwasser. Auch großflächige Waldbrände, Hagelstürme und Tornados treten hierzulande immer häufiger auf, ganz abgesehen von generellen Gefahrenpotenzialen, wie sie mögliche Reaktorstürfälle mit sich bringen und sonstige Shutdown-Szenarien. Die Gefährdungen sind insofern hoch und die Risikobereiche breit gestreut. Das Anlegen von Notvorräten als Reserve, für den Fall der Fälle und ohne Wasser, Nahrung, Strom nimmt daher grundsätzlich den gleichen Stellenwert ein wie Krankenversicherungen, Brandmelder und Feuerlöscher oder auch Verbandskästen: Es ist gut und wichtig, sie zu haben, selbst wenn der befürchtete Schadensfall dann ja vielleicht (oder besser: hoffentlich) doch nicht eintritt. Jedoch gibt es im Gegensatz zu Vorkehrungen wie diesen für die Notbevorratung

keine konkreten gesetzlichen Vorgaben. Allerdings können in diesem Zusammenhang durchaus einschlägige Aufsichts- und Sorgepflichten zum Tragen kommen, aber auch vertragsrechtlich festgelegte Obliegenheiten relevant werden.

Professionelle Notvorratsprodukte von CONVAR Foods

In diesem sensiblen Kontext von Sicherheit und Vorsorge beschäftigt sich CONVAR Foods aus Pirmasens bereits seit 2006 mit Notfallbevorratung und Langzeitnahrung. Labels wie EF Emergency Food, Conserva und Dosenbistro stehen für einschlägige Expertise und ein breites Sortiment von rund 1.400 hochwertigen Artikeln aus 14 Kategorien. Dabei handelt es sich teils um sofort essbare Fertiggerichte, teils um Aufbrühware, gefriergetrocknete Grundnahrungsmittel wie Ei-, Milch- und Butterpulver oder auch Gemüse wie Erbsen, Bohnen und Linsen – verpackt in Dosen, Beuteln, Folie, einzeln oder individuell konfektioniert als vorkonfigurierte Standardpakete. Beim CONVAR-7-Riegel handelt es sich um eine kleine, handliche Komprimat-Verpflegung für unterwegs, die mit knapp 500 kcal je Doppelpack für eine besonders hohe Energieabdeckung sorgt.

Nicht vergessen sollte man indes unbedingt, ausreichend Wasserreserven für Trinken, Kochen, Aufbereiten und Hygiene zu lagern; hier ist pro Person an Vorräte für mindestens zwei Wochen zu denken. CONVAR Foods setzt auf Trinkwasser aus sechsschichtigen Alu-Verbund-Beuteln. Diese sind frost- und hitzebeständig (–20° C bis +70° C), staufähig und halten das Wasser frei von jeglichem Plastikgeschmack. Die 250 ml fassenden Stehbeutel können einzeln oder in stapelbaren Eimern mit je 24 Stück (ergibt 6 l) bestellt werden; alternativ dazu gibt es 5-Liter-Fässchen aus Aluminium.

Europaweit einzigartig ist dabei das Beratungsangebot mit einer Hotline, die Auskünfte in sieben Sprachen und zwar auf Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Holländisch, Spanisch und Portugiesisch erteilt. Tipps gibt es etwa für die individuelle Zusammenstellung von Vorräten mit Blick auf die Kalorienbedarfe. Privatleute und Familien, Unternehmen und Behörden: Die Kunden kommen

hauptsächlich aus der DACH-Region, Skandinavien und Großbritannien, aber gerade in Osteuropa entwickelt sich die Nachfrage immer stärker. Auch weltweit gibt es vereinzelte Großbestellungen, deren Abwicklung keine große Herausforderung darstellt angesichts der langjährigen Fulfillment- und Logistikaktivitäten der CONVAR-Gruppe.

Drittprodukte und Eigenproduktion im Angebot

Im Warenkorb befinden sich ausnahmslos hochwertige Produkte, sowohl Handelsware als auch eine wachsende Anzahl selbst produzierter Nahrungsmittel, so etwa verschiedene Dosenbrote, gefriergetrocknetes Gemüse und Milchpulver; ständig werden auch immer wieder neue Produkte entwickelt. Eine gute Verträglichkeit kann dabei gar nicht hoch genug bewertet werden. Gerade dann nämlich, wenn große Menschenmengen (not-)versorgt werden müssen, gewährleisten ganz allgemein hohe Qualität und gute Verträglichkeit der Lebensmittel, dass es zu keinen Problemfällen kommt. Vor diesem Hintergrund bietet CONVAR Foods allergenreduzierte Speziallebensmittel an. Ein weiterer Vorteil der Eigenproduktion ist natürlich auch, auf spezielle Kundenwünsche eingehen zu können, etwa bei Verpackungsgrößen oder Etikettierungen – Customized Labels werden auf Wunsch bei einigen Produkten bereits in geringen Bestellmengen angefertigt.

Zu den Big Points gehören darüber hinaus die hohe Qualität und der gute Geschmack, aber vor allem die Langlebigkeit der Lebensmittel. Die garantierte Haltbarkeit beträgt generell zehn Jahre, lediglich bei den als Riegel erhältlichen Kompakt-Notrationen gelten 20 und für das gefriergetrocknete Sortiment aus der Dose sogar 25 Jahre. Für die hohe Qualität spricht dabei, dass über die gesamte Zeit hinweg die Konsistenz und der Geschmack der Produkte ohne Einbußen gleich gut bleiben.

Buy and forget: Haltbarkeit zahlt sich mehrfach aus

Einmal eingekauft, kehrt erstmal Ruhe ein – die zehn Jahre Haltbarkeit gegenüber zwei Jahren bei

herkömmlicher Ware etwa vom Discounter zahlen sich nicht zuletzt auch in barer Münze aus. Dies veranschaulicht ein kleines Rechenbeispiel, heruntergebrochen auf ein Fertiggericht: Einem exemplarisch angenommenen Preis von 3 Euro und einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von zwei Jahre stehen 5 Euro und zehn Jahre MHD gegenüber. Das bedeutet zum einen, dass das Discounter-Produkt viermal ausgetauscht werden muss, um die Laufzeit des Langzeitprodukts zu erreichen. Damit stehen auf zehn Jahre gerechnet faktisch 12 statt 5 Euro auf dem Bon, mehr als das Doppelte also, und der Kauf von Langzeitnahrung rechnet sich bereits beim ersten Austausch. Und diese Rechnung berücksichtigt noch nicht die Aufwände für das ständige Roulieren mit Bestandsführung, Nachkauf, Aussortieren und Entsorgen – von der Nachhaltigkeit ganz abgesehen.

Breit gestreute Aufgabenstellung

Notvorräte sind elementar wichtig und werden angesichts steigender Gefahrenszenarien immer bedeutender. Das gilt entsprechend unserer generellen Mobilität und der Ungewissheit darüber, wo genau sich gerade wer zum Eintritt eines Störfalls befindet, für ausnahmslos alle Orte. Handlungsbedarf haben daher Familien (für sich, ihre Gäste und übrigens auch Haustiere) genauso wie Unternehmen (für Mitarbeiter und Kunden), insbesondere aber auch Krankenhäuser und Pflegeheime sowie Hotels, Schulen, Kindergärten und allgemein Einrichtungen mit hohem Publikumsverkehr. Besonders wichtig ist jedoch die Versorgung von Rettungsdiensten oder auch Krisenstäben, Leitstellen und Entstörungsteams, die eine Schlüsselposition bei der Bewältigung der Krisensituationen einnehmen.

Es kann zwar durchaus, muss aber nicht unbedingt immer gleich ums nackte Überleben gehen. Ein Notvorrat erfüllt auch dann schon einen guten Zweck, wenn er Unannehmlichkeiten verhindert. Wie beschrieben können vielerlei Anlässe sehr schnell und ohne Ankündigung zu Engpässen in der Versorgung führen – und dann ist jeder froh, auf Notfallreserven zurückgreifen zu können.

Fragen und Antworten an Entscheider in der Notfallvorsorge

Vor dem Hintergrund der beschriebenen Gefahrenpotenziale ist eine angemessene Notbevorratung mit Lebensmitteln schlichtweg alternativlos. Von dieser Erkenntnis motiviert, treffen Unternehmen, Organisationen und Behörden aus den verschiedensten Genres ihre individuellen Vorkehrungen, um für sich und andere angemessene Vorsorge zu treffen.



Fotos: Alterszentrum Am Bachgraben, CH-Allschwil



Links: Das Alterszentrum Am Bachgraben (rotes, grünes und blaues Haus sowie die in der direkten Verlängerung hinter dem blauen Haus folgenden drei Backsteinbauten). Rechts: Andreas Gengenbach mit einer kleinen Auswahl der angeschafften Notvorräte

Beispiel 1: Alterszentrum Am Bachgraben, Allschwil, Schweiz

(www.az-ambachgraben.ch)

Das in den 1970er-Jahren gegründete Alterszentrum Am Bachgraben verfügt über öffentlich-rechtliche Strukturen. Mit seinen 215 Pflegebetten nebst einer Siedlung aus 100 altersgerechten Wohnungen, ist es die größte Einrichtung ihrer Art im Schweizer Kanton Basel-Land. Der Interviewpartner Andreas Gengenbach ist als Mitglied der Geschäftsleitung verantwortlich für Facility Management und Gastronomie, als solcher vertritt er diese Themen auch im Pandemie- und Krisenkonzept des Hauses.

Redaktion (R): Herr Gengenbach, für wen und warum haben Sie Notvorräte angeschafft?

Andreas Gengenbach (AG): Wir haben bereits 2006 anlässlich der Vogelgrippe ein Pandemiekonzept etabliert und seitdem sukzessive erweitert. Daraus ist ein Gesamtkonzept erwachsen, das etwa auch die Risiken langanhaltender und flächendeckender Ausfälle in der Strom- und Wasserversorgung einbezieht. Im Mittelpunkt der angestellten Überlegungen stehen antizipierte Worst-Case-Szenarien mit kollabierenden Versorgungsstrukturen, in denen das Überleben von Bewohnenden und Mitarbeitenden der Einrichtung autonom sichergestellt werden soll. Alleine schon der Ausfall von Küchenpersonal in unserer großen

Heimküche in Shutdown-Szenarien könnte schließlich schnell zu lebensbedrohlichen Engpässen in der Lebensmittelversorgung führen. Bei den Bedrohungsszenarien ging es vordergründig um den Eintritt von Pandemien. Erst in zweiter Linie haben wir z. B. auch Erdbeben einbezogen oder Katastrophen im Zusammenhang mit der unmittelbaren Nähe unserer Einrichtung zu einem Flughafen und seiner Einflugschneise. Bei Vorfällen in derartig hohen Dimensionen wären wir zwar auf externe Hilfe angewiesen, könnten mit den eigenen Notreserven aber immerhin Übergangszeiten abfedern.

R: Auf welche Zeiträume sind Ihre Reserven ausgerichtet?

AG: Unser angenommenes Pandemie-Szenario geht im schlimmsten Fall von drei Wellen à zwölf Wochen aus, in denen die Versorgung insbesondere bei den Nahrungsmitteln knapp werden oder gar ganz ausfallen könnte. Mit dem Ziel, einen Notvorrat für die Überbrückung der ersten Pandemie-Welle anzuschaffen, haben wir zunächst rechnerisch die drei Wochen abgezogen, die wir per se aus eigener Lagerhaltung abdecken können – daraus ergab sich ein Delta von neun Wochen. Bei der Berechnung der hierfür erforderlichen Rationen wurden dann Personenzahlen und Kalorien berücksichtigt mit unterschiedlichen Bedarfen für die 215 Bewohnenden und einen Teil der insgesamt 300 Mitarbeitenden, wobei wir individuelle Abstufungen vorgenommen haben. Daraus ergab sich die Rechnung: 300 Personen à 63 Tage x 3 Mahlzeiten = 56.700 Portionen.

R: Um welche Art an Rationen handelt es sich?

AG: Prämisse bei der Auswahl war das bloße Sichern des Überlebens in absoluten Worst-Case-Szenarien. Da das Gesamtkonzept zudem einen Ausfall auch der Strom- und Wasserversorgung berücksichtigt und auch von massiven Personal-

ausfällen ausgegangen werden muss, fiel die Auswahl auf Trockennahrung. Die braucht keinerlei Zubereitung und kann von Hilfspersonen verteilt werden. Angeschafft wurden fünf verschiedene, jeweils einzeln eingeschweißte Riegel mit hoher Energiedichte. Ihre Haltbarkeit von 15 Jahren minimiert die Notwendigkeit eines rollierenden Austauschs. Von Vorteil ist dabei auch, dass wir für Menschen mit Schluckbeschwerden über das Hinzuführen von Wasser recht einfach breiige Nahrung erzeugen können.

R: Wann haben Sie was genau angeschafft und wo halten Sie es seither vor?

AG: Wir haben Anfang 2020 um die 95.000 Euro investiert in Riegel mit Geschmacksrichtungen wie Erdnuss, Schoko und Multi-Vitamin, aber auch eigens für uns produzierte salzige Riegel. Mit Blick auf mögliche Glutenunverträglichkeiten wie Zöliakie wurde der Notvorrat später noch um Reisriegel ergänzt. Die rund 530 Kartons lagern in einem trockenen und kühlen Raum, der zwar erschlossen ist, aber aufgrund seiner Lage und seiner Abmessungen ansonsten nicht nutzbar wäre. Ein Zugriff ist somit jederzeit möglich.

R: Wie schätzen Sie ganz generell die Haltung zu Notbevorratung ein?

AG: Bei den Recherchen und Gesprächen mit Verantwortlichen anderer Einrichtungen hat mich überrascht, wie wenige sich überhaupt Gedanken über das Thema Notbevorratung machen. Während der Strom meist im Mittelpunkt von Ausfallszenarien steht, bleiben Wasser und Nahrung oft außen vor. Das mag daran liegen, dass die Eintrittswahrscheinlichkeit von Störfällen als vergleichsweise gering eingeschätzt wird. Aber mit COVID-19 haben wir ja alle gesehen, wie ungeahnt schnell und mit welchen Folgewirkungen solche Szenarien eintreten können. Notfallvorsorge ist insofern eine Frage von Verantwortung.



Fotos: DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz, D-Mainz



Einblicke in die Notbevorratung beim DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz

Beispiel 2: DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz, Mainz (www.drk-rlp.de)

Als einer von bundesweit 20 Landesverbänden ist der DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz in seinem regionalen Bereich für den Katastrophenschutz auf der „weißen Ebene“ zuständig und betreibt dort als eigene Einheiten zwei Betreuungsplätze 500 und drei Behandlungsplätze 50. Der Interviewpartner Uwe Gaspar ist Ressortleiter für Ehrenamtsförderung und Bevölkerungsschutz.

Redaktion: Herr Gaspar, warum halten Sie für wen Notvorräte vor?

Uwe Gaspar (UG): Unser Notvorrat wird für die Stammmannschaft von 20 Personen vorgehalten, die teilweise zu mehrtägigen Hilfeinsätzen mobil unterwegs ist. Heute führen unsere Mitarbeiter ihre Rationen vorsorglich mit zu allen längeren mobilen Einsätzen. Das können Hochwasserlagen und Ähnliches sein, aber auch zu betreuende Großveranstaltungen wie das Techno-Musik-Festival „Nature One“ im Hunsrück oder die alljährlichen Rheinland-Pfalz-Tage an wechselnden Ausrichtungsorten. Zwar gibt es an den Einsatzorten i. d. R. zentrale Verpflegungseinheiten, aber es kommt immer wieder vor, dass für das DRK-Team nach erledigter Arbeit nichts mehr da ist oder die Ausgabe schon beendet. Daher fiel der Entscheidung, sich redundant selbstgeführt zu versorgen, um autark agieren zu können. Hilfeleistende müssen

nun mal ausgestattet sein, um selbst leistungsfähig zu sein und anderen helfen zu können. Schließlich sind sie teils tagelang und ohne große Pause im Einsatz. Essen und Trinken sind insofern elementare Grundsteine für die Hilfeleistungsfähigkeit.

R: Welche Kriterien haben Sie bei der Anschaffung angelegt?

UG: Im Vordergrund steht die Fürsorge für die eingesetzten Helfer. Weil diese am Einsatzort flexibel sein müssen, haben wir uns für schnell verzehrfertige Produkte entschieden, die zur Not auch kalt gut schmecken. Als wir vor rund fünf Jahren die Notvorräte neu konzipiert haben, ging es bei der Auswahl um stimmige Kalorienbestände genauso wie um Verträglichkeit, etwa im Hinblick auf Allergene, aber nicht zuletzt auch um hohe Qualität und guten Geschmack. In Summe stellen wir 20 Personen für 14 Tage mit je vier Mahlzeiten aus, also Frühstück, Mittagessen, Abendessen und Suppe; das sind insgesamt 1.120 Einzelportionen. Die Verbräuche stocken wir am Lagerstandort in Sprendlingen über entsprechende Nachbestellungen immer wieder bis auf die Zielmenge auf.

R: Mit anderen Worten haben Sie Fertiggerichte beim Discounter eingekauft?

UG: Nein, das wäre viel zu kurz gegriffen. In der Regel reichen da die Mindesthaltbarkeiten schließlich nur bis zu zwei Jahren und sind für uns anders als für private Käufer strikt bindend. Das heißt, dass wir nicht verbrauchte Vorräte ständig aus-



Fotos: DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz, D-Mainz

sortieren müssten, auch wenn sie vielleicht grundsätzlich noch essbar wären. Dieses fortwährende Rollieren zieht zudem Mehraufwände für Logistik und Entsorgung mit sich, von Nachhaltigkeit noch ganz abgesehen. Daher haben wir uns für Langzeitnahrung von einem spezialisierten Anbieter entschieden. Die Bestände mit zehnjährigen Haltbarkeiten sind unter dem Strich deutlich günstiger und verschaffen uns gleichzeitig mehr Flexibilität. Außerdem profitieren wir von der fachlichen Beratung unseres Lieferanten, der zudem alle Tagesrationen für uns in wasserabweisenden Schutzfolien individuell verpackt. Die geschmackliche Vielfalt unserer Notvorräte ist recht groß. Darunter gibt es z. B. Hühnersuppe mit Nudeln, Nudeln mit Bolognese- oder Käsesoße, Schweinebraten mit Kartoffeln oder Hühnerfrikassee mit Reis – und natürlich immer auch einige vegetarische Gerichte. Auch Energieriegel in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Wasser gehören zu unserer Notbevorratung.

Beispiel 3: NEW Netz GmbH, Mönchengladbach

Die zur NEW-Gruppe gehörende NEW Netz GmbH ist Versorger für Strom, Gas und Wasser. Das 1.200 km² Fläche und 650.000 Einwohner zählende Versorgungsgebiet liegt nah der niederländischen Grenze. Der Interviewpartner Michael Mertens organisiert bei der NEW AG die Krisen-/Notfallvorsorge und -planung. Antworten gibt ebenso ein Hauptansprechpartner bei NEW Netz GmbH, Thorsten Jennessen. Er ist dort als Abteilungsleiter Sekundärtechnik E, EG, TW, AW u. a. für die Netzbetriebsführung zuständig und führt die Netzleitstelle; das angesiedelte Notfallzentrum dient u. a. als Treffpunkt für den Krisenstab.

Redaktion: Herr Mertens, für wen betreiben Sie seit wann die Lebensmittel-Notfallvorsorge?

Michael Mertens (MM): Das Thema Notbevorratung ist gruppenweit vor allem für die NEW Netz GmbH relevant und wurde Anfang 2020 mit Aufbau eines Lebensmittelbestands weiter konkretisiert. Wir halten Notvorräte für die Mitglieder von Krisenstab und Leitstellen vor, aber insbesondere für unsere Entstörungsteams, die in Krisensituationen für die Wiederherstellung der Versorgung zuständig sind. Dabei handelt es sich insgesamt um einen Personenkreis von bis zu 40 Personen.

R: Es geht also um systemrelevante Infrastruktur?

Thorsten Jennessen (TJ): Genau. Alle Energieversorger müssen nach dem Energiewirtschaftsgesetz ganz grundsätzlich auf Störungen vorbereitet sein und entsprechende Entstörungs-Bereit-



Fotos: NEW Netz GmbH, D-Mönchengladbach



schaftsdienste nicht nur bereitstellen, sondern auch einsatzbereit halten. Und auch wenn die Notbevorratung für die Einsatzteams nicht explizit normativ geregelt ist, zählt es prinzipiell zu den abgeleiteten wesentlichen Aspekten, antizipierte Krisenszenarien zu beherrschen. Dabei stehen bei uns gerade Versorgungsausfälle im Mittelpunkt der Überlegungen und die möglichst schnelle Wiederinbetriebnahme ausgefallener Systeme.

R: Wie stellen sich Ihre Notvorräte in Inhalt und Menge dar?

MM: Es handelt sich um professionelle Langzeitnahrung, die wir bei einem spezialisierten Anbieter angeschafft haben. Das sind verschiedene Fertigenüs, zusammengestellt aus einem breiten Sortiment an Feinkonserven, zu dem auch Dosenbrot gehört, oder Power-Riegel als wichtige Ergänzung in möglichen Extremsituationen. Wir haben die Auswahl der Vollversorgungsprodukte bei Weitem nicht nur auf das bloße Sattwerden ausgerichtet, sondern bei der Probeverkostung großen Wert auf hohe Qualität und den guten Geschmack der Produkte gelegt. Bei der Mengenermittlung sind wir von 40 Personen ausgegangen, die wir drei Tage lang mit Frühstück, Mittag- und Abendessen versorgen müssen, und kamen dabei auf insgesamt 360 Einzelportionen. Darin liegt aber zunächst nur ein wichtiger erster Schritt. Wir planen bereits, das Grundkonzept gruppenweit auch auf erweiterte Bereiche auszurollen. Gerade die ganz allgemeinen Versorgungsengpässe bei Grundgütern in der Corona-Zeit haben bestätigt, dass wir damit den richtigen Weg eingeschlagen haben.

R: Warum setzen Sie dabei auf professionelle Langzeitnahrung und wie stellen Sie die Qualität sicher?

TJ: Wir waren von vornherein auf Produkte aus, die wir auf der Zeitschiene nicht ständig austauschen müssen. Die von uns angeschaffte Langzeitnahrung ist faktisch elf Jahre haltbar gegenüber zwei Jahren bei klassischer Handelsware. Damit entfallen für uns das wiederholte Prüfen der Haltbarkeit, Aussortieren, Wegwerfen und Neuanschaffen. Wir lagern diesen Notvorrat zusammen mit anderem benötigten Material wie Hygieneprodukten und Ähnlichem zentral in dafür geeigneten Räumlichkeiten. Mit Blick auf die Qualität ist uns generell die Meinung der Mitarbeiter sehr wichtig, um uns stetig verbessern zu können. Daher greifen wir regelmäßig bei Übungen auch auf die Langzeitnahrung zurück und füllen die Bestände entsprechend wieder auf.

R: Wie gehen Ihrer Erfahrung nach andere mit dem Thema Notbevorratung um?

TJ: Im Gespräch mit Vertretern verwandter Organisationen reicht die Bandbreite von ganzheitlichen Ansätzen bis hin zu nur rudimentären Strukturen in der Notfallversorgung. Je größer das jeweilige Unternehmen ist, desto eher beschäftigt man sich dort tendenziell mit der Notfallversorgung. Gleichzeitig ist natürlich die strukturelle und personelle Einsatzfähigkeit gerade für die großen Versorger umso wichtiger. Für uns als NEW Netz ist die Wahrnehmung der Thematik hoch – aus Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern und allen Menschen im Versorgungsgebiet. Denn nur gut vorbereitet kann man Krisensituationen auch meistern.



Links: Impression von einer Übernahmestation: Sachkundige Monteure des Gasnetzbetriebs inspizieren eine Übernahmestation mit Lecksuche und Überprüfung der Schutzeinrichtungen auf Funktionsfähigkeit. Mitte: Impression aus der Netzleitstelle – Aufgaben: Betriebsführung und Entstörung der Stromnetze, Überwachung der Gasanlagen, Abwasseranlagen, Steuerung der Wasserwerke. Die Störmeldestelle ist 24/7 besetzt. Rechts: Impression: Monteure des Stromnetzbetriebs bei der Ausführung einer Schaltung im Mittelspannungsnetz (20 kV) mit angelegter persönlicher Schutzausrüstung (PSA)