

Kommunalwirtschaft

Verlagsort Wuppertal

Heft 01-02

2023



- Nachhaltige Risikovorsorge und Anpassung an den Klimawandel
 - Bildung und berufliche Qualifizierung für nachhaltige Entwicklung
 - Nachhaltige Mobilität
 - Nachhaltige Wirtschaften
- Umfassende Zusatzinformationen für potenzielle Antragsteller betreffen unter anderem:
- Finanzierungsbedingungen und -möglichkeiten
 - Tipps zur Antragstellung
 - Good Practises - Beispiele

Neu ist das Forum, auf dem sich Nutzerinnen und Nutzer des Kompasses austauschen können.

Zum jetzigen Zeitpunkt sind aufgrund der noch nicht abgeschlossenen Genehmigung vieler Förderprogramme und -richtlinien noch längst nicht alle Fördermöglichkeiten in der Datenbank enthalten. Diese werden kontinuierlich ergänzt und in der finalen Version ca. 500 Fördermaßnahmen umfassen.

Link: <https://eu-kommunal-kompass-21-27.de>

„Führungsfutter“: CONVAR stattet Katastrophenstab im Landkreis Starnberg mit Notvorräten aus

Autor: Andreas Becker, M. A.

Notlagen rasch überblicken und sichere Entscheidungen treffen: Die Führungsgruppe Katastrophenschutz (FüGK) bildet bayernweit jeweils die oberste Leitungsebene von Katastrophenschutzbehörden. Die kleinen, flexiblen Stäbe müssen rund um die Uhr alarmbereit sein und unverzüglich ihre Arbeit aufnehmen können. Zur Absicherung der durchgängigen Verpflegung seiner FüGK hat das Landratsamt Starnberg professionelle Notfallversorgung angeschafft.

Die Bandbreite regionaler Katastrophenlagen ist groß. Sie reicht vom größeren Zugunglück über einen Flugzeugabsturz bis hin zum Tankerunglück im besiedelten Bereich, der Evakuierungen und Absperrungen erfordert. Nicht zuletzt vor dem Hintergrund des Klimawandels ist mehr denn je aber auch mit einschneidenden Naturereignissen zu rechnen wie etwa Hochwasser und Waldbrand. Allen Szenarien gemein ist, dass sie grundsätzlich ohne vorherige Ankündigung, sozusagen von jetzt auf gleich eintreten können. Vor diesem Hintergrund gilt es, Einsatzkräfte, aber insbesondere auch die Führungskader 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche und 365 Tage im Jahr alarmbereit und einsatzfähig zu halten.

Das gilt auch für den bayerischen Landkreis Starnberg mit seinen rund 137.000 Einwohnern – und zwar ungeachtet davon, dass das knapp 500 qm große, zwischen München und den Alpen gelegene Gebiet „begünstigt durch die geografischen Gegebenheiten bislang von Katastrophenfällen verschont geblieben ist“, wie Ralf Purkart betont; lediglich die jüngsten Corona-Ereignisse wären da die Ausnahme. Seit 2003 ist der stellvertretende Fachbereichsleiter für Öffentliche Sicherheit und Ordnung beim Landratsamt Starnberg tätig und dort u. a. zuständig für Brand-, Katastrophen- und Zivilschutz.

Ständige Einsatzbereitschaft erforderlich

Die FüGK des Landkreises zählt 25 Mitglieder. Zu ihren Aufgaben gehört es, sich auf Katastrophenfälle jedweder Art vorzubereiten und in Notsituationen unverzüglich zu reagieren. Dieser beinhaltet insbesondere, sich ein genaues Bild von der Lage zu machen, Einsatzentscheidungen zu treffen, die Einsatzkräfte zu koordinieren und die Öffentlichkeit zu informieren. „Da es jederzeit zu Notsituationen kommen kann, müssen die Mitglieder der FüGK ständig erreichbar sein, um die Schadensereignisse auch unverzüglich abarbeiten zu können – naturgemäß auch an Sonn- und Feiertagen und rund um die Uhr“, erklärt Ralf Purkart. Als zentraler Einsatzort steht im Keller des Landratsamts ein ausgebauter Schutzraum bereit, der entsprechend eingerichtet ist und ständig betriebsbereit gehalten wird.



Maria Mangold, mit zuständig für den Brand- und Katastrophenschutz im Landratsamt Starnberg, zeigt einige Kompletterichte von CONVARTMFOODS aus der Notbevorratung für die FüGK

Sicherstellung einer unabhängigen Versorgung

Den Krisenstab durchgängig einsatzbereit und arbeitsfähig zu halten, bedeutet in der Konsequenz, ihn auch rund um die Uhr autark zu versorgen. „Der Hunger richtet sich nicht an die Öffnungszeiten der Kantine und meldet sich auch in Quarantäne-Situationen, wenn Wasser und Strom länger ausfallen oder die gesamte Logistik zusammenbricht“, so Ralf Purkart. Auch wenn das Landesrecht hierzu keine dezidierten Vorschriften oder Richtlinien vorsähe, fiel die Entscheidung, eine Notfallversorgung für die FüGK anzuschaffen und im Schutzraum für den Selbstzugriff vorzuhalten. Dabei sollte es sich um Fertigmenschen handeln, die bei Ausfall des Konvektomaten nötigenfalls auch ohne vorheriges Erwärmen geschmacklich überzeugen können und möglichst lange haltbar sind, um ein ständiges Umwälzen der Bestände wegen erreichter Mindesthaltbarkeitsdaten zu vermeiden. Letzteres schloss handelsübliche Discounterware von vornherein aus.

Sicherstellung einer unabhängigen Versorgung

Die Suche nach Profi-Langzeitnahrung führte Ralf Purkart zu CONVARTMFOODS. Ein Kollege hatte sich für ihn im Internet umgesehen und kannte die Produkte bereits von einem Einsatz im militärischen Umfeld. Eine anberaumte Testverkostung mit verschiedenen Kompletterichten – allesamt „out of the Box“ verzehrbar und



Impressionen Notvorräte aus dem Profi-Sortiment von CONVARTMFOODS



bei vollem Qualitätserhalt mindestens zehn Jahre haltbar – konnte alle Teilnehmer rundum geschmacklich überzeugen. Daraufhin folgte die Bestellung von 15 Komplettgerichten plus Nachspeisen aus dem DosenBistro™-Sortiment, dazu verschiedene Dosenbrote und dies alles jeweils in 25-facher Menge.

Die betont abwechslungsreiche Notbevorratung für die FÜGK enthält u. a. Beef Stroganoff, Tortellini in Schinken-Sahnesoße, Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Nudeln, Frikadelle mit Kartoffelsalat, Rinderroulade mit Kartoffeln, Pichelsteiner Eintopf, Lachs in Dill-Soße mit Kartoffeln, Linseneintopf mit Pökelfleisch, Currywurst, Spargelcremesuppe, Pancakes mit Nuss-Nougat-Creme, Milchreis sowie Land-, Weiß- und Dinkel-Brot.

„Die Qualität ist top“, bringt Ralf Purkart seine Zufriedenheit mit der Wahl auf den Punkt. Und auch wenn eine regelmäßige Verkostung nicht angedacht ist, wird schon bald DosenBistro™ auf dem Speiseplan stehen: „Wir wollen uns demnächst zusammensetzen und im kleineren Kreis die angeschafften Produkte mal wieder verkosten.“ Die Freude darauf ist groß, zumal jeder in der FÜGK froh und glücklich wäre, niemals für einen Katastropheneinsatz im Krisenstab zusammenkommen zu müssen.

Hintergrund: Professionelle Notvorratsprodukte von CONVARTM FOODS

Im sensiblen Kontext von Sicherheit und Vorsorge beschäftigt sich CONVARTM FOODS aus Pirmasens bereits seit 2006 mit Notfallbevorratung und Langzeit-Nahrung. 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. CONVARTM 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 Alu-

minium. Der E-Shop von EF Emergency Food ist unter der Adresse <https://shop.conserva.de> erreichbar.

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.

Hintergrund zu CONVARTM FOODS

CONVARTM FOODS gehört neben Datenrettung, Reparatur-Services, Versand/Fulfillment für Technologiekunden sowie Entwicklung und Vertrieb innovativer Produkte aus dem Umfeld von Consumer Electronics (FURNICS) zu den zentralen CONVAR-Geschäftsbereichen. Als Business-Unit von CONVAR EUROPE betreibt CONVARTM FOODS mehrere E-Shops, darunter [conserva.de](https://shop.conserva.de), dosenburger.de, dosenbistro.de, kheese.com, getreide-speicher.com und [EF Emergency Food](https://ef-emergency-food.com). In dem sensiblen Kontext von Sicherheit und Vorsorge, Notfallbevorratung und Langzeit-Nahrung bietet CONVARTM FOODS einschlägige Expertise und ein Labelübergreifendes Sortiment von rund 1.400 hochwertigen Artikeln aus 14 Kategorien. Dies sind teils sofort essbare Fertiggerichte, teils 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.

Unter der Web-Adresse <https://shop.conserva.de> bietet EF Emergency Food wertvolle Informationen und eine Auswahl qualitativ hochwertiger Verpflegungsprodukte für den Notfall. Diese zeichnen sich insbesondere aus durch sofortige Verzehrbarkeit ohne Vorbereitung und Wasserzufuhr, meist zehnjährige Haltbarkeit und eine durchgängig allergenreduzierte Produktpalette. EF Emergency Food richtet sich mit seinem europaweiten Angebot an Familien, Einzelpersonen sowie an alle Gruppen und Organisationen, die Notfallvorsorge im Sinne des Zivilschutzes betreiben möchten. Weitere Informationen bieten die Webseite <https://convar.de> und der EF-Emergency-Food-Webshop <https://shop.conserva.de>.