TREND KOMPASS

MANAGEMENT & ORGANISATION

Rieber unterstützte Katastrophenschutzübung

Im speisewerk im urbanharbor Ludwigsburg stellte Rieber die mobile Food- und Verpflegungsinfrastruktur für die Katastrophenschutzübung ?Familia Communalis? bereit / Foto: Rieber

Wie eine sichere Verpflegung und funktionierende Food-Infrastruktur auch unter Krisenbedingungen gewährleistet werden können, zeigte die Katastrophenschutzübung ?Familia Communalis? im urbanharbor Ludwigsburg.

Ausgangslage der Übung waren schwere Orkanböen, die einen flächendeckenden Stromausfall auslösten und umfangreiche Maßnahmen des Bevölkerungsschutzes erforderlich machten. Rieber stellte im speisewerk die mobile Food- und Verpflegungsinfrastruktur bereit und schuf damit die Voraussetzungen für die Versorgung von bis zu 200 Teilnehmern unter realitätsnahen Einsatzbedingungen.

An der Übung beteiligten sich Vertreter aus 18 Städten und Gemeinden des Landkreises Ludwigsburg. Während die kommunalen Krisenstäbe ihre Abläufe und die Zusammenarbeit im Ernstfall trainierten, übernahmen Jugendfeuerwehren die Rolle der betroffenen Bevölkerung. So konnten sowohl die organisatorischen als auch die praktischen Abläufe einer großflächigen Krisenlage realitätsnah erprobt werden.

Versorgung im Ernstfall: mobil, modular, sofort einsatzbereit

Rieber stellte im speisewerk nicht nur die Räumlichkeiten und die notwendige Food-Infrastruktur bereit, sondern übernahm auch die Zubereitung der Verpflegung für den Übungsbetrieb. Versorgt wurden die Teilnehmenden mit Abendessen, einer Übernachtungsmöglichkeit und Frühstück.

Damit wurde das speisewerk im urbanharbor für zwei Tage zu einem realitätsnahen Versorgungs- und Übungsort. Im Mittelpunkt stand die Frage, wie Menschen in

Ausnahmesituationen sicher, hygienisch und zuverlässig verpflegt werden können, auch dann, wenn bestehende Infrastruktur nur eingeschränkt verfügbar ist.
?Versorgungssicherheit beginnt nicht erst bei der Verpflegung, sondern bei der Infrastruktur dahinter. Entscheidend ist, dass Systeme schnell verfügbar, flexibel einsetzbar und zuverlässig funktionieren. Genau dafür entwickeln wir mobile Lösungen für den professionellen Einsatz?, sagt Leszek Herrmann, Vertriebsleiter von Rieber.
Die Entwicklung mobiler Verpflegungslösungen für Einsatzorganisationen hat bei Rieber eine lange Tradition. Bereits seit den 1980er Jahren stattet das Unternehmen Streitkräfte, den Zivilschutz sowie Hilfs- und Rettungsorganisationen mit zertifizierten Produkten für die professionelle Einsatzverpflegung aus. Die jahrzehntelange Erfahrung fließt kontinuierlich in die Entwicklung robuster, mobiler und praxiserprobter Lösungen für außergewöhnliche Einsatzlagen ein.
Mobile Infrastruktur für jede Einsatzlage
Als Spezialist für die professionelle Gemeinschaftsverpflegung bietet Rieber Lösungen für den gesamten Speisenprozess ? von der Lagerung und dem Transport über die Zubereitung und Regeneration bis hin zur Ausgabe und hygienischen Absicherung von Speisen.
Zum Portfolio zählen unter anderem thermoport Speisentransportboxen, navioven Regenerationslösungen, varithek Koch- und Ausgabemodule, mobile Rollcontainer-Systeme, GN-Behälter, Hygienestationen sowie digitale Systeme zur Dokumentation und Rückverfolgbarkeit.
Das standardisierte Rollcontainer-Modulsystem wurde speziell für außergewöhnliche Einsatzlagen entwickelt. Es ermöglicht mobile Koch-, Ausgabe-, Transport-, Spül- und Hygienelösungen auf Basis robuster und schnell beweglicher Einheiten. Dadurch kann die Verpflegung direkt am Einsatzort organisiert werden ? in Gebäuden, Fahrzeugen, Zelten, Containern oder auf Freiflächen.
Mobile Versorgung statt stationärer Großküche
Krisen- und Katastrophensituationen stellen besondere Anforderungen an die Verpflegung. Stationäre Großküchen sind häufig an feste Gebäude, hohe Anschlussleistungen und bestehende Infrastruktur gebunden.
Rieber setzt auf mobile und flexible Versorgungslösungen, die sich auch in temporäre oder notstromversorgte Infrastrukturen integrieren lassen. Dadurch können Verpflegungsprozesse selbst unter erschwerten Bedingungen zuverlässig organisiert werden. Zum Einsatz kommen isolierte Transportlösungen, energieeffiziente Kochtechnik und modulare Ausgabesysteme, die eine bedarfsgerechte Versorgung direkt vor Ort ermöglichen. So entsteht eine leistungsfähige Infrastruktur, die unabhängig von klassischen Küchenstrukturen funktioniert und dort eingesetzt werden kann, wo sie tatsächlich benötigt wird.
Hygiene, Sicherheit und digitale Kontrolle
Neben der Speisenzubereitung spielt die hygienische Prozesssicherheit eine zentrale Rolle. Mobile Hygienestationen, GN-kompatible Systeme und robuste Edelstahlkomponenten unterstützen die Einhaltung hoher Hygieneanforderungen auch unter anspruchsvollen Einsatzbedingungen.
Digitale Lösungen wie Check Cloud und Check HACCP ermöglichen die lückenlose Dokumentation von Temperatur-, Hygiene- und Prozessdaten. Verantwortliche erhalten Transparenz über Abläufe und können wichtige Informationen jederzeit nachvollziehen und

auswerten. Damit verbindet Rieber physische Einsatzverpflegung mit digitaler Prozesssicherheit und schafft die Grundlage für eine zuverlässige Versorgung auch in dynamischen und zeitkritischen Situationen.

speisewerk und urbanharbor als Reallabor für resiliente Versorgung

Der Übungseinsatz im urbanharbor zeigte beispielhaft, wie urbane Infrastruktur im Krisenfall genutzt werden kann. Das speisewerk diente dabei als praxisnahes Reallabor für resiliente und dezentrale Versorgungskonzepte. Rieber demonstrierte beim Probeernstfall in Ludwigsburg, wie mobile Verpflegungs-, Hygiene- und Dokumentationslösungen auch in komplexen Versorgungslagen zuverlässig zusammenspielen.