Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten -

Handlungsempfehlungen am Beispiel des "Digitalen Werkzeugkoffers"

Carolin Kahlisch

07. September 2026

Veranstaltung „Heute für morgen vorsorgen – krisenresiliente Kita- und Schulverpflegung“

izt Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung

Gliederung

Orientierung an sechs Fragen – vom Warum zur konkreten Vorsorge

1	Warum ist eine krisensichere Verpflegung wichtig?
2	Wie sind wir im Projekt vorgegangen?
3	Was kann die Verpflegung unterbrechen?
4	Wie sehen mögliche Ausfallszenarien aus?
5	Was macht im Krisenfall handlungsfähig?
6	Wie unterstützt der Digitale Werkzeugkoffer?

1 Warum ist eine krisensichere Verpflegung wichtig?

➡ Handlungsfähig bleiben, wenn eine Störung eintritt.

Projekt

- Auftraggeber: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)
- Laufzeit: April bis September 2025
- Ausgangspunkt für das Projekt: COVID-19-Pandemie und Gutachten "Ernährungsarmut unter Pandemiebedingungen" des WBAE
- Die Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung haben sich während der Pandemie nicht als resilient erwiesen.
- Kaum gezielt Maßnahmen zur Abfederung von Verpflegungsausfällen vorhanden.
- Ziel: Qualitativ hochwertiges Ernährungsangebot auch während unterschiedlicher Krisenfälle sichern.
- Präventionsansatz: Vorbereitet sein und klare Abläufe haben, statt im Ernstfall spontan reagieren zu müssen.

2 Wie sind wir im Projekt vorgegangen?

1
Literaturrecherche

Fokus auf „Cook&Hold“

2
Online-Befragung

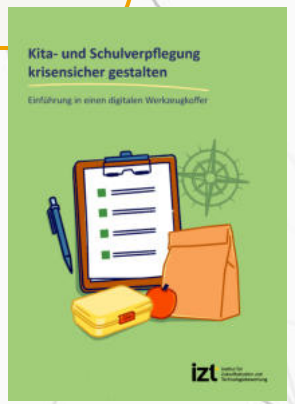
3
Experteninterviews

Wissenschaft, Caterer, Großküchen Vernetzungsstellen, Einrichtungsleitung

4
Roundtable

Großküchen, Vernetzungsstellen, Einrichtungsleitung

5
Ableitung von Handlungs-empfehlungen und Werkzeugkoffer



3 Was kann die Verpflegung unterbrechen?

Umwelt	Wirtschaft	Gesellschaft	Technik	Geopolitik
Wetterextreme	Cyberangriffe	Gesellschaftliche Polarisierung	Blackout: Stromausfälle	Machtkonzentration
Globale Erwärmung	Versorgungseng-pässe bei Energie, kritischen Rohstoffen, Lieferketten, Personal	Epidemien und Pandemien	Technikversagen und eingeschränkte Tech-nikbeherrschbarkeit	Geopolitische Konflikte
Biodiversitätsverlust				
Tierseuchen				

Quelle: Bewertung der Gefährdungslage der systemischen Risiken für das Infrastruktursystems Lanwirtschaft und Ernährung sowie Bildungssystem (in Vorbereitung) auf https://foresight.tab-beim-bundestag.de/

3 Was kann die Verpflegung unterbrechen?

Personal

Fachkräftemangel, Hygienemängel, Infektionsausbrüche, Engpässe

Technikversagen

IKT-Ausfälle durch Cyberangriffe oder Softwareprobleme, defekte Küchengeräte

Wetterextreme

Logistikprobleme durch Unwetter, Glatteis, Hochwasser usw.

Versorgungsengpässe

Lokaler/regionaler Stromausfall, Wasserversorgung

Abhängigkeiten

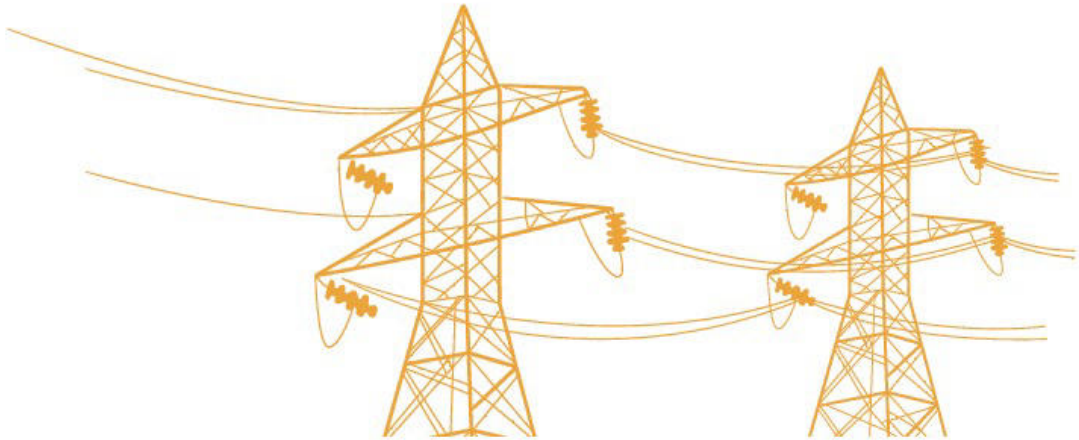
Insolvenzen von Lieferanten und Caterern, Managementfehler

Epidemien und Pandemien

4 Mögliche Ausfallszenarien

Kurzzeitiger Ausfall

Ein technischer Defekt in einem zentralen Umspannwerk könnte eine Kettenreaktion im Stromnetz auslösen. Dies kann zu einem zweitägigen regionalen **Stromausfall** führen, von dem auch die mit der Versorgung von Kitas und Schulen beauftragte Catering-Unternehmen betroffen sind. Ohne Stromversorgung sind die Catering-Unternehmen nicht in der Lage Mahlzeiten zu kochen, zu kühlen oder aufzuwärmen. Logistikunternehmen sind ebenfalls betroffen und haben Probleme, ihre Abläufe zu organisieren und gekühlte Speisen zu transportieren. Die Einrichtungsleitungen der örtlichen Kitas und Schulen müssen über Lösungen für alternative Verpflegungsmöglichkeiten beraten.



Mittelfristiger Ausfall

Eine **Grippewelle** führt zu einem zweiwöchigen Personalausfall im Küchenteam einer Grundschule. Innerhalb weniger Tage erkrankt über die Hälfte der Teammitglieder und das verbliebene Personal muss die Arbeit allein stemmen, da kurzfristig keine geeigneten Ersatzkräfte verfügbar sind.

In der Folge wird der Speiseplan stark vereinfacht, die Angebotsvielfalt reduziert und aufgrund des erhöhten Zeitdrucks öfter auf Fertiggerichte zurückgegriffen. Zudem erhöhen sich die Wartezeiten bei der Essensausgabe. Die Beschwerden bei der Schulleitung über die angespannte Situation häufen sich.

Langfristiger Ausfall

Aufgrund dringend notwendiger baulicher **Sanierungsmaßnahmen** in der Küche und Mensa einer Gesamtschule kommt es zu einer Unterbrechung der regulären Mittagsverpflegung über mehrere Monate. Die Maßnahmen sind unumgänglich, um den aktuellen hygienischen, technischen und brandschutzrechtlichen Anforderungen zu entsprechen.

Eine Nutzung von Küche und Mensa ist während dieser Zeit aus sicherheitstechnischen Gründen nicht möglich. Schulleitung und Schulträger suchen in Abstimmung mit der Stadtverwaltung nach alternativen Ausweichmöglichkeiten, um trotz der Einschränkungen eine angemessene Mittagsverpflegung der Kinder sicherzustellen.

5 Was macht im Ernstfall handlungsfähig?

Kita- und Schulträger:

- **Krisenmanagement und Notfallpläne:** Problembewusstsein für mögliche Risiken etablieren und eigene Handlungsfähigkeit in Krisensiutation erhöhen
- **Verbundlösungen und Netzwerke:** Netzwerke mit möglichen Partnern (z. B. Reparaturbetriebe, Cateringunternehmen, Lebensmittellieferanten) aufbauen und dokumentieren, um im Notfall auf Alternativen zurückgreifen zu können
- **Infrastruktur und Verträge:** Investition in eine moderne, leistungsfähige Kücheninfrastruktur und Notfallsituationen in Ausschreibungen und Verträgen mitdenken
- **Finanzen und Preispolitik:** Realistische und kostendeckende Preisgestaltung und finanzielle Mittel für Mehrkosten durch Ersatzmaßnahmen einplanen

5 Was macht im Ernstfall handlungsfähig?

Kita- und Schulleitungen:

- **Notfallvorsorge:** Gezielt Vorräte an haltbaren und einfach zuzubereitenden Notfallgerichten anlegen oder einen Tiefkühlüberhang für mindestens zwei Tage vorhalten, um kurzfristige Ausfälle überbrücken zu können.
- Klare Verantwortlichkeiten für Notfallsituationen festlegen und Küchenkonzepte so gestalten, dass auch im Notfall ungelerntes oder fachfremdes Personal einfache Gerichte zubereiten kann.
- **Alltagsmanagement und Kommunikation**: Risiken und Herausforderungen rund um die Verpflegung intern stärker thematisieren.
- Im Falle von Ausfällen oder Veränderungen in der Versorgung eine schnelle, klare und wertschätzende Kommunikation mit Eltern anstreben.
- **Qualitätsflexibilität:** Die Qualität der Verpflegung flexibel angepasst werden können, ohne den Anspruch auf gesunde Ernährung grundsätzlich aufzugeben.

5 Was macht im Ernstfall handlungsfähig?

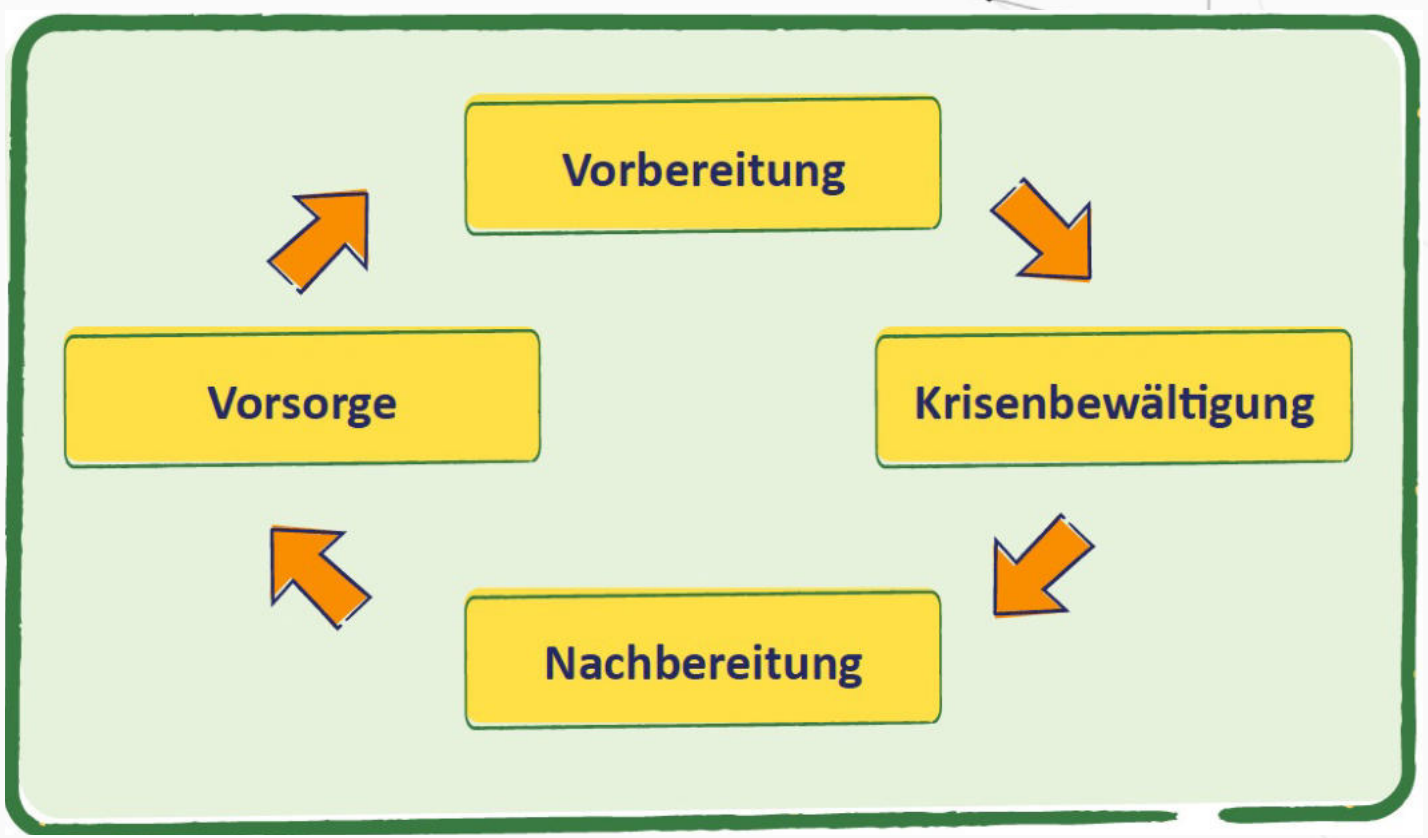
Cateringunternehmen und externe Lieferanten:

- **Lieferkettensicherheit:** Mehrlieferantenstrategie und Anpassung des Kernsortiments bei akuten Engpässen
- **Krisenvorsorge:** Hygienekonzepte regelmäßig überprüfen und anpassen; IT-Sicherheit erhöhen; Preisanpassungen oder Lieferverzögerungen frühzeitig kommunizieren
- **Logistik:** Ausfallsicherheit durch ausreichend Personal und Planung absichern
- **Kundenspezifische Lösungen:** Mahlzeiten oder Komponenten für die einfache Zubereitung vor Ort anbieten; Netzwerk mit Ersatzlieferanten bilden

Eltern:

- **Engagement** in Gremien zur Schulverpflegung zeigen (z. B. Mensa-AG)
- **Verständnis** zeigen bei Ausfällen oder eingeschränkter Qualität
- Kinder bei Bedarf zusätzlich versorgen

Krisenmanagement

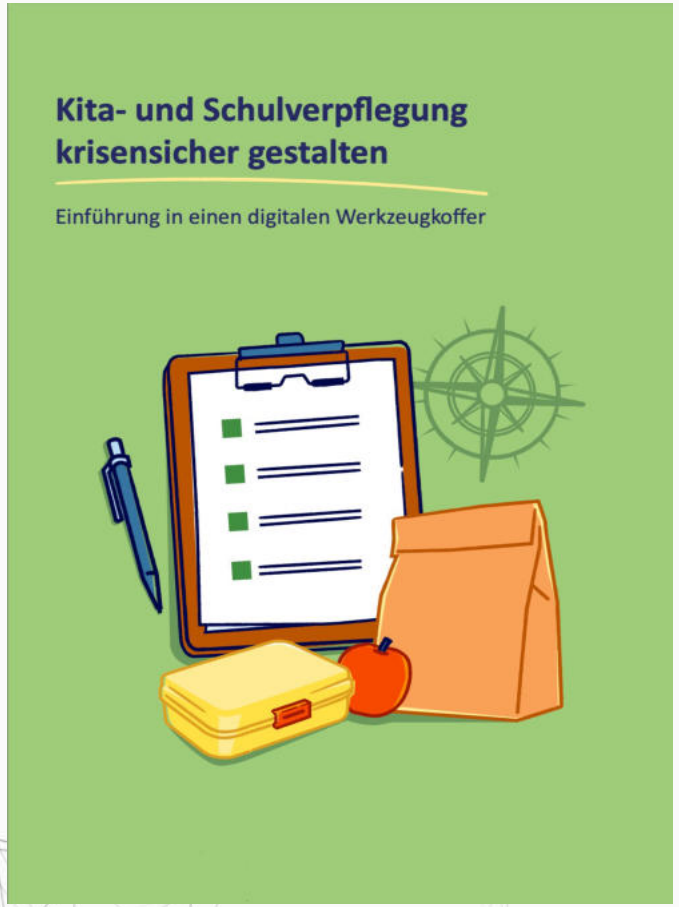


6 Wie unterstützt der „Digitaler Werkzeugkoffer“?

Inhalte des Werkzeugkoffers:

1. Einführung (Broschüre)
2. Maßnahmen und Handlungsempfehlungen bei kurz-, mittel- oder langfristigen Störungen
3. Checklisten für kurz-, mittel- und langfristige Störungen unterschiedlicher Ursache
4. Anleitung zur Erstellung eines Notfallplans mit Musternotfallplan
5. Information der Eltern über Unterbrechung der Mittagsverpflegung
6. Editierbare Vorlage für einen Notfallplan
7. Editierbarer Vorlage für einen Elternbrief

Online: www.bmleh.de



3. Mittelfristige Unterbrechung der Mittagsverpflegung (4 bis 20 Tage) aufgrund von Personalausfall in der Küche

Mögliche Ursachen: Personalengpass, Krankheit, Epidemie

Priorisierte Maßnahmenliste:

1. Bewahren Sie **Ruhe** und handeln Sie nicht übereilt.
2. Nehmen Sie den ***Notfallplan*** zur Hand und prüfen Sie, welche Maßnahmen eingeleitet werden müssen.
3. **Informieren** Sie alle notwendigen Verantwortlichen und ihr Team über den Personalausfall.
4. Prüfen Sie, welche Möglichkeiten der **Notverpflegung** bestehen.
5. Informieren Sie die **Eltern** über den Ausfall des Mittagessens bzw. über die Notverpflegung sowie über das weitere Vorgehen. *Siehe Vorlage Elternbrief.*
6. **Reflexion** des aufgetretenen Störereignisses mit allen Akteuren.

Handlungsempfehlungen
bei mittelfristiger Unterbrechung der Mittagsverpflegung nach Akteuren

Schritt 1

Caterer oder Großküche / Zentralküche

Informieren Sie umgehend die Kita- oder Schulleitung sowie den Einrichtungsträger über die Störung und die vermutete Ausfalldauer.

Einrichtungsleitung

Informieren Sie die Eltern über den Ausfall – z. B. per Aushang, E-Mail oder einen anderen Kommunikationsweg (*Vorlage Elterninformation*).

Bitten Sie ggf. die Eltern, ihren Kindern eine Mittagsverpflegung für den folgenden Tag mitzugeben (Lunchbox).

Kita- und Schulträger

Unterstützen Sie die Produktionsküche und die Kita- oder Schulleitung bei der Bewältigung der Krisensituation, in dem Sie:

- geeignetes Personal oder Springer aus anderen Küchen des Trägers einsetzen **oder**
- eine funktionierende Küche des Trägers bitten, Mahlzeiten für die betroffene Einrichtung mitzuproduzieren
- bei der Organisation alternativer Verpflegung helfen **oder**
- ein Catering-Unternehmen als Ersatz beauftragen.

Eltern

Kinder ggf. eher von Kita und Schule abholen, um **Mittagessen zu Hause** einzunehmen.

Schritt 2

Caterer oder Großküche / Zentralküche

Versuchen Sie, Personal / Springer aus anderen Küchen des Trägers einzusetzen.

Flexibler Personaleinsatz: Setzen Sie geschultes technisches Personal aus anderen Bereichen des Betriebs für festgelegte Arbeitsschritte ein.

Achten Sie dabei darauf, dass für das Personal geeignete Notfallpläne existieren, in denen die Arbeitsschritte (z. B. für die Portionierung, Reinigung) detailliert hinterlegt sind.

Eltern

Unterstützen Sie die Einrichtungen, in dem Sie, wenn möglich, Ihre Kinder eher von der Kita und Schule abholen, um das Mittagessen zu Hause stattfinden zu lassen.

Zeigen Sie **Verständnis** für die eingeschränkte Qualität des Notfallessens oder die Ausfälle in Ausnahmesituationen.

Geben Sie Ihren Kindern eine gesunde und ausreichende **Pausenverpflegung** für die Folgetage mit.

Schritt 3

Caterer oder Großküche / Zentralküche

1. Tag:
Nutzen Sie vorbereitete Notfallspeisepläne, die an ein reduziertes Küchenpersonal angepasst sind (z. B. TK-Fertiggerichte, die nur erwärmt werden müssen oder vereinfachte Rezepturen verwenden)

Nachfolgende Tage:
Nutzen Sie weiter die Notfallspeisepläne oder bitten Sie den Träger, ein Catering-Unternehmen für die weiteren Tage zu beauftragen.

Schritt 4

Caterer oder Großküche / Zentralküche

Reflektieren Sie die ergriffenen Maßnahmen mit dem Ziel, zukünftige Engpasssituationen möglichst zu vermeiden und gut reagieren zu können.

Einrichtungsleitung

Tauschen Sie sich im Anschluss an die Krisensituation mit dem Einrichtungsträger und der Küchenleitung aus, um zukünftige Personalengpässe möglichst zu vermeiden.

Kita- und Schulträger

Dokumentieren Sie die Störung und die eingeleiteten Maßnahmen.

Checkliste

für Produktionsküchen und Einrichtungsträger zur Vorbereitung auf eine mittelfristige Störung aufgrund von Personalengpässen – was ist zu tun?
Zur guten Vorbereitung auf den Fall, dass es in der Produktionsküche zu einem Personalengpass kommt und das Mittagessen nicht wie im gewohnten Maße produziert werden kann, bietet die folgende Checkliste Anregungen für Maßnahmen, die bereits im Voraus, aber auch im Eintrittsfall getroffen werden können.

Vorsorge:

- ◯ Ist vertraglich geregelt, dass Personal auch an anderen Standorten eingesetzt werden kann (**Springer-Option**, die auch in Arbeitsverträgen festgehalten ist)?
- ◯ Sind interne **Verbundlösungen** möglich, bei denen funktionierende Küchen innerhalb eines Trägers oder Trägerverbunds für andere Standorte mitproduzieren?
- ◯ Gibt es ausreichend geschultes **technisches Personal**, das im Notfall einspringen kann?
- ◯ Liegt ein *Notfallplan* für **Ersatzkräfte** vor?
- ◯ Enthält der Notfallplan eine genaue **Beschreibung** der einzuhalten **Prozessschritte**? (Portionierung der Mahlzeiten, Hygieneregeln, Hinweise zu Gartemperaturen, Allergie-Liste, Hinweise zu Dokumentationspflichten, Entsorgung usw.).
- ◯ Ist der ***Notfallplan* zugänglich** auffindbar (z. B. als gedrucktes Dokument in der Küche)?
- ◯ Werden **Notfallgerichte** vorgehalten, die mit minimalem Personalaufwand zubereitet werden können (z. B. TK-Gerichte, die nur erwärmt werden müssen oder einfache Gerichte wie Nudeln mit Tomatensoße)?

Organisatorisches:

- ◯ Wer muss über die Störung informiert werden?

  _____

- ◯ Ist die Kita- und / oder Schulleitung informiert?
- ◯ Ist der Kita- und / oder Schulträger informiert?
- ◯ Müssen weitere Stellen informiert werden?

Kommunikation mit Eltern:

- ◯ Liegt eine **Elterninformation** vor, die schnell angepasst und an die Eltern versendet werden kann?

Notfall-Verpflegung:

- ◯ Liegt ein **Notfallspeiseplan** vor, der an reduziertes Personal angepasst ist?
- ◯ Liegen leichte und schnell zuzubereitende **Rezepte** für ein Notfall-Mittagessen vor?
- ◯ Liegen Kontakte lokale / regionale Bäckereien und Lieferanten vor, die eine **Kaltverpflegung** (z. B. belegten Brötchen) ermöglichen können?
- ◯ Können **Lebensmittelvorräte** (für Frühstück und Vespa) für die Zubereitung eines Mittagsessen verwendet werden?
- ◯ Liegt eine **Notfallkontaktliste** für Caterer vor?

Weiterführenden Infos:

Allgemeine Informationen zum Thema Kita- und Schulverpflegung und Adressen der Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern:

Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung:
www.gemeinsamgutessen.de/

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher verpflegt. Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen
www.bfr.bunde.de

Für Eltern und Einrichtungsleitungen:
Leitfaden "Was kommt wie häufig in die Brotbox?" vom Kompetenzzentrum für Ernährung in Bayern
www.kern.bayern.de

Leitfaden „Bunte Vesperpause – Lieblingsrezepte von Kitas und Eltern für Kitas und Eltern" des Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
www.lern-bw.de

Szenario: langfristiger Kita- oder Schulschließungen (länger als 20 Tage)

Ersatz-Verpflegung:

- Ist die **Ersatz-Mittagsverpflegung** während der Schließung sichergestellt?
- Stehen außerschulische **Ausgabestellen** für die Mahlzeiten zur Verfügung?
- Stehen **Orte** zur Einnahme der Mahlzeiten zur Verfügung?
- Kann das Cateringunternehmen die üblichen **Abläufe der Versorgung** auf die neue Situation und alternative Orte anpassen?
- Besteht ein Programm zur **finanziellen Kompensation** für einkommensschwache Familien?

5. Kommunikation

Informieren der Eltern über Störungen und Unterbrechung der Mittagsverpflegung

Das Informieren der Eltern über Störungen oder Unterbrechungen der Mittagsversorgung ist sehr wichtig. Eltern haben ein berechtigtes Interesse daran zu wissen, ob ihr Kind wie gewohnt versorgt wird. Eine offene Kommunikation schafft Vertrauen und zeigt, dass die Einrichtung verantwortungsvoll und umsichtig handelt – auch in Ausnahmesituationen.

Wenn Eltern wissen, dass es keine oder eine nur eingeschränkte Mittagsverpflegung gibt, können sie entsprechende Vorkehrungen treffen (z. B. ein Lunchpaket mitgeben). Viele Familien sind auch auf die Mittagsverpflegung angewiesen. Eine frühzeitige Kommunikation ermöglicht es ihnen, Alternativen zu organisieren.

Wichtige Fragen zur Vorbereitung:

- Wie können **alle Eltern** über den Ausfall der Mittagsverpflegung informiert werden?
- Gibt es **Kommunikationsvorlagen** für E-Mail-Anschreiben, Kurznachrichten oder Briefe, die geeignet sind, um die Eltern schnell und umfassend zu informieren? *siehe Vorlage Elternbrief*
- Gibt es gesonderte **Listen** mit Informationen über Kinder, die einen Zuschuss zum Mittagessen erhalten?
- Über welches **Kommunikationsmedium** erreiche ich schnell möglichst alle Eltern (z. B. E-Mail, Messenger-Dienst)?
- Sollten Kinder aus sozial schwachen Haushalten gesondert informiert werden?
- Enthält die etablierte und von den Eltern in der Regel genutzte **App** Möglichkeiten, die Eltern schnell über Einschränkungen in der Mittagsverpflegung zu informieren?

Weiterführenden Infos:

Weiterführende Informationen zur Krisenkommunikation:

Bundesministerium des Innern:
Leitfaden Krisenkommunikation
www.bmi.bund.de

Muster für einen Notfallplan
bei akutem Ausfall der Mittagsverpflegung

1. Ziel des Notfallplans

Dieser Notfallplan dient der **schnellen und strukturierten Reaktion** verantwortlicher Akteure im Falle eines **unerwarteten Ausfalls der Mittagsverpflegung**, um die Versorgung der Kinder sicherzustellen.

2. Mögliche Ursachen für den Ausfall der Verpflegung

Klären Sie zunächst die **Ursache** für den Ausfall. Mögliche Gründe können sein:

- Ausfall des Caterers
- Technischer Defekt in der Küche
- Personalausfall in der Kita- oder Schulküche
- Lieferengpässe oder -verzögerungen
- Ausfall der Strom- oder Wasserversorgung
- Hygienemängel / behördliche Schließung des Küchenbetriebs
- Verkehrsstörungen oder Witterungsbedingungen

3. Sofortmaßnahmen am Beispiel eines Ausfalls des Caterers

Folgende **Sofortmaßnahmen** sollten bei Bekanntwerden des Ausfalls getroffen werden:

- Kontaktieren Sie den Caterer, um Informationen zu Art und Umfang des Ausfalls, voraussichtliche Dauer und mögliche Ersatzlösungen zu bekommen.
- Berufen Sie ein Team-Meeting ein und informieren Sie das gesamte Personal der Einrichtung über den Ausfall.
- Nehmen Sie Kontakt mit dem Träger der Einrichtung auf und besprechen Sie die Lage.
- Informieren Sie die Eltern über den in Ihrer Einrichtung gängigen Informationsweg (z. B. per E-Mail, App oder Telefon) mit der Bitte ggf. Verpflegung mitzugeben.

Sofortmaßnahmen am Beispiel des Ausfalls des Küchenpersonals und die Beauftragung eines Catering-Unternehmens

Folgende **Sofortmaßnahmen** sollten bei Bekanntwerden des Personalausfalls getroffen werden:

- Essen bei einem Caterer / anderen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung bestellen (Ansprechpartner und Telefonnummer)
- Für die Essensbestellung: Anzahl der Essen notieren sowie Sonderkostformen (Allergien oder vegetarisch) übermitteln
- Aushang des Speiseplans des Caterers für die Eltern

4. Ersatz- und Übergangslösungen

Aktivieren Sie die interne oder eine externe **Notversorgung** als kurzfristige Übergangslösung:

Interne Notversorgung aktivieren, z. B.:

- Vorräte nutzen (z. B. belegte Brote zubereiten, Obst ausgeben)
- Zubereitung einfacher Speisen mit vorhandenen Mitteln (z. B. Notfallkonserven, Nudeln, Suppe)

Externe Notversorgung organisieren, z. B.:

- Kooperation mit benachbarten Einrichtungen (Tausch / Ausleihen)
- Kurzeinkauf durch Mitarbeiter oder Kurierdienst
- Ersatz-Caterer oder lokale Gastronomie (Pizzeria, Bäckerei, Imbiss)

5. Kommunikation im Notfall

Interne Kommunikation:

Interne Notversorgung aktivieren, z. B.:

- Leiten Sie ein Team-Meeting ein, um das Personal bzgl. der zu ergreifenden Maßnahmen aufzuklären
- Klären Sie intern die Verantwortungsbereiche

Externe Kommunikation:

- Kontaktieren Sie das Cateringunternehmen, um Art und Umfang des Ausfalls zu klären
- Nehmen Sie Kontakt mit dem Träger der Einrichtung auf und besprechen Sie die Lage
- Informieren Sie die Eltern und nutzen Sie dazu die Vorlage für die Elternkommunikation, bleiben Sie bei Rückfragen freundlich, transparent und lösungsorientiert

6. Dokumentation des Vorfalls

Dokumentieren Sie den Vorfall und halten Sie folgende Punkte in einem Notfallbericht fest:

- Datum, Uhrzeit, Grund des Ausfalls
- Beteiligte Stellen und Rückmeldungen
- Getroffene Maßnahmen
- Kommunikation mit Eltern und Rückmeldungen
- Analyse des Vorgehens und Verbesserungsvorschläge
- evtl. Anpassung des Notfallplans

7. Prävention

Folgende Punkte sollten berücksichtigt werden, um ein angemessenes Vorgehen im Notfall kontinuierlich sicherzustellen:

- Notfallkontakte regelmäßig aktualisieren (Caterer, alternative Lieferanten) und zugänglich aufbewahren
- Mindestens einmal jährlich Test des Notfallplans
- Schulung des Personals zum Ablauf im Notfall
- Bevorratung geeigneter Notfall-Lebensmittel
- systematische und strukturierte Dokumentation notwendiger Prozesse erstellen und hinterlegen zur Zubereitung, Ausgabe und Rücknahme von Notfall-Mahlzeiten (z. B. Portionierung der Mahlzeiten je Gruppe / Klasse, Vorgaben zur Abfallsortierung und Küchenreinigung, Hygieneregeln)
- Ggf. vertragliche Regelung mit Alternativanbieter prüfen

Drei Gedanken zum Mitnehmen

1. Krisensicherheit entsteht vor der Krise.

2. Es gibt keine Einheitslösung – aber jede Einrichtung braucht einen vorbereiteten Plan.

3. Krisensicherheit ist eine gemeinsame Aufgabe.