

# BLACKOUT



## HABEN SIE EINEN „PLAN B“?

### NOTVORRAT FÜR IHR UNTERNEHMEN

Bei einem möglichen Blackout sollte der Betrieb so schnell wie möglich eingestellt und das Personal nach Hause geschickt werden. In manchen Organisationen ist jedoch ein Notbetrieb erforderlich, bei dem sich die Frage nach der Versorgung des Schlüsselpersonals stellt. Hier bieten sich grundsätzlich zwei Varianten an, die jeweils gewisse Vor- und Nachteile haben.

#### VARIANTE 1

Bevorratung mit haltbaren Lebensmitteln aus dem Supermarkt: (Nudeln, Reis, Konserven,...)

- + Kostengünstige Erstbeschaffung
- Muss vor dem Verzehr zubereitet werden (Kochgerät, Geschirr, Rezept etc.)
- Aufwendigere Lagerhaltung und Umwälzung (Schutz vor Ungeziefer, kürzere Haltbarkeit etc.)



#### VARIANTE 2

Fertige LUNCHTIME-Langzeitnahrungspakete mit speziell zusammengestellten Gerichten für 7 / 10 / 30 Tage mit 10 Jahren Herstellergarantie

- + Verschiedenste Gerichte, von Hausmannskost bis zu veganen Lifestylegerichten
- + Hergestellt in Bayern aus regionalen Zutaten, ohne Farb- und Aromastoffen, Geschmacksverstärker und Emulgatoren.
- + Leicht zu lagern, sofort verzehrfertig, keine Zubereitung erforderlich (Aufwärmen ist möglich)
- Höhere Erstinvestition

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Lunchtime-Produkte - wir senden Ihnen gerne einige Kostproben!

