

SINNVOLLES BEVORRATEN

In einem Krisen- oder Katastrophenfall kann ein guter und durchdachter Vorrat sehr hilfreich sein, denn abhängig von der Art der Krise wird die Versorgung mit Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs eventuell nicht oder nur sehr eingeschränkt funktionieren. Eine sinnvolle Bevorratung ist mit einem einmaligen Mehraufwand zu erreichen, wir empfehlen Ihnen dabei folgende Vorgehensweise:

- Überlegen Sie, welche jener Speisen, die Sie gerne und regelmäßig essen, ungekühlt ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.
- Bedenken Sie, wie Sie im Notfall Speisen auch ohne Strom zubereiten können (bspw. Gas- oder Holzkohlengrill, Holzofen, Gas-Campingkocher)
- Berücksichtigen Sie die Ernährungsgewohnheiten aller Familienmitglieder (z.B. vegetarische Kost, Säuglings- und Babynahrung)
- Erstellen Sie auf Basis dieser Überlegungen einen Speiseplan für Sie und Ihre Familie für einen Zeitraum von zumindest 2 Wochen.
- Bedenken Sie auch, ausreichend Flüssigkeit einzulagern (Wasser, Mineralwasser, evtl. Fruchtsäfte)
- Abgesehen von Getränken und Lebensmitteln werden auch Hygieneartikel und Medikamente benötigt – planen Sie auch hier Ihren Bedarf für zumindest 2 Wochen.

• Vergessen Sie bei der Bevorratung nicht auf Ihre Haustiere!

Aus all diesen Überlegungen ergibt sich eine Einkaufsliste. Lagern Sie die Vorratsgüter ein und erstellen Sie eine Lagerliste mit dem jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatum. Prüfen Sie das Datum in regelmäßigen Abständen, lassen Sie die Lebensmittel in den normalen Speiseplan einfließen und kaufen Sie immer das nach, was Sie aufgebraucht haben.

Wenn Sie diese einfachen Regeln befolgen, verfügen Sie im Handumdrehen über eine zweckmäßige und wirtschaftliche Bevorratung! Ein Beispiel für eine Lagerliste und Ideen für langhaltende Lebensmittel finden Sie nachfolgend.

Für weitere Informationen und bei Fragen steht Ihnen der Bevölkerungsschutz Burgenland unter office@bzs.v.at oder unter 02682/63620 gerne zur Verfügung!

LAGERLISTE VORRÄTE

Produkt	Mindesthaltbarkeit	Mindesthaltbarkeit	Mindesthaltbarkeit	Mindesthaltbarkeit	Mindesthaltbarkeit	Mindesthaltbarkeit
Gulaschsuppe 5l	05/2023	09/2024				
Gulaschsuppe 5l	05/2023					
Gulaschsuppe 5l	05/2023					
Bohnensalat 250 g	11/2022	01/2023	02/2024			
Bohnensalat 250 g	11/2022					
Linzen 500 g	03/2023					
Linzen 500 g	08/2023					
eingelegte Pfirsiche 1 kg	09/2024					
Knäckebrot 400 g	12/2022	02/2023				
Knäckebrot 400 g	12/2022					
Marmelade Erdbeere 250 g	08/2023					
Marmelade Marille 250 g	10/2023					
Reis 1 kg	11/2023					
Reis 1 kg	11/2023					
Reis 1 kg	12/2023					
Nudeln 500 g	04/2023					
Nudeln 500 g	12/2023					

Achtung - Beispielliste! Speisen/Getränke/Mengen müssen an den eigenen Haushalt bzw. Bedarf angepasst werden!

- Jedes Produkt einzeln anführen.
- Von verbrauchten Produkten Ablaufdatum durchstreichen, bei Nachkauf neues Ablaufdatum eintragen.
- Wenn bei jedem Produkt ein Ablaufdatum eingetragen ist, sind die geplanten Vorräte vollständig!