

# ROADMAP TO FUTURE

Hinter dem Horizont, und doch so nah:

# Welt



Die Mondpreise gibt es woanders.

unsicherer  
**Logistik-Trail**

Unabhängig, neutral, wunderschön:

# Schweiz

Der Berg der Berge:

# K4

8034m

Ziel erreicht.  
Gipfelfest!

Karakorum

Gleiten.  
Genießen.  
Profitieren.

Weiter arbeiten  
auf einem  
neuen höheren  
Level.



Gut vorbereitet.  
Befähigt für den  
entscheidenden  
Trail.

# VIAIUIE

RESILIENT ASSET MANAGEMENT

Milestone:  
Großartige  
Aussichten.

Alle noch dabei?  
Jede Krise ist  
eine Chance.

Weiterentwicklung, Expansionsmöglichkeiten  
und Partnerschaften mit Weitblick gesichert.  
Terrain erschlossen.

Prozess-Optimierung  
und Digitalisierung?  
Loos geht's !



# CIHAIIN

SAFE SUPPLY CHAIN

Team  
mitnehmen.

Speed  
kontrollieren

Den Weg  
absichern.



Saarwellingen

Abhängig, parteilich, liebenswert:

# Saarland

Gemütliche Herberge,  
großer Schmaus locken  
am Wegesrand.  
Meuterei?  
Abbruch?

Milestone:  
Ressourcen gut  
geplant?



Ohne  
Teamarbeit geht  
hier gar nichts.

Raum für  
individuelle  
Wege, um  
weiterzukommen.

# SIHAIIRIE

COLLABORATIVE KNOWLEDGE

Nächste Abfahrt  
Saarland:  
Stärkung holen:  
Dibbelabbes  
(Rezept anbei)

Milestone:  
Richtiger Weg?  
Richtiges Team?

Stille und heimliche  
**Planlos-Hänge**

Meter  
machen.  
Schwung  
mitnehmen.

Saarschleife

Keine positive Fortführungsprognose:  
**Niemandsland**

Originalrezept Saarländischer  
**Dibbelabbes**

Benötigt: 2 kg Kartoffeln (festkochend), 2 Zwiebeln klein, 1/2 Lauch, 1 großes Ei, 200g Dürffleisch, Salz und Pfeffer, Maggi Zubereitungszeit: 45 Min.

Erst: Rohe Kartoffeln, schälen und reiben, anschließend in einem Küchentuch fest ausdrücken. Zwiebeln schälen, reiben, Lauch sehr klein schneiden, Beides zur Kartoffelmasse geben. Ei und klein gewürfeltes Dürffleisch dazu geben und alles vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Maggi würzen.

Dann: Öl in einer großen Pfanne (das ist der „Dibbe“) erhitzen. Die Masse (Das ist der „Labbes“) braten und immer wieder wenden und zerpfücken, damit viele Krüstchen entstehen können. Je mehr dunkle Krüstchen umso besser. Wenn die Kartoffeln gar sind, mit Apfelmus servieren. Guten Appetit!