

Abbildungen

Methoden/Medien

Im Vergleich mit einem Hotelbetrieb ist dieser Funktionsbereich gleichzusetzen mit dem Service-Personal. Etagenpersonal stellt die Hygiene und Sauberkeit der Räumlichkeiten sicher, Restaurant Personal bedient die Unterbringungsteilnehmenden mit Speisen und Getränken etc.

Personell kann dieser Funktionsbereich, unter Anleitung von fachdienstausgebildeten Kräften, von Helfenden jedes Fachdienstes besetzt werden. Nur bei der Verpflegungsausgabestelle ist darauf zu achten, dass alle Einsatzkräfte nach dem gültigen Infektionsschutzgesetz belehrt worden sind und die Grundsätze der Hygiene beachten.

Verpflegung

Der Funktionsbereich „Verpflegung“ ist für die Lebensmittelzubereitung bzw. Anlieferung fertig zubereiteter Lebensmittel zuständig. Im Bedarfsfall können die Einsatzkräfte die Verpflegungsausgabe auch personell mitbetreiben.

Im Vergleich mit einem Hotelbetrieb ist dieser Funktionsbereich gleichzusetzen mit der Küche, in der Speisen und Getränke zubereitet und verwaltet werden.

Personell kann dieser Funktionsbereich, unter Anleitung von fachdienstausgebildeten Kräften, von Helfenden jedes Fachdienstes unterstützend mit besetzt werden. Es ist zwingend darauf zu achten, dass alle Einsatzkräfte nach dem gültigen Infektionsschutzgesetz belehrt worden sind und die Grundsätze der Hygiene beachten.

In Rheinland-Pfalz wird die Verpflegung durch das Modul SEG Verpflegung, bzw. durch den Fachdienst Verpflegungsdienst, hergestellt und auch verantwortlich verteilt. Sie werden u.a. durch die Einsatzkräfte des Betreuungsdienstes unterstützt.

Unabhängig davon halten die Schnelleinsatzgruppen des Betreuungsdienstes selbst Kleinverpflegung (Kekse, Müsliriegel, usw.) und Getränke vor, um bis zum Eintreffen des Verpflegungsdienstes den Betroffenen etwas anbieten zu können.

Arbeitsblatt 5 - 6

