

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 Unterbringungsteilnehmer mit Speisen und Getränken etc.

Personell kann dieser Funktionsbereich, unter Anleitung von fachdienstausgebildeten Kräften, von Helfern 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 Helfern 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 hergestellt und auch verantwortlich verteilt. Sie werden durch die Einsatzkräfte des Modul SEG Betreuung unterstützt. Unabhängig davon kann das Modul SEG Betreuung im eigenen Material Tee, Kekse etc. bereithalten um bis zum Eintreffen der Verpflegung bereits den Betroffenen etwas anbieten zu können.

Arbeitsblatt 5-6