

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Nationale Hilfsgesellschaft
Mitternachtsgasse 4, 55116 Mainz



Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

- Planung
- Zeitberechnung
- Mengenerrechnung
- Preis – Kalkulation
- Einkaufen
- Maßnahmen nach dem Einsatz
- Verwaltungsarbeiten

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Planung

- Für welchen Personenkreis soll gekocht werden? (Einsatzkräfte, Kinder, Evakuierte, Flüchtlinge, etc.)
- Anzahl der zu Verpflegenden
- Was soll gekocht werden? (Vollkost, Babynahrung, kalt /warm? etc.)
- Erstellung von Speiseplänen
- Jahreszeit beachten
- Helferansatz beachten
- Infrastruktur gegeben? (Wasser, Strom, Abwasser, etc.)
- was steht an Geräten / Material zu Verfügung?
- Müll- und Speiseresteentsorgung geregelt?

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Zeitberechnung

- Vorrüstzeit (Verladen des Einsatzmaterials, einkaufen, etc.)
- Anfahrt zum Einsatzort
- FKH und Zelt aufbauen
- FKH anheizen
- Kochvorgang vorbereiten (Lebensmittel)
- Kochzeit
- Abfüllen in Thermophoren
- Ausgabestelle aufbauen
- Transport zur Ausgabestelle

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Mengenberechnung

- Benötigtes Kochgut kalkulieren
- Was wird an Brennstoff (Diesel bzw. Gas) benötigt?
- Teller, Besteck etc.?

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Preis – Kalkulation

- Kochgut (Lebensmittel)
- sonstiges Material ((Einweg-) Geschirr, Folien, Kaffeefilter etc.)
- Energie (Diesel, Gas)
- Helferverpflegung
- Abschreibung / Reinigungskosten
- Kilometerentschädigung
- evtl. Betrag Leihgebühr für Material
- Müllentsorgung
- evtl. anfallende Steuer

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Einkaufen

- Einkaufsliste erstellen
- Einkaufsmöglichkeit? (Großhandel, etc.)
- Anlieferung möglich? (Großmärkte etc.)
- Lagermöglichkeit? (Kühlung, Gefriermöglichkeit? etc.)
- Rechnung oder Barverkauf? (evtl. Vorschuss beantragen)
- Bestandsliste erstellen

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Maßnahmen nach dem Einsatz

- Abbau Küchenzentrum
- Feldküche einsatzbereit machen
- in der Unterkunft: Material im Lager einräumen
- evtl. Gas / Diesel nachfüllen / besorgen
- Einsatzfähigkeit wieder herstellen
- Abschlussbesprechung

Praktischer Ablauf eines Verpflegungseinsatzes

Verwaltungsarbeiten

- Wirtschaftsbuch führen (Belege, Rechnungen, Barkauf, etc.)
- Einsatztagebuch schreiben
- Bestandsnachweis führen
- Verlustmeldung schreiben
- Evtl. Unfallmeldung schreiben
- Liefer- und Ausgabebelege abrechnen
- Abrechnung erstellen
- Abschlussbericht schreiben