



Katastrophenschutz Niedersachsen

KatS-StAN NDS 060/1

Die Verpflegungsgruppe

Fassung 1.0
Stand 04/2023

KatS-StAN NDS 060/1 (Die Verpflegungsgruppe)
– Fassung 1.0 – Stand: 04/2023

Verpflegungsgruppe (VpfGr)

Die Verpflegungsgruppe versorgt Betroffene und Einsatzkräfte mit Verpflegung. Hierbei kann sie je Mahlzeit mindestens 250 Portionen Mehr-Topf-Verpflegung (warm) zubereiten.

Abschnitt A – Gliederung:

Die Verpflegungsgruppe besteht aus

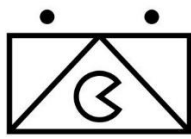
- der Gruppenführerin oder dem Gruppenführer
- zwei Feldköchinnen oder Feldköchen
- fünf Verpflegungshelferinnen oder Verpflegungshelfern
- einer Küchentechnikerin oder einem Küchentechniker

mit

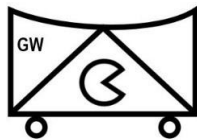
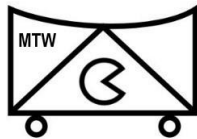
- einem Gerätewagen Verpflegung (GWVpf)
- einem Mannschaftstransportwagen Verpflegung (MTW Vpf)
- einem Feldkochherd (FKH)
- einem Kühlanhänger (Anh Kühl)

Abschnitt B – Grafische Darstellung

Verpflegungsgruppe (VpfGr)



(0/1/8/9)



Abschnitt C – Hinweise und Ausnahmen

C 1

Ungeachtet von Einzelabstimmung mit der oberen Katastrophenschutzbehörde gelten als zulässige Fahrzeugäquivalente dauerhaft:

<u>Einsatzfahrzeug</u>	<u>Dauerhaft zulässiges Fahrzeugäquivalent:</u>	<u>Bemerkung:</u>
Anh Kühl	Trägerfahrzeug mit Kühlaufbau	
FKH	Küchenkraftwagen	Bei gleichwertiger Verpflegungskapazität
	Gerätesatz zur mobilen Speisenzubereitung	Bei gleichwertiger Verpflegungskapazität
	Anhänger mit Einbau zur Speisenzubereitung	Bei gleichwertiger Verpflegungskapazität
	Fahrzeug oder Anhänger mit Einbau zur Speisenzubereitung und -ausgabe	Bei gleichwertiger Verpflegungskapazität
GW Vpf	LKW ≥ 5 t, auch ohne Ladebordwand	Bei Übernahme von Bundeswehr und Ergänzung um Beladung gemäß Abschnitt E
	LKW ab 6,5 t zGG, Aufbau Koffer oder Pritsche mit Plane und Spriegel	Bei Beschaffung als Gebrauchtfahrzeug und Ergänzung um Beladung gemäß Abschnitt E; getrennte Lagerung Stromerzeuger / Kraftstoffkanister beachten
GW Vpf mit Anh Kühl	LKW, Aufbau Koffer mit separater Kühlkammer	Bei Ergänzung um Beladungen gemäß Abschnitt E; ggf. lebensmittelrechtliche Einschränkungen zu beachten; getrennte Lagerung Stromerzeuger / Kraftstoffkanister beachten
MTW Vpf mit Anh Kühl	Transportfahrzeug, mind. fünf Sitzplätze inkl. FahrerIn oder Fahrer, Aufbau Koffer mit separater Kühlkammer	Bei Ergänzung um Beladungen gemäß Abschnitt E; ggf. lebensmittelrechtliche Einschränkungen zu beachten

Abschnitt D [nicht belegt]

Abschnitt E – Ausstattung

E 1

Die grundlegenden Anforderungen an Einsatzfahrzeuge folgen aus Ziff. 6 des Runderlasses über Gliederung und Sollstärke der Einheiten des Katastrophenschutzes in Verbindung mit KatS-StAN NDS 001.

E 2

Die Zusammensetzung von Beladungs- und Materialsätzen folgt aus KatS-StAN NDS 002.

E 3

Die weitergehenden Anforderungen an technische Beschaffenheit und Ausstattung / Mindestbeladung der Einsatzfahrzeuge nach Abschnitt A bestimmen sich nach Maßgabe nachfolgender Übersicht:

E 3.1

Mannschaftstransportwagen Verpflegung (MTW Vpf)

Fahrzeugzweck:

- Transport von Einsatzkräften der Verpflegungsgruppe (anteilig)
- Transport von Ausstattung der Verpflegungsgruppe (anteilig)
- Transport von ungekühlten Lebensmitteln und Getränken
- Transport zubereiteter Verpflegung (ungekühlt)
- Transport für Materialnachschub und Verbrauchsgüter der Verpflegungsgruppe
- Behelfsmäßige Ausgabestelle für Verpflegung (fahrzeuggebunden)
- Zugfahrzeug für Kühlanhänger

Technische Mindestbeschaffenheit:

- Mind. sechs Sitzplätze während der Fahrt inklusive FahrerIn oder Fahrer
- Kastenwagen mit abgetrenntem Laderaum oder Aufbau Pritsche mit Plane und Spriegel oder Koffer
- Sicherungseinrichtung für Beladung
- Umfeldbeleuchtung
- Anhängervorrichtung für Anhänger mind. 2,5 t

Mindestausstattung:

Pos.	Anforderung/Mindestbeladung	<u>Anzahl</u> (nach Bedarf = mind. einmal, ggf. mehr)	<u>Beschreibung, weitergehende Anforderung</u>
01	Sanitätsrucksack oder -tasche	1	DIN 13155
02	Gerätekiste Küchenhygiene – Hygieneschutzbekleidung (Kopfhabe, Handschuhe, Schürze aus PE / PP o.Ä., Kittel)	1	für Vorbereitung / Verpflegungsausgabe
03	Gerätekiste Küchenhygiene – Kochbekleidung (Kopfhabe, Handschuhe, Latzschürze aus Stoff / PVC, Verbinderschürzen, Kochjacke / Kasack)	1	DIN 10524; für Kochbetrieb
04	Gerätekiste Büromaterial (Küchenbetrieb)	1	Schreib- und Büromaterial, Küchentagebuch, Dokumentationsvordrucke, Hinweisbeschilderung
05	Gerätekiste Verpflegungsausgabe	1	Servierzangen, Servierbesteck, etc. ; HACCP-konform
06	Gerätekiste Getränkezubereitung / Vorratsbestand	1	Tee-Ei, Kaffeefilter etc. ; Vorratsbestand: Tee, Kaffee, Getränkpulver, Zucker
07	Schnellbrüh-Kaffeemaschine, mind. Volumen 1,7 l	1	

08	Trinkwasserkanister, mind. 10 l	2	UBA KTW Leitlinie
09	Trinkwasserkanister, mind. 5 l, mit Auslasshahn	1	UBA KTW Leitlinie
10	Satz Einweggeschirr (Heißgetränkeausgabe)	250	Becher, Rührstäbchen
11	Klapptisch	1	
12	Müllsackständer	1	
13	Plakataufsteller, beidseitig	1	Mind. DIN A3 Format
14	Plattformwagen, klappbar	1	
15	Materialsatz Ladungssicherung (klein)	1	s. KatS-StAN-NDS 002
16	Vorratsbestand Lebensmittel für Speisenzubereitung (Warmverpflegung)	für 300 Portionen	Bspw. Konserven, Nudeln o.Ä., zur kurzfristigen Zubereitung von Speisen (warm)
17	Vorratsbestand Lebensmittel Klein- / Kaltverpflegung	nach Bedarf	Bspw. Müsliriegel, Schokoladenriegel, Brotaufstrich, Traubenzucker

E 3.2

Gerätewagen Verpflegung (GW Vpf)

Fahrzeugzweck:

- Transport von Einsatzkräften der Verpflegungsgruppe (anteilig)
- Transport von Ausstattung der Verpflegungsgruppe (anteilig)
- Transport für Materialnachschub und Verbrauchsgüter der Verpflegungsgruppe
- Trockenlager für Verpflegungsgruppe im Einsatzraum

Technische Mindestbeschaffenheit:

- Mind. drei Sitzplätze während der Fahrt inklusive Fahrerin oder Fahrer
- Kofferaufbau mit seitlichem Geräteraum / Auszug (für Ausstattung Stromerzeuger, zur Trennung von Verpflegungsausstattung; entbehrlich von Trennung anderweitig umgesetzt)
- Ladebordwand mind. 1,5 t
- Mind. 3,0 t Nutzlast
- Anhängervorrichtung für Anhänger mind. 3,5 t

Mindestausstattung:

Pos.	Anforderung/Mindestbeladung	<u>Anzahl</u> (nach Bedarf = mind. einmal, ggf. mehr)	<u>Beschreibung, weitergehende Anforderung</u>
01	Küchenzelt, inkl. Beleuchtung	1	<i>Nur soweit benötigt (insb. FKH ohne Dachplanengestell)</i>
02	Faltzelt oder Zelt für Verpflegungszubereitung; inklusive Beleuchtung	1	„Verpflegungszubereitung / Beiküche“
03	Bodenplatten für Falzelt bzw. Zelt, aus Kunststoff oder Gummi, Steckverbindung, rutschhemmend	1	
04	Faltzelt oder Zelt für Spülküche; inklusive Beleuchtung	1	„Spülküche“, zur Hygiene-Trennung
05	Bodenplane für Falzelt bzw. Zelt, rutschhemmend	1	
06	Faltzelt oder Zelt für Verpflegungsausgabestelle; inklusive Beleuchtung	1	„Verpflegungsausgabe“
07	Bodenplatten für Falzelt bzw. Zelt, aus Kunststoff oder Gummi, Steckverbindung, rutschhemmend	1	
08	Festzeltgarnitur	3	

09	Falttisch Edelstahl oder Tisch Festzeltgarnitur mit abwischbarem PVC-Überzug oder Edelstahlauflege	4	Verpflegungszubereitung
10	Falttheke Edelstahl oder Tisch Festzeltgarnitur mit abwischbarem PVC-Überzug oder Edelstahlauflege, jeweils mit Spuckschutz	3	Verpflegungsausgabe
11	Hygieneboard mit Halterung und mit Spendern für Desinfektionsmittel, Seife, Papiertüchern und möglichst einem Wasserhahn mit ¾ Zoll Anschlussstück	2	
12	Handwaschbecken mit Frisch- und Schmutzwassertank	1	
13	Materialsatz Trinkwasseraufnahme	1	s. KatS-StAN NDS 002
14	Trinkwasserkanister, mind. 10 l	10	UBA KTW Leitlinie
15	Geschirrspüleinrichtung	1	Bspw. Spülwanne oder Gewerbspülmaschine transportabel; inkl. Schmutzwasserauffang <i>(Beladung entbehrlich, wenn anhängerbasiert mitgeführt)</i>
16	Fettabscheider	1	
17	mobile Kochgelegenheit, strom- oder gasbetrieben	1	Als Ergänzung für Sondernahrung oder Kleinverpflegung; Kapazität für mind. 20 Mahlzeiten; bspw. Modulküche, Konvektomat o.Ä.; nicht als Ersatz für FKH; <i>optionale Ergänzung</i>
18	Hockerkocher	1	Mind. 6 kW
19	Gasflasche, 10kg, Propan oder Butan	nach Bedarf	Inkl. Vorratsbestand <i>soweit für Kochgerät benötigt</i>
20	Thermophore, GN-Maß	6	Mit GN-Einsätzen
21	Getränkethermophore, mind. 7 l	6	
22	Thermophore, rund, 20 l	2	
23	Kühlschrank, mobil, netzbetrieben oder Thermorollbehälter, für (Tief-)Kühlagerung geeignet, Kühlung bspw. mittels eutektischen Platten; Inhalt mind. 150l	1	Für Kühlung abgesetzt von Kühlanhänger; bspw. vorbereitete Speisen für Ausgabe
24	Tiefkühlbox, netzbetrieben, Inhalt mind. 10 l	1	Für Lagerung Rückstellproben
25	Heißwassergerät, mind. 15 l	2	Mind. 1.500 W

26	Schnellbrüh-Kaffeemaschine, mind. Volumen 1,7 l	nach Bedarf	Alternativ Großfiltermaschine
27	Satz Mehrweggeschirr	250	Becher, Tasse, Teller, ggf. Besteck
28	Satz Einweggeschirr	5000	Löffel, Gabeln, Messer, Becher, Teller, Rührstäbchen usw.; aus nachhaltigen Rohstoffen; <i>Gesamtanzahl für Mahlzeiten; Verlastung mind. 2.500, verbleibende Anzahl als verfügbarer Lagerbestand</i>
29	Gerätekiste Getränkezubereitung / Vorratsbestand	1	Tee-Ei, Kaffeefilter etc.; Vorratsbestand: Tee, Kaffee, Getränpulver, Zucker
30	Gerätekiste Verpflegungszubereitung	nach Bedarf	Kochbesteck, Kochgeschirr; HACCP-konform
31	Gerätekiste Verpflegungsausgabe	1	Servierzangen, Servierbesteck, etc.; HACCP-konform
32	Gerätekiste Geschirreinigung	1	Spülmittel, Spülutensilien, Geschirrtücher etc.
33	Gerätekiste Küchenhygiene – Reinigung	1	Reinigungsmittel, Putzgeräte, Putzeimer
34	Stromerzeuger, 11 kVA	1	DIN 14685-1, mit Isolationsüberwachung und externer Betankung
35	Materialsatz Stromerzeuger	1	s. KatS-StAN NDS 002
36	Materialsatz Stromverteilung (klein)	1	s. KatS-StAN NDS 002
37	Materialsatz Beleuchtung	1	s. KatS-StAN NDS 002
38	Elektroheizlüfter	1	400 V / 16 A, 9 kW Heizleistung, IP X4
39	Zeltlüfter / -klimagerät	1	
40	tragbarer Feuerlöscher, F-Löschpulver, 5 kg	1	Für Küchenbereich
41	tragbarer Feuerlöscher, ABC-Löschpulver, 6 kg	1	Für Küchenbereich DIN EN 3; Leistungsklasse mindestens 21 A-113 B
42	Gurtband-Absperrpfosten	10	<i>Optionale Ergänzung</i>
43	Müllsackständer	4	
44	Plakataufsteller, beidseitig	2	DIN A2 Format
45	Saalbesen	1	
46	Straßenbesen	1	
47	Schrubber	1	
48	Wasserschieber	1	
49	Bodenwischer	2	Inkl. Wischtücher

50	Kehrgarnitur	1	
51	Schaufel, Holsteiner Form	1	
52	Spaten	1	
53	Kreuzhacke, mind. 3 kg	1	
54	Stehleiter	1	<i>Optionale Ergänzung</i>
55	Leere Transportcontainer	2	Europalettenmaß oder Gitterrollwagen (vgl. Kühlanhänger)
56	Kunststoffpalette, lebensmittelzugelassen	3	Für Lebensmittellagerung
57	Materialsatz Ladungssicherung (groß)	1	s. KatS-StAN NDS 002
58	Handhubwagen, 2,0 t Hublast	1	

E 3.3

Anhänger Feldkochherd (FKH)

Fahrzeugzweck:

- Mobile Kochstelle (fahrzeuggebunden)

Technische Mindestbeschaffenheit:

- Anhängerbasiert
- Möglichst Dachplanengestell
- Betrieb mit Gas und vorzugsweise ergänzend Heizöl oder Festbrennstoff
- Kapazität für die Herstellung von mindestens 250 Mahlzeiten (warm)

Mindestausstattung:

<u>Pos.</u>	<u>Anforderung/Mindestbeladung</u>	<u>Anzahl</u> <u>(nach Bedarf =</u> <u>mind. einmal,</u> <u>ggf. mehr)</u>	<u>Beschreibung, weitergehende</u> <u>Anforderung</u>
01	Satz Bordwerkzeug für Feldkochherd	1	
02	Kochgeschirr für Feldkochherd	nach Bedarf	
03	Rühr- und Schöpfbesteck	nach Bedarf	
04	Feuerlöscher, ABC-Löschpulver, 6 kg	1	
05	Feuerlöscher, F-Löschschaum, 3 l	1	
05	Unterlegkeil	2	DIN 76051

E 3.4

Kühlanhänger (Anh Kühl)

Fahrzeugzweck:

- Transport sowie Lagerung von Lebensmitteln und Speisen, auch gekühlt und tiefgefroren

Technische Mindestbeschaffenheit:

- Anhängerbasiert
- Möglichst zwei getrennte Kühlkammern
- Temperaturbereich einer Kühlkammer mindestens -18°C
- Sicherungseinrichtung für Beladung
- Fremdeinspeisung 230 V über CEE-Anschluss
- Optional mit Stromaggregat zum Betrieb während der Fahrt

Mindestausstattung:

<u>Pos.</u>	<u>Anforderung/Mindestbeladung</u>	<u>Anzahl</u> (nach Bedarf = mind. einmal, ggf. mehr)	<u>Beschreibung, weitergehende</u> <u>Anforderung</u>
01	Gitterrollwagen, Bodenplatte aus belastbarem Kunststoff	2	Traglast mind. 300 kg
02	Transportkisten (leer)	10	Für Lebensmittel geeignet
03	Anschlusskabel 230 V für Fremdeinspeisung	1	Mind. 10 m, H07RN-F 3G2,5, mind. IP 44
04	Unterlegkeil	2	DIN 76051