



Bearbeitet von
Lars Thiele
MTFEx@nlbk.niedersachsen.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)
14452/2025/MTFEx25/AG1

Telefon (05141) 979-
223

Celle
24.04.2025

MTFEx2025 Übung vom 19.09. – 21.09.2025

hier: Ausschreibung des Catering am Freitagabend, den 19.09.2025 im Bereich Bergen / Ostenholz

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Niedersächsische Landesamt für Brand- und Katastrophenschutz (NLBK) plant eine Einsatzübung der Medizinischen Task Force (MTF) an den Tagen vom 19.09. bis zum 21.09.2025.

Am Freitagabend, den 19.09.2025 findet ein Zwischenhalt im Bereich des Truppenübungsplatzes Bergen / Ostenholz statt, während dem die Verpflegung der Teilnehmer stattfinden soll.

Hierfür suchen wir derzeit einen Dienstleister, eine Hilfsorganisation oder eine Feuerwehr, welche die Abendverpflegung der ca. 180 Einsatzkräfte übernimmt.

Die Eckdaten für die Ausschreibung dieses Catering sind im Anhang näher beschrieben.

Die endgültige Teilnehmendenzahl, der Wunsch nach veganen Alternativen sowie die Lieferdetails würden wir Ihnen spätestens am 19.08.2025 übermitteln. Die Bereitstellung, Reinigung und der Transport des Geschirrs / Bestecks sowie des Leerguts kann nicht durch das Landesamt erfolgen.

Falls Sie die Kapazitäten zur Übernahme des Caterings an diesen Tagen besitzen, freuen wir uns sehr über ein Angebot von Ihnen bis zum **25.05.2025**.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage

Thiele
(nicht Unterzeichnet, da elektronisch versandt)

Anlage:

Eckdaten zum Catering der MTFEx2025 Übung:

Veranstaltungsort:

Bereich Truppenübungsplatz Bergen / Ostenholz

Details werden nachgereicht

Zeitraum / Personenanzahl / Art:

Zur Kalkulation eines Angebots kann von voraussichtlichen Daten ausgegangen werden:

(Die Teilnehmendenzahl wird ca. einen Monat vor der Übung angepasst.)

Datum:	Tageszeit:	Personen:	Art:
Freitag, 19.09.2025	18:45 - 19:30	180	Nudeln mit Bolognese und alternativ Veganer Sauce

Hinweise:

- Getränke sind für die Mahlzeit zu stellen (stilles Wasser, Sprudelwasser und Apfelschorle in 0,5 Liter Flaschen)
- Zu jeder Mahlzeit eine vegane Alternative (s.o)
- Keine Küchennutzung auf dem Gelände (Auch keine Waschküche)

Leistungsverzeichnis:

- Zentrale Essensausgabe
- Personalstellung durch den Bieter vor Ort
- Einweg- oder Mehrweg-Geschirr und Besteck muss vom Bieter gestellt werden
- Fachgerechte Entsorgung von Essensresten und Müll muss vom Bieter mitgenommen werden
- Einhaltung der gültigen DGE-Empfehlungen und Hygienestandards HACCP
- Sofern Bio-Zutaten verarbeitet / verwendet werden, sollten diese biozertifiziert sein
- Aushang des Speiseplans mit Angaben zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen