



Bearbeitet von  
Lars Thiele  
[MTFEx@nlbk.niedersachsen.de](mailto: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

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.

Stattdfinden wird die Veranstaltung im Technik- und Trainingszentrum in Scheuen, Reiherberg 112, 29229 Celle.

Hierfür suchen wir derzeit einen Dienstleister, eine Hilfsorganisation oder eine Feuerwehr, welche an diesen drei Tagen die vollumfängliche Verpflegung der Einsatzkräfte übernimmt. In Spitzenzeiten können bis zu 400 Teilnehmende anwesend sein.

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:

Niedersächsisches Landesamt für Brand- und Katastrophenschutz (NLBK)  
- Technik- und Trainingszentrum in Scheuen –  
Reiherberg 112  
29229 Celle

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:	zusätzlich:
Freitag, 19.09.2025	18:00 - 19:00	35	warmes Essen	
Samstag, 20.09.2025	07:00 - 09:00	300	Frühstück	
	11:45 - 14:45	400	warmes Essen	Davon ca. 120 Personen an Gebäude 145
	18:00 - 19:00	300	warmes Essen	
Sonntag, 21.09.2025	07:00 - 09:00	200	Frühstück	+ Lunchpaket

Frühstück	Brötchen, Brot, Aufschnitt und Aufstrich (süß und herzhaft), Ei, Müsli, Joghurt / Quark, Obst.
warmes Essen	Freitagabend: Nudeln mit Bolognese und alternativ Veganer Sauce Samstagmittag: Reis mit Geschnetzeltem und alternativ Gemüsepfanne ohne Pilze Samstagabend: Grillbuffet mit Grillkäse, Würstchen, vegetarischem Kartoffelsalat und Brötchen
Lunchpaket	Ein Beutel pro Person (~200 Stk.): Apfel / Banane, Müsliriegel, belegtes Brötchen, 0,5l Mineralwasser

Hinweise:

- Getränke sind durchgehend für die Mahlzeiten und für den Übungsbetrieb zu stellen (Kaffee, Tee; stilles Wasser, Sprudelwasser und Apfelschorle in 0,5 Liter Flaschen)
- Zu jeder Mahlzeit eine vegane Alternative
- Keine Küchennutzung auf dem Gelände (Auch keine Waschküche)
- Strom, Wasser und Speisesaal wird zur Verfügung gestellt
- Bei Bedarf kann eine Mehrbettunterkunft für das Personal gestellt werden
- Die Lunchpakete werden durch die Teilnehmenden während des Frühstücks selber zusammengestellt.

Leistungsverzeichnis:

- Zentrale Essensausgabe (angepasst an die Personenzahlen) in Gebäude 200 mindestens zwei Ausgabestellen, zur Mittagsverpflegung am Samstagmittag zusätzlich eine Ausgabestelle in Gebäude 145
- Personalgestellung 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