

Inhalt

Vorwort	5
1 Grundlagen	11
1.1 Warum Logistik?	11
1.2 Das Stufenmodell	14
1.3 Was ist Logistik?	15
1.4 Führungsaufgabe Versorgung	17
1.4.1 Auszug zur Stabsarbeit	17
1.4.2 Zusammenarbeit des S 4 mit den anderen Sachgebieten	22
1.4.3 SER Logistik	23
1.4.4 Logistikplanung als Daueraufgabe	23
2 Logistik im Alltag	24
2.1 Verpflegung	24
2.1.1 Warum Verpflegung?	24
2.1.2 Planungsgrundlage Verpflegung	25
2.1.3 Getränke	28
2.1.4 Speisen	29
2.1.5 Wann Verpflegung anfordern?	41
2.1.6 Wo verpflegen?	42
2.1.7 Aufbau und Betrieb einer Verpflegungsstelle	43
2.2 Betriebsstoffe	49
2.2.1 Kraftstoff	49
2.2.2 Schmierstoff	56
2.2.3 Sonstige	57
2.3 Instandhaltung und -setzung	59
2.4 Sanitätsdienstliche Versorgung	61
3 Logistik in der Großschadenslage	63
3.1 Besonderheiten in der Großschadenslage	63
3.2 Aufbau und Betrieb eines Bereitstellungsraumes	63
3.2.1 Definition Bereitstellungsraum	63
3.2.2 Arten des Bereitstellungsraumes	64
3.2.3 Geeignete Objekte für einen Bereitstellungsraum	64
3.2.4 Die Einheit Bereitstellungsraum	64
3.2.5 Vorauskommando zur Unterbringung	65
3.2.6 Aufgabenbereiche im Bereitstellungsraum	66

3.2.7	Bereiche des Bereitstellungsraumes	70
3.2.8	Dienstgestaltung in der Unterkunft	71
3.3	Logistik auf dem Mot-Marsch	73
3.4	Zusatzrüstung für den überörtlichen Einsatz	74
3.4.1	Grundsätzliche Ausrüstung	76
3.4.2	Persönliche Ausrüstung „am Mann“	76
3.4.3	Reisegepäck	77
3.4.4	Fahrzeugbeladung	78
3.4.5	Persönliche Schutzausrüstung	78
3.4.6	Körperpflege	79
3.4.7	Reiseapotheke	79
4	Hygiene	81
4.1	Grundlagen	81
4.2	Desinfektion und Reinigung	82
4.3	Bekleidung	83
4.4	Abfallentsorgung im Küchenbetrieb	83
4.5	Hygieneplan	85
4.6	Aus- und Fortbildung im Bereich Hygiene (Anforderungen an das Personal)	86
4.7	Schädlingsbekämpfung	86
4.8	Rückstellproben	87
5	Logistikfahrzeuge	88
5.1	Grundlagen	88
5.2	Planung von Verpflegungsfahrzeugen	88
5.3	Fahrzeugkonzepte	90
5.3.1	GW-Verpflegung	90
5.3.2	Verpflegungsanhänger	90
5.3.3	GW-Küche bzw. Küchenwagen	91
5.3.4	Feldkochherde	94
5.3.5	Andere Anhänger – Verpflegungsdienst	97
5.3.6	Kühlaufbauten	97
5.3.7	Trinkwassertransportfahrzeuge und -behälter	98
5.3.8	Toiletten	99
5.3.9	Sonstige Aufenthaltsmöglichkeiten	101
5.3.10	Instandhaltung und Logistik	104
6	Empfehlungen zum Aufbau einer Verpflegungseinheit	106
6.1	Der Verpflegungstrupp	106
6.2	Einsatzoptionen Verpflegungstrupp	109

6.3	Personalplanung	109
6.4	Personalqualifikation	111
6.4.1	Feldkoch	113
6.4.2	Verpflegungshelfer	113
6.4.3	Ausgabehelfer	113
6.5	Die Küchenausstattung	113
6.5.1	Kochgeschirr	114
6.5.2	Messer	115
6.5.3	Zubereitungshilfen	116
6.5.4	Sonstige Handgeräte	116
6.5.5	Elektrische Geräte	117
6.5.6	Herde und Hockerkocher	118
6.5.7	Kühl- und Gefriergeräte	118
6.5.8	Besteck und Geschirr	119
6.6	Arbeitssicherheit	120
6.7	Vorratshaltung, Beschaffung und Lagerung	122
6.7.1	Einkauf	122
6.7.2	Bezahlung	124
6.7.3	Lagerungsmöglichkeiten	125
7	Sonstiges	130
7.1	Versorgungskonzept @fire	130
7.1.1	Base of Operation	130
7.1.2	Versorgung mit Nahrung und Trinkwasser	131
7.2	Konzept BR 500	131
7.2.1	Grundsätzliches	131
7.2.2	Aufbau- und Ablauforganisation SysBR	132
7.2.3	Aufgaben des SysBR	132
7.2.4	Einsatztaktik des SysBR	133
7.2.5	Definition des BR 500 (nach DIN 13050 und FwDV 100)	133
7.3	Kurzportrait FGr Log THW	134
7.3.1	Aufgaben	134
7.3.2	Einsatztaktik	134
8	Anhang: Packlisten	136
	Abkürzungsverzeichnis	141
	Literaturverzeichnis	142