

dere die BG Regel 111 – Arbeiten in Küchenbetrieben¹⁾– enthält eine Menge an Informationen. Auch die für Ihre Einheit zuständige Fachkraft für Arbeitssicherheit kann ihnen wertvolle Tipps geben. Erstellen Sie, auch für den Bereich „Verpflegung“, eine Gefährdungsbeurteilung und leiten Sie daraus die erforderlichen Betriebsanweisungen ab.

Köche sollten ihren Arbeitsbereich auch im Einsatz nicht verlassen. Ist das unumgänglich, sollte die Küche über einen „Alarm-Aus-Schalter“ verfügen, um alle kritischen Bereiche (z.B. Herde, Öfen) strom- bzw. gaslos machen zu können.

6.7 Vorratshaltung, Beschaffung und Lagerung

Man kann nur mit dem Material versorgen, das man

- hat oder
- sofort besorgen kann bzw.
- in ausreichender Zeit besorgen kann.

Schon fehlende Kleinigkeiten reichen aus, um einen Versorgungseinsatz zu erschweren oder gar unmöglich zu machen.

Beispiele:

- *Man kann als Versorgungseinheit noch so schnell sein und noch so viele Portionen kochen. Wenn man Sonntagsnachts um 3:00 Uhr zu wenig Einwegteller hat, um das Essen auszugeben, war alles andere umsonst.*
- *Es spielt absolut keine Rolle, wie viele Bockwürste man eingefroren hat und wie schnell man sie wieder aufgetaut bekommt, wenn sie durch falsche Lagerung ungenießbar sind.*
- *50 Dosen Eintopf kann man wegwerfen, wenn keiner überwacht hat, wann das Verfallsdatum abläuft und sich rechtzeitig um Ersatz kümmert.*

Verpflegung fängt mit der Bevorratung an! Planen Sie immer eher großzügig.

6.7.1 Einkauf

„Die Feuerwehr hat einen Schlüssel für den Bäcker und Metzger im Ort und kann sich da immer bedienen.“ So oder so ähnlich liest man immer wieder, wenn es bei Verpflegungskonzepten um den Einkauf geht. Was auf den ersten Blick als Optimum erscheint, birgt in der Praxis auch eine Menge Nachteile:

- Hat der Lieferant alles vor Ort?
- Benötigt der Lieferant die eingelagerten Waren evtl. für einen anderen Auftrag?

¹⁾ Kostenlos zu beziehen auf www.regelwerk.unfallkassen.de.