



Anlage 2 - Verpflegungsbedarfsübersicht für den BTP 500 NRW - Arbeitshilfe für den S4

Anmerkung: Der Verpflegungsansatz wurde für 630 Personen für die jeweils absehbaren Betriebsdauern des BTP 500 NRW aufgeführt. Aufgrund der klimatisch zunehmend wärmeren Bedingungen wurde der Getränkeansatz gegenüber der Vorgängerversion aufgestockt.

Von anfordernder Gebietskörperschaft zu liefern					Pro vollem Tag	
Von anfordernder Gebietskörperschaft zu liefern			12 bis 16 h		16 bis 20 h	
Von anfordernder Gebietskörperschaft zu liefern		8 bis 12 h				
Von anfordernder Gebietskörperschaft zu liefern	4 bis 8 h					
Vom BTP 500 NRW mitgeführt	0 bis 4 h ¹					
Mineralwasser; 0,5 L Flaschen	320 Flaschen	320 Flaschen	640 Flaschen	960 Flaschen	1280 Flaschen	1600 Flaschen
Apfelsaftschorle; 0,5 L Flaschen	320 Flaschen	320 Flaschen	640 Flaschen	960 Flaschen	1280 Flaschen	1600 Flaschen
Müsliriegel o.ä.	19 kg	19 kg	38 kg	38 kg	57 kg	57 kg
Brot, geschnitten ²		65 kg	65 kg	65 kg	65 kg	130 kg
Pflanzenmargarine		19 kg	19 kg	19 kg	19 kg	38 kg
Schmierkäse		38 kg	38 kg	38 kg	38 kg	76 kg
Geflügelsalami		38 kg	38 kg	38 kg	38 kg	76 kg
Konfitüren		26 kg	26 kg	26 kg	26 kg	52 kg
Milchpulver für Säuglinge		1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Instanttee, versch. Geschmacksrichtungen		10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Instantkaffee ³		3 kg	4,5 kg	6 kg	7,5 kg	9 kg
Trinkwasser ⁴		315 L	480 L	640 L	800 L	960 L
Warmverpflegung ⁵		630 Portionen	630 Portionen	630 Portionen	630 Portionen	630 Portionen

¹ Wird vom BTP 500 NRW mitgeführt (und ist von den EE NRW bzw. der unteren KSB zu beschaffen, vorzuhalten und regelmäßig zu wälzen).

² Maximal 2 Sorten, nach Möglichkeit Roggenmischbrot.

³ Zusätzlich Kaffeeweißer sowie Zucker und/oder Süßstoff bereitstellen (je ca. 10% der Instantkaffeemenge).

⁴ Nur zu beachten, sofern die für den BTP 500 NRW verwendete Liegenschaft über keinen nutzbaren Trinkwasseranschluss verfügt.

⁵ Religiöse und medizinische Einschränkungen beachten. Gerichte mit Geflügel und vegetarische Gerichte werden empfohlen.