

GZ.: BMI-EE1000/0109-II/2/b/2017

Wien, am 25. September 2017

An  
alle Landespolizeidirektionen

Nachrichtlich:

An die  
Abt. I/1, I/2, I/5, I/9-SIAK, II/1, II/8, II/10  
im Hause

An  
EKO-Cobra/DSE

Bgdr Marius Gausterer M.A. MBA MPA  
BMI - II/2/b (Referat II/2/b)  
Minoritenplatz 9 , 1010 Wien  
Tel.: +43 (01) 53126387663  
Pers. E-Mail: Marius.Gausterer@bmi.gv.at  
Org.-E-Mail: BMI-II-2-b@bmi.gv.at  
WWW.BMI.GV.AT  
DVR: 0000051  
Antwortschreiben bitte unter Anführung der GZ an  
die Org.-E-Mail-Adresse.

Obstlt Mag.Dr. Christian Preischl  
BMI - II/2/b (Referat II/2/b)  
Minoritenplatz 9 , 1010 Wien  
Tel.: +43 (01) 531263876  
Pers. E-Mail: Christian.Preischl@bmi.gv.at  
Org.-E-Mail: BMI-II-2-b@bmi.gv.at  
WWW.BMI.GV.AT  
DVR: 0000051  
Antwortschreiben bitte unter Anführung der GZ an  
die Org.-E-Mail-Adresse.

Betreff: **Exekutiv- und Einsatzangelegenheiten.  
Regelung der Verpflegung im GSOD - Standardisierung und  
Qualitätssicherung.**

**1. Allgemeines und Zielsetzung:**

Aufgrund der Erfahrungen der in den letzten Jahren stetig steigenden Zahl ordnungsdienstlicher Einsatzlagen, wissenschaftlicher Erkenntnisse (Befragung der eingesetzten Kräfte und zuständigen Organisationseinheiten) und auch einzelner Anlassfälle, besteht ein Bedarf nach einer einheitlichen Regelung im Bereich der Verpflegung ordnungsdienstlicher Kräfte.

Dabei wird das Ziel verfolgt, durch strukturierte und vorausschauende Maßnahmen im Bereich der Verpflegung eine Erhöhung der Durchhaltefähigkeit und Autonomie zu erreichen um die Einsatzstärke ordnungsdienstlicher Kräfte zu erhalten bzw. zu erhöhen.

Die ggstl. Erlassregelung versteht sich als Rahmenauftrag ohne zu reglementierend in funktionierende, bestehende Systeme eingreifen zu wollen, wobei alle Landespolizeidirektionen (LPD) zukünftig sowohl eine kurz- als auch mittelfristige Versorgung der Kräfte mit Getränken und Lebensmitteln aus eigenem, im Sinne der Wahrnehmung der do. Führungsverantwortung und Dienstgeberfürsorge, sicherstellen können.

Die ggstl. Regelungen sind insbesondere in Verbindung mit dem „GSOD-Grundsatzterlass“ in der geltenden Fassung zu sehen.

Die ggstl. Erlassregelungen definieren einheitlich zu erfüllende Mindeststandards. Erweiterte Angebote, z.B. aufgrund bereits bestehender Regelungen und Systeme der jeweiligen LPD, sind jederzeit möglich.

## **2. Grundsätze der Verpflegung:**

- 2.1. Verpflegung dient der Erhaltung bzw. Steigerung des Einsatzwertes von Einsatzkräften und ist damit wesentliche Voraussetzung für die erfolgreiche Bewältigung von Einsatzlagen.
- 2.2. Die für die Verpflegung zuständigen Kräfte sind, falls notwendig, entsprechend zu schulen, um einen reibungslosen Ablauf der Verpflegung gewährleisten zu können.
- 2.3. Die Verpflegung sollte für alle Einsatzkräfte einheitlich, mindestens jedoch qualitativ gleichwertig sein.
- 2.4. Bei Einsatzlagen mit Kräften aus weiteren Bundesländern ist die Logistikabteilung (LA.) der anfordernden LPD für die Verpflegung aller Kräfte zuständig. Bei übergreifenden Einsatzlagen in mehreren Bundesländern, haben sich die involvierten LA. abzusprechen und zu koordinieren.
- 2.5. Bei Verpflegung im Rahmen einer errichteten BAO sind nicht nur die ordnungsdienstlichen Kräfte, sondern grundsätzlich alle beteiligten Einsatzkräfte zu verpflegen (alle Einsatzabschnitte).
- 2.6. Definierte Mindeststandards der Verpflegung sind zu erfüllen. Erweiterte Versorgungsangebote durch die jeweilige LPD, wie z.B. die Einnahme v. Menüs in Gasthäusern, Verköstigung durch Caterer, oder Verpflegung im Zuge einer Nächtigung werden dadurch nicht berührt, bzw. sind nach do. Beurteilung jederzeit möglich. Der Abzug von Teilen der Tagesgebühr im Sinne der Bestimmungen der RGV bleibt, soweit zutreffend, unberührt (vgl dazu auch Pkt. 3.1.20 – 3.1.22).
- 2.7. Die Selbstversorgung von Einsatzkräften ist grundsätzlich nur anzuordnen, wenn eine Verpflegung trotz Ausschöpfung aller Möglichkeiten nicht oder nicht rechtzeitig gewährleistet werden kann, bzw. wenn sie aus einsatztaktischen Gründen (z.B. sehr mobile und/oder kurzzeitige Einsatzlagen) voraussichtlich erforderlich ist.

### **3. Organisatorische Regelungen:**

#### **3.1. Aufbauorganisation und Grundlagen der Versorgung:**

- 3.1.1. Versorgung fällt in die Zuständigkeit der jeweiligen Logistikabteilung (LA.) der Landespolizeidirektion. Als Teilbereich der Versorgung obliegt der LA. auch die Aufgabe der Verpflegung der eingesetzten Kräfte.
- 3.1.2. Verpflegung kann bereitgestellt werden, durch
- a. eigene Dienstküchen (z.B. Personal auf Basis VB);
  - b. Mensen/Kantinen in Bereich der LPD (z.B. auf Vertragsbasis);
  - c. sonstige Versorgungseinrichtungen (z.B. Gasthäuser, Hotels, Caterer,...);
  - d. andere Institutionen (z.B. ÖBH, RK,...);
  - e. Einkauf mittels BBG-Vertrag;
  - f. Direkteinkauf bei Nahversorgern.
- 3.1.3. Für die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Verpflegung sind vornehmlich jene Kräfte einzusetzen, die in der AAO damit betraut sind. Die Verwendung weiterer unterstützender Kräfte ist nach Möglichkeit frühzeitig in die Einsatzplanung aufzunehmen.
- 3.1.4. Beschaffung, Zubereitung, Transport, Ausgabe der Verpflegung, Einrichtung und Betrieb von Verpflegungsstellen, Verwertung und Entsorgung nicht verbrauchter Verpflegung, ist durch die LA. sicherzustellen.
- 3.1.5. Den für die Verpflegung zuständigen Kräften sind die für eine ordnungsgemäße Durchführung ihrer Aufgabe entsprechende Vor- und Nachbereitungszeiten einzuräumen.
- 3.1.6. Die Bestimmungen betreffend Verpflegung mit Getränken und/oder Mahlzeiten finden grundsätzlich ab einer Stärke von 25 EB (etwa 1 Zug) eingesetzter ordnungsdienstlicher Kräfte (geschlossene Einheit in GSOD-spezifischen Einsätzen) Anwendung.
- 3.1.7. Für Ad-hoc-Lagen ist eine erste Verpflegung mittels organisatorischer Vorbereitung durch die LA sicherzustellen. Einlagerung und Verwaltung der entsprechenden Mengen, sowie die Abläufe für die Durchführung, sind vorab zu regeln.

Als unterster Richtwert für die Lagermenge an haltbaren Lebensmitteln gilt innerhalb der jeweiligen LPD die durchschnittliche Anzahl der eingesetzten EB pro Einsatz (zum Bsp. 2 Züge) auf Basis des vorangehenden Kalenderjahres mal drei. Die konkreten Zahlen liegen in allen LPD auf.

Bestehen andere gesicherte Möglichkeiten, jederzeit Verpflegung für die erforderliche Menge an Kräften auch bei Spontanereignissen bereitstellen zu können, kann die Lagermenge um diese Zahl/dieses Volumen reduziert werden.

3.1.8. Getränke (Mineralwasser) sind darüber hinaus immer in größerer Stückzahl zu bevorraten.

3.1.9. Erstellung eines Verpflegungsplans:

Es ist im Vorfeld festzulegen, welche Einsatzkräfte wo, wann, durch wen und wie verpflegt werden (Ausgabezeiten bzw. Abholzeiten der Verpflegung). Auf lagebedingte Änderungen sollte dennoch zeitnah reagiert werden können. Nach Möglichkeit soll zur Einnahme der Verpflegung die entsprechende Zeit (Pausen, Ablösen) und Örtlichkeit (Verpflegungsstelle) vorhanden sein.

3.1.10. Feststellung der Verpflegungsstärke:

Die Anzahl der pro Mahlzeit zu verpflegenden Einsatzkräfte inklusive Reserven ist im Vorfeld festzulegen.

3.1.11. Beachtung gesunder Ernährung und besonderer Ernährungsformen:

Im Zuge der Ausgabe der Lunchpakete sollte jedenfalls (saisonales) Obst (alternativ Müsliriegel) ergänzend angeboten werden. Sowohl Lunchpakete als auch warme Speisen sollten auch rein vegetarische Bestandteile beinhalten (z.B. Käsebrot, vegetarische Beilagen, etc.).

3.1.12. Zusammenstellung von Lunchpaketen:

Ziel ist es, ausreichende qualitativ hochwertige und abwechslungsreiche Verpflegung für die eingesetzten Kräfte anzubieten. Der Warenwert (Anschaffungspreis/Richtwert) der Inhalte von Lunchpaketen kann/sollte dabei im Bereich von 4-5 Euro pro EB liegen. Jedes Lunchpaket soll zusätzlich enthalten: Papp-/Plastikteller, Besteck, Servietten und ein Erfrischungstuch.

3.1.13. Inhalte und Mengengerüste:

Bei der Zusammenstellung der Lunchpakete sollten angepasst an Einsatzdauer und Umstände der Belastung der eingesetzten Kräfte - beispielhafte - Artikel aus mindestens 6 der folgenden 10 „Warengruppen“ enthalten sein:

- Gebäck:

Wachauer, Kornspitz, Vollkornbrot, Weckerl usw.

- Aufstrich:

Butter, Margarine, Marmelade, Schokoaufstrich usw.

- Fleischwaren:

Schnitzel, Fleischlaibchen, Braten usw.

- Wurstwaren:

Schinken, Extrawurst, Lyoner, Salami, Landjäger, Streichwurst usw.

- Käse:

Gouda, Emmentaler, Streichkäse, Frischkäse usw.

- Getränke (ergänzend zu Mineralwasser):

Isotonisches Getränk, Eistee, Limonade usw.

- Milchprodukte:

(Trink-)Joghurt, Topfencreme, Pudding usw.

- Obst:

Apfel, Orange, Banane usw.

- Riegel:

Müsli-, Haferflocken-, Schokoriegel, Studentenfutter, Kekse usw.

- Sonstiges:

Hart gekochtes Ei, Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer usw.

#### 3.1.14. Regelungen betreffend Lagerung, Transport und Kennzeichnung von Lebensmitteln:

Im Zuge der Lagerung, Verarbeitung, Transport und Ausgabe von Lebensmitteln sind die zutreffenden bestehenden Hygienevorschriften (wie HACCP), sowie die gesetzlichen Kennzeichnungspflichten (z.B. Allergene) einzuhalten.

#### 3.1.15. Verpflegungstransport:

Im Falle mobiler Verpflegung ist die Abholung, Zuführung, Verteilung und Entsorgung vorab zu regeln und durch die LA. in Abstimmung mit den betroffenen Fachabteilungen (z.B. EGFA, EA, LVA, LKA) zu gewährleisten.

#### 3.1.16. Die Verpflegung mittels Mahlzeiten (Lunchpakete und / oder warme Speisen) legt der „Einsatzkommandant“ (im Sinne der RFbL) unter Berücksichtigung des taktischen Auftrages, sowie der Einsatzdauer, in Abstimmung mit den betroffenen

Fachabteilungen (wie EGFA, EA, LA, LVA, LKA) fest.

- 3.1.17. Die fortlaufende witterungsbedingt ausreichende Versorgung mit Getränken (kalt und / oder warm) ist ab einer geplanten, oder aufgrund bisheriger Erfahrungswerte erwartbaren, Einsatzdauer von mehr als 2 Stunden durch die LA. permanent sicherzustellen und erfolgt diese Versorgung amtlich unentgeltlich.
- 3.1.18. Es ist jedenfalls einzuplanen und durch die LA sicherzustellen, dass bei einer geplanten, oder aufgrund bisheriger Erfahrungswerte erwartbaren, Einsatzdauer von mehr als 6 Stunden mindestens ein Lunchpaket pro EB gereicht wird (Anmerkung: Es besteht natürlich die Möglichkeit, ein Lunchpaket durch ein warmes Gericht zu ersetzen).
- 3.1.19. Bei einer geplanten, oder aufgrund bisheriger Erfahrungswerte erwartbaren, Einsatzdauer von mehr als 12 Stunden ist mindestens einmal zusätzlich zum Lunchpaket eine warme Mahlzeit zu verabreichen.
- 3.1.20. Die Verpflegung mit Lunchpaketen erfolgt amtlich unentgeltlich.
- 3.1.21. Zusätzliche, nicht vollwertige warme Verpflegung, erfolgt ebenfalls amtlich unentgeltlich.
- 3.1.22. Bei einer zusätzlichen vollwertigen warmen Verpflegung ist für diese der gesetzlich vorgesehenen Prozentsatz der Tagesgebühr (RGV) abzuziehen.  
Erläuterung zu „vollwertiger warmer Verpflegung“:  
Hier sind Umstände zu beurteilen, wie die Angemessenheit einer warmen Mahlzeit, sowie zusätzlich die Art und Weise der Ausgabe und Einnahme.  
Eine warme Mahlzeit (zumindest Hauptspeise mit Beilagen, wie z.B. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat) ist dann angemessen und als vollwertig zu verstehen, wenn sie in einer festen Unterkunft, in einem mit Sessel/Bänken und Tischen ausgestatteten Raum, auf festem Geschirr verabreicht und eingenommen werden kann.  
Die Ausgabe von z.B. einer Gulaschsuppe oder von Würsten mit Gebäck auf einem Plastikteller ist nicht als angemessen und vollwertig anzusehen und daher amtlich unentgeltlich.
- 3.1.23 Die folgenden Punkte dienen als Anhaltspunkte für Standards im Zuge der Errichtung von Verpflegungsstellen:

#### Errichtung von Verpflegungsstellen:

Feste, saubere, wenn nötig beheizbare, nach Möglichkeit mit Kücheninfrastruktur ausgestattete Örtlichkeiten, sind als Verpflegungsstellen zu bevorzugen. Auf ausreichend Parkmöglichkeiten im nahen Umfeld der Verpflegungsstellen ist zu achten. Notwendige Infrastruktur, wie Sessel, Tische, Geschirr und Besteck sollte vorhanden sein. Ansonsten kann auch ein Rückgriff auf Festzeltgarnituren, sowie Mehrweg- oder Einweggeschirr und Besteck erfolgen. Die Verpflegungsstellen sollten jedenfalls über (mobile) Toiletten verfügen.

#### Lunchpaketversorgung in Büffetform:

Soweit die Kräfte im Zuge einer zentralen Befehlsausgabe oder an einer Verpflegungsstelle Gelegenheit zum Ausfassen von Lunchpaketen haben, kann diese auch in Büffetform erfolgen. Dies ermöglicht eine individuelle Zusammenstellung

#### Hinweisbeschilderung und Koordinierung der Abläufe in den Verpflegungsstellen:

Für einen reibungslosen und zeiteffizienten Ablauf beim Ausfassen und Einnehmen der Verpflegung sollte durch notwendige Beschilderung und Koordinierung Vorsorge getroffen werden.

#### Regelungen betreffend Verwertung oder Entsorgung von Lebensmitteln:

Nach Möglichkeit ist an den Verpflegungsstellen eine Mülltrennung vorzusehen und eine weitere Verwertung oder Entsorgung überschüssiger Verpflegung zu planen.

### **3.2. Ablauforganisation und Prozesse:**

- 3.2.1 Die Aufrechterhaltung der polizeilichen Einsatzfähigkeit ist Führungsaufgabe. Es obliegt daher der Verantwortung des jeweiligen „Einsatzkommandanten“ (im Sinne der RFbL) in Abstimmung mit den betroffenen Fachabteilungen (wie EGFA, EA, LA, LVA, LKA), sowohl in der Allgemeinen Aufbauorganisation (AAO) als auch in der Besonderen Aufbauorganisation (BAO), bei der Beurteilung der Lage (BdL) das Lagefeld „Verpflegung“ miteinzubeziehen. Dieses Lagebild ist zu dokumentieren und auftretende Mängel sind zeitnah abzustellen.
- 3.2.2 Hierzu sind kalendermäßige Vorbereitungen zu treffen und fortzuschreiben, z.B. Personalverzeichnisse, Checklisten, Lagerbestände, etc.
- 3.2.3 Für die Durchführung der Verpflegung sind unter Beachtung der Führungsgrundsätze (wie Handlungsfreiheit, Einfachheit, Schwergewichtsbildung, Reservebildung, Beweglichkeit, sowie Ökonomie der Kräfte) die erforderlichen Zeiten, Örtlichkeiten,

notwendigen Ablösen und Reservebildungen einzuplanen.

- 3.2.4 Die geplante konkrete Vorgehensweise der Versorgung/Verpflegung ist rechtzeitig und transparent in Richtung der betroffenen eingesetzten Kräfte zu kommunizieren (insbesondere Bekanntgabe des Einsatzgrundes, der Einsatzörtlichkeit, Zuteilungs- oder Kommandierdauer, Art und Umfang der Verpflegung und gegebenenfalls Unterbringung).
- 3.2.5 Als Einsatzdauer ist der Zeitraum ab Gestellung/Treffpunkt am Einsatzort/Ort der Bereitstellung, bis zum Abgang vom Einsatzort/Ort der Bereitstellung (also exklusive An- und Abreisezeiten aus anderen Bezirken oder Bundesländern) zu verstehen.
- 3.2.6 Nach Einsatzende sind aufgetretene Mängel anzusprechen, um für zukünftige Lagen Alternativen und/oder Lösungsmöglichkeiten zu schaffen (Bestandteil der Einsatzreflexion/Einsatzevaluierung).

#### **4. Sonstiges:**

Die Bestimmungen dieses Erlasses werden einer laufenden Evaluierung unterzogen und gegebenenfalls angepasst.

Der Erlass wird in die IVS-Datenbank aufgenommen.

Für den Bundesminister:

i.V. MR Mag. Manfred Zirnsack

elektronisch gefertigt

