Armee-Logistik-Ratgeber

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **80 (2007)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Weitere Infos über die Logistik können abgerufen werden auf:

www.logistikbasis.ch

Ratgeber

18. Teil: Gegenwärtig sind schweizweit 32 Verpflegungszentren der Armee in Betrieb.

Die Verpflegungszentren der Armee

Gegenwärtig sind schweizweit 32 Verpflegungszentren in Betrieb.
Fotos: Hauptadjutant Martin Zurbuchen, Leiter Fachleitzentrum Verpflegung, Logistikbasis der Armee (LBA)

In der Armee gilt der Grundsatz, dass jeder Angehörige der Armee bedarfsgerechte Verpflegung ab eigener Truppenküche erhält. Grundsätzlich erfolgt die Zubereitung und Verteilung durch einen Truppenhaushalt pro Einheit. Damit bleibt die Führung des Truppenhaushaltes eine Kernkompetenz der Truppe. Durch das Bündeln von Ressourcen in allen Bereichen der Armee – auch auf den Waffenplätzen – entstanden die Verpflegungszentren. Gegenwärtig sind schweizweit 32 Zentren in Betrieb.

VON HAUPTADJUTANT MARTIN ZURBUCHEN, LEITER FACHLEITZENTRUM VERPFLEGUNG, LOGISTIKBASIS DER ARMEE (LBA)

Bedarfsverpflegung bedeutet, dass die Truppe jederzeit eine der Lage, dem Auftrag und dem Grundbedürfnis angepasste Kostform erhält. So entstand die so genannte «cuisine d'assemblage». Darunter ist ein zusammengefügtes Küchensystem zu verstehen, welches eine zeitgemässe Umsetzung der traditionellen Kücheninfrastruktur in eine wirtschaftliche Organisationseinheit für eine Bedarfsverpflegung als Strategie verfolgt. Charakteristika der cuisine d'assemblage sind die Anwendung von schonender, zeit- und energiesparender Garmethoden, der systematische Einsatz von neusten Küchentechniken, der Verarbeitung und Kombination von Frisch- und Zwischenprodukten (Convenience Food), rationelle und kosteneffiziente Zubereitung durch Minimierung der Ressourcen sowie eine hohe Flexibilität und Autonomie im Bereich der Fertigung und Verteilung.

Das Verpflegungszentrum und sein Leiter

Ein Verpflegungszentrum umfasst sämtliche Infrastrukturen, die der Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Entsorgung von Verpflegung auf einem Waffenplatz dienen. Dazu gehören insbesondere Essräume und Kioske, nicht jedoch Infrastrukturen, welche zivilen Pächtern (zivile Restauration auf den Waffenplätzen) zur Verfügung stehen.

Der Betrieb des Verpflegungszentrums steht unter der Leitung des Leiters Verpflegungszentrum. Seine Aufgaben und Verantwortungsbereiche umfassen die Betreuung und Ausbildungsführung und/oder der Ausbildungssupport der Verpflegungsfunktionäre aller Stufen. Gegebenenfalls führt er die Truppenküche bei Abwesenheit/Fehlen von Küchenchefs zwecks Sicherstellung der ganzjährigen Bedarfsverpflegung. Er koordiniert präventiv den Verpflegungsbetrieb der Truppe auf dem Waffenplatzgelände im Sinne der Leitsätze des Truppenhaushaltes. Er entlastet einerseits den Lehrkörper in dessen Verantwortungsbereich «Truppenhaushalt» und unterstützt andererseits die Linien- und Fachvorgesetzten in der Haushaltführung sowie der Qualifikation der Verpflegungs-funktionäre. Diese sind führungsmässig dem Lehrverband, der Territorialregion, dem Waffenplatz, dem Kompanie-Kommandanten, den Kommandos SWISSINT und Höhere Kaderausbildung der Armee bzw. den von diesen bestimmten Kommandanten vor Ort unterstellt.

Die fachtechnische Betreuung (armeeweit, joint) wird durch den «Koordinator Verpflegungsdienst» des Heeres und der Luftwaffe (Heeresstab respektive Führungsgrundgebiet 4) sichergestellt. Dieser koordiniert die Ausbildung und Umsetzung der definierten Aufgaben in Zusammenarbeit mit den involvierten Stellen (Kommando Küchenchef-Lehrgang im Heer, Fachleitzentrum Verpflegung und Truppenrechnungswesen in der Logistikbasis der Armee, Finanzen und Immobilien Verteidigung). Für Übungen oder Ausbildungsstandorte ausserhalb des Waffenplatzes steht der Leiter Verpflegungszentrum beratend zur Verfügung. Bei Abwesenheit (Ferien, Krankheit usw.) ist ein geeigneter Stellvertreter durch den zuständigen Kommandanten zu bestimmen.

Rechte und Pflichten des Leiters Verpflegungszentrum

Der Leiter Verpflegungszentrum verfügt über hohe Sys-

Zukunftsvisionen

Um die Arbeit in den Verpflegungszentren zu optimieren, haben die Leiter der Verpflegungszentren auch Wünsche für die Zukunft geäussert:

- Die Infrastruktur und die hygienischen Massnahmen müssen rascher sowie dem aktuellen hygienischen Standard angepasst werden.
- Unter dem Motto «Ohne Mampf kein Kampf» muss der Stellenwert der Verpflegung anerkannt sein, damit das Verpflegungskonzept gemäss dem neuen Reglement 60.001 «Truppenhaushalt» umgesetzt werden kann.
- Die Qualität der Verpflegung kann nur sichergestellt werden, wenn auch das geeignete und nötige Personal für die Küchenequipen zur Verfügung steht.

Bedarfsverpflegung bedeutet, dass die Truppe jederzeit eine der Lage, dem Auftrag und dem Grundbedürfnis angepasste Kostform erhält.

tem- und Fachkompetenz. Er ist für die vorgenannten Aufgaben und Tätigkeiten verantwortlich. Dadurch ist ihm auch jene Handlungskompetenz übertragen, bei Nichtbeachten von gültigen Vorgaben entsprechend einzugreifen, die unmittelbare negative Konsequenzen auf die Gesunderhaltung der Truppe oder auf die Qualität der Bedarfsverpflegung haben. Die Führung des Truppenhaushaltes bleibt eine Kernkompetenz der Truppe. Die Linien- und Fachvorgesetzten (abhängig vom Schul- oder Kursorganigramm) sind von ihren Aufgaben, der Verantwortung sowie der Kompetenzen weder entbunden noch darin eingeschränkt. Keinesfalls übernimmt der Leiter Verpflegungszentrum die Aufgaben und Verantwortlichkeiten eines Rechnungsführers. Somit muss der Leiter Verpflegungszentrum seine Funktion mit viel psychologischem Geschick und Fingerspitzengefühl ausüben, damit jeder Funktionsträger in der Verpflegung seine Aufgaben wahrnehmen kann (Quartiermeister, Fourier, Küchenchef, Truppenkoch). Will sich eine externe Truppe in einem Verpflegungszentrum verpflegen lassen, meldet der Besteller seine Bedürfnisse zwingend 48 Stunden vorher dem Verpflegungszentrum. Somit ist garantiert, dass die Lebensmittel rechtzeitig eingekauft werden können sowie der Einsatz der Küchenequipe richtig geplant werden kann. Bei grösseren Verpflegungsbeständen ist die Küchenequipe des Verpflegungszentrums durch die zu verpflegende Truppe zu verstärken. Kurz vor dem Essen meldet sich der Detachementschef beim zuständigen Küchenchef in der Küche und rechnet die bezogene Verpflegung mittels Gutschein ab.

Anspruchsvolle Führung

Die Führung eines Verpflegungszentrums ist anspruchsvoll. Die unterschiedlichsten Persönlichkeiten treffen sich hier auf engstem Raum. Als ziviler Angestellter erhält der Leiter Verpflegungszentrum leider nicht immer die nötige Akzeptanz, was seine Arbeit oft erschwert. Regelmässige Kommunikation zwischen all jenen, die im Bereich der Verpflegung tätig sind, ist sehr wichtig. Das Verpflegungszentrum trägt viel bei zum guten Ansehen der Verpflegung in der Armee und ist eine richtige und wertvolle Verbesserung.

Das läuft gut

In Gesprächen mit Leitern von Verpflegungszentren haben sich folgende positive Punkte herauskristallisiert:

- Das Verpflegungskonzept mit Verpflegungszentren ist vergleichbar mit einem zivilen Restaurationsbetrieb der Gemeinschaftsverpflegung.
- Die Führung der Verpflegung ist dort professioneller, wo ein Verpflegungszentrum vorhanden ist, und die Ressourcen können besser eingesetzt und genutzt werden.
- Durch diese Professionalisierung ergeben sich bessere Möglichkeiten in der Verpflegungszubereitung und Verteilung und damit mehr Abwechslung auf dem Teller der Angehörigen der Armee.
- Die Führung eines Verpflegungszentrums ist anspruchsvoll und eine gute Schulung in der Führungsfähigkeit.
- Die «Kochlehre Verteidigung» ist eine echte Herausforderung.

News

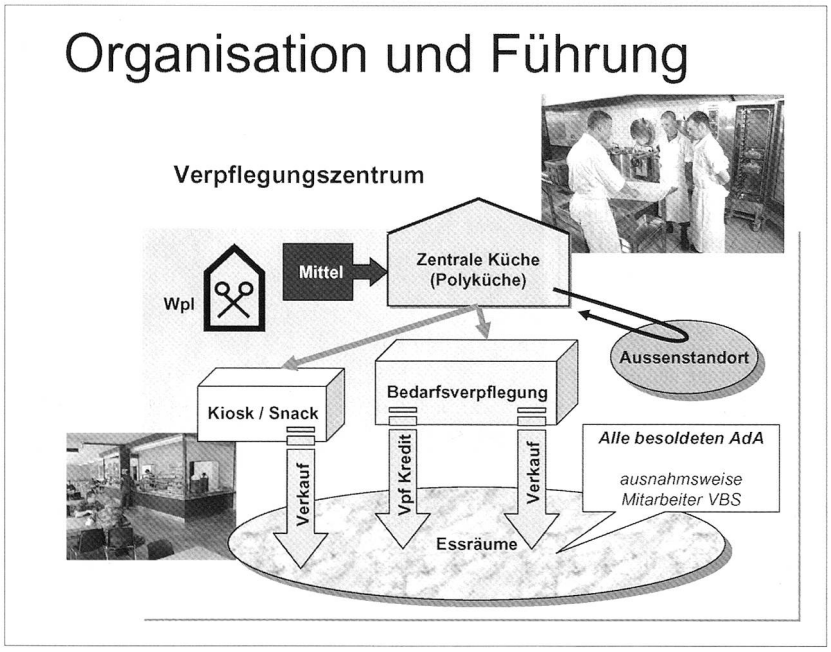
Zum ersten Mal werden Kochlehrlinge in der Armee ausgebildet: Ab dem Sommer 2007 startet das Projekt «Kochlehre Verteidigung» in zwei Verpflegungszentren.

Und: In einem Verpflegungszentrum ergaben sich während einer Rekrutenschule folgende Durchschnittsverbrauchsmengen je Tag für 1000 Angehörige der Armee: 150 kg Brot, 300 l Milch, 20 kg Butter, 20 kg Käse, 30 kg Joghurt, 20 kg Aufschnitt, 180 kg Fleisch, 420 kg Stärkebeilage, 130 kg Gemüse, 70 kg Salat, 30 kg Früchte, 60 kg Dessert.

Hier gibt es noch Optimierungsbedarf

Mit folgenden Schwierigkeiten haben die Leiter der Verpflegungszentren zu kämpfen:

- Die Qualitätssicherung in der Verpflegung benötigt einen grossen Aufwand.
- Das Verpflegungskonzept mit den Verpflegungszentren erhält leider immer noch nicht die erforderlich Akzeptanz.
- Das Konzept Verpflegungszentren wird trotz Ausbildung nicht überall gleich konsequent umgesetzt und angewandt.
- Die Infrastruktur entspricht nicht überall der geforderten Leistung.



Der Leiter Verpflegungszentrum verfügt über hohe System- und Fachkompetenz.

Lexikon

F wie (Einheits-) Feldweibel

Die Funktionen (Einheits-) Feldweibel und Log Zfhr haben zwar gewisse Parallelen, unterscheiden sich aber in ganz wesentlichen Punkten. Der Log Zfhr führt die ganze Logistik der Einheit, währenddessen der Einh Fw den Dienstbetrieb leitet, die personelle Bestandeskontrolle führt und die Nachschubklassen II - X sowie die Abrechnungen disponiert und lagert. Gemäss Reglement «Logistik XXI» übernimmt der Einh Fw die Aufgaben des Log Zfhr, sollte dieser fehlen. Es liegt aber im Interesse des Kommandanten, dass er beide Funktionen unter Berücksichtigung der ent-sprechenden Vorbildung und Erfahrung optimal besetzt und Personalunionen vermeidet [siehe Reglement «Logistik XXI» (ALN 292-9937)].

I wie Informationen

Wenn Fragen auftauchen, so finden Sie hier weitere Informationen:

- in der Rekrutenschule: Einheits-Berufsoffiziere und / oder der Führungsgehilfe des Kommandanten (Hauptadjutant)
- in der Anwärterschule: Klassenlehrer, Führungsgehilfe des Kommandanten (Hauptadjutant)
- während des WK: Einheitskommandant (vordienstlich) und/oder der Kommandant sowie der Stabsadjutant des Truppenkörpers
- für allgemeine Informationen: Logistikbasis der Armee, Logistik-Ausbildung.

Weitere Infos über die Logistik können abgerufen werden auf:

www.logistikbasis.ch