

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	40 (1967)
Heft:	8
 Artikel:	Der Menuplan
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517864

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

kann die «golden frites» bei einer Temperatur von + 3 bis + 4° C. mindestens 3 Tage lagern. Vorderhand beschränkt sich die Belieferung auf Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler usw. Ein Verkauf über den Detailhandel ist wahrscheinlich nur über die Tiefkühlkette möglich. Dieses Problem ist noch Gegenstand gründlicher Prüfung.

Der gleichen Abnehmertekategorie werden nebst den «golden frites» auch Kartoffeln roh geschält, oder geschält und geschnitten geliefert.

Auf dem Sektor *Gemüse* zeichnet sich eine ähnliche Situation ab wie bei den Kartoffeln. Das zeitraubende Rüsten und Herrichten der Gemüse sowie die Verwertung resp. Abfuhr der Abfälle bereitete in Grossküchen immer mehr Sorgen. Im Bestreben, diesen Betrieben die Arbeit auch diesbezüglich zu erleichtern und sie als Kunden nicht zu verlieren, hat sich der VOLG in Weinfelden ebenfalls für die Herstellung *küchenfertiger Gemüse*, wie Karotten, Sellerie, Randen, diverse Kohlarten und Suppengemüse eingerichtet. Diese Produkte werden in 1-, 2- oder 5-kg-Packungen abgefüllt und gleichzeitig mit «golden frites» oder anderen Artikeln im Frischservice geliefert.

Küchenfertige Produkte bieten den Abnehmern offensichtliche Vorteile, bringen sie doch eine wesentliche Einsparung an Arbeit, Personal, Lager- und Rüstraum.

Diese Vereinfachungen in der Zubereitung sollen dazu angetan sein, den Absatz an Speisekartoffeln und Dauergemüsen wieder zu steigern.

F. Moser

Der Menuplan

Mit den folgenden Gedanken wollen wir einmal nicht das Was, Wann, Wieviel usw. eines Menuplans betrachten, sondern vielmehr klarstellen, welche Funktionäre sich überhaupt mit diesen Fragen befassen.

Die Vorschriften für den Verpflegungsdienst I halten deutlich fest:

Der Verpflegungsplan wird vor dem Dienst, beziehungsweise vor Beginn einer Soldperiode dem zuständigen Kommandanten zur Genehmigung und dem vorgesetzten Quartiermeister zur fachtechnischen Beurteilung unterbreitet. Der Truppenarzt überprüft den Verpflegungsplan in bezug auf die Einhaltung der allgemeinen Ernährungsgrundsätze.

Ist die Liste damit etwa abschliessend gefasst, nein, es fehlt ein wesentliches Glied in der Kette, dessen fehlen immer wieder zur mangelhaften Verpflegung, flüchtig zubereiteten Mahlzeiten usw. beiträgt. Es ist unverständlich, dass es immer noch Kameraden gibt, die ihren Küchenchef «nur» als das u. a. zur Verfügung stehende Werkzeug betrachten, obwohl in Schulen und Kursen stets mit aller Deutlichkeit darauf hingewiesen wird, dass auch der Küchenchef begrüßt werden soll.

Dass dem leider eben nicht so ist, haben die Diskussionen anlässlich dem jüngst stattgefundenen 1. zentralen Vorbereitungskurs für Küchenchefs (siehe Julinummer, Seite 301 ff.) gezeigt, indem verschiedene Teilnehmer den Wunsch äusserten, Mittel und Wege für eine bessere Kontaktnahme zu suchen. Kameraden, eine vollwertige Truppenverpflegung ist nur gewährleistet durch Teamwork!

Hast Du Deinen Verpflegungsplan mit Deinem Küchenchef schon besprochen?