

# Anpassung des Verpflegungsplanes an die veränderten Verhältnisse!

Autor(en): **Wenger, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **44 (1971)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518084>

## **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.

## **Anpassung des Verpflegungsplanes an die veränderten Verhältnisse!**

Ein altes Postulat, aber es kann — durch die Praxis erhärtet — nicht genügend und mit Nachdruck auf die Wichtigkeit einer gründlichen und systematischen Aufstellung eines abwechslungsreichen Verpflegungsplanes hingewiesen werden. Wie allzuoft dienen noch Muster-Verpflegungspläne aus vergangenen Zeiten, als Vorlage für die bevorstehende Dienstleistung. Wer nimmt sich noch Zeit, den Verpflegungsplan systematisch, wie er in der Fourierschule gelernt wurde, mit allen notwendigen Überlegungen wie Jahreszeit, Arbeitsprogramm, dienstliche Verhältnisse usw., aufzustellen? Nebst der Bequemlichkeit, liegen die Ursachen leider mehrheitlich auch in der ungenügenden Beherrschung der Materie im Verpflegungsbereich, der Forderung nach einer zweckmässigen und abwechslungsreichen Menugestaltung. Wenn der Fourier im Rechnungswesen berufsbedingt die Aufgaben glänzend meistert, so fehlen ihm oft die nötigen fachtechnischen Fähigkeiten für den Verpflegungsdienst. Welche Mängel weisen nun vielfach die Verpflegungspläne in der Praxis auf:

- a) tragen der Jahreszeit (Saisongemüse) zu wenig Rechnung,
- b) sind nicht den dienstlichen Verhältnissen (stationär, Manöver, Biwak) angepasst,
- c) sind nicht auf das Arbeitsprogramm des Kp Kdt abgestimmt (zum Beispiel Hauptmahlzeit abends, Zw-Vpf),
- d) weisen zu wenig Abwechslung in den einzelnen Menus auf,
- e) ungenügende Rücksichtnahme auf die Essgewohnheiten der Truppe (Landesgegend), besonders in Schulen und Kursen,
- f) zu wenig Abwechslung in den einzelnen Fleischgerichten,
- g) neue Menus werden nicht in den Vpf-Plan einbezogen,
- h) ungenügende Berücksichtigung der gegebenen Küchenverhältnisse (Anzahl Kessi, Hilfsmaschinen),
- i) ungenügender Einbezug des Pflichtkonsums,
- k) keine Verwendung der Sonderangebote und Empfehlungen des OKK,
- l) die Mithilfe des Küchenchefs für das Aufstellen des Vpf-Planes wird nicht beansprucht oder zu wenig dem (Nicht)-Können des Küchenchefs angepasst.

Es liegt in der Natur der Sache, wenn sich der Fourier aus Berufsgründen eher von der kaufmännischen Seite, als vom Verpflegungswesen angesprochen fühlt. Zum Aufgabenbereich gehört aber auch der Verpflegungsdienst, eine mindest ebenso wichtige Verpflichtung der Truppe gegenüber. Wenn auch während der Fourierschule gewaltige Bemühungen und Fortschritte in der Ausbildung im Verpflegungssektor unternommen werden, genügen diese theoretischen Kenntnisse einfach nicht. Besonders während des Abverdienens sollte der Fourier von sich aus, durch praktische Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, die notwendigen praktischen Kenntnisse und Erfahrungen im Verpflegungssektor aneignen. Zudem hat es (und sollte) der Quartiermeister in der Hand, den Fourier in der Zusammenarbeit mit dem Küchenchef nach einem fest umrissenen Programm zu schulen, sein Selbstbewusstsein zu stärken und ihm das fehlende und praktische Wissen im Verpflegungsdienst beizubringen.

Alle diese Gedanken schliessen natürlich die ehrliche Bereitschaft, den Willen des Fouriers nicht aus, sich für jede einzelne Dienstleistung, mit den gegebenen neuen Verhältnissen auseinanderzusetzen, dazu gehört auch das Aufstellen des entsprechenden Verpflegungsplanes. Mit der Abschrift eines Muster-Vpf-Planes oder Vorlage aus einem früheren WK, machen wir uns die Arbeit leicht, aber bekennen damit eindeutig, unserer übernommenen Aufgabe und Verpflichtung der Truppe gegenüber nicht, oder mindestens ungenügend gewachsen zu sein. Die jeweiligen Ausflüchte oder Entschuldigungen bei der Beanstandung solcher ungenügenden Verpflegungspläne, wie zum Beispiel

- den Verpflegungsplan passe ich im Dienst täglich den dienstlichen Verhältnissen an
- der vordienstlich erstellte Verpflegungsplan betrachte ich nur als befehlmässige Ausführung eines Auftrages usw.

sind kaum stichhaltig und gehen an den eigentlichen Gründen vorbei. Selbstverständlich ist der vor der Dienstleistung aufgestellte Verpflegungsplan nur als Basis zu betrachten und während dem Dienst, den jeweiligen dienstlichen Verhältnissen, Witterungseinflüssen, Saisonangeboten usw. anzupassen. Das darf und soll den Fourier aus den geschilderten Gründen aber nicht abhalten, jeweils vor dem Dienst den Verpflegungsplan systematisch und gründlich neu aufzubauen.

Mit diesem Artikel liegt es mir nicht daran, Verallgemeinerungen als feste Tatsachen hinzustellen, sondern dem Fourier vielmehr die übernommenen Verpflichtungen, Aufgaben in Erinnerung zu rufen und ihm die Wichtigkeit der Aufstellung eines an die dienstlichen Verhältnisse angepassten Verpflegungsplanes vor Augen zu führen. Das fachkundige Wissen des Fouriers im Verpflegungssektor ist ein unbedingtes Erfordernis für eine positive Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, die sich aber auch zum Wohle der Truppe positiv auswirkt und damit auch wieder die notwendige Befriedigung verschafft.

*Major E. Wenger, Bern*

---

## **Taschenbuch für schweizerische Wehrmänner**

Verlag Huber, Frauenfeld. Ausgabe 1970. Redaktion: Dr. Hans Rudolf Kurz. 228 Seiten. Mit zahlreichen Abbildungen und Signaturen. Flexibel gebunden Fr. 7.50.

Kein Berufenerer als unser Leitartikler, Dr. H. R. Kurz, redigiert auch das Taschenbuch für schweizerische Wehrmänner. Das ansprechende Büchlein ist eine wahre Fundgrube, nicht nur für MK. Wer aber über gewisse Dinge betreffend unsere Armee etwas mehr Bescheid wissen möchte, kann mit diesem Taschenbuch allfällige Bildungslücken schliessen. Wir geben nachstehend eine Übersicht über die darin behandelten Themen.

- I. Aus der Staats- und Heimatkunde
  - unser heutiger Staat
  - Übersicht über die Schweizergeschichte
  - Statistisches
- II. Kleine Heereskunde
  - Wehrpflicht
  - Organisation des Heeres  
(Gliederung, Kommandostäbe und Generalstab, Truppengattungen, Dienstzweige, Hilfsdienst, besondere Organisationen, militärische Grade, Pferde und Fahrzeuge, Bewaffnung, Ausrüstung, Kleidung)
  - Ausbildung
  - Instruktions- und Aktivdienst
  - Freiwillige ausserdienstliche Tätigkeit
  - Militärverwaltung, Armeeleitung und Truppenkommandanten
  - Personelles
  - Angaben und Abkürzungen
- III. Umfassende Landesverteidigung  
(der Zivilschutz, die wirtschaftliche Kriegsvorsorge, die geistige Landesverteidigung, die Gesamtverteidigung)

Das Büchlein bietet dem Leser auf kleinem Raum ein Maximum an Übersicht über unser gesamtes Wehrwesen. Es verdient die entsprechende Aufnahme.