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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 4

Artikel: Die Küchenführung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519082

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: 09.08.2025

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

Tee (verschiedene Sorten), Apfel, evtl. Süssigkeiten		
Pot au feu 200		Gnagi Bauernkartoffeln 200
Gulasch		Speck-Dörrbohnen-Eintopf
Spatz 250		Speck-Lauch-Kartoffeln
Minestrone mit Käse		Gerstensuppe mit Speck 150 (Erbsensuppe)

Die Küchenführung

1. Einführung

Der Aufgabenbereich und die Verantwortung der hellgrünen Funktionäre innerhalb einer Einheit sind im Dienstreglement wie folgt umschrieben:

Ziffer 221

«Die Unteroffiziere sind als *Führer, Ausbilder* oder *Spezialisten* enge *Mitarbeiter der Zugführer* und *Kommandanten.»*

Ziffer 228 c

«Die Fouriere *leiten im Auftrag ihres Kommandanten* den *Rechnungs-, Verpflegungs- und Betriebstoffdienst* sowie die Beschaffung der Unterkunft.»

Ziffer 228 d

«Die Wachtmeister werden als *Gruppenführer, als Führer von Detachementen,* als Zugführerstellvertreter oder *als Fachspezialisten eingesetzt.»*

Ziffer 228 e

«Die Korporale sind *Führer und Ausbilder einer Gruppe* oder erfüllen *besondere Aufgaben.»*

Aus den Vorschriften im DR geht eindeutig hervor, dass der Fourier die volle Verantwortung für den Verpflegungsdienst trägt. Für die Erfüllung seiner Aufgaben steht ihm der Fachspezialist, Wm oder Kpl-Küchenchef zur Seite. Der Küchenchef seinerseits ist dem Kommandanten gegenüber verantwortlich für die Führung und Ausbildung seiner Gruppe, die Küchenmannschaft.

2. Arbeitsaufteilung, Verantwortlichkeiten

Die Arbeitsbereiche bzw. die Verantwortlichkeiten sind im Regl 60.1 «Der Truppenhaushalt» umschrieben.

Fourier	Küchenchef
Aufstellung der Verpflegungspläne mit Kostenberechnung - Bestellung vom Armeeproviant - Erste Bestellung bei den zivilen Lieferanten	Beratung des Fouriers bei der Verpflegungsplanung
Rekognoszierung der notwendigen Lokalitäten und Räumlichkeiten - Bestellung von zusätzlichem Material (Baumaterial, Zelte usw.) in Zusammenarbeit mit dem Feldweibel	Übernahme der stationären Küche, Kücheneinrichtungen, Gemüsemagazin, Kühleinrichtungen und Küchenkorpsmaterialmagazin - Übernahmeprotokoll z. H. Fourier - Übernahme des Küchenkorpsmaterials - Übernahmequittung z. H. Feldweibel Einrichten von improvisierter Küche, Feldküche/Zeltküche, Kriegsküche

Fourier	Küchenchef
Übernahme und Einrichtung Lebensmittelmagazin	Mithilfe beim Einrichten des Lebensmittelmagazins
Beschaffung der Lebensmittel	Warenbestellung an Fourier - täglicher Bestellzettel
Kontrolle der Lieferungen	Mithilfe bei der Kontrolle der Lieferungen - tägliche Abgabe der Lieferscheine bzw. Rechnungen an Fourier
Verwaltung Lebensmittelmagazin - Führung der Warenkontrolle	Lagerung der frischen Lebensmittel - Gemüsemagazin - Kühlraum/Kühlschrank/Tiefkühler - Brotmagzin bzw. Brotschrank
Leitung und Überwachung des Küchenbetriebes	Rüst- und Vorbereitungsarbeiten Berechnung von Quantitäten und Kochzeiten Zubereitung der Speisen
Verteilung der Speisen in Zusammenarbeit mit dem Feldweibel - täglicher Fasszettel	Bereitstellung der Mahlzeiten zur Verteilung - evtl. Leitung der Selbstbedienung Abräum- und Abwascharbeiten - Aufbewahrung und Verwendung von Speiseresten - Tierfutterabfälle
Kontrolle über Hygiene-Massnahmen - Persönliche Hygiene - Lebensmittelhygiene - Küchenhygiene	Einhaltung der Hygienevorschriften - Personal, Einrichtungen, Räumlichkeiten Instandstellungsarbeiten - tägliche Reinigungsarbeiten - Tagesparkdienste - Kehrichtbeseitigung - Grossparkdienst und Rückgabe des Küchenkorpsmaterials an Fw bzw. Zeughaus Rückgabe der Räumlichkeiten und Einrichtungen an die Besitzer (Quittung an Fourier)
Weiterbildung des Küchenchefs - gemäss Programm Quartiermeister	Ausbildung der Kochgehilfen - gemäss Programm Fourier bzw. Quartiermeister
Rückschub evtl. Verkauf von Lebensmittelresten am Ende des Dienstes	Mithilfe bei der Berechnung des Lebensmittelbedarfes für die letzten Diensttage - saubere Zusammenstellung der bleibenden Vorräte z. H. Fourier
Abrechnung - täglicher Verpflegungsabrechnung - wöchentlicher Bilanz	

3. Zusammenarbeit

Die Herstellung und die Abgabe einer optimalen Truppenverpflegung bedingt einen totalen Einsatz aller verantwortlichen Organe. Um den gestellten Auftrag erfüllen zu können, ist eine gute Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef sowie Feldweibel unbedingt erforderlich.
Im Verpflegungsbereich der Einheit ist die klare Abgrenzung zwischen Vorgesetzten und Untergebenen durch das Ineinandergreifen vieler Verantwortlichkeiten etwas verwischt. Gegenseitiges Verständnis, Hilfsbereitschaft sowie ungestörte und geordnete zwischenmenschliche Beziehungen sind daher von grösster Wichtigkeit.

Was erwartet der Küchenchef vom Fourier?

a) Vordienstlich

- Kontaktnahme bezüglich Erstellung der Verpflegungspläne
- Orientierung über WK-Programm, Art und Standort der Küche

b) Während des Dienstes

- rechtzeitiges Eintreffen der Waren in der Küche
- dass die erforderlichen und bestellten Lebensmittel tatsächlich geliefert werden
- rechtzeitige Bekanntgabe von Menu- bzw. programmänderungen
- genaue Fasszettel

Was erwartet der Fourier vom Küchenchef?

- eine kompetente Beratung betreffend Verpflegungsplanung
- rechtzeitige und vollständige Bestellzettel
- pünktliche Zubereitung der Speisen
- eine korrekte Bereitstellung der Speisen auch in Feldverhältnissen
- eine saubere Küche, die namentlich den Hygienevorschriften entspricht
- dass er sich bei der Küchenmannschaft inbezug auf Verhalten und Anzug durchsetzt

OKK Information: Bezug von Rindfleisch für den Truppenhaushalt

Wie aus Fachkreisen und Presse zu erfahren ist, steht unser Land vor einem grossen Rindfleischangebot, und es sind bereits respektable Lager vorhanden. Begreiflicherweise ist auch das Oberkriegskommissariat angegangen worden, durch die Truppe diese Vorräte abbauen zu helfen.
Um dies überhaupt im Rahmen unserer Möglichkeiten durchführen zu können, haben sich die zuständigen Stellen bereit erklärt, eine entsprechende Preisanpassung vorzunehmen.

Die heute gültigen Preise betragen: *Fr. pro kg*

Kuhfleisch, Qualität II C, gemäss Richtpreisen OKK

Vorderviertel	8.85
Hinterviertel	11.15

auf Waffenplätzen Fr. –.10/kg billiger

Rindfleisch, Qualität I A (geeignet für Voressen, Braten, Plätzli, Siedfleisch)

Vorderviertel	8.80–9.--

Es ist möglich, dass in der nächsten Zeit die Preise weiter sinken werden.

In Anbetracht des tiefen Preises für Rindfleisch und im Sinne einer Unterstützung der Bestrebungen die vorläufigen Vorräte abzubauen, empfehlen wir der Truppe, vom doch recht grosszügigen Angebot regen Gebrauch zu machen. Durch diese Aktion kann der Rechnungsführer auch eine wertvolle Abwechslung in seinen Verpflegungsplan bringen. Seine Einheit wird dies sicher schätzen.
Auf den Waffenplätzen werden die Vertragslieferanten für Fleisch direkt durch uns informiert. Ausserhalb von Waffenplätzen bitten wir Sie, sich rechtzeitig mit ihrem Fleischlieferanten in Verbindung zu setzen. Für Ihre Mithilfe danken wir Ihnen zum voraus bestens.

Fouriere Achtung:

Billiges Rindfleisch IA