

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 1

Rubrik: OKK-Informationen

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: 23.02.2026

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



OKK-Informationen

Vorschau auf das Jahr 1989

1. Vorschriften

1. 1. Ab 1. Januar 1989 treten folgende neue Vorschriften des Kom D in Kraft:
- Verzeichnis der Vorschriften für den Kommissariatsdienst (VV Kom 89)
 - Anhang 3 zum Regl. 51.3 Verwaltungsreglement (VR 87)
 - Regl. 51.3/I Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE 89)
 - Regl. 51.3/II Verzeichnis der Tankstellen (VTS 89)

1. 2. Diese Unterlagen werden bis anfangs Januar an alle KK, Kom Of und Qm zugestellt, welche für die Bestellung und Verteilung der nötigen Exemplare für die ihnen administrativ unterstellten Rechnungsführer besorgt sein werden.

Wir stellen leider immer wieder fest, dass in einigen Fällen die Bestellung zu wenig sorgfältig oder erst vor dem Einrücken (im Sommer/Herbst) erfolgt. Rechnungsführer, welche die neuen Vorschriften bis im Frühling nicht erhalten haben, sollten diese beim vorgesetzten Fachoffizier verlangen.

1. 3. Im Laufe des Jahres 1989 werden folgende Reglemente erscheinen:

- 60.1 f Ordinaire de la troupe (ODT)
i Ordinario della truppa (ODT)
- 60.4 f Aide-mémoire pour fourriers d'unité (AFU)
i Vademecum per furieri d'unità (VAFU)
- 60.5 f Propositions de menus (PM)

Die KK, Kom Of und Qm französisch und italienisch sprechender Stäbe können die Reglemente bereits mit den Vorschriften gemäss Ziffer 1. 1. bestellen. Die neuen Reglemente werden laufend nach Erscheinen geliefert.

2. Verpflegungsdienst

2. 1. Armeeproviand und Futtermittel

- Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln (Art. Nr. 337.9073)

werden ab Mitte 1989 im Sinne einer Abwechslung bei den Dosenmenüs durch *Geschnetztes Schweinefleisch, Champignons, Spätzli* (Art. Nr. 337.9074) ersetzt.



Das AVM Brenzikofen wird der Truppe nach dem Verbrauch des Restbestandes an «Ragout» automatisch «Geschnetztes Schweinefleisch» abgeben. Das neue Dosenmenü wird deshalb erst ab 1. 1. 90 auf dem Bestellformular für Armeeproviand (Formular 16.6) erscheinen.

- Dosenkäse (Art. Nr. 337.9111)

Aus verschiedenen Gründen haben wir uns entschlossen, auf die Verwendung von Aludosen zu verzichten und führen zur Zeit Truppen- und Lagerversuche mit neuen Verpackungsarten durch.

Bis zur Einführung einer neuen Packung können wir jedoch nicht auf die Vorratshaltung und den Umsatz von Käse verzichten. Anstelle des bisherigen Dosenkäses wird ab ca. März 1989 bis auf weiteres *Schmelzkäse in handelsüblicher Verpackung* nachgeschoben.



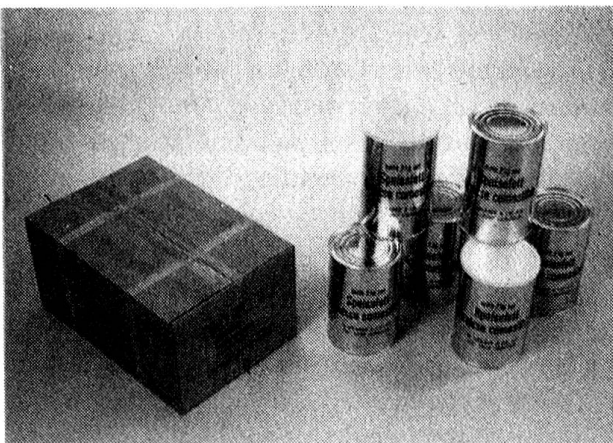
2 Dreiecke (66 g) = 1 Portion Dosenkäse
 1 Rundsachtel = 3 Portionen Dosenkäse
 Sammelpackung = 36 Rundsachteln
 = 108 Portionen Dosenkäse

Die Truppe bestellt weiterhin die gewünschte Anzahl Portionen Dosenkäse; die Umrechnung auf die Sammelpackungen erfolgt durch das AVM Brenzikofen. Beim Rückschub von Rundsachteln und Sammelpackungen wird die Berechnung der Gutschrift wie bei der Belastung vorgenommen.

– Bratensauce (Art. Nr. 337.9241)

Der vor 5 Jahren ins Sortiment aufgenommene Artikel hat dank seiner problemlosen Anwendung einen unerwartet guten Umsatz erreicht. Diese einfache Anwendung soll jedoch nicht in eine gewisse Bequemlichkeit übergehen. Daher sei wieder in Erinnerung gerufen, dass es sich hier um eine «Braune Sauce» (Demi-Glace) handelt, welche je nach Fleischgericht entsprechend abgeschmeckt werden sollte. Somit wird nicht nur das Produkt richtig angewendet, sondern auch der Angehörige der Armee kommt in den Genuss einer feinen und abwechslungsreichen Küche.

– Speisefett (neue Art. Nr. 337.9351)



Speisefett wird neu in Sammelpackungen von 6 Dosen à je 2 kg geliefert. Der Preis pro Dose ist auf Fr. 12.–reduziert worden.

– Konfitüre in Portionen (Art. Nr. 337.9413)

wird ab ca. Mitte 1989 in handelsüblicher Sammelpackung à 120 Portionen zu je 30 g geliefert.

Auch hier bestellt die Truppe weiterhin die gewünschte Anzahl Portionen; die Umrechnung auf die neue Sammelpackung erfolgt durch das AVM Brenzikofen.



– Futterhafer (Art. Nr. 337.9601)

Dieser wird in Zukunft in Papiersäcken à 40 kg geliefert. Die Papiersäcke sind nicht rückschubpflichtig und sind nicht mehr in der Packmaterialkontrolle aufzuführen.

– Alle Preise für Armeeproviant und Futtermittel können dank geringer Teuerung gegenüber denjenigen von 1988 *unverändert* belassen werden.

2. 2. Beschaffung der Verpflegung durch Selbstsorge

Die Verpflegungsmittel sind, wenn immer möglich, *am Unterkunftsart oder in der nächsten Umgebung* zu beziehen. (VR Ziffer 122, TH Ziffer 270).

Diese Bestimmungen sind auch im allgemeinen Interesse der Truppe selbst *strikte* zu befolgen. «A prima vista»-verlockende Angebote von auswärtigen Lieferanten sind in der Tat meist gar nicht so günstig und ergeben oft auch Schwierigkeiten mit den Logisgebern (Gemeinde/Private).

Insbesondere sind die «Gratisabgabe» von Verpflegungsmitteln durch Lieferanten zugunsten der Truppe abzulehnen und die «Bettelaktionen» bei Lebensmittelfabrikanten oder Grossverteilern zu unterlassen.

2. 3. Schlachten von Tieren

In der letzten Zeit fängt man hie und da wieder an, insbesondere bei Felddienstübungen, lebende oder tote, aber nicht verkaufskonforme Tiere (z. B. Hühner weder geköpft noch entblutet) zu beschaffen.

Wir machen darauf aufmerksam, dass ein solches Vorgehen aus folgenden Gründen *verboten* ist:

- Verletzung bestehender gesetzlicher Bestimmungen der Lebensmittel-, Fleischschau- und Umweltschutz-Verordnungen;
- grosse Gefahr von Lebensmittelvergiftungen;
- fehlende fachtechnische Ausbildung der Truppe über das Schlachten von Tieren und die Verarbeitung von Fleisch;
- Schwierigkeiten in der Verwertung der Nebenprodukte.

3. Betriebsstoffdienst

3. 1. Benzin bleifrei für Benzinvergaserbrenner

Laufende Behauptungen der Truppe in Bezug auf die Zweckmässigkeit von Benzin bleifrei für den Betrieb von Benzinvergaserbrennern veranlassen uns, folgendes in Erinnerung zu rufen:

- Vor dem Entscheid über den Ersatz des Reinbenzins durch Benzin bleifrei wurden zahlreiche Brenn- und Unterhaltsversuche bei der UOS für Küchenchefs und verschiedenen Zeughausbetrieben durchgeführt.

Diese Versuche haben gezeigt, dass die Brenner mit Benzin bleifrei absolut normal funktionieren. Lediglich die Verrussung am Brennelement sowie am Flammverteilersieb kann bei der Vorwärmphase etwas stärker sein gegenüber dem Betrieb mit Reinbenzin; diese verursacht jedoch keine Störungen und kann nach Betriebsende mühelos entfernt werden.

- Um einen einwandfreien Betrieb des Benzinvergaserbrenners zu gewährleisten, hat die Truppe:

Die Betriebsanleitung nach Regl. 60.12, Der Benzinvergaserbrenner, Kapitel B, Ziffer 37–39, strikte zu befolgen. Insbesondere ist das Vorgehen beim Vorwärmen und Anzünden zu beachten (geforderte Benzinmenge einfüllen), damit das Brennelement die notwendige Vorwärm-Temperatur erreicht und

anschliessend am Flammenverteilersieb das Benzin-Luftgemisch richtig verbrennen kann.

3. 2. Automatengetriebeöl (ATF-Oel) (ALN 9150-335-3484)

Die Palette der Schmier- und Betriebsmittel wird ab 1. 1. 89 um das obenerwähnte ATF-Oel in 1 Liter-Kunststoffgebinden, mit gelber Kennzeichnung, erweitert.



Für die Automaten-Getriebebeschmierung wurde bisher in der Armee, vor allem aus logistischen Gründen, ausschliesslich Motorenöl SAE 10 verwendet. Trotz der vorwiegend positiven Erfahrungen mit der bisherigen Regelung hat sich im Zusammenhang mit der Entwicklung des Mehrbereichs-Motorenöl 10W-30 gezeigt, dass die Einführung eines speziellen Getriebeautomatenöls vorteilhaft ist.

Für die Automaten-Getriebebeschmierung stehen somit das Motorenöl SAE 10W-30 und das ATF-Oel zur Verfügung. Bei der Wahl des einzusetzenden Produktes gelten die Bedienungsanleitungen des Getriebeherstellers.

Für die Motoren ist – solange Vorrat, das heisst voraussichtlich noch während 2–3 Jahren – das in Blechdosen abgefüllte Motorenöl SAE 30 zu verbrauchen.

4. Rechnungswesen

4.1. Verwaltungsreglement (VR 87)

Die Bestimmungen des VR 87 erfahren ab 1.1.89 keine Änderungen, dagegen treten im Gebiet der Personentransporte zwei Neuerungen in Kraft. Aus diesem Grunde haben wir auf den Neudruck des VR 87 verzichtet und lediglich den Anhang Nr. 3 «Reisen und Transporte durch Transportunternehmungen des öffentlichen Verkehrs» (rot) als Broschüre neu erlassen.

Änderungen sind bei folgenden Ziffern zu beachten:

– Ziffer 1.1. Bst b

Aufgrund dieser neuen Bestimmungen haben Angehörige der Armee, die im Besitze eines gültigen

- Marschbefehls
- Gutscheins für Militärtransporte oder eines mit diesem eingelösten Billettes
- Billettes für Urlaubsreisen

sind, Anrecht auf unentgeltliche Beförderung für die Hin- und Rückfahrt zur Truppe auf sämtlichen städtischen und lokalen Verkehrsbetrieben (Strassenbahnen, Tram, Bus) im Orts- und Nahverkehr.

Die Bezahlung dieser Transporte erfolgt direkt durch das OKK.

– Ziffer 2.4. Urlaubsreisen

Die Rechnungsführer haben künftighin lediglich die *Anzahl* der gewünschten Billette für Urlaubsreisen 1. und 2. Klasse zu bestellen (Ziffer 2.4. Bst a).

Diese gewaltige Vereinfachung ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass die neuen Billette für Urlaubsreisen keine Angaben über die Bestimmungsstation mehr enthalten.

Die gesetzliche Bestimmung von VR Ziffer 177, wonach der Anspruch der Angehörigen der Armee für die Reise bei einem allgemeinen Urlaub lediglich für die Fahrt

nach dem eigenen Wohnort oder
nach demjenigen ihrer Eltern

besteht, bleibt weiterhin in Kraft.

Die neuen Billette, die eine Geltungsdauer von 5 Tagen haben, dürfen aber *nur* für die Hin- und Rückfahrt in den Urlaub

- auf der Strecke *Abgangsstation* der Truppe bis zum obenerwähnten *Bestimmungsort* und umgekehrt
- für die Reise in Uniform verwendet werden.

Die neuen Billette für Militärurlauber in Uniform

GÜLTIG 10.01.89 - 14.01.89
BILLET FÜR
MILITÄRURLAUBER IN UNIFORM
ENTLASSUNGORT
WOHNORT
DES DIENSTPFLICHTIGEN
VIA DEN GEBÄUCHLICHSTEN WEG
UND ZURÜCK NACH DEM
EINRÜCKUNGORT

2.Kl. 1/2
14 018829 10010704 Fr. 5.00
AUSGABE: BERN

Billett
für Militärurlauber
in Uniform
Gültig 5 Tage
Ausgabe: Schöpfen
Entlassungsort
Wohnort des
Dienstpflichtigen
via den gebräuchlichsten Weg
und zurück nach dem
Einrückungsort
1. Kl. Fr 5.—
00003

Farbe weiss/grün

Billett
für Militärurlauber
in Uniform
Gültig 5 Tage
Ausgabe: Schöpfen
Entlassungsort
Wohnort des
Dienstpflichtigen
via den gebräuchlichsten Weg
und zurück nach dem
Einrückungsort
2. Kl. Fr 5.—
00003

Farbe weiss/braun

Die neuen Billette enthalten keine Angaben über die Bestimmungsstation. Sie gelten nach wie vor nur nach dem eigenen Wohnort oder nach demjenigen der Eltern.

4. 2. Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE 87)

Das Regl. 51.3/I erscheint am 1. 1. 89 als Neuausgabe VRE 89.

Hier sind folgende Änderungen zu beachten:

15 *Kleinküchenbetrieb*

Erhöhung der Zulagen (+ 20 Rp. bis zu einem Bestand von 40 Personen; + 10 Rp. bis zu einem Bestand von 70 Personen).

16 *Gebirgszulage*

Erhöhung der Zulage um 20 Rp.

17 *Serviceentschädigung*

Erhöhung um 20 Rp. (Mittag- und Nachessen je + 10 Rp.)

18 *Serviceleistungen*

Die Erhöhung nach Ziffer 17 wurde beim Anrichten der Speisen auf Platten und in Schüsseln der Kantine (+ 10 Rp.) und beim Servieren der Speisen und Getränke (+ 10 Rp.) vorgenommen.

21 *Verpflegung an Bundesbedienstete*

Hier wurde der Ansatz pro Zwischenverpflegung von Fr. 5.– neu festgelegt.

23 *Pensionspreise in Militärkantinen und Soldatenstuben*

Erhöhung der Tagesansätze (+ Fr. 1.50 bei den Offizieren und + Fr. 2.– beim Hilfspersonal) und entsprechende Anpassung der Ansätze für die einzelnen Mahlzeiten.

24 *Pensionspreise bei übrigen Pensionsgebern*

Erhöhung der Tagesansätze (+ Fr. 1.50 in Gaststätten und bei Privaten, + 50 Rp. beim Offiziershaushalt) und entsprechende Anpassung der Ansätze für die einzelnen Mahlzeiten.

25 *Geldverpflegung*

Die Geldverpflegungszulage wird um Fr. 2.50 erhöht (Morgenessen + 50 Rp.; Mittag- und Nachessen je + Fr. 1.–).

28 *Truppenkantonnementsentschädigungen*

Hier hat man auf die Ausscheidung in 2 getrennten Kategorien von Unterkünften (Hotel- und Gastwirtschaft bzw. öffentliche und private Gebäude) verzichtet.

Dazu erfahren die Pauschalentschädigungen (Bst a) für Kantonnements eine Erhöhung um 10 Rp. (Hotels und Gastwirtschaften) und um 40 Rp. (übrige Räume).

31 *Zimmerentschädigungen*

Erhöhung der Zimmerentschädigung nach Bst a (Of und höh Uof) und d (MFD) um Fr. 1.– bzw. nach Bst b (Wm und Kpl) und c (Gfr und Sdt) um 50 Rp.

33 *Benützung von Hallenbädern*

Erhöhung der Eintrittsgebühr um 50 Rp.

34 *Büros, Postlokale, Untersuchungs- und Krankenzimmer, Arbeitsräume, Theoriesäle*

Erhöhung der Entschädigung für Räume bis zu 30 m² (Bst a) in öffentlichen und privaten Gebäuden um Fr. 1.–.

35 *Rapporträume*

Gleiche Änderung wie Ziffer 34.

38 *Logisentschädigungs-Ansätze*

Erhöhung der Logisentschädigung (Bst a und b) um Fr. 2.–.

41 *Steuern für Unterkunft in Berghütten touristischer Vereinigungen*

Erhöhung der Übernachtungstaxe (Bst a) um Fr. 1.–. Dazu wird auch auf die Solarbeleuchtung verwiesen.

54 *Entschädigung für Stallungen*

Erhöhung der Pauschalentschädigung (Bst a) um 10 Rp. und entsprechende Anpassung der Entschädigungen für einzelne Leistungen (je 5 Rp. für Stallungen und Beleuchtung).

Nachträge

1 Hier wurden einige Anpassungen vorgenommen.

2 Dazu sind die im aktiven Dienst zusätzlich zu benützenden KPN aufgeführt.

3 Anpassungen vorgenommen

5 Anpassungen vorgenommen

6 Neuausgabe

8 Anpassungen vorgenommen.

Verzeichnis der Chefbeamten des OKK, der Schul- und Kurskommandanten der Vsg Trp und des Mun D sowie der Chefs der Betriebe OKK

ab 1. Januar 1989

Oberkriegskommissär

Chef Sektion Personal und Finanzen
Chef Zentrale Dienste

Vizedirektor/Chef Abteilung Kommissariat

Chef Sektion Verpflegung
Chef Sektion Betriebsstoffe
Chef Sektion Bau und Technik
Chef Sektion Rechnungswesen

Chef Abteilung Munition

Chef Stabsstelle Planung Munition
Chef Sektion Munition

Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D

Chef Sektion Ausbildung und Personelles der Truppe
Kdt Vsg Trp UOS/RS
Kdt UOS für Kü Chefs
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS
Kdt Kurse Betrst D
Kdt Schulen und Kurse Mun D

Brigadier Even Gollut

Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Major Hans-Rudolf Jüni

Oberst Fabio Pfaffhauser
Oberst Stephan Jeitziner
Oberst Fred Löhnert
Herr Hans-Rudolf Streit
Oberstlt Albert Bähler

Oberst Roland Burri
Major André Rickenbacher
Oberstlt i Gst Kurt Bandi

Oberst i Gst Franz Jäggi
Oberst Pierre Creux

Oberst Paul Hänni
Major i Gst Faustus Furrer
Oberst Charles Pillevuit
Oberst i Gst Fritz Kohler
Major Peter Kühni
Oberst i Gst René Mäder



Mit dem Marschbefehl ins Tram.

Vom nächsten Jahr an berechtigten der Marschbefehl, ein Gutschein für Militärtransporte oder das Fünffranken-Ur-laubsbillett auch zur Fahrt in Tram und Bus.

Betriebe OKK

Betriebsleiter AVM Brenzikofen
Betriebsleiter BVA Grünenmatt
Verwalter BVA Münchenbuchsee
Verwalter BVA Rotkreuz
Betriebsleiter M+D Thun

Hptm Rolf Ehrensperger
Major Peter Kühni
Herr Hans Küffer
Herr Martin Infanger
Major Peter Liebi

Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1989

Armeekorps

| | | |
|-----------|--------|---------------------|
| CA camp 1 | Col | Jean-Michel Dormond |
| FAK 2 | Oberst | Julius Felder |
| Geb AK 3 | Oberst | Emil Rebmann |
| FAK 4 | Oberst | Alfred Steiner |
| FF Trp | Oberst | Beat Michel |

Divisionen

| | | |
|-------------|----------|---------------------|
| Div méc 1 | Lt col | André Méan |
| Div camp 2 | Lt col | Jean-Robert Bouvier |
| F Div 3 | Oberstlt | Friedrich Schmutz |
| Mech Div 4 | Oberstlt | Rudolf Binz |
| F Div 5 | Oberstlt | Peter Meier |
| F Div 6 | Oberstlt | Jürg Zehnder |
| F Div 7 | Oberstlt | Willi Keller |
| F Div 8 | Oberstlt | Josef Roos |
| Geb Div 9 | Oberstlt | Hans Beyeler |
| Div mont 10 | Lt col | Emile Lardi |
| Mech Div 11 | Oberstlt | René Künzli |
| Geb Div 12 | Oberstlt | Guido De Zordi |

Territorialzonen

| | | |
|-----------|--------|--------------------|
| Zo ter 1 | Oberst | Hans-Rudolf Balzli |
| Ter Zo 2 | Oberst | Ferdinand Imhof |
| Ter Zo 4 | Oberst | Ernst Abegg |
| Ter Zo 9 | Oberst | Stephan Jeitziner |
| Zo ter 10 | Col | Henri Corbaz |
| Ter Zo 12 | Oberst | Heinz Feldmann |

Grenzbrigaden

| | | |
|----------|----------|-----------------------|
| Br fr 1 | Lt col | Jean-Claude Stricker |
| Br fr 2 | Oberstlt | Hans-Ulrich Greminger |
| Br fr 3 | Oberstlt | Hans Fankhauser |
| Gz Br 4 | Oberstlt | Bernhard Odermatt |
| Gz Br 5 | Oberstlt | Marcel Achermann |
| Gz Br 6 | Oberstlt | Theodor Heizmann |
| Gz Br 7 | Oberstlt | Kurt Bill |
| Gz Br 8 | Oberstlt | Walter Bischofberger |
| Br fr 9 | Ten col | Reto Grassi |
| Gz Br 11 | Oberstlt | Christian Brönnimann |
| Gz Br 12 | Oberstlt | Benjamin Blatter |

Festungsbrigaden

| | | |
|------------|----------|----------------------|
| Br fort 10 | Lt col | Frédéric Courvoisier |
| Fest Br 13 | Oberstlt | Christian Clement |
| Fest Br 23 | Oberstlt | Eduard Zraggen |

Reduitbrigaden

| | | |
|---------|----------|-------------------|
| R Br 21 | Oberstlt | Heinz Schönholzer |
| R Br 22 | Oberstlt | Josef Durrer |
| R Br 24 | Oberstlt | Bernhard Bächer |

Flieger- und Fliegerabwehrtruppen

| | | |
|----------------|----------|--------------|
| Flpl Br 32 a i | Major | Heinz Mäusli |
| Flab Br 33 | Oberstlt | Urs Städeli |

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Inserenten!

Beachten Sie jedoch, dass nicht immer sämtliche angebotenen Lebensmittel zulasten Verpflegungskredit gekauft werden dürfen.

Dem Einkauf zulasten Wehrmann/Truppe (z. B. Kantinenkasse) oder für den Verbrauch im zivilen Bereich steht nichts entgegen.

Die Redaktion

Verzeichnis der Vorschriften für den Kommissariatsdienst

(VV KOM 89)

Stand: 1. Januar 1989

| Reglement/Weisung (Regl) (W) | | Titel | Jahrgang | Bemerkungen |
|---------------------------------|-----|---|-------------|--|
| Regl 51.3 | d | Verwaltungsreglement (VR) | 1987 | Anhang 3: Ausgabe 1. 1. 89 |
| Regl 51.3/I | d | Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE) | 1989 | |
| Regl 51.3/II | dfi | Verzeichnis der Tankstellen (VTS) | 1989 | |
| Regl 51.23 | d | Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT) | 1988 | Bei Kdt und Qm |
| Regl 52.31 | d | Versorgung | 1977 | Bei Kdt, KK, Kom Of, Qm |
| Regl 52.100/I | d | Merkmale für Führer von Versorgungsstaffeln | 1985 | |
| Regl 60.1 | d | Truppenhaushalt (TH) | 1988 | |
| Regl 60.4 | d | Behelf für Einheitsfouriere (BEFO) | 1987 | |
| Behelf 60.5 | d | Menüvorschläge (MV) | 1988 | |
| Regl 60.6 | d | Kochrezepte | 1974 | |
| Regl 60.7 | df | Organisation und Führung der Detachementsküche (OFDK) | 1988 | Nur für Formationen mit Det Kochausrüstung |
| Regl 60.8 | d | Behelf für den Kommissariatsdienst (BKD) | 1981 | |
| Regl 60.12 | dfi | Benzinvergaserbrenner (BVB) | 1970 | Für Küchenchefs und in der BVB-Kiste |
| Regl 60.20 | d | Wasserversorgung der Truppe (WVT) | 1982 | |
| Form 6.24 | df | Fourier-Agenda | 1988 | Nur für dienstpflichtige Four und HD-Rf |
| W OKK 34.12 | d | Preise für Armeeproviand und Futtermittel | 1989 | |
| W OKK 41.12 | d | Preise der Militärspeisen | 1989 | |
| W OKK 44.10 | d | Verpflegungskredit und Richtpreise | 1989 | |
| W OKK | dfi | Verzeichnis der Waffenplatzlieferanten von | | |
| 46.9 | | Brot | | |
| 46.10 | | Fleisch | | |
| 46.11 | | Käse | | |
| 46.12 | | Milch | 1989 | für Dienstleistungen auf den Waffenplätzen |
| 46.14 | dfi | Verzeichnis der Vertrauenspersonen für die Hygienekontrolle auf den Waffenplätzen | | |

Bestellungen sind gesamthaft pro Truppenkörper durch KK, Kom Of oder Qm schriftlich zu adressieren an:

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale = für Reglemente, Behelfe und Formulare

Oberkriegskommissariat = für Weisungen OKK
Sektion Verpflegung, 3003 Bern



Preise für Armeeproviand und Futtermittel 1989

1. Grundlagen

- Reglement 51.3 Verwaltungsreglement
- Reglement 51.3/I Verwaltungsreglement Ergänzungen
- Reglement 60.1 Truppenhaushalt

2. Basierung

2.1. Armeeproviand

- Postadresse: Armeeverpflegungsmagazin (AVM)
3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT
- Tf: 031/97 16 11
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

2.2. Futtermittel

- Postadresse: Eidg. Zeughaus Amsteg
Getreide- und Verpflegungsmagazin (GVM)
6474 Amsteg
- Bahnstation: Altdorf
- Tf: 044/ 2 11 34
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

3. Bestellwesen

3.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich

- Formular 16.6 für Armeeproviand, Ausgabe 1989
 - Formular 16.7 für Futtermittel (inkl Biwakstroh)
- zu verwenden.

Diese Formulare sind bei der EDMZ anzufordern.

3.2. Fristen

Die Bestellungen müssen beim AVM bzw GVM wie folgt eintreffen:

- Vordienstliche Bestellungen: 15 Tage)
- Bestellungen während des Dienstes:) vor dem gewünschten
- Rekrutenschulen 10 Tage) Bezugsdatum
 - WK Truppen 5 Tage)

3.3. Besondere Anordnungen

- Armeeproviand ist in ganzen Sammelpackungen (Kartons, Säcke, Pakete) zu bestellen.
- Bestellungen sind je Bat, Abt, Schule bzw Kurs zusammenzufassen.

3.4. Artgleiche Produkte

- Bezüge von artgleichen Produkten (zB Schokoladeprodukte, Riegel, Trinkbouillon, Choco Drink) durch Selbstsorge sind untersagt.

4. Nachschub

4.1. Bahnlieferungen

- Diese erfolgen grundsätzlich per:

CARGO DOMIZIL: Stückgüter
(Sendungen bis ca 2'500 kg). Auf dem Bestellformular ist die genaue Adresse mit Telefonnummer (zwecks Avisierung) des verantwortlichen Uebernehmers (Kasernenverwaltung, Abwart einer Anlage, Orts-Qm, Gemeindeverwaltung) anzugeben. Dieser muss ganztägig erreichbar sein und ist durch die Truppe vorgängig zu orientieren.

CARGO RAIL: Wagenladungen
(Sendungen ab ca 2'500 kg Bruttogewicht).

- Zustellart: (CARGO DOMIZIL oder RAIL)
wird durch das AVM bzw GVM aufgrund der Bestellung entschieden. Diese wird dem Besteller mittels Auftragsbestätigung gemeldet. Die Truppe hat auf den Bestellformularen sowohl die Adresse für Domizil-Lieferung (CARGO DOMIZIL) als auch die gewünschte Bahnstation (CARGO RAIL) anzugeben.
- Beanstandung der Sendung:
Die Sendungen sind beim Empfang sofort zu kontrollieren. Schäden und Manki können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme/Unregelmässigkeitsmeldung vorliegt.

4.2. Magazinfassungen

Nur Truppen, die in unmittelbarer Umgebung des AVM bzw GVM Dienst leisten, dürfen Magazinfassungen vornehmen.

5. Beanstandung der Qualität der Ware

- 5.1. Armeeproviand, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, darf von der Truppe nicht vernichtet werden. Aus der betreffenden Sammelpackung sind dem Oberkriegskommissariat Muster (keine offenen Dosen) einzusenden, unter Angabe der Anschrift auf der Sammelpackung.
- 5.2. Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.
- 5.3. Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie der Herstellercode sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.

6 Rückschub

- 6.1. Armeeproviand in Originalpackungen (Dosen, Säcke, Pakete usw) und von einwandfreier Qualität, der nicht nach VR 125 verkauft werden kann, ist an das AVM zurückzuschieben.
- 6.2. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Scholverband zusammengefasst und mit einer Rückschubliste (Form 16.18 "Belastungs-/Gutschriftsanzeige") dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.
- 6.3. Bahnrückschübe sind als CARGO DOMIZIL-oder CARGO RAIL-Sendungen aufzugeben. Tauschgeräte (Paletten, Aufsteckrahmen, Deckel) können beim Regionalzentrum bzw. der Abgangsstation angefordert werden.

PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMITTEL 1989

| Artikel Nummer | Artikel | Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge) | Preis |
|-------------------|--|---|-------------|
| | <u>Backwaren</u> | | |
| 337.9011 | Militärbiskuit | * 50 Portionen zu je 200 g | Port 1.20 |
| 9012 | Frischhaltebrot | * 40 Portionen zu je 350 g | Port 1.20 |
| 9013 | Früchtebrot | * 60 Portionen zu je 350 g | Port 1.20 |
| | <u>Fleischwaren</u> | | |
| 337.9061 | Fleischkonserve | * 50 Portionen zu je 120 g | Port 2.-- |
| 9062 | Schweinefleischkonserve | * 6 Dosen zu je 12 Portionen | Dose 28.80 |
| 9063 | Fleischkäsekonserve | * 6 Dosen zu je 12 Portionen | Dose 18.-- |
| 9072 | Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten | * 24 Portionen zu je 420 g | Port 3.40 |
| 9073 | Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln | * 24 Portionen zu je 420 g | Port 3.40 |
| 9076 | Schweinsvoressen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln | * 24 Portionen zu je 420 g | Port 3.40 |
| 9081 | Streichpastete | * 50 Portionen zu je 60 g | Port -.90 |
| 9083 | Thon | 6 Dosen zu je 1,89 kg | Dose 17.- |
| 9092 | Ravioli | 12 Dosen zu 1,16 kg | Dose 3.20 |
| | <u>Käse</u> | | |
| 1) 337.9111 | Dosenkäse | * 50 Portionen zu je 70 g | Port -.90 |
| | <u>Getränkeartikel</u> | | |
| 337.9150 | Kaffee vakuumverpackt (Paket = 4 l schwarzer Kaffee) | 20 Pakete zu je 250 g | Paket 3.40 |
| 9152 | Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee) | 12 Dosen/Glas zu je 200 g | Dose 8.20 |
| 9153 | Sofortkaffee in Portionen | * 50 Portionen zu je 2 g | Port -.10 |
| 9161 | Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l) | * 6 Pakete zu je 1 kg | kg 6.- |
| 9162 | Schokolademilchpulver (1 kg = 8 l) | * 6 Dosen/ zu je 1 kg | kg 9.-- |
| 9171 | Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch) | * 12 Dosen zu je 500 g | Dose 5.60 |
| 9172 | Kondensmilch ungezuckert | * 50 Portionen zu je 80 g | Port -.60 |
| 9175 | Frühstückskonserve | * 50 Portionen zu je 60 g | Port -.70 |
| 9180 | Schwarztee (1 Paket = 50 l) | 1 Paket zu 200 g | Paket 1.60 |
| 9181 | Tee in Portionen (1 Portion = 0,5 l) | * 50 Portionen zu je 2 g | Port -.03 |
| 9184 | Hagebutten (1 Paket = 50 l) | 1 Paket zu 500 g | Paket 2.50 |
| 9187 | Lindenblüten (1 Beutel = 1 l) | 50 Beutel zu je 5 g | Beutel -.10 |

*= Pflichtkonsum

1) ab ca. März 1989

337.9112 Schmelzkäse 2 Dreiecke = 1 Portion à 66 g
 1 Rundschachtel = 3 Portionen
 1 Sammelpackung = 108 Portionen (36 Rundschachteln)

| Artikel Nummer | Artikel | Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge) | Preis |
|-------------------|--|---|------------|
| | <u>Suppenpräparate</u> | | |
| 337.9201 | Suppenkonserve | * 50 Portionen zu je 40 g | Port -.30 |
| 9202 | Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe) | * 6 Pakete zu je 1 kg | kg 4.60 |
| 9212 | Fleischbouillon | 6 Dosen zu je 1 kg | kg 8.-- |
| 9221 | Streuwürze | 6 Dosen zu je 1 kg | kg 6.70 |
| 9241 | Bratensauce | 6 Dosen zu je 1 kg | kg 11.-- |
| | <u>Getreideprodukte</u> | | |
| 337.9251 | Reis für Trockenreis | 1 Sack zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9252 | Reis für Risotto | 1 Sack zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9261 | Eierhörnli | 1 Karton zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9262 | Spaghetti | 1 Karton zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9263 | Spiralen | 1 Karton zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9264 | Nudeln | 1 Karton zu 10 kg | kg 2.60 |
| 9271 | Haferflocken | 1 Sack zu 2 kg | kg 1.20 |
| 9272 | Maisgriess | 1 Sack zu 5 kg | kg 1.20 |
| 9273 | Knöpfli (6 Pakete = 90 Port) | 6 Pakete zu je 1,5 kg | Paket 8.-- |
| 9301 | Kartoffelflocken (6 Pakete = 60 Portionen) | 6 Pakete zu je 500 g | Paket 4.-- |
| | <u>Gemüsekonserven</u> | | |
| 337.9312 | Grünerbsenkonserve | 12 Dosen zu je 880 g | Dose 1.80 |
| 9313 | Grüne Bohnenkonserve | 6 Dosen zu je 2,94 kg | Dose 5.50 |
| 9321 | Tomatenextrakt | 12 Dosen zu je 870 g | Dose 3.90 |
| | <u>Speisefett/oel</u> | | |
| 337.9351 | Speisefett | 6 Dosen zu je 2 kg | Dose 12.-- |
| 9361 | Speiseoel | 12 Flaschen zu je 1 lt | lt 4.20 |
| | <u>Süsswaren</u> | | |
| 337.9401 | Kristallzucker | 1 Sack zu 10 kg | kg 1.50 |
| 9402 | Würfelzucker | * 50 Portionen zu je 50 g | Port -.15 |
| 9412 | Konfitüre in Dosen | * 6 Dosen zu je 3,75 kg | Dose 10.-- |
| 9413 | Konfitüre in Portionen | * 50 Portionen zu je 30 g | Port -.25 |
| 9421 | Karamelle | * 50 Portionen zu je 40 g | Port -.20 |
| 9431 | Militärschokolade | * 50 Portionen zu je 50 g | Port -.60 |
| 9432 | Notportion | * 50 Portionen zu je 192 g | Port 2.40 |
| 9442 | Dessert-Creme | * 48 Portionen zu je 160 g | Port -.80 |
| 9443 | Getreidestengel | 100 Stück zu je 20 g | Stück -.30 |
| | <u>Verschiedenes (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)</u> | | |
| 306.0057 | Lebensmittelbeutel | 1 Packung zu 50 Stück | Stück -.10 |
| 312.5804 | Frischhaltefolie | 1 Rolle | Rolle 1.60 |
| 5880 | Aluminiumfolie | 1 Rolle | Rolle 4.-- |
| | <u>Futtermittel</u> | | |
| 337.9601 | Futterhafer | 1 Sack zu 40 kg | kg -.40 |
| 9611 | Heu | 1 Ballen zu 20 - 25 kg | kg -.30 |
| 9621 | Stroh | 1 Ballen zu 15 - 20 kg | kg -.20 |
| 9631 | Futterwürfel | 1 Sack zu 40 kg | kg -.50 |
| 9681 | Hundefutter | 1 Sack zu 10 kg | kg 2.60 |

Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 89

1. Allgemeines

Um der Truppe eine abwechslungsreiche, nahrhafte und gute Verpflegung zu verabreichen, ist die systematische Aufstellung der Verpflegungspläne mit einer möglichst genauen und den Tatsachen entsprechenden Kostenberechnung von eminenter Wichtigkeit.

2. Grundlagen

Für die Berechnung der Preise für Militärspeisen dienen:

- Regl 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V/44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1988)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 89
- Durchschnittliche Preise 1988 für Selbstsorgeartikel

3. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund der Quantitäten nach Normalmengen gemäss Regl 60.6, Kochrezepte, berechnet. Diese Mengen sind unbedingt von Fall zu Fall den jeweiligen Verhältnissen und eigenen Erfahrungswerten (Arbeit der Truppe, Essgewohnheiten, Beliebtheit der Speisen, Witterung) anzupassen.

4. Reduzierte Mengen

4.1. Um die Berechnung zu erleichtern, sind in der nachfolgenden Liste bei einigen Speisen zwei weitere Preispositionen angegeben, die auf folgenden reduzierten Mengen basieren:

Pos 2 = 80 % = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos 3 = 60 % = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs.

4.2. Bei der Erstellung der Kostenberechnung muss bei diesen Speisen entschieden werden, welche Preisposition einzusetzen ist. Es sind dabei die Nahrungsbedürfnisse der eigenen Truppe sowie der Umfang des angegebenen Menüs zu berücksichtigen. Es ist ein Unterschied, wenn Speisen als Hauptgerichte (z.B. Teigwaren und Salat) oder als Beigabe (z.B. Teigwaren mit Fleisch) abgegeben werden. Dazu ist die Verwendung voraussehbarer Speiseresten (Fleischgerichte, -abschnitte, Saucen, Milch usw.) ebenfalls in Betracht zu ziehen.

4.3. Die reduzierten Mengen sind auch bei der *Ermittlung der Bestellung* zu berücksichtigen.

5. Vergleich Kostenberechnung und Verbrauch

Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten wöchentlichen Bilanz des Truppenhaushaltes sichergestellt.

Oberkriegskommissariat

Preise der Militärspeisen

| Kochrezept Nr. | | M i l i t ä r s p e i s e | Ein- heit | Regl 60.6 | | Pos 2 | | Pos 3 | |
|-------------------|-----------------|--|--------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | Menge | Preis | Menge | Preis | Menge | Preis |
| | | 1. GETRAENKE | | | | | | | |
| R 1/2 | R 250 | Milchkaffee mit Frischmilch I. oder II. Art | | 55 | 67.-- | 40 | 49.-- | 30 | 37.-- |
| R 3 | R 251 | Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP) | | 55 | 62.-- | 40 | 45.-- | 30 | 34.-- |
| R 4 | R 252 | Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee) | | 55 | 62.-- | 40 | 45.-- | 30 | 34.-- |
| R 5 | R 254 | Kakao mit Frischmilch | | 55 | 66.-- | 40 | 48.-- | 30 | 36.-- |
| R 6 | R 255 | Kakao mit Vollmilchpulver (VMP) | | 55 | 62.-- | 40 | 45.-- | 30 | 34.-- |
| R 7 | R 256 | Kakao ohne Milch (nur in Notfällen) | | 55 | 35.-- | 40 | 25.-- | 30 | 19.-- |
| R 8 | R 257 | Frühstückskonserven | | 50 | 70.-- | 35 | 49.-- | 25 | 35.-- |
| R 9 | R 258 | Schokolademilchpulver (SMP) | | 55 | 63.-- | 40 | 46.-- | 30 | 34.-- |
| R 10 | | Schwarzer Kaffee | | 40 | 40.-- | 30 | 30.-- | 20 | 20.-- |
| | R 253 | Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee | | 50 | 39.-- | 35 | 27.-- | 25 | 20.-- |
| R 11 | R 259 | Lindenblütentee (ohne Zitronensaft) | | 50 | 10.-- | 40 | 8.-- | 30 | 6.-- |
| R 12 | R 260 | Schwarztee (ohne Zitronensaft) | | 50 | 6.-- | 40 | 5.-- | 30 | 4.-- |
| | | Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft) | | 50 | 7.-- | 40 | 6.-- | 30 | 4.-- |
| R 13 | R 261 | Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft) | | 50 | 7.-- | 40 | 6.-- | 30 | 4.-- |
| | | 2. SUPPEN | | | | | | | |
| R 25 | R 271 | Klare Suppe aus Konzentrat | | 30 | 5.-- | 20 | 3.-- | 15 | 3.-- |
| R 26 | R 272 | Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch) | | 30 | 5.-- | 20 | 3.-- | 15 | 3.-- |
| R 27 | R 273 | Gemüsesuppe | | 30 | 16.-- | 20 | 11.-- | 15 | 8.-- |
| R 28 | | Teigwarensuppe | | 30 | 12.-- | 20 | 8.-- | 15 | 6.-- |
| R 28 | | Reissuppe | | 30 | 12.-- | 20 | 8.-- | 15 | 6.-- |
| R 29 | | Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten) | | 30 | 21.-- | 20 | 14.-- | 15 | 11.-- |
| R 30 | | Brotsuppe gebunden (aus Brotresten) | | 30 | 7.-- | 20 | 5.-- | 15 | 4.-- |
| R 31 | | Erbsen / Bohnensuppe | | 30 | 16.-- | 20 | 11.-- | 15 | 8.-- |
| R 32 | | Crèmesuppe | | 30 | 17.-- | 20 | 11.-- | 15 | 9.-- |
| R 33 | R 274 | Gerstensuppe | | 30 | 10.-- | 20 | 7.-- | 15 | 5.-- |
| R 34 | R 275 | Griessuppe | | 30 | 12.-- | 20 | 8.-- | 15 | 6.-- |
| R 35 | R 276 | Haferflockensuppe | | 30 | 6.-- | 20 | 4.-- | 15 | 3.-- |
| R 37 | R 278 | Kartoffel-Lauchsuppe | | 30 | 15.-- | 20 | 10.-- | 15 | 8.-- |
| R 38 | R 279 | Konservensuppe aus Portionen | | 30 | 24.-- | 20 | 16.-- | 15 | 12.-- |
| R 38 | R 279 | Konservensuppe aus Suppenmehlen | | 30 | 14.-- | 20 | 9.-- | 15 | 7.-- |
| R 39 | R 280 | Mehlsuppe (mit Käse) | | 30 | 26.-- | 20 | 17.-- | 15 | 13.-- |
| R 41 | | Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Speiseresten) | | 30 | 8.-- | 20 | 6.-- | 15 | 5.-- |
| R 43 | | Tomatencrèmesuppe | | 30 | 16.-- | 20 | 13.-- | 15 | 10.-- |

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

| | | |
|----------------------|-------|---|
| R 50 | | Braten |
| R 51 | R 282 | Saftplätzli (Carbonnade) |
| R 52 | R 283 | Curry |
| R 53 | | Fleischvögel |
| R 54 | R 285 | Geschnetzeltes I. Art |
| R 55 | | Geschnetzeltes II. Art |
| R 55 | | Geschnetzeltes mit Champignons |
| R 56 | R 288 | Hackfleisch |
| R 57 | | Paprika-Gulasch |
| R 58 | | Pfeffer |
| R 60 | R 289 | Ragout |
| R 61 | | Sauerbraten |
| R 62 | | Siedfleisch |
| R 63 | R 290 | Voressen I. Art (Blanquette) |
| R 64 | | Voressen II. Art (Blanquette) |
| R 65 | | Fleischkäse (Selbsterstellung) |
| R 67 | R 284 | Fleischkugeln (Brätkügel) |
| R 68 | R 286 | Hackbeefsteak I. Art |
| R 69 | R 287 | Hackbeefsteak II. Art |
| R 70 | | Hackbeefsteak III. Art |
| R 71 | | Hackbraten I. Art |
| R 72 | | Hackbraten II. Art |
| R 80 | | Rauchfleisch |
| R 246 | | Szegediner-Gulasch |
| 3.2. Eintopfgerichte | | |
| | R 295 | Gulasch |
| | R 296 | Pot-au-feu |
| | R 297 | Siedfleisch (Spatz) |
| | R 294 | Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen) |
| | R 298 | Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln |

| Menge gem Regl 60.6 | Selbstsorge | | Nachschub |
|------------------------|-------------|-------------|----------------|
| | VV Fr 10.15 | HV Fr 12.45 | VV/HV Fr 10.05 |
| 20 kg | 213.-- | 259.-- | 211.-- |
| 20 kg | 226.-- | 272.-- | 224.-- |
| 20 kg | 233.-- | | 231.-- |
| 16 kg | | 231.-- | 193.-- |
| 20 kg | 222.-- | | 220.-- |
| 20 kg | 230.-- | | 228.-- |
| 15 + 5 kg | 246.-- | | 244.-- |
| 15 kg | 174.-- | | 172.-- |
| 20 kg | 230.-- | | 228.-- |
| 20 kg | 228.-- | | 226.-- |
| 20 kg | 217.-- | | 215.-- |
| 20 kg | 219.-- | 265.-- | 217.-- |
| 20 kg | 211.-- | | 209.-- |
| 20 kg | 211.-- | | 209.-- |
| 20 kg | 221.-- | | 219.-- |
| 10 kg | 117.-- | | 116.-- |
| 13 kg | 167.-- | | 166.-- |
| 13 kg | 154.-- | | 153.-- |
| 13 kg | 158.-- | | 157.-- |
| 13 kg | 194.-- | | 190.-- |
| 13 kg | 154.-- | | 153.-- |
| 13 kg | 175.-- | | 174.-- |
| 20 kg | 205.-- | | 203.-- |
| 20 kg | 229.-- | | 227.-- |
| 20 kg | 244.-- | | 242.-- |
| 20 kg | 263.-- | | 261.-- |
| 20 kg | 224.-- | | 222.-- |
| Menge gem Regl 60.6 | Preis | | Gesamtpreis |
| 20 kg | 8.-- | | 227.-- |
| 13 kg | 10.50 | | 214.-- |

| Kochrezept Nr. | | M i l i t ä r s p e i s e | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis | Gesamtpreis |
|-------------------|-----------------|--|--------------------------------|-------|-------------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | | |
| | | <u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u> | | | |
| R 76 | R 301 | Kutteln an Tomatensauce | 15 kg | 8.50 | 154.-- |
| R 77 | R 302 | Kutteln an weisser Sauce | 15 kg | 8.50 | 147.-- |
| R 240 | | Kutteln Schifferart | 15 kg | 8.50 | 170.-- |
| R 78 | | Leber geschnetzelt (Schweinsleber) | 15 kg | 5.-- | 95.-- |
| R 81 | R 303 | Speck geräuchert/gesalzen | 13 kg | 10.50 | 137.-- |
| R 245 | | Speck paniert | 10 kg | 10.50 | 154.-- |
| R 247 | | Rindszunge gesalzen/geräuchert | 18 kg | 12.-- | 216.-- |
| R 233 | R 322 | Champignons | 15 kg | 7.20 | 133.-- |
| R 235 | | Gefüllte Kalbsbrust | 18 kg | 18.50 | 345.-- |
| R 236 | | Gnagi (mit Knochen) | 30 kg | 8.-- | 240.-- |
| R 237 | | Kalbskopf | 15 kg | 10.-- | 151.-- |
| R 238 | | Kalbskopf gebacken | 15 kg | 10.-- | 169.-- |
| R 241 | | Poulets gebraten | 40 kg | 5.50 | 245.-- |
| R 242 | | Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner) | 40 kg | 4.-- | 172.-- |
| R 243 | | Reis Colonial (mit geschnetztem Schweinefleisch) | 15 kg | 14.-- | 255.-- |
| R 66 | | Fleischkäse gebraten | 12 kg | 11.-- | 138.-- |
| - | - | Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen | 20 kg | 10.50 | 220.-- |
| - | - | Schweinskotelette | 15 kg | 16.50 | 248.-- |
| - | - | Schweinsplätzli ohne Knochen | 13 kg | 19.-- | 247.-- |
| | | <u>3.4. Wurstwaren</u> | | | |
| R 82 | R 304 | Bratwürste mit Zwiebelsauce | 100 Stück | 1.40 | 159.-- |
| R 83 | R 305 | Schüblige | 100 Stück | 1.50 | 150.-- |
| R 83 | R 305 | Emmentalerli | 100 Paar | 1.60 | 160.-- |
| R 83 | R 305 | Schweinswürste | 100 Paar | 1.90 | 190.-- |
| R 83 | R 305 | Zungenwurst / Bauernwurst | 12 kg | 14.-- | 168.-- |
| R 232 | | Cervelats nach Zigeunerart | 100 Stück | 1.85 | 142.-- |
| R 231 | | Blut- und Leberwürste | 20 kg | 8.-- | 160.-- |
| | | <u>3.5. Fische</u> | | | |
| R 90 | | Felchen gebraten | 25 kg | 10.80 | 307.-- |
| R 91 | | Fischfilets gebacken | 15 kg | 9.-- | 179.-- |
| R 92 | | Fischfilets paniert | 15 kg | 7.80 | 176.-- |
| R 92 | | Portionen-Filet gebacken | 100 Port | 1.20 | 151.-- |

| | | | | | |
|-------|-------|--|--------------------------------|-------------------------|-------------|
| R 74 | R 299 | 3.6. Fleischkonserven | | | |
| R 74 | R 299 | Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port) | 8 Dosen | 28.80 | 230.-- |
| R 74 | R 299 | Schweinefleischkonserven, zu Gemüse | 8 Dosen | 28.80 | 230.-- |
| R 74 | R 299 | Schweinefleischkonserven mit Béchamel | 8 Dosen | 28.80 | 253.-- |
| R 74 | R 299 | Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port) | 8 Dosen | 18.-- | 144.-- |
| R 74 | R 299 | Fleischkäsekonserven, gebraten | 8 Dosen | 18.-- | 151.-- |
| R 74 | R 299 | Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce | 8 Dosen | 18.-- | 167.-- |
| R 75 | R 300 | Fleischkonserven gebraten | 100 Port | 2.-- | 206.-- |
| R 75 | R 300 | Fleischkonserven mit Tomatensauce | 100 Port | 2.-- | 225.-- |
| R 75 | R 300 | Fleischkonserven mit Zwiebelsauce | 100 Port | 2.-- | 223.-- |
| R 75 | | Fleischkonserven gebacken | 100 Port | 2.-- | 230.-- |
| R 75 | | Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse) | 66/50 Port | 2.--/- .90 | 220.-- |
| | | | Regl 60.6 | Pos 2 | Pos 3 |
| | | | Preis | Preis | Preis |
| R 173 | | Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg | 80.-- | 64.-- | 48.-- |
| R 59 | | Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg | 147.-- | 118.-- | 88.-- |
| R 59 | | Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg | 147.-- | 118.-- | 88.-- |
| R 244 | | Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg | 133.-- | 106.-- | 80.-- |
| R 127 | R 327 | Speckrösti (Speck 5 kg) | 107.-- | 86.-- | 64.-- |
| R 40 | R 281 | Minestrone mit Käse 1,5 kg | 66.-- | 53.-- | 40.-- |
| R 168 | R 353 | Ravioli 400 g (35 Dosen) mit Käse 2 kg | 142.-- | 114.-- | 85.-- |
| | | | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis pro Einheit/kg | Gesamtpreis |
| R 66 | | 4.2. Fleisch- und Wurstwaren | 12 kg | 11.-- | 138.-- |
| R 83 | R 305 | Fleischkäse gebraten | 100 Stück | -.85 | 85.-- |
| R 84 | R 306 | Cervelats | 100 Stück | -.85 | 91.-- |
| R 83 | R 305 | Cervelats gebraten | 100 Paar | 1.35 | 135.-- |
| - | - | Wienerli | 150 Stück | -.85 | 137.-- |
| R 115 | | Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk) | 8 kg/100 Stück | 15.--/- .85 | 215.-- |
| | | Zigeunersalat Käse 30 g Cervelats 1 Stk | | | |

| Kochrezept Nr. | | M i l i t ä r s p e i s e | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis | Gesamtpreis |
|-------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------|------------|-------------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | | |
| R 110 | R 321 | 4.3. Käsespeisen | 22 kg | | 424.-- |
| R 111 | | Fondue (inkl Brot) | 8 kg | Käsepreis | 220.-- |
| R 112 | | Käseschnitten (inkl Brot) | 5 kg | | 141.-- |
| R 113 | | Käserissolen | 8 kg | Emmentaler | 220.-- |
| R 114 | | Käsespiessli | 10 kg | Fr 15.-- | 191.-- |
| R 115 | | Käseküchlein (Tätschli) | 12 kg | Greyerzer | 195.-- |
| | | Käsesalat | 15 kg | Fr 15.-- | 246.-- |
| | | Käseplatte (garniert) | | | |
| R 191 | | 4.4. Fischkonserven | Dosen 8 | 17.-- | 157.-- |
| | | Thonsalat | | | |
| | R 360 | 4.5. Eierspeisen | | | |
| R 120 | | Eier gesotten | Stück 200 | | 82.-- |
| R 120/188 | | Eier mit Russischem Salat | Stück 200 | Eier-Preis | 160.-- |
| R 121 | | Eier an weisser Sauce | Stück 200 | Fr -.40 | 105.-- |
| R 120/97 | | Eier an Currysauce | Stück 200 | | 97.-- |
| R 120/98 | | Eier an Paprikasauce | Stück 200 | | 95.-- |
| R 120/99 | | Eier an Tomatensauce | Stück 200 | | 107.-- |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | R 361 | 4.6. Süssspeisen als Hauptgericht | | | |
| R 195 | | Birchermüesli | ca 60 kg | 192.-- | 115.-- |
| R 196 | | Fotzelschnitten (inkl Brot) | 200 Stück | 118.-- | 71.-- |
| R 197 | | Götterspeise mit Biscuits | ca 69 l | 180.-- | 108.-- |
| R 198 | | Griesspudding | 8 kg | 83.-- | 50.-- |
| R 199 | | Haferbrei (Porridge) | 5 kg | 36.-- | 22.-- |
| R 200 | | Maispudding | 8 kg | 83.-- | 50.-- |
| R 201 | | Maisschnitten gebacken | 10 kg | 70.-- | 42.-- |
| R 202 | | Milchreis | 12 kg | 58.-- | 35.-- |
| | | | | | |

| 5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN | | | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis pro Einheit | Regl 60.6 | Pos 2 | Pos 3 |
|--|-------|---|--------------------------------|----------------------|-----------|-------|-------|
| 5.1. Kartoffeln | | | | | | | |
| R 125 | R 325 | Bauernkartoffeln | 30 kg | | 91.-- | 73.-- | 55.-- |
| R 125 | R 326 | Bratkartoffeln | 50 kg | | 66.-- | 53.-- | 40.-- |
| R 127 | R 327 | Rösti | 4, kg | Kartoffel- preis | 54.-- | 43.-- | 32.-- |
| R 128 | | Kartoffelstock frisch | 50 kg | | 67.-- | 54.-- | 40.-- |
| R 129 | | Pommes frites | 80 kg | pro kg -.75 | 100.-- | 80.-- | 60.-- |
| R 130 | R 328 | Salzkartoffeln | 30 kg | | 23.-- | 18.-- | 14.-- |
| R 131 | R 329 | Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg | 25 kg | | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| R 132 | R 330 | Schälkartoffeln | 25 kg | | 20.-- | 16.-- | 12.-- |
| R 133 | R 331 | Stampfkartoffeln | 40 kg | | 45.-- | 36.-- | 27.-- |
| R 184 | | Kartoffelsalat | 40 kg | | 42.-- | 34.-- | 25.-- |
| R 134 | R 332 | Kartoffelstock aus Flocken | 100 Port | -.40 | 66.-- | 53.-- | 40.-- |
| 5.2. Getreideprodukte | | | | | | | |
| R 164 | | Griess-Maisschnitten gebraten | 8 kg | 1.20 | 38.-- | 30.-- | 23.-- |
| R 165 | R 350 | Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port | 6 - 7 Pakete | 8.-- | 64.-- | 51.-- | 38.-- |
| R 167 | R 352 | Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg | 8 kg | 1.20 | 47.-- | 38.-- | 28.-- |
| R 167 | R 352 | " " ohne Käse | 8 kg | 1.20 | 17.-- | 14.-- | 10.-- |
| R 169 | | Risotto mit Käse 2 kg | 10 kg | 2.60 | 65.-- | 52.-- | 39.-- |
| R 169 | | Risotto ohne Käse | 10 kg | 2.60 | 35.-- | 28.-- | 21.-- |
| R 170 | | Risotto mit Tomaten ohne Käse | 10 kg | 2.60 | 49.-- | 39.-- | 29.-- |
| R 171 | | Teigwaren I Art ohne Käse | 10 kg | 2.60 | 32.-- | 26.-- | 19.-- |
| R 172 | | Teigwaren II Art mit Käse 2 kg | 10 kg | 2.60 | 62.-- | 50.-- | 38.-- |
| | R 354 | Teigwaren in Kochkisten ohne Käse | 10 kg | 2.60 | 40.-- | 32.-- | 24.-- |
| R 176 | R 355 | Trockenreis | 10 kg | 2.60 | 35.-- | 28.-- | 21.-- |

| Kochrezept Nr. | | M i l i t ä r s p e i s e | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis pro Einheit | Regl 60.6 | Pos 2 | Pos 3 |
|-------------------|-----------------|---|--------------------------------|----------------------|-----------|-------|-------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | | Preis | Preis | Preis |
| | | 6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN | | | | | |
| | | 6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte | | | | | |
| R 135 | | Blumenkohl an weisser Sauce | 25 kg | 2.-- | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| R 135 | | Blumenkohl Polonaise | 25 kg | 2.-- | 67.-- | 54.-- | 40.-- |
| R 136 | | Bodenrüben gelb, gedämpft | 25 kg | 1.30 | 42.-- | 34.-- | 25.-- |
| R 137 | R 333 | Grüne Bohnen frisch | 25 kg | 3.-- | 84.-- | 67.-- | 50.-- |
| R 138 | R 345 | Dörrbohnen | 3 kg | 20.-- | 69.-- | 55.-- | 41.-- |
| R 139 | | Erbsen mit Rüebli | 10/15 Dosen/kg | 1.80/1.40 | 51.-- | 41.-- | 31.-- |
| R 140 | | Erbsen/Rüebli an weisser Sauce | 10/15 Dosen/kg | 1.80/1.40 | 54.-- | 43.-- | 32.-- |
| - | - | Grünerbsen aus Dosen | 24 Dosen | 1.80 | 46.-- | 37.-- | 28.-- |
| - | - | Grüne Bohnen aus Dosen | 12 Dosen | 5.50 | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| R 141 | | Fenchel mit Käse 2 kg | 25 kg | 2.-- | 86.-- | 69.-- | 52.-- |
| R 142 | R 334 | Kabis oder Kohl gedämpft | 25 kg | 1.40 | 42.-- | 34.-- | 25.-- |
| R 143 | | Kabis oder Kohl gehackt | 20 kg | 1.40 | 51.-- | 41.-- | 31.-- |
| R 144 | | Kefen | 25 kg | 4.-- | 108.-- | 86.-- | 65.-- |
| R 145 | R 335 | Kohlraben (Rübkohl) | 20 kg | 1.40 | 50.-- | 40.-- | 30.-- |
| R 146 | R 336 | Krautstiele mit Käse 2 kg | 20 kg | 1.70 | 86.-- | 69.-- | 52.-- |
| R 147 | R 337 | Lattich | 25 kg | 1.50 | 47.-- | 38.-- | 28.-- |
| R 148 | | Lauchgemüse gedämpft | 25 kg | 2.-- | 59.-- | 47.-- | 35.-- |
| R 149 | R 338 | Lauchgemüse an weisser Sauce | 20 kg | 2.-- | 62.-- | 50.-- | 37.-- |
| R 150 | | Rosenkohl | 20 kg | 3.-- | 82.-- | 66.-- | 49.-- |
| R 151 | R 339 | Rotkraut | 25 kg | 1.40 | 52.-- | 42.-- | 31.-- |
| R 152 | R 340 | Rüebli gedämpft | 25 kg | 1.40 | 44.-- | 35.-- | 26.-- |
| R 154 | R 342 | Rüebli an weisser Sauce | 20 kg | 1.40 | 50.-- | 40.-- | 30.-- |
| | R 341 | Rüebli mit Kartoffeln | 20/25 kg | 1.40/- .75 | 58.-- | 46.-- | 35.-- |
| R 155 | R 343 | Sauerkraut oder Sauerrüben | 15 kg | 2.60 | 48.-- | 38.-- | 29.-- |
| R 156 | | Spinat gedämpft | 30 kg | 2.50 | 85.-- | 68.-- | 51.-- |
| R 157 | | Spinat gehackt | 25 kg | 2.50 | 89.-- | 71.-- | 53.-- |
| R 158 | | Weisse Rüben (Navets) | 20 kg | 1.50 | 53.-- | 42.-- | 32.-- |
| R 159 | | Zucchetti mit Tomaten | 20 kg | 2.50/2.-- | 80.-- | 64.-- | 48.-- |
| R 166 | R 351 | Linsen | 8 kg | 2.50 | 33.-- | 26.-- | 20.-- |

| | | | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis pro Einheit | Regl 60.6 | Pos 2 | Pos 3 |
|------------------------------|-------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------|--------|-------|
| 6.2. Salate inkl. Salatsauce | | | | | | | |
| R 180 | | Brüsselersalat | 10 kg | 6.-- | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| R 181 | | Endiviensalat | 20 Stück | 1.20 | 34.-- | 27.-- | 20.-- |
| R 182 | | Gurkensalat | 30 Stück | 1.20 | 43.-- | 34.-- | 26.-- |
| R 183 | | Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis) | 15 kg | 1.40 | 36.-- | 29.-- | 22.-- |
| R 185 | | Kopfsalat | 20 Stück | 1.20 | 34.-- | 27.-- | 20.-- |
| R 186 | | Nüsslisalat | 5 kg | 16.-- | 90.-- | 72.-- | 54.-- |
| R 187 | | Randensalat (rohe Randen) | 30 kg | 1.40 | 54.-- | 43.-- | 32.-- |
| R 187 | | Randensalat (gekochte Randen) | 20 kg | 1.80 | 48.-- | 38.-- | 29.-- |
| R 189 | | Rüebli-salat gekocht | 20 kg | 1.40 | 38.-- | 30.-- | 23.-- |
| R 190 | | Rüebli-salat roh | 20 kg | 1.40 | 35.-- | 28.-- | 21.-- |
| R 192 | | Tomatensalat | 25 kg | 2.-- | 59.-- | 47.-- | 35.-- |
| - | - | | | | | | |
| 6.3. Kompotte | | | | | | | |
| R 215 | R 365 | Apfelmus frisch | 35 kg | 1.-- | 43.-- | 34.-- | 26.-- |
| R 217 | | Apfelschnitze frisch | 40 kg | 1.-- | 52.-- | 42.-- | 31.-- |
| R 218 | R 366 | Apfelschnitze gedörnt | 8 kg | 12.-- | 101.-- | 81.-- | 61.-- |
| R 219 | | Aprikosenkompott | 40 kg | 2.50 | 108.-- | 86.-- | 65.-- |
| R 220 | R 367 | Birnenkompott frisch | 35 kg | 1.70 | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| R 221 | R 368 | Birnen gedörnt | 10 kg | 12.-- | 125.-- | 100.-- | 75.-- |
| R 222 | | Rhabarberkompott | 40 kg | 2.50 | 115.-- | 92.-- | 69.-- |
| R 223 | | Zwetschgenkompott frisch | 30 kg | 2.-- | 68.-- | 54.-- | 41.-- |

| Kochrezept Nr. | | M i l i t ä r s p e i s e | Menge/Einheit gem Regl 60.6 | Preis pro Einheit | Regl 60.6 | Pos 2 | Pos 3 |
|-------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------|-------|-------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | | | | |
| R 95 | R 310 | 7. SAUCEN | | | | | |
| R 97 | R 311 | Béchamel (Milchsauce) | 10 l | | 23.-- | | |
| R 98 | R 312 | Currysauce | 10 l | | 15.-- | | |
| R 99/100 | R 313 | Paprikasauce | 10 l | | 14.-- | | |
| R 102 | R 315 | Tomatensauce I Art | 12 l | | 22.-- | | |
| R 103 | | Zwiebelsauce | 10 l | | 23.-- | | |
| R 104 | | Mayonnaise | 5 l | | 32.-- | | |
| R 105 | | Remoulade | 5 l | | 48.-- | | |
| R 106 | | Salatsauce | 3 l | | 10.-- | | |
| R 100 | | Sauce Vinaigrette | 3 l | | 21.-- | | |
| | | Tomatensauce II Art | 12 l | | 29.-- | | |
| R 205 | | 8. DESSERTS | | | | | |
| R 206 | | Apfelküchlein | 300 Stück | | 60.-- | | |
| R 207 | | Berliner Pfannkuchen | 100 Stück | | 36.-- | | |
| R 208 | | Caramelcrème | 25 l | | 54.-- | 43.-- | 32.-- |
| R 209 | | Fruchtsalat | 30 kg | | 85.-- | 68.-- | 51.-- |
| R 210 | | Haselnusscrème | 25 l | | 86.-- | 69.-- | 52.-- |
| R 211 | | Schokoladecrème | 25 l | | 70.-- | 56.-- | 42.-- |
| | | Vanillecrème | 25 l | | 52.-- | 42.-- | 31.-- |
| | | 9. VERSCHIEDENES | | | | | |
| | Seite 8 | Konfitüre aus Dosen | 3 - 5 kg | 2.65 | 13.-- | 10.-- | 8.-- |
| | Seite 8 | Konfitüre Portionen | 100 Port | -.25 | 25.-- | | |
| Regl | Seite 8 | Brot | 15 - 20 kg | | Richtpreis/ Ortspreis | | |
| 60.6 | Seite 8 | Butter | 1 - 2 kg | | Richtpreis | | |
| | Seite 8 9 | Käse | nach Bedarf | | Richtpreis | | |