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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 10

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: 16.12.2025

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

Truppenverpflegung heute und morgen

Letztes Jahr haben wir Sie eingehend über verschiedene Neuerungen und Tendenzen im Truppenhaushalt (September-Nummer: «OPTIMA-Verpflegung»; Dezember-Nummer: «Der Truppenhaushalt im Wandel . . .» und «Vorschau auf das Jahr 1990») orientiert. Heute – rund 8 Monate nach Einführung manch guter Neuerung – ist es nicht einfach, bereits von Erfahrungen zu sprechen. Und trotzdem legen wir Wert darauf, die Funktionäre des Kommissariatsdienstes über einige Feststellungen, die die heutige Truppenverpflegung beeinflussen und über die laufenden Arbeiten, die die Truppenverpflegung von morgen prägen werden, in Kenntnis zu setzen.

1. Verpflegung ab 1. 1. 90

Die mit der Studie OPTIMA festgelegten Zielsetzungen sind erreicht worden, die Truppe hat die Änderungen gut aufgenommen und von den Verbesserungen rasch profitiert. Zu diesem Erfolg haben sicher die Ausbildung in den verschiedenen Technischen Kursen, die stark gestreute Information bei den ausserdienstlichen Vereinen und der an alle Qm zugestellte Leitfaden «Truppenverpflegung 1990» beigetragen. Mit Freude stellen wir weiter fest, dass OPTIMA eigentlich bereits einen ersten Schritt im Sinne der Zielsetzungen der «Armee 95» darstellt, d.h. Redimensionierung auch im verpflegungsdienstlichen Bereich und vermehrte Zusammenarbeit mit den zivilen Partnern.

2. Truppenhaushalt

- Erfreulicherweise darf festgestellt werden, dass die beabsichtigte bessere Führung des Truppenhaushaltes und ein vermehrter Spielraum in der Gestaltung der Truppenverpflegung (durch die Reduktion des Pflichtkonsums und «Liberalisierung» beim Fleisch) Erfolge aufweisen.
- Die Empfehlungen zur besseren Gestaltung des Frühstücks («Der Fourier», Dez. 1989, Seiten 481 und 482, Morgenessen im Militärdienst von Adj Uof Wohler) werden langsam befolgt. In stationären Verhältnissen werden die Frühstück erweitert, indem zur Auswahl Kaffee, Milch und Kakaogetränk (Kakao oder Schokoladenmilchpulver) angeboten werden. Mit den üblichen Beilagen: Ruchbrot, Butter, Konfitüre und Käse können die modernen Ernährungsanforderungen und zivilen Gewohnheiten berücksichtigt werden, umsomehr, wenn Frühstücksflocken als zusätzliche Bereicherung abgegeben werden. Diese können vorübergehend nach eigener Wahl durch Selbstsorge im zivilen Handel bezogen werden. Ein solches Produkt wird aber ab nächstem Jahr im Armeeproviant-Sortiment erscheinen (beachte Vorschau 1991 in einer nächsten Fourier-Nr.).
- Beim Fleischverbrauch scheint, dass der Konsum von Kuhfleisch – wie eigentlich zu erwarten war – zurückgegangen ist. Leider ist aber die Verlagerung zu Gunsten des qualitativ guten Schweinefleisches nicht im gewünschten Ausmass ausgefallen, sondern diese hat sich nochmals in Richtung Geflügel und Wurstwaren ausgewirkt.

Dem gelegentlichen Verbrauch von Geflügelfleisch als Abwechslung ist sicher nichts entgegenzusetzen. Die Gefahren jedoch, die insbesondere bei der Zubereitung von gefrorenem Fleisch oder von grossen Mengen Geflügelfleisch in der Militärküche bestehen, dürfen nicht ausser Acht gelassen werden:

- das Fehlen von geeignetem und genügendem Raum für die Lagerung (Kühlkette) und für das langsame, schonende Auftauen des gefrorenen Fleisches;
- die rasche Kontamination dieses Fleisches bei nicht sachgemässer Zubereitung;
- die ungenügenden Einrichtungen für die Zubereitung, das Aufbewahren und das Anrichten der zubereiteten Gerichte;

- der Mangel an genügender Kochinfrastruktur, Fachpersonal und Zeit für die Zubereitung grosser Mengen (z. B. Tag der offenen Türe).

Wir bitten nochmals alle Rechnungsführer, den Vorschriften betreffend den Einkauf von Fleisch und Fleischwaren, Nachtrag 1 zum Regl. 60.1, Der Truppenhaushalt, Ziffer 92, nachzuleben und den Konsum von *inländischen Tieren,* besonders von Kühen und Schweinen, zu fördern. Auf verlockende Angebote von Geflügelfleisch ausländischer Provenienz ist zu verzichten.

- Die neue Art der Festlegung der «Richtpreise» gibt dem Rechnungsführer eine grössere Freiheit, zwingt diesen aber, sich über die Marktpreise zu orientieren und mit den Lieferanten Kaufverhandlungen zu führen, um möglichst preiswert einzukaufen.

Zu den einzelnen Richtpreisen machen wir Sie noch auf Folgendes aufmerksam:

Fleisch

- Die 20%-Klausel Knochenanteil gilt nur für Kuhfleisch zerlegt und ausgebeint und nicht für Schweinefleisch;
- die Preise für Gehacktes und Geschnetzeltes (Kuhfleisch) verstehen sich *ohne Bein,* d.h. Lieferung und Verrechnung vom *Nettogewicht* Fleisch, ohne Knochen. Bei der Bestellung sind somit die Gewichte nach Regl. 60.6 «Kochrezepte für die Militärküche» entsprechend umzurechnen;

Käse

- Beim Einkauf von Käse genau abklären, ob es sich beim Lieferanten um ein Mitglied der Schweizerischen Käseunion, einen Grossisten oder einen Milchverband handelt;
- Der Zuschlag für Käse im Anschnitt ist für alle 4 Käsesorten anwendbar!
- Was die Abgabe von Getränken im Truppenhaushalt anbetrifft, müssen wir an der bisherigen Regelung festhalten («Der Fourier», September 1989, Seite 342). Eingehende Versuche haben keinen Beweis erbracht, dass der Flüssigkeitsbedarf der Truppe durch die Abgabe weiterer besonderer Getränkearten gestillt werden muss.
- Die Möglichkeit, angebrochene Packungen von Armeeproviant dem AVM Brenzikofen zurückzuschieben, wird rege benützt. Es kommt jedoch oft vor, dass angebrochene, *beschädigte Originalpackungen* als intakte Ware auf den Rückschublisten dem AVM belastet werden. Solche Rückschübe bedingen einen nicht zu unterschätzenden Mehraufwand im AVM: sie erschweren die Kontrolle, beschädigte Waren können nicht gutgeschrieben und müssen entsorgt werden. Wir appelieren an die Rechnungsführer, beschädigte Armeeproviantartikel direkt am Unterkunftsort, allenfalls im Einvernehmen mit der Gemeindeverwaltung und nach den Umweltschutzvorschriften, zu vernichten.

Angebrochene Einzelpackungen, beschädigte Waren und Nicht-Armeeproviant-Artikel.

- Bei Truppenbesuchen fällt immer wieder die Diskrepanz zwischen Ausbildungsdiensten (Küchenchef- und Fourierschulen) und Truppendiensten (Abverdienen, Ergänzungs- und Wiederholungskurse) – zwischen Theorie und Praxis – auf. Was in unseren Schulen gelehrt wird, wird oft rasch vergessen oder nicht angewendet.

  Die umfangreiche Zubereitung von Gerichten (z. B.: aus unausgebeintem Fleisch in grossen Stücken, bei Mise-en-place und langen Kochzeiten), die appetitliche Präsentation und die gut organisierte Verpflegungsverteilung lassen oft zu wünschen übrig. Der Abwechslung in der Wahl der Mahlzeiten, der Phantasie und Anpassung an die Essgewohnheiten, aber auch der Einhaltung der Ernährungsgrundsätze bei der Erstellung der Verpflegungspläne wird oft keine grosse Bedeutung geschenkt. Leider wird manchmal auch auf die Erstellung der notwendigen administrativen Unterlagen (Bestellzettel des Küchenchefs, Lieferungskontrolle, Fasszettel) verzichtet. Wir glauben kaum, das dies alles nur mit «Zeitmangel» begründet werden kann.

  Die Grundausbildung der Verpflegungsfunktionäre ist vorhanden, die materiellen und finanziellen Mittel stehen zur Verfügung, ein voller Einsatz lohnt sich.

3. Verpflegung in den Rekrutenschulen

In den letzten Jahren mussten wir oft feststellen, dass die Truppenverpflegung, insbesondere am Anfang der RS, mengenmässig ungenügend war. Wir vermuten, dass diese Tatsache weniger auf die Unerfahrenheit der Qm und Fouriere zurückzuführen ist als vielmehr auf die «Bedenken», über zu wenig finanzielle Mittel zu verfügen und konsequenterweise auf das Bestreben, unverhältnismässige Einsparungen für die Verlegungsperiode zu erzielen.

Zwecks Vermeidung solcher Vorkommnisse wurde in 5 Frühlings-RS ein Versuch durchgeführt, bei welchem:

- am Ende jeder Buchhaltungsperiode die Übertragung von «eingesparten» finanziellen Mitteln nicht möglich war;
- in der Verlegungsperiode der RS der gleiche Vpf-Kredit wie für WK gewährt wurde.

Da dieses Verfahren *positive Ergebnisse* erbracht hat, wird dieser Truppenversuch in *allen Sommer-RS* (Juli–November) durchgeführt.

Mit diesem Versuch wollen wir

- die Abgabe (bereits ab Beginn der RS) einer den Bedürfnissen der Truppe *quantitativ* genügenden Truppenverpflegung erzielen;
- die vernünftige Verwendung aller zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel für die Truppenverpflegung während der Kasernenperiode erzwingen;
- ein übermässiges Sparen beim Verpflegungskredit zu Beginn der RS zugunsten der Verlegungsperiode vermeiden;
- die Verwendung aller für die Truppenverpflegung zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel optimieren.

Sofern sich die guten Ergebnisse wiederholen, werden wir dieses Verfahren offiziell einführen.

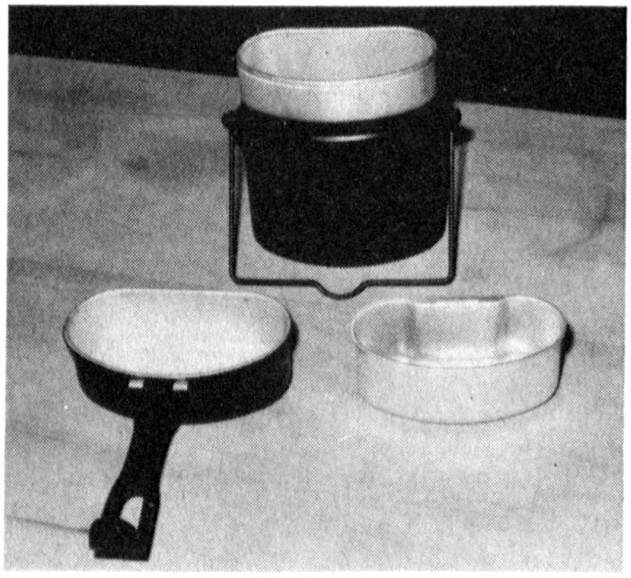
4. Küchenmaterial

Im Bereich des Küchenmaterials sind in letzter Zeit einige Verbesserungen vollzogen worden, die der Hygiene im Truppenhaushalt bzw. den Arbeitsbedingungen in den Feldküchen zugute kommen. Weitere Verbesserungsmöglichkeiten sind zurzeit in Prüfung.

Persönliches Material

- *Gamelle* (Einzelkochgeschirr)

  In Truppenversuchen ist ein zusätzlicher Einsatz zur heutigen Gamelle erprobt worden. Eine dreiteilige Gamelle soll erlauben, die einzelnen Bestandteile einer Mahlzeit (z. B. Suppe, Fleischgericht, Salat getrennt zu fassen. Zurzeit werden der Beschaffungs- und Abgabemodus sowie die Finanzierungsmöglichkeiten abgeklärt.



– *Feldflasche*

Gleichzeitig mit der Einführung der neuen Schutzmaske soll die Feldflasche aus Kunststoff mit einer Trinkvorrichtung zum Andokken an die Schutzmaske versehen werden. Die Abgabe dieser Feldflasche soll ab 1993 zur Ablieferung an die Truppe gelangen.

Korpsmaterial

– *Speiseträger*

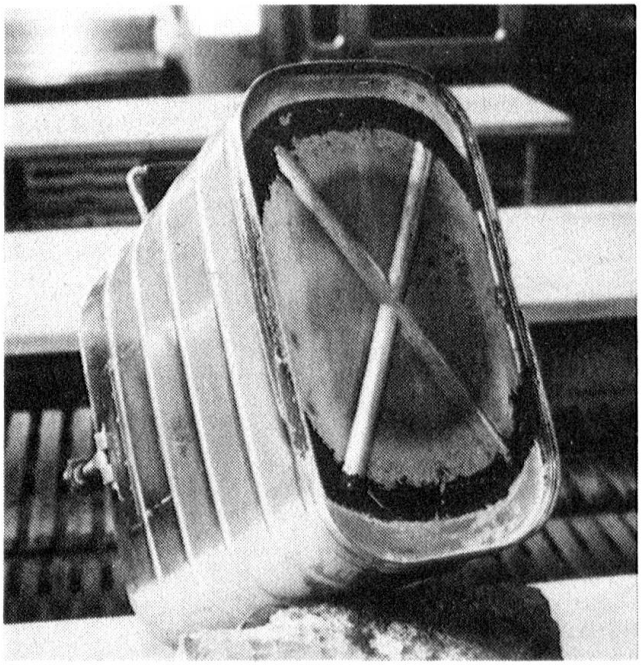
– Die Speiseträger 15 l werden laufend durch das neue Modell Speiseträger 20 l mehrteilig ersetzt. Dieser Austausch soll bis 1993 abgeschlossen sein.

– «Unglaublich, aber wahr»
In den Zeughäusern wurde verschiedentlich festgestellt, dass Speiseträger zu *Kochzwecken* verwendet werden. Dass dabei grosse Schäden und hohe Reparaturkosten entstehen, ist aus dem Bild klar ersichtlich. Wir ersuchen die Truppe dringend auf solche Versuche zu verzichten.

– *Packbrett*

Es wurde vielfach der Wunsch geäussert, das Schneidebrett sei aus Kunststoff zu beschaffen. Bretter aus Kunststoff würden aber keine wesentliche Verbesserung bezüglich Hygiene bringen, weil auch diese nach dem Gebrauch Schnittrillen aufweisen, welche sehr schlecht zu reinigen sind. Zudem würde die Anfertigung aus Kunststoff in der heute gewünschten Form einige technische Probleme beinhalten, die nur mit einem unverhältnismässig hohen finanziellen Aufwand zu lösen wären. In Anbetracht der heute angespannten Finanzlage des EMD ist eine solche Anschaffung nicht zu verantworten.

Beschädigter Speiseträger



– *Fasskessel/Fasskesselaufsätze im Packbrett*

Alle Fasskessel/-aufsätze werden neu aus *Chromstahl* hergestellt, da die bisherigen aus verzinntem Blech oder aus eloxiertem Aluminium nicht säurebeständig sind (Salatsauce und dergleichen). Dies hatte jedes Jahr grosse Ausfallquoten zur Folge und war zudem vom hygienischen Standpunkt aus gesehen nicht mehr zumutbar. Bis Ende 1993 sollen alle bisherigen Fasskessel und Fasskesselaufsätze durch die neuen ersetzt werden.

– *Bezinvergaserbrenner* (BVB)

Der Betrieb des Bezinvergaserbrenners mit bleifreiem Benzin hat bekannterweise zur Folge, dass der Brenner schneller als bisher (mit Reinbenzin) verrusst und einen höheren Aufwand für die Reinigung verlangt. Da die Verwendung von bleifreiem Benzin für die Reinigung aus toxikologischen Gründen verboten ist, werden in jeder BVB-Kiste je 2 Gebinde à ½ Liter giftklassefreies und hautverträgliches Waffenreinigungsöl zugeteilt. Diese Gebinde und das neue Regl. 60.12 «Der Benzinvergaserbrenner» werden im Frühjahr 1991 eingeführt.

– *Beleuchtungsmaterial*

Seit 1. 1. 90 verfügt jede Einheitsküche über das in mehreren Tranchen beschaffte und zugeteilte Sortiment Beleuchtungsmaterial mit 2 Benzinvergaserlampen (ALN 6260-268-600), welche die bisherigen Kerzenlampen ersetzen.

– *Fleischgebinde*

Die diversen im Korpsmaterial zugeteilten Fleischkörbe und -kisten sollen aus hygienischen Gründen ersetzt werden. In den letzten zwei Jahren ist anlässlich grosser Truppenübungen ein Fleisch-Kunststoffgebinde erprobt worden, das sich auch im Austauschverfahren (volle gegen leere Gebinde) mit der Versorgungstruppe bewährt hat. Die Beschaffung wird weiter geprüft; der Ersatz der heutigen Körbe und Kisten wird aber erst in einigen Jahren erfolgen.

– *Parkdienstkiste*

Die heutige Kiste soll durch ein Kunststoffgebinde ersetzt und das Reinigungsmaterial den heutigen Bedürfnissen angepasst werden. Es ist unter anderem vorgesehen, Putzlappen, Reinigungslappen und Reisbürsten durch neue Produkte, die eine bessere Reinigung erlauben werden und den hygienischen Anforderungen Rechnung tragen, zu ersetzen. Die Versuche sind abgeschlossen; die Zuteilung wird in den nächsten Jahren erfolgen.

– *Detachements-Kochausrüstungen*

Bis Ende dieses Jahres werden die Formationen, die im Korpsmaterial solche Sortimente zugeteilt erhalten, damit ausgerüstet sein. Obwohl dieses zusätzliche neue Küchenmaterial bei vielen Stäben und Einheiten in bestimmten Situationen gute Dienste leisten würde, können in erster Linie aus finanziellen Gründen keine weiteren Beschaffungen und Zuteilungen (auch nicht leihweise) vorgenommen werden.

– *Küchentenü in stationären Küchen*

Es laufen gegenwärtig Versuche, um die Tenüs der Küchenmannschaft zu verbessern. Die seit einiger Zeit eingeführten Papiermützen sollten durch ein neues Modell mit besserem Tragkomfort ersetzt werden. Das Tenü «blau» soll ersetzt werden durch Langarm- oder Kurzarmleibchen, Pullover, weissen Kittel, weisse Schürze und graue Überkleidhose. Zurzeit werden der Beschaffungsumfang und die Finanzierungsmöglichkeiten abgeklärt. Wir hoffen auf eine rasche Realisierung dieses Anliegens.

5. Kücheneinrichtungen

In den letzten Jahren wurden durch den Bund und durch viele Gemeinden grosse Anstrengungen für die Verbesserung der Kantonnemente unternommen. Leider mussten aber oft aus finanzpolitischen Gründen oder aus Gründen anders gesetzter Prioritäten Bauvorhaben zurückgestellt werden.

Auf den eidgenössischen und kantonalen Waffenplätzen wurden seit 1960 annähernd die Hälfte der Kasernen neu gebaut oder umfassend saniert. Zurzeit befindet sich die Sanierung oder der Neubau von 6 Kasernen in Planung oder Ausführung. Die Sanierung von 13 Kasernen ist mittelfristig geplant. Bekanntlich hat der Chef EMD einen Sammelkredit von ca. 10 Millionen Franken für bauliche Sofortmassnahmen zur Verbesserung der Wohnqualität und der hygienischen Verhältnisse in Kasernen vorgesehen.

Zahlreiche «zivile Militärküchen» in den Gemeinden werden heute ebenfalls den hygienischen Vorschriften und aktuellen Gegebenheiten angepasst.

Die im «Der Fourier», Dezember 1989, Seite 486, erwähnte Zusammenarbeit mit den zivilen Instanzen (Kantonschemiker, Lebensmittelinspektoren) in bezug auf die Kontrollen der Küchen nimmt langsam ihren Lauf und bewährt sich.

Aufgrund einiger Fälle gestatten wir uns, Sie hier über das Vorgehen anlässlich der zur Verfügungstellung von ungenügenden Küchen und Speisesälen zu orientieren:

– Die Verantwortlichen des Verpflegungsdienstes haben die Logisgeber bereits bei der Erkundung oder bei der Übernahme auf die Mängel der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten aufmerksam zu machen, Verbesse-

Das neue Küchentenü in stationären Küchen.

rungen zu verlangen oder die beanstandeten Räumlichkeiten abzulehnen. Es lohnt sich vielleicht doch, eine improvisierte Gemeindeküche oder Feldküche (Regl. 60.1 Truppenhaushalt, Kapitel 9.4. und 9.5.) einzurichten, statt in unhygienischen Verhältnissen mit allen entsprechenden Gefahren zu kochen.

- Bei Mängeln, die nicht sofort behoben werden können, ist durch den Fourier oder Qm, evtl. im Einvernehmen mit dem Truppenveterinär, ein detaillierter Bericht mit den Beanstandungen, den zu treffenden Massnahmen und allfälligen Verbesserungsvorschlägen zu erstellen und wie folgt weiterzuleiten:

Für Räume in:	Zustellung an:
– Kasernen und Truppenlagern, die entweder dem Bund gehören oder für deren Benützung eine vertragliche Regelung besteht (Kat. A des Verzeichnisses der Truppenunterkünfte, Regl. 51.3/I VRE, Anhang 5),	die örtliche Verwaltung, das zuständige Bundesamt (auf dem Dienstweg) und das OKK, 3003 Bern
– besonders ausgebauten Gemeinde- und Privatunterkünften, für deren Benützung eine Vereinbarung mit dem OKK besteht (Kat. B des Verzeichnisses der Truppenunterkünfte, Regl. 51.3/I VRE, Anhang 5),	den Unterkunftsbesitzer (Gemeinde oder Privat) und das OKK, 3003 Bern
– übrigen Truppenunterkünften	den Unterkunftsbesitzer und die Unterkunftsgemeinde

Jeder Angehörige der Armee hat Anspruch auf eine einfache, ausgewogene und den Anforderungen des Dienstes angepasste Verpflegung. (Regl. 60.1 TH, Ziffer 2.).

Die Erfüllung dieser Forderung verlangt von jedem Funktionär des Verpflegungsdienstes:

Pflichtgefühl – Zuverlässigkeit – Ausdauer – Fachwissen – Durchschlagskraft

Sicher eine grosse Arbeit vor und während des Dienstes, eine Arbeit, die durch die Truppe aber geschätzt und anerkannt wird.

Neubesetzung von Kommandostellen bei den Versorgungstruppen und beim Munitionsdienst

Als Folge von Mutationen im Instruktionskorps der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes sind nachfolgende Neubesetzungen im Kommandobereich Schulen und Kurse OKK vorgesehen:

Major i Gst Jean-Jacques Chevalley

übernahm am 20. 8. 90 das Kommando der Versorgungstruppen UOS/RS 73/273 in Bern.

Oberst Paul Hänni,

bisheriger Kdt der Vsg Trp UOS/RS 73/273, wird am 1. 1. 91 das Kommando der Versorgungstruppen-Offiziersschulen und der Magazinfourierschulen in Bern übernehmen.

Oberst i Gst Fritz Kohler,

bisheriger Kdt der Vsg Trp OS und der Mag Four Schulen, wird am 1. 1. 91 das Kommando der Schulen und Kurse des Munitionsdienstes in Thun übernehmen.

Oberst i Gst René Mäder,

bisheriger Kdt der Schulen und Kurse des Munitionsdienstes, wird ab 1. 1. 91 zum Stab der Gruppe für Ausbildung, Sektion ausserdienstliche Tätigkeit, als eidgenössischer Schiessanlagen-Experte abkommandiert.

Wechsel in der Leitung des Büros ‹Instruktionschef Versorgungstruppen und Munitionsdienst›

Adj Uof Paul Friedli,
bisheriger Leiter des Büros «Instr Chef Vsg Trp und Mun D», wurde auf 1. 9. 90 zum Stab der Gruppe für Generalstabsdienste, UNA, Abteilung Nachrichtendienst abkommandiert.

Adj Uof Peter Wohler,
bisher als Fachinstruktor in Vsg Trp OS/MFS und TS Vsg Trp tätig, übernahm am 1. 9. 90 die Leitung des Büros «Instr Chef Vsg Trp und Mun D».

Wir wünschen den neuen Amtsinhabern in ihren Verantwortungsbereichen Erfolg und Befriedigung und danken für die geleisteten Dienste und Einsatz in jetzigen Funktionen.

Berichtigung zu Artikel in September-Nummer

Ortsquartiermeister im Dienste der Truppe

In unserer September-Ausgabe auf den Seiten 337 bis 339 wurde ein Abschnitt *Ortslieferanten* wiedergegeben. Darin steht die falsche Aussage, dass die Truppe nicht verpflichtet ist, die Ortslieferanten zu berücksichtigen. Wir möchten diese Aussage präzisieren: Artikel 122 des Verwaltungsreglementes schreibt klar vor, dass die Ortslieferanten zu berücksichtigen sind.

Die Berücksichtigung der Ortslieferanten ist für die Truppe in mancher Hinsicht ein weiterer Vorteil. Im persönlichen Gespräch lassen sich so Erweiterungsmöglichkeiten von Verpflegungszubereitungsarten, welche nur in gut eingerichteten Kasernenküchen möglich wären, finden und Hilfestellungen durch die Lieferanten in manchen Bereichen absprechen. Beispielsweise kann der Metzger, beim Fehlen der Fachleute in der Küchenmannschaft, das Fleisch so präparieren, wie es die Truppe benötigt. Oder beim Bäkker lassen sich die Backöfen benutzen, um Pizzen oder Früchtekuchen usw. selber herzustellen. Ist dies nicht ein Vorteil gegenüber den Grosslieferanten? Es dürfen nicht nur die finanziellen Aspekte des Verpflegungskredites betrachtet werden. Auch die Auswirkungen auf die gesamten Kosten der Militärdienstleistungen sind in den Gesamtrahmen zu stellen.

Major Hanspeter Steger
verantwortlicher Redaktor

Sie lesen im nächsten ‹Der Fourier›

Im November 1990 publizieren wir einen Bericht über die «Versorgung im Gebirge» am Beispiel von Erfahrungen der Logistiker des begrenzten sowjetischen Kontingents sowjetischer Truppen in der Demokratischen Republik Afghanistan.

Ebenfalls finden Sie in der nächsten Ausgabe einen Artikel «Einsatz der EDV im Bereich Munition», verfasst vom Chef der Abteilung Munition beim OKK. Insbesondere werden die EDV-Projekte «MUNLACO», «MISTER» und «MUNIS» vorgestellt.