

Verpflegungspläne einfacher und schneller via Computer

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519841>

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.

Die Abgabe von ungekühltem Fleisch auf dem BVP

Bei unseren Besuchen in verschiedenen Truppenküchen wird uns vor allem nach Versorgungsübungen immer wieder die gleiche Frage gestellt: In der Küche wird verlangt, dass das Fleisch gekühlt wird; aber auf dem BVP wird dasselbe Fleisch ungekühlt aufbewahrt und abgegeben. Wird bei der Fleischhygiene auf dem BVP und in der Küche mit verschiedenen Ellen gemessen?

Ich will versuchen, diesen Unterschied zu erklären:

Im Zivilen wird das Fleisch sofort nach der Schlachtung gekühlt. Bei Zerlegung, Transport und Lagerung bleibt das Fleisch gekühlt. Es hat also eine konstant tiefe Temperatur in einer kalten Umgebung. Die Versorgungseinheiten können die ununterbrochene Kühlkette jedoch nicht einhalten. Im Schlachthof bestünde noch die Möglichkeit zum Kühlen; aber schon beim Transport zum BVP, auf dem BVP selbst und vom BVP zur Truppe, gelangt das anfangs gekühlte Fleisch in eine warme Umgebung. Dabei bildet sich auf der Oberfläche der Fleischstücke Kondenswasser, das das Schmierigwerden des Fleisches und somit dessen Verderb massiv beschleunigt.

Es hat sich in mehreren Versuchen gezeigt, dass das Fleisch **kurzfristig** besser haltbar ist, wenn es bis zur Abgabe ohne Kühlung dafür mit einer guten Ventilation aufbewahrt wird. Dabei trocknet die Oberfläche aus und das Wachstum der Verderbnisbakterien wird so gehemmt.

Wenn das Fleisch aber in der Küche angekommen ist, muss es gekühlt werden. Denn jetzt ist die Kühlung bis zur Zubereitung ohne Unterbruch möglich, und somit besteht keine Gefahr der Bildung von Kondenswasser mehr.

Kurz gesagt: **Lieber keine Kühlung** – dafür mit ausgetrockneter Oberfläche, **als eine unterbrochene Kühlung** – mit Bildung von Kondenswasser bzw. feuchter Oberfläche.

Hptm Martin Ruch
Stab GGST, AMVET
C Dst Veterinärhygiene

Verpflegungspläne einfacher und schneller via Computer

«Endlich mehr Freizeit für Qm und Fourier» schreibt Four Markus Laube, Felsenau, der ein Programm für das Erstellen von Verpflegungspläne schrieb. «Der Fourier» stellt hiermit diese Computer-Software vor.

Was kann das Programm in Stichworten: Erfassen, Drucken, Löschen von Vpf-Plänen; Automatische Kontrolle Pflichtkonsumverbrauch; Drucken der Liste «Verbrauch des Pflichtkonsums»; Automatisches Erstellen der AVM-Bestellung; Mutieren und Drucken der AVM-Bestellung; Gutschrifts- und Belastungsanzeigen drucken; Automatisches Erstellen der SeSo-Bestellung; Drucken der SeSo-Bestelliste pro Tag; Verwalten von Menüs, Gerichten und Zutaten; Daten sichern und Reorganisieren (Index aufbauen, neu sortieren).

Gründe für den Four, die für eine Verwaltung der Vpf-Pläne auf EDV sprechen

Sie sparen viel Zeit bei der Erstellung der Vpf-Pläne. Sie haben bereits eine grosse Datenbank mit

vielen Menüvorschlägen, die Datenbank kann beliebig modifiziert und erweitert werden. Sie erhalten die AVM-Bestell-Liste und die SeSo-Bestell-Liste durch Knopfdruck automatisch. Sie können automatisch kontrollieren, ob Sie den Pflichtkonsum berücksichtigt haben. Sie können eine Liste über den Verbrauch des Pflichtkonsums drucken.

Gründe für den Qm, die für eine Verwaltung der Vpf-Pläne auf EDV sprechen

Sie erhalten einheitliche Vpf-Pläne. Sie erhalten die AVM-Bestellung auf Papier und auf Diskette. Sie können die AVM-Bestellung mutieren und eine AVM-Bestellung für das Bat drucken. Sie können Gutschrifts- und Belastungsanzeigen drucken. Sie erhalten sämtliche Bestellungen ohne Rundungsfehler.

Das Vpf-Plan-Paket, WK Version 1.0, Mai 1993, Deutsch, enthält folgende Datenbank:

1 Musterverpflegungsplan
ca. 200 Menüs
ca. 450 Gerichte mit ihren Zutaten (gesamtes Militärkochbuch vom 1. Januar 1993)
ca. 350 verschiedene Zutaten

Übersicht:

Wenn ein Vpf-Plan erfasst ist, können die Bestellungen automatisch erstellt werden, da das Programm via Menüs die Gerichte und schliesslich die dazugehörenden Zutaten findet. Diese werden dann entweder als AVM-Artikel (AVM-Bestelliste) oder SeSo-Artikel (SeSo-Bestelliste) auf die entsprechenden Bestellungen gedruckt. Die AVM-Bestellungen der Kp können auf Diskette gespeichert und dem Qm gesandt werden. Dieser kann die Bestellungen einlesen, anschauen bzw. mutieren

und schliesslich als Bat-AVM-Bestellung ausdrucken.

Die Datenbank weist keinerlei Redundanz auf, d.h. Gerichte und die Zutaten sind nur einmal phy-

sich gespeichert. Wenn Sie also bei einem Gericht den Preis mutieren, ist dieser bei allen Menüs, welche dieses Gericht enthalten, geändert.

Interessiert?

Four Markus Laube, MAR & Cie AG, Hauptstrasse 567, 5316 Felsenau (siehe auch die entsprechenden Inserate im «Der Fourier»).

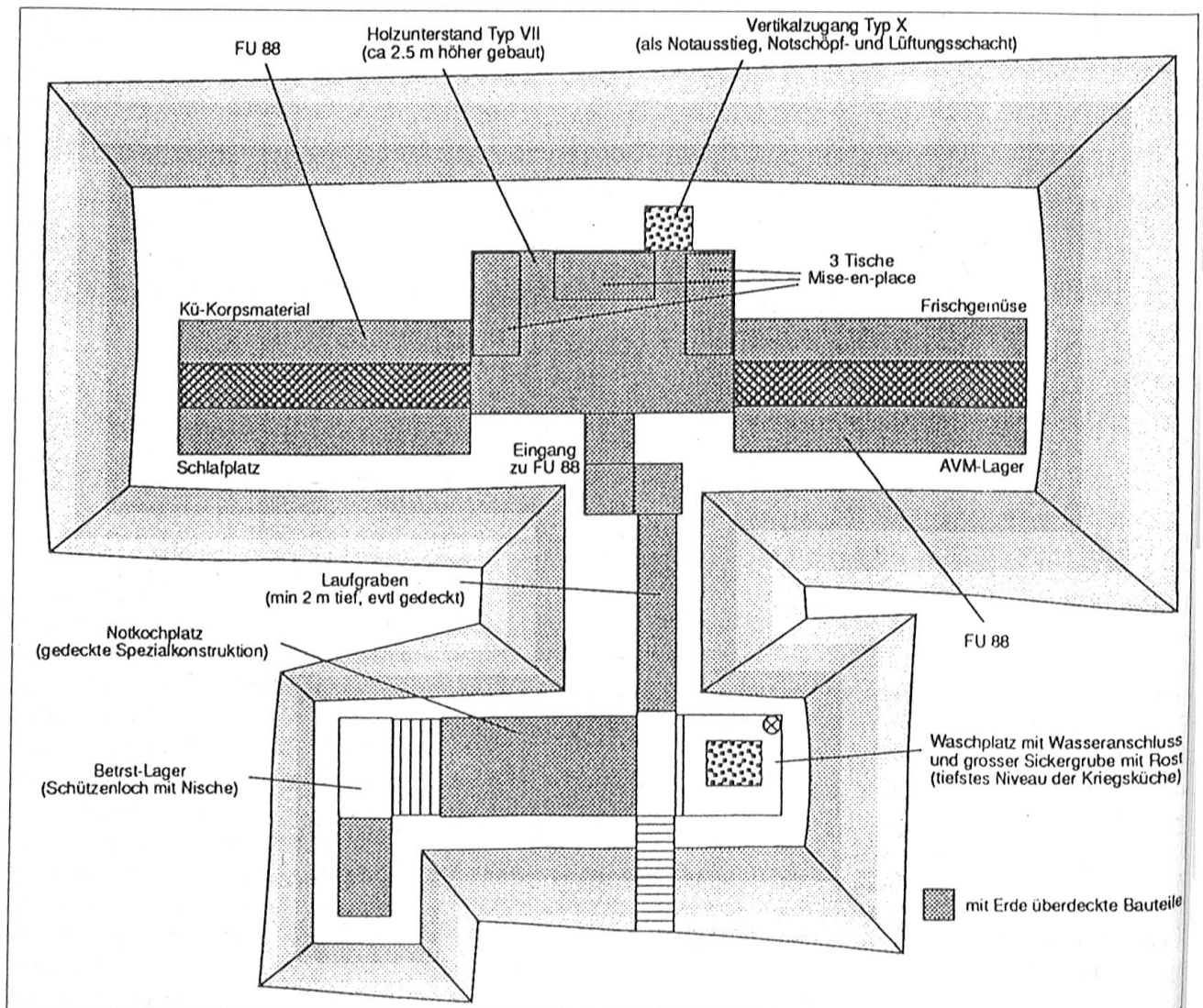
Kriegsküchenbau in einem Truppenversuch erprobt

Im Rahmen des WKs 1993 wurde durch die Geb FüS Stabskp 48 die Erstellung und der Betrieb einer Kriegsküche in Feldbefestigungen erprobt. Damit auch andere Truppen in Ausbildung von diesem grossartigen Truppenversuch profitieren können, wurde eine Videokassette mit

einer ausführlichen Dokumentation geschaffen.

r. «Das Fehlen geeigneter und verfügbarer Kellerräumlichkeiten für den Betrieb einer Kriegsküche verunmöglicht oftmals die erforderliche Erstellung der AC-Schutzbereitschaft im Verpflegungsdienst», schreiben die verantwort-

lichen des Kdo Geb Inf Rgt 29, Major Karl Ruoss, Qm, und Oblt Andreas Echsle, Bauchef. Sie fügen jedoch hinzu: «Im Bestreben, diese Zielsetzung trotzdem erreichen zu können, wurde ein Baukonzept mit Feldbefestigung entworfen und in einem Truppenversuch erprobt.»



So sieht die Kriegsküche mit den wesentlichen baulichen Verbesserungen aus.