

Fachtip des Monats

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 4

PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.

Fachtip des Monats

Das fachtechnische Hauptthema dieser Nummer ist als erweiterter Fachtip zu betrachten. Traditionsgemäss ist die Ausgabe «Der Fourier» zur Delegiertenversammlung des Schweizerischen Fournierverbandes (27./28. April 1985 in Frauenfeld) einem Thema als Sondernummer gewidmet.

Küchendienst und Fourier

Hinweise und Tips zur Verpflegungsplangestaltung und zur Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und der Küchenmannschaft

Wir verdanken die nachfolgenden interessanten Fachbeiträge den bestens bekannten Instruktoren der Versorgungstruppenschulen, Adj Uof Ravioli und Wohler



Verpflegungs-Planung

Einleitung

Voraussetzung für eine vollwertige Truppenverpflegung ist die exakte Planungsarbeit. Dies gilt für jede Dienstleistung, ob WK/EK oder RS. Auch der routinierte Rechnungsführer muss sich jede Menüzusammenstellung überlegen, um situationsgerecht verpflegen zu können. Dabei sind zu berücksichtigen:

a) die finanziellen Mittel

- der Verpflegungskredit
- allfällige Reserven (WK/EK)
- Zulagen

Die Grobaufteilung der für die betreffende Buchhaltungsperiode zur Verfügung stehenden Mittel ergibt ein bestimmtes Tagestotal pro Naturalverpflegungstag. Dabei sind Dienstage