

# Verpflegungs-Planung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519080>

## **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 Instrukto- ren 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

mit reduzierten Anforderungen, Urlaubstage, Einrückungs- und Entlassungstag mit den Diensttagen, die erhöhte Anforderungen aufweisen (Manövertage) zu berücksichtigen. Beispielsweise kann sich ein Tagestotal zwischen 4 und 8 Franken pro Mann bewegen. Die für diese Überlegungen und die entsprechende Vorarbeit investierte Arbeitszeit macht sich bei der Kostenberechnung und der Ermittlung des Tagestotals mehr als bezahlt.

Es muss allgemein besser berechnet werden. Die Kostenberechnungen müssen exakter, wirklichkeitsgetreuer erstellt werden. Voraussetzung dafür: Einheitspreise für Selbstsorgeartikel müssen bekannt sein. Ein ausgewiesener Passivsaldo von mehreren hundert Franken darf nicht mit der Erklärung des Fouriers bagatellisiert werden, «das gleicht sich dann schon wieder aus». Eine von Anfang an falsche Kostenberechnung führt unweigerlich zu Unter- oder Überfassungen.

#### b) Das Arbeitsprogramm des Kommandanten

Vielfach liegt das Programm während der Planungsphase noch nicht im Detail vor. In diesem Falle sind für die entsprechende Dienstleistung Tagesmenüs für stationäre Verhältnisse und für Feldverhältnisse zu bestimmen. Sofort nach Erhalt des Arbeitsprogrammes sind die notwendigen Anpassungen vorzunehmen. Dies betrifft nebst den Tagesmenüs im Besonderen die schwachen Zwischenverpflegungen. Beim Erstellen des Verpflegungsplanes sind weder die körperliche Arbeitsleistung der Truppe noch die Witterungsverhältnisse bekannt.

#### c) Küchenmaterial / Kücheneinrichtungen

Bauart, resp. Feuerungsart der Küche und ihre Installationen müssen dem Fourier zum Zeitpunkt des Erstellens des Verpflegungsplanes bekannt sein. (Anzahl Kochkessel, Bratpfannen, Küchenmaschinen, Kühleinrichtungen, resp. die Anzahl der Bestandteile des Küchenkorpsmaterials, insbesondere der Kochkisten, Benzinvergaserbrenner, Speiseträger.)

#### d) Das Fachwissen des Küchenchefs

Der Küchenchef ist der Berater des Fouriers bei der Menüplanung. Menüs, die er und seine Küchenmannschaft gerne und somit sicher gut zubereiten, sollen im Verpflegungsplan aufgenommen werden. Seine Mitarbeit im Bereich Pflichtkonsum-Verwendung ist zu fördern.

#### e) Folgerungen

Oberflächlich erstellte Verpflegungspläne, d. h. unsorgfältig ausgearbeitete, unvollständige und schlecht berechnete Pläne sind Ursache für fehlerhaften Wareneinkauf, für Hasterei und Unsicherheit bei der Zubereitung. Die Folge davon: Schlechte Arbeitsleistung der Küche.

Schwierigkeiten mit der Verwendung des Pflichtkonsums, unsorgfältige Essensverteilung, Ärger mit Lieferanten, ein grosser und schlecht organisierter Rückschub des Armeeproviantes sowie Verschwendung und Verschleuderung am Dienstende sind letztlich auf mangelhafte Planungsarbeiten zurückzuführen!

*Resultat* = schlechtes Essen!  
= unzufriedene Mannschaft

Es geht nicht darum, die Truppe zu verwöhnen, sondern sie vollwertig zu ernähren. Eine gut verpflegte Mannschaft ist besser zu führen!

#### Hinweise zur Verpflegungsplanung in stationären Verhältnissen

Der in der Februar-Nummer «Der Fourier» vorgestellte Wochen-Verpflegungsplan-Raster bietet einige Vorteile für die Menügestaltung. Nachfolgend weitere Tips und Anregungen:

##### 1. Übertritt Zivilleben – Militärdienst

- kann durch geschickte Menüwahl günstig beeinflusst werden: es empfiehlt sich, die in zivilen Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieben (leider) üblichen Menüs für die ersten Dienstage zu übernehmen. Dabei ist an Stelle von Schweinefleisch und Geflügel das vielseitig verwendbare Kuhfleisch II C zu verwenden.
- Schlachtnebenprodukte, wie Kutteln, Zunge und Leber; aber auch Gnagi und andere Eintöpfe sind eher zu einem späteren Zeitpunkt vorzusehen.

## 2. Pflichtkonsum

- Verteilung des Pflichtkonsums auf Grund des Arbeitsprogrammes wobei besonders die Fleischportionen und die Dosenmenüs geschickt verteilt werden sollen. Die Pflichtkonsum-Artikel, die zu den Frühstücken abgegeben werden, sind in der Regel auf die ganze Dienstperiode und gleichmässig zu verteilen.
- Die Biskuits wie auch das Frischhaltebrot können, dem Arbeitsprogramm und der Jahreszeit entsprechend sowohl für starke wie auch für die schwachen Zwischenverpflegungen vorgesehen und in der entsprechenden Kolonne eingesetzt werden.

## 3. Frühstücke

- Vollständige Frühstücke enthalten:

Getränke	Butter	Konfitüre	Käse	Brot
----------	--------	-----------	------	------

Es gibt keine plausible Begründung, den Käse *nicht* abzugeben. Eine, der Wirklichkeit entsprechende Kostenberechnung ist gerade bei den Frühstücken erforderlich. Erfahrungszahlen müssen allenfalls im Verlaufe des Dienstes korrigiert werden.

- Frisches, jedoch ausgekühltes Brot in appetitliche Tranchen geschnitten, Abwechslung mit den Konfitürensarten, 3 bis 4 verschiedene Käse pro Dienstwoche tragen viel zum Esskomfort bei, ohne das Budget übermässig zu belasten.

## 4. Hauptgerichte

- Nach wie vor soll im Truppenhaushalt das vielseitig verwendbare Kuhfleisch II C verpflegt werden. Ein guter Küchenchef wird sich von den längeren Kochzeiten auch bei Dienstbeginn nicht überraschen lassen. Er kann der Truppe dafür besonders kräftige und geschmacklich hervorragende Fleischgerichte und -Saucen abgeben.

«Es gibt kein zähes – sondern nur zu wenig lang gekochtes Fleisch»

- 4–5 verschiedene Kuhfleischgerichte pro Dienstwoche sollen im Mittel eingesetzt werden. Pflichtkonsum, andere Fleischsorten und Wurstwaren garantieren optimale Abwechslung.





### 5. Beilagen I und II

- Teigwaren und Reisgerichte sind beliebt – ein Mehrkonsum ist jedoch nicht anzustreben. Konzentrationen dieser stärkehaltigen Speisen sind zu vermeiden. Mehr als 3, ausnahmsweise 4 Teigwarengerichte und 1–2mal Reis sollen pro Woche nicht verpflegt werden. Dazwischen ist als Abwechslung ein Maisgericht empfehlenswert.

«Eine gesunde, ballaststoffreiche Kost wird erreicht durch vermehrten Konsum von

*dunklem Brot Kartoffeln Gemüse* aber auch von *Salaten*, wobei Gemüsesalate besonders wertvoll sind.

In Verbindung mit Milch und Milchprodukten (Käse) garantiert dies eine ausgewogene, vollwertige Ernährung.»

(frei zitiert nach einem aktuellen Ernährungsbericht einer grossen Tageszeitung)

- Hauptmahlzeiten müssen besonders anlässlich Felddiensttagen, d. h., wenn eine Mahlzeit in Form einer starken Zwischenverpflegung vorgesehen ist, nach obigen Grundsätzen zusammengestellt sein.

### 6. Suppen

- «Es gibt Suppen *und* Suppen.» Der Küchenchef ist zu motivieren, sich besonders um eine gute Qualität zu bemühen. Richtige Kochzeit, die Verwendung von Gewürzkräutern und andere Zutaten und vor allem eine gute Verteilorganisation tragen zur Erhöhung des Suppenkonsums bei.

Ob die Truppe Suppe konsumiert, ist keine Frage des Geschmacks oder der Beliebtheit – sondern ein Verteilproblem, das gelöst werden kann!

- Aus diesen Überlegungen gehören täglich Suppen auf den Verpflegungsplan.

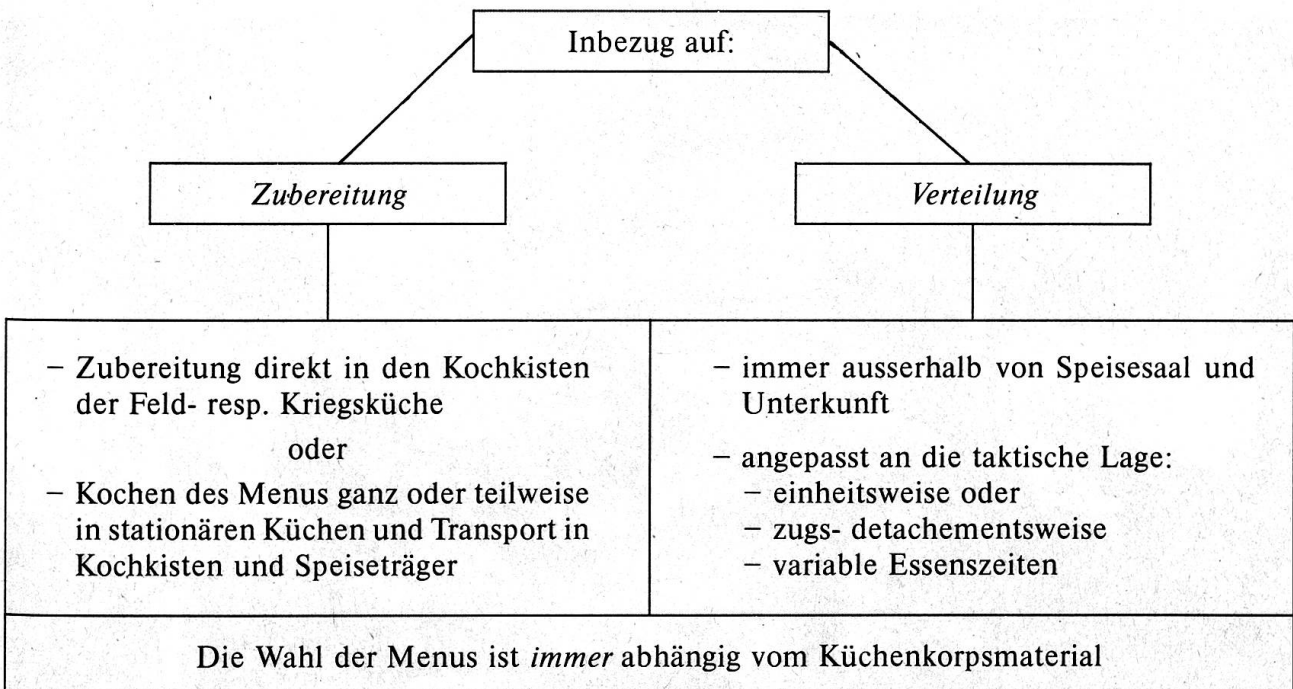




## Hauptmahlzeiten in Feldverhältnissen

### Grundsätzliches

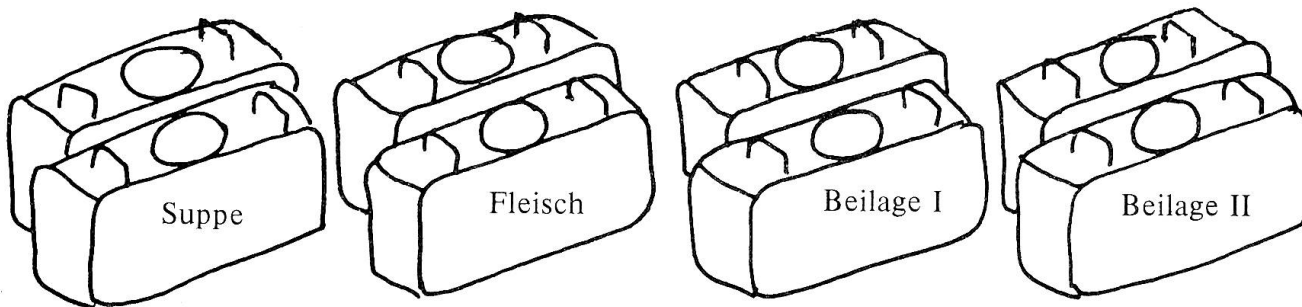
- Im Bereich der Menuplanung bedeutet der Begriff «Feldverhältnisse» verschiedene, meist erschwerte Verpflegungsverhältnisse:



- Alle im Regl. Kochrezepte für die Militärküche im roten Textteil verzeichneten Speisen und Getränke können feldmässig zubereitet werden. Zubereitungsort und Verteilung schränken jedoch die Auswahl ein. Beispiel: Fleischgerichte aus Fleischbrät.
- Bei der Wahl der Menus sind die gleichen Grundsätze zu beachten wie sie für stationäre Verhältnisse Gültigkeit haben.

### Menuvorschlage

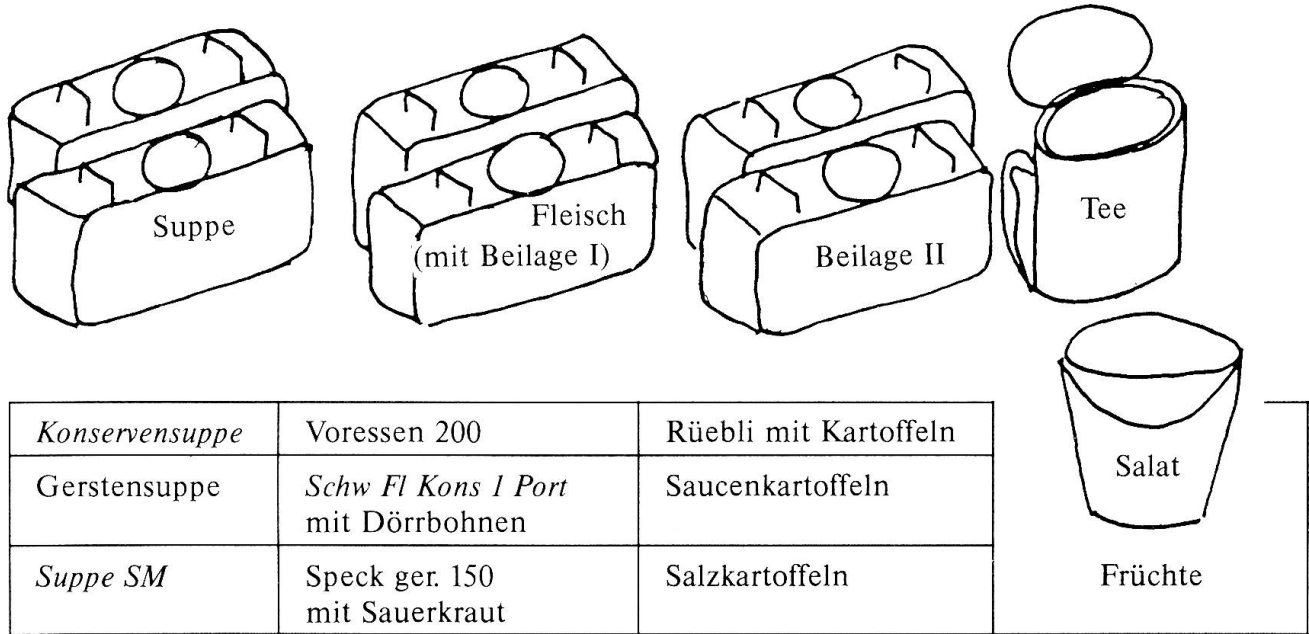
- a) Verteilung der Verpflegung *einheitsweise*:  
 = 1 Gericht pro Kochkiste (= ca. 50 Port. pro Kochkiste  25 Liter Inhalt),  
 Tee (verschiedene Sorten) aus Speiseträger.  
 Als Ergänzung: Süssigkeiten



<i>Konservensuppe</i>	Ragout 200	Salzkartoffeln	Lauchgemüse
<i>Suppe SM</i>	Geschnetzelttes 200	Kart.-Stock Flocken	Bodenkohlraben
Hafersuppe	Hackbeefsteak I. Art 130	Stampfkartoffeln	Kabis ged.
Gemüsesuppe	Curry-Voessen 200	Trockenreis	Rüebli ged.
Bouillon	Saftplatzli HV 180	Bratkartoffeln	Rotkraut
Kart.-Lauchsuppe	Hackfleisch 150	Knöpfli	Grüne Bohnen
Hinweis: An Stelle der Beilage II kann auch Salat abgegeben werden			
<i>Süssigkeiten = Artikel aus dem AVM:</i> Dessertcreme, Schokolade, Notportion, Früchtebrot, Dörrobst, Karamellen			

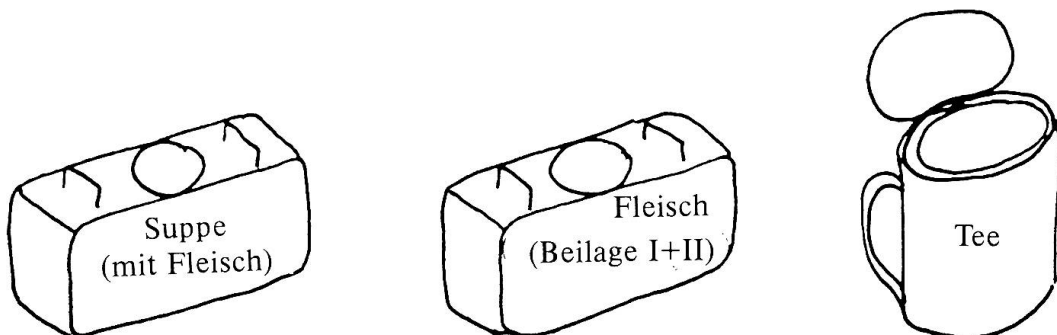


- b) Verteilung der Verpflegung *einheitsweise*:  
 Suppe und 2 Gerichte in einer Kochkiste oder  
 als Beilage II Salat (bei fehlenden Kochkisten  
 in Fasskesseln),  
 Tee aus Speiseträger.  
 Als Ergänzung: Süßigkeiten



Gemüsesuppe	Hackbeefsteak II 130	Hörnli 20	Rüebli Salat roh
Kartoffelsuppe	Fleischkugeln 130	Trockenreis	Randensalat gek.
Grießsuppe	Kutteln an Tom.-Sauce 150	Kart.-Stock Flocken	Weisskabissalat
<i>Konservensuppe</i>	Hackfleisch 150	Polenta 20	Rotkabissalat

- c) Verteilung der Verpflegung *zugs- oder deta-  
 chementsweise*:  
 1 Kochkiste Suppe (evtl. mit Fleisch),  
 1 Kochkiste Fleisch und Beilagen,  
 Tee aus Speiseträger.  
 Als Ergänzung: Früchte, Süßigkeiten

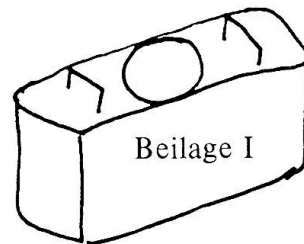
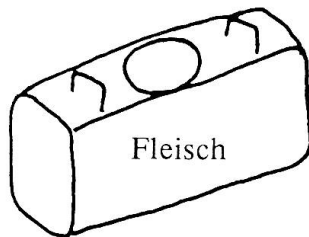




Suppe SM	Gulasch 200	Tee
Gerstensuppe	Speck-Dörrbohnen Eintopf	Tee
Konservensuppe	Schw Fl Kons 1 Port Linsen	Tee
Gemüsesuppe	Speck 150 mit Kabis und Kartoffeln	Tee
Bouillon mit Einlage	Kutteln 150 mit Kabis und Kartoffeln (Schifferart)	Tee
Fleischsuppe mit Siedfleisch 200	Lauchgemüse und Kartoffeln	Tee

d) Verteilung der Verpflegung *zugs- oder detachementsweise*:

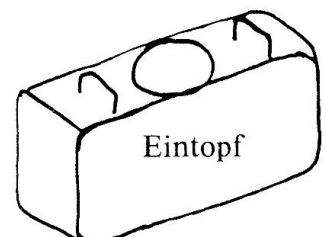
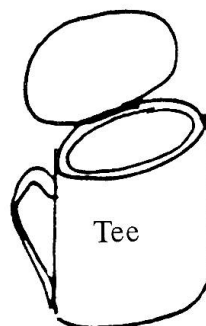
Speiseträger: Tee, 1 Kochkiste für Fleisch, 1 Kochkiste für Beilage I. Beilage II: soweit möglich Früchte, evtl. Salat.  
Als Ergänzung: Süßigkeiten



Tee	Ragout 200	Polenta 20
Tee	Geschnetzeltes	Trockenreis
Tee	Voessen 200	Spiralen
Tee	Hackfleisch 150	Kart.-Stock Flocken
Tee	Fl Konserve 1 Port Tomatensauce	Hörnli 20
Tee	Kutteln 150 Tomatensauce	Stampfkartoffeln
Tee	Pastetlifüllung	Knöpfli 20
Tee	Saftplätzli HV 160	Nudeln 20

e) Verteilung der Verpflegung *zugs- oder detachementsweise*:

1 Speiseträger Tee, 1 Kochkiste Eintopf (= ca 40 Portionen).  
Als Ergänzung: Früchte, Süßigkeiten



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
<p>Aufstellung der Verpflegungspläne mit Kostenberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestellung vom Armeeproviand</li> <li>- Erste Bestellung bei den zivilen Lieferanten</li> </ul>	<p>Beratung des Fouriers bei der Verpflegungsplanung</p>
<p>Rekognoszierung der notwendigen Lokalitäten und Räumlichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestellung von zusätzlichem Material (Baumaterial, Zelte usw.) in Zusammenarbeit mit dem Feldweibel</li> </ul>	<p>Übernahme der stationären Küche, Kücheneinrichtungen, Gemüsemagazin, Kühleinrichtungen und Küchenkorpsmaterialmagazin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Übernahmeprotokoll z. H. Fourier</li> <li>- Übernahme des Küchenkorpsmaterials</li> <li>- Übernahmequittung z. H. Feldweibel</li> </ul> <p>Einrichten von improvisierter Küche, Feldküche/Zeltküche, Kriegsküche</p>