

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 79 (2006)

Heft: 10

Rubrik: Armee-Logistik-Ratgeber

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](#)

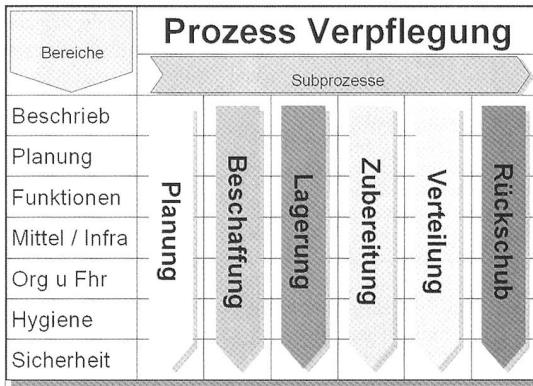
Terms of use

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: 07.02.2026

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

Reglement Truppenhaushalt - die wichtigsten Änderungen



Der Prozess «Verpflegung» ist in verschiedene Subprozesse (Planung, Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Rückschub) unterteilt.

Nichts ist so beständig wie die Veränderung selbst. Um diesen Veränderungen im Bereich Truppenhaushalt der Schweizer Armee Rechnung zu tragen, musste das Reglement 60.001 «Truppenhaushalt» aktualisiert und angepasst werden. Per 1. August 2006 wurde es in Kraft gesetzt. Die wichtigsten Veränderungen werden in diesem Artikel vorgestellt. Die französische sowie die italienische Version des Reglements stehen voraussichtlich ab März 2007 zur Verfügung.

Leitsätze des Truppenhaushaltes

Der Truppenhaushalt orientiert sich an folgenden Leitsätzen:

- Die Truppe erhält jederzeit eine der Lage, dem Auftrag und den Grundbedürfnissen angepasste Kostform, welche die Moral, Gesundheit und Leistungsbereitschaft fördert.

Gut, genügend und gesund muss die Verpflegung sein, die Essgewohnheiten der Truppe sind zu berücksichtigen, die Mahlzeit im Felde bei kalter oder nasser Witterung soll heiß sein. Kalte Getränke helfen bei grosser Hitze, abwechslungsreiche Kost garantiert die täglich ausgewogene Nährstoffversorgung.

- Grundsätzlich besteht kein Anspruch auf eine besondere Verpflegung. Sofern es die Infrastruktur, die Zubereitungs- und Verteilungsmöglichkeiten erlauben, können die individuellen Bedürfnisse berücksichtigt werden.

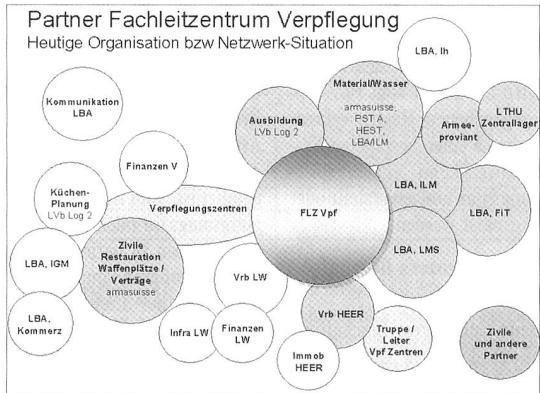
Alle im Truppenhaushalt eingesetzten Funktionsträger handeln in ökologischer, ökonomischer und hygienischer Eigenverantwortung. Die pflichtbewusste Auftragserfüllung im Truppenhaushalt dient dem Kollektiv. Saubere, wirtschaftliche und umweltbewusste Arbeitsweise hilft Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden und Ressourcen zu sparen beziehungsweise zu schonen.

Der Truppenhaushalt unterstützt die Einheit während der Ausbildung und in allen Einsätzen durch effektive, effiziente und sichere Leistungserbringung.

Im Truppenhaushalt herrscht immer Ernstfall. Im Rahmen der Möglichkeiten wird Mahlzeit für Mahlzeit pünktlich zubereitet und verteilt. Bedingungen dafür sind unfallfreies und prozessuales Arbeiten, zweckmässiges Planen sowie hohe Fach- und Sozialkompetenzen der Küchen-equipen.

TEXT UND ILLUSTRATIONEN:
HPTADJ MARTIN ZURBUCHEN,
FLZ VPF, LOGISTIKBASIS DER
ARMEE (LBA)

Aufbau und Gestaltung des aktuellen Reglements «Truppenhaushalt» sind nicht vergleichbar mit dem Vorgänger. Neu sprechen wir vom «Prozess Verpflegung», welcher in verschiedene Subprozessen (Planung, Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Rückschub) unterteilt und immer nach dem gleichen Aufbau (Beschriftung, Planung, Funktionen, Mittel/Infrastruktur) gestaltet ist.



Die vielfältigen, spannenden Aufgaben können nur in enger Zusammenarbeit mit vertrauenswürdigen und kompetenten Partnern fristgerecht erledigt werden.

pflegung der Truppe beginnt immer mit einer gründlichen Planung. Die Lebensmittel müssen zuerst beschafft und, nach der Lieferungsannahme und -kontrolle, entweder gelagert oder zubereitet werden. Nach der Zubereitung erfolgt die Reinigung und Entsorgung. Am Ende der Dienstleistung wird der Truppenhaushalt aufgelöst, das heisst, alles wird zurück- oder abgegeben.

Im allgemeinen Teil des Reglements werden kurz die für den Truppenhaushalt relevanten Logistikelemente beschrieben. Die modular ausgerichtete Truppenküche, als Logistikelement der Einheit, ist für die Leistungserbringung im Ro-

Der Subprozess Planung

Der Subprozess Planung bildet die Grundlage für die bestmögliche Umsetzung der angestrebten Bedarfsverpflegung. Eine gründliche Pla-

Was bedeutet Truppenhaushalt?

Unter Truppenhaushalt versteht man das System von Prozessen und Leistungen zur Sicherstellung der Bedarfsverpflegung auf der Stufe Einsatzlogistik aller Teilstreitkräfte und wird organisatorisch wie begrifflich als Haushaltführung der Truppe bezeichnet.

Aufgaben Fachleitzentrum Verpflegung																																	
Dienstleistungen und Entscheide im Bereich Verpflegung																																	
Tätigkeiten	Bereich	zG Truppe		zG Verwaltung		Blauprojekt/Standards		Ausleihen/Ausgeschreiten/Antritt		Budget für Infra/Ausstattung		Reglemente		Verpflegungsplanung/Internet-Auftritt		Supply Chain Beschaffung		Systemplanung/Arbeitsgruppen		Verpflegungsantragen/Fact Sheets		Rüstungsprogramm/Konzepte		Innenausbau/Elemente		Tagsesschaffte		Entwicklung/Freigabe		Auslieferung/Weisungen		Leiter VpZentrum/WpI	
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Verantwortung/Lead		X	X																														
Unterstützung																																	
Vorgaben		X						X									X	X	X	X	X						X						
Coaching			X																X									X					
Koordination				X																	X												
Planung					X																												
Steuerung						X																											
Bedarfserhebung		X				X											X					X					X						

Das FLZ Vpf bietet Beratung und Support an und ist Ansprechpartner für alle Fragen zum Thema Verpflegung in der Armee.

nung vermeidet Fehlerquellen. Das Fachleitzentrum Verpflegung (FLZ Vpf) stellt berechnete, saisonale Verpflegungspläne im Internet zur Verfügung, welche den jeweiligen Bedürfnissen und Verhältnissen angepasst werden können. Die Disposition der Menüs wird auf einem vom FLZ Vpf vorgegebenen Raster erfasst. Anhand einer bewährten Systematik kann ein Verpflegungsplan einfach erstellt oder angepasst werden.

Der Subprozess Beschaffung

Beim Subprozess Beschaffung bildet der freie Einkauf die Regel. Die zu beschaffenden Produkte sind grundsätzlich bei lokalen Lieferanten zu beziehen (Produzenten, Detailisten und Grossisten), die die Lieferungsbedingungen (Anerkennung der Allgemeinen Kaufbedingungen und Zeichnung der Lieferverträge) erfüllen oder am Unterkunftsrt respektive in der nächsten Umgebung ansässig sind. Die LBA erlässt für die Lieferungen von Lebensmitteln mit den Nahrungsmittel-Organisationen und -unternehmungen allgemeine Kaufbedingungen (AKB). Diese dienen der Truppe als Grundlage für die Lieferverträge.

Bei der Bestellung von Frischprodukten werden bearbeitete und/oder kochfertige Produkte eingekauft. Die Truppe kauft nur jene Nahrungsmittel ein, die den finanziellen Möglichkeiten entsprechen (keine Luxusprodukte wie Filets der Rindergattung, Hummer, Trüffel usw.). Bei haltbaren Produkten hat die Truppe den Armeeproviant, welcher auf der Preisliste der LBA aufgeführt ist, vom Armeeverpflegungsmagazin oder von anderen Truppen zu beziehen. Für die Lieferungsannahme bilden die AKB, der Liefervertrag, das Reglement Truppenhaushalt und die Lebensmittelgesetzgebung die Grundlage. Die Lieferungskontrolle ist ein wichtiger Bestandteil der Selbstkontrolle und muss auf dem Formular 17.054 «Bestell-, Lieferungs- und Rechnungskontrolle» dokumentiert werden.

Der Subprozess Lagerung

Beim Subprozess Lagerung wird zwischen drei Lagerungsarten unterschieden (Trocken-Kühl- und Tiefkühl Lagerung). Die Kühl anlagen sind täglich einmal zu unterschiedlichen Zeiten zu kontrollieren und die Ergebnisse auf dem Formular 17.036 «Temperaturkontrolle

Portrait Fachleitzentrum Verpflegung (FLZ Vpf)

Das FLZ Vpf bietet Beratung und Support an und ist Ansprechpartner für alle Fragen zum Thema Verpflegung in der Armee. Die Planung der Bedarfsverpflegung wird armeeweit, unter anderem mittels vorgeschlagenen Verpflegungsplänen, gesteuert. Das FLZ Vpf bietet im Internet saisonale, berechnete Verpflegungspläne, verschiedene Informationen, News, Arbeitshilfen und Hilfsmittel für Kunden an. Das FLZ Vpf erarbeitet Konzepte und Vorgaben für den Fachbereich Verpflegung der Armee. Die daraus resultierenden Ausbildungskonzepte und -vorgaben im Bereich Verpflegung für alle Waffengattungen und Dienstzweige werden hier verfasst. Die entsprechenden Reglemente, Weisungen und Vorschriften als Grundlage für die Verpflegungsbereitung und -verteilung werden in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern aus der Armee und diversen Fachspezialisten erstellt. Sie bilden die Grundlagen für viele Tätigkeiten und Schnittstellen.

für Kühl- und Tiefkühl anlagen» zu bestätigen. Abweichungen zu den festgelegten Temperaturen oder andere Feststellungen sind auf dem Formular 17.035 zu vermerken, entsprechende Massnahmen sind einzuleiten. Die Kontrollen sind durch den Küchenchef durchzuführen.

Der Subprozess Zubereitung

Der Subprozess Zubereitung (unterschieden wird zwischen Produktion und Fertigung) basiert auf einem bewährten, bekannten Küchensystem, der so genannten «Cuisine d'assemblage». Mit der Einführung der «Gastro-Norm» sind die Produktions- und Fertigungsabläufe in allen Lagen nor-

miert. Die Problemerfassung für den Küchenchef beschränkt sich in der Zubereitung darauf, die Bedarfsverpflegung für die nächste Mahlzeit sicherzustellen. Bei der Planung muss der Küchenchef die verschiedenen Einflussfaktoren berücksichtigen, welche über Erfolg oder Misserfolg beziehungsweise über Lob oder Reklamation der produzierten Mahlzeit entscheiden. Nach der Zubereitung wird der «effektive Verpflegungsplan» laufend nachgeführt. Er ist Bestandteil der Selbstkontrolle. Ist einmal die Haupttätigkeit der Küchenquipe erledigt, beginnt die Reinigung gemäss den vorgegebenen Reinigungsplänen. Die durchgeführten Reinigungen sind schriftlich über die ganze Dienstdauer auf dem Formular 17.044 «Reinigungs kontrolle der Küche» zu dokumentieren. Mit den entsprechenden Kontrollen durch die Verantwortlichen kann ein hoher Qualitätsstandard der Mahlzeiten, Ordnung und Sauberkeit gewährleistet werden.

Die überarbeiteten Formulare 19.010 für die «Hygienekontrolle» und 19.011 «Hygiemassnahmen» sind dafür bewährte Checklisten.

Der Subprozess Verteilung

Unter dem Subprozess Verteilung versteht man die Abgabe von Getränken, Mahlzeiten und Trinkwasser an die Truppe. Je nach Lage und Auftrag verändert sich die Verteilart. Eine zweckmässige, den Verhältnissen angepasste und bis ins letzte Detail organisierte, Verpflegungsverteilung ist Voraussetzung, damit die Mahlzeiten in einer guten Atmosphäre eingenommen werden können. Warme Speisen dürfen maximal während drei Stunden nach der Zubereitung ausgegeben werden. Die Kerntemperatur darf dabei zu keinem Zeitpunkt 65°C unterschreiten. Der Fourier legt die Verteilart fest und kontrolliert deren Zweckmässigkeit. Er ist in der Regel bei der Speiseausgabe anwesend.

Der Subprozess Rückschub

Der Subprozess Rückschub kommt in der zivilen Kollektivgastronomie nicht vor. Im Truppenhaushalt umfasst dieser Begriff die für die Auflösung des Truppenhaushaltes folgende Tätigkeiten:

Rückschub

Armeeproviant und Küchenmaterial

Rückgabe

Verpflegungsinfrastruktur

Verbrauch

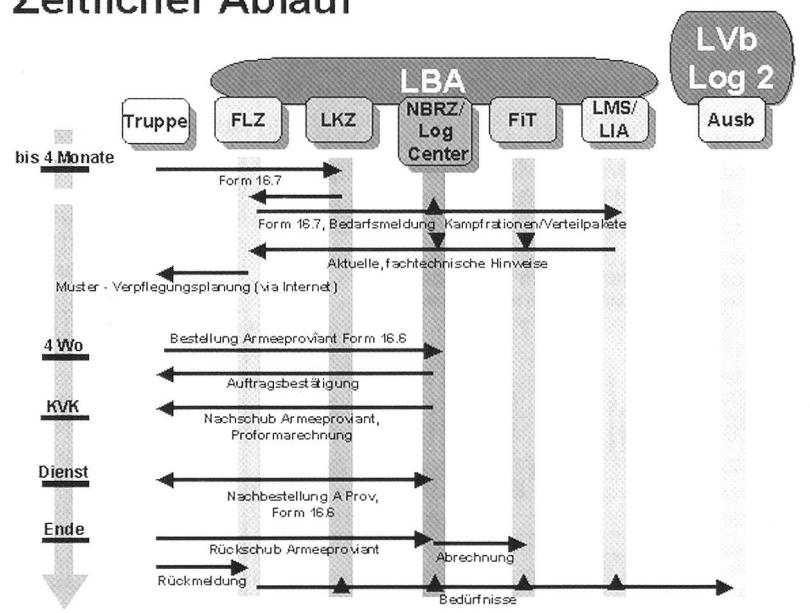
Warenvorrat

Entsorgung

Organische und anorganische Abfälle

In der Regel erfolgt die gesamte Auflösung des Truppenhaushaltes auf das Ende jeder Dienstleistung. Die Kosten für kaputtes oder fehlendes Inventar wie Essgeschirr, Trinkbecher, Besteck, Tablett usw. sind in Verpflegungszentren durch den Überschuss der Kioskkasse beziehungsweise ausserhalb von Verpflegungszentren durch den Überschuss der Kantinenkasse zu bezahlen. Zuweisbarer Schaden wird indessen persönlich belastet.

Zeitlicher Ablauf



Das überarbeitete Reglement ist die Grundlage für die einheitliche Planung, Führung und Organisation der Verpflegung aller Einheiten und Truppenkörper.

Für mehr Informationen

Logistikbasis der Armee (LBA), Logistik-Koordinationszentrum, Fachleitzentrum Verpflegung, Viktoriustrasse 85, 3003 Bern

0800 40 00 01 (Tel.)

0800 40 00 02 (Fax)

www.logistikbasis.ch
lba.lkz@vtg.admin.ch