Zeitschrift: Action : Zivilschutz, Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz = Protection civile, protection de la population, protection des biens culturels = Protezione civile, protezione della populazione, protezione dei beni culturali

Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband

Band: 53 (2006)

Heft: 3

Artikel: Zusammenarbeit mit der Armee bei der Ausbildung der Küchenchefs

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-370341

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

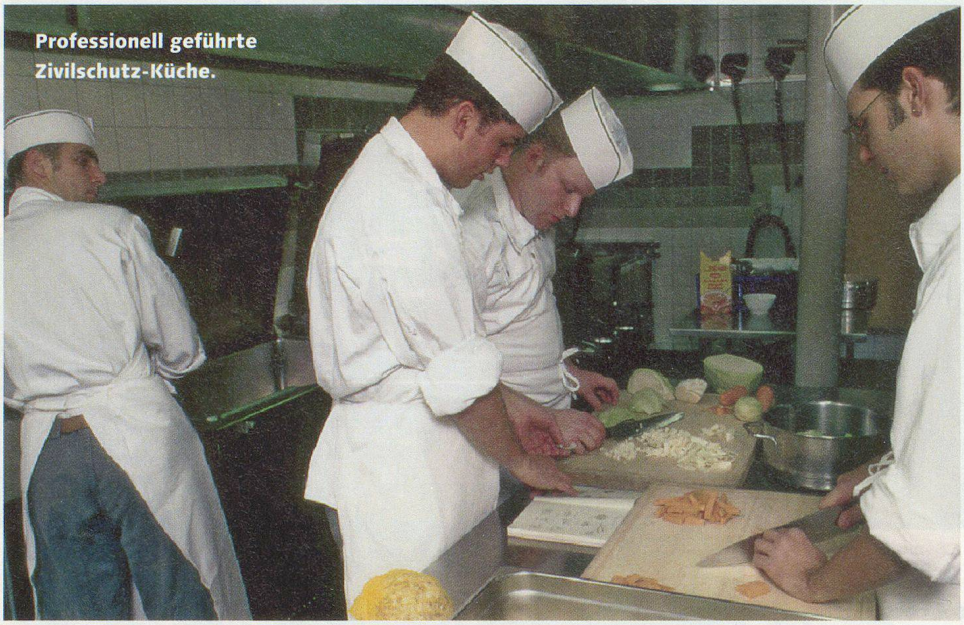
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.08.2025

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

ZIVILSCHUTZ-AUSBILDUNG

Zusammenarbeit mit der Armee bei der Ausbildung der Küchenchefs



Professionell geführte Zivilschutz-Küche.

FOTOS: VBS

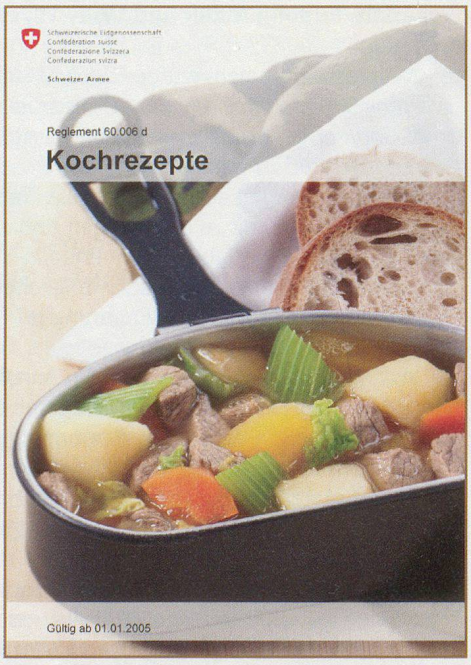
BABS. Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS bietet auf Wunsch der Kantone ab 2007 eine professionelle Ausbildung zum Zivilschutz-Küchenchef an. Dies in Zusammenarbeit mit dem Kommando Küchenchef Lehrgänge Thun.

Der Aufbau und Betrieb einer funktionierenden Grossküche im Schadengebiet wird immer mehr zu einer anspruchsvollen Kernaufgabe des Zivilschutzes. Erfahrungen im Rahmen der Unwetterereignisse 2005 belegen die hohe Bedeutung einer funktionierenden Verpflegung: Unterbrochene Verbindungen, zerstörte Infrastruktur, Stromausfall auf der einen Seite und eine grosse Anzahl hungriger Einsatzkräfte und Betroffene auf der anderen Seite führten zu einem ausserordentlichen Bedarf, welcher mit normalen zivilen Strukturen nicht mehr zu bewältigen war. In vielen Regionen wurde vom Zivilschutz erwartet, dass er für die Verpflegung sämtlicher Einsatzkräfte und weiterer zugewiesener Personengruppen (z.B. Evakuierte) aufkommen würde.

Profis am Werk

Eine Grossküche im Einsatzraum zu rekognoszieren, sie bedarfsgerecht einzurichten, die Verpflegung zu planen, mit Lieferanten zu verhandeln, ungelernte Personen anzuleiten, Unterstellte zu führen, den Küchenbetrieb sicherzustellen und allenfalls auch mit Behelfsmitteln zu kochen, sind die zentralen Herausforderungen des Küchenchefs im Einsatz. Dieser umfangreiche Aufgabenkatalog sowie die gestiegenen Hygiene- und Sicherheitsstandards im Verpflegungsbereich erfordern eine professionelle Arbeit in einer Gemeinschaftsküche des Zivilschutzes. Diesem Faktum ist einerseits bei der Auswahl der Schutzdienstpflichtigen und andererseits auch bei der Ausbildung zum Zivilschutz-Küchenchef Rechnung zu tragen.

Heute stehen dem Zivilschutz vor allem junge Köche mit wenig Berufs- und Führungserfahrung zur Verfügung – also primär Spezialisten in der Zubereitung von Speisen. In der Küchenchef-Ausbildung geht es darum, den jungen Profis die planerischen, organisatorischen und führungsrelevanten Kompetenzen zu vermitteln, damit diese eine Zivilschutz-Grossküche aufbauen und führen können.



Reglement Kochrezepte: Verpflegung nach neusten ernährungstechnischen Kenntnissen.

Synergien nutzen

Die Ausbildung der Zivilschutz-Küchenchefs liegt im Verantwortungsbereich der Kantone. Sie wurde zusammen mit zivilen und militärischen Fachleuten konzipiert und erarbeitet. Als Produkt besteht eine umfangreiche, fachlich fundierte Ausbildungsunterlage, welche bis Ende Jahr den Kantonen zur Verfügung stehen wird.

Auf Wunsch zahlreicher Kantone bietet der Bund nun selbst diese Kaderausbildung für Küchenchefs an. Die Zusammenarbeit mit dem Kommando Küchenchef Lehrgänge (Kdo Kü Chef LG) Thun macht Sinn: Thun besitzt eine hervorragende Ausbildungsinfrastruktur, bestausgewiesene und erfahrene Fachlehrer, welche zusammen mit spezialisierten Lehrpersonen des BABS die Ausbildung durchführen. Durch die Nutzung der Synergien mit der Armee kann den Kantonen ein kostengünstiges und qualitativ hoch stehendes Angebot unterbreitet werden, welches den heutigen Herausforderungen dieser verantwortungsvollen Kaderfunktion gerecht wird. □

Fachtagung Verpflegung in ausserordentlichen Lagen

BABS. Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz (BABS) wird am 25. Januar 2007 in Zusammenarbeit mit der Armee eine Fachtagung Verpflegung in Katastrophen- und Notlagen durchführen. Zentraler Inhalt wird die Zusammenarbeit von Armee und Zivilschutz im Verpflegungsbereich sein – insbesondere bezogen auf die ausserordentliche Lage. Zielpublikum sind Sachbearbeiter und Ausbildungsverantwortliche im Bereich des Zivilschutzes. Die Fachtagung steht aber auch weiteren interessierten Personen offen. Einladung und Programm werden den zuständigen kantonalen Stellen zugesandt.

Themen der Fachtagung: Verpflegung in der Armee XXI, Einsatz der mobilen Küche, Trinkwasseraufbereitung, Hygiene und Sicherheit in Schutzanlagen, Erfahrungsberichte Unwetter August 2005, Ausbildung im Verpflegungsbereich u.a.m.