

Zusammenarbeit mit der Armee bei der Ausbildung der Küchenchefs

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **53 (2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-370341>

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.

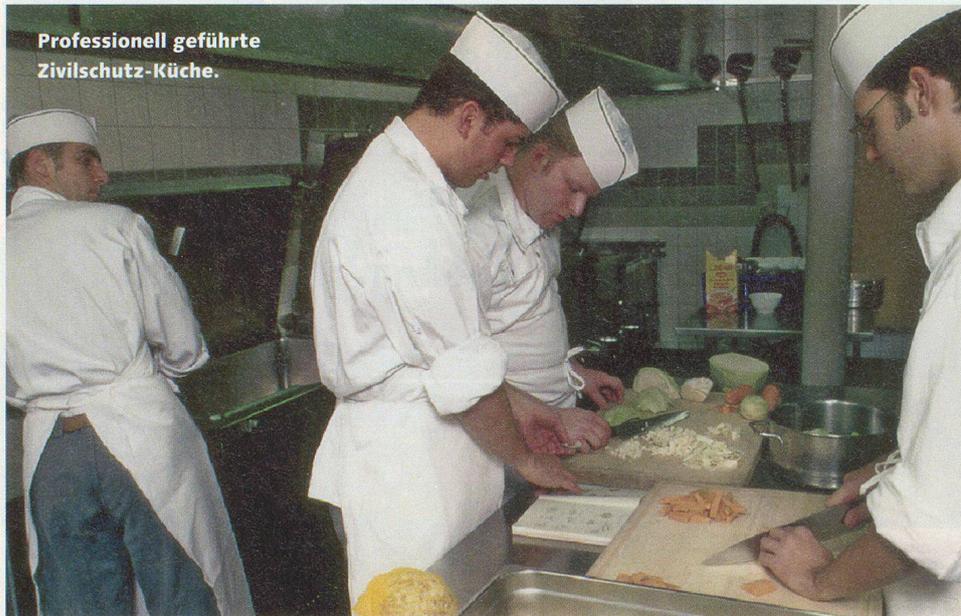
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

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 rekonstruieren, sie bedarfsgerecht einzurichten, die Verpflegung zu planen, mit Lieferanten zu verhandeln, ungelernete 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.

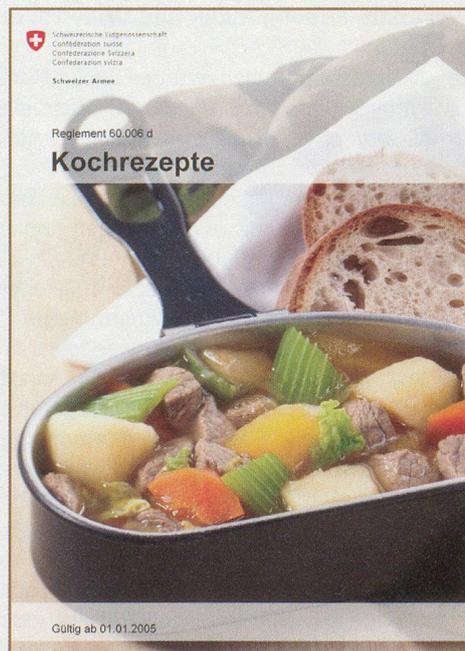
Heute stehen dem Zivilschutz vor allem junge Köche mit wenig Berufs- und Führungserfahrung zur Verfügung – also primär Spezialisten

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.

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. □



Reglement Kochrezepte: Verpflegung nach neuesten ernährungstechnischen Kenntnissen.

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 Verantwortliche 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.