

Der Truppenhaushalt

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **42 (1969)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.04.2024**

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.



Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

Erstellen eines Verpflegungsplanes

(2. Folge)

Grundlagen zur Gestaltung des Verpflegungsplanes

«Halt, Four Witzig, so schnell geht's auch wieder nicht — ein grosser Fehler beim Erstellen des Verpflegungsplanes: öfters werden die Grundsätze zu wenig respektiert. Es ist falsch, mit dem Aufstellen und Berechnen der Menus zu beginnen, ohne sich vorher gründlich die Anforderungen und Besonderheiten des bevorstehenden Dienstes zu überlegen.»

Also brauche ich vorerst die fachtechnischen Unterlagen und Reglemente, die Akten aus dem letzten Dienst und die entsprechenden Weisungen des OKK. Jetzt beginne ich mit dem Verpflegungsdienst I und zwar mit den Art. 41 und 42. Dort finde ich die wesentlichen Punkte notiert und mache mir darüber meine Gedanken und bringe zugleich, was mir wichtig scheint, zu Papier:

Ernährungsgewohnheit der Truppe. Zu 80 % ist meine Einheit aus Städtern zusammengesetzt. Das bedeutet für die einzelnen Mahlzeiten eine entsprechende Anpassung: zum *Frühstück* mehr Kaffee als Kakao, Käse allein ist nicht besonders gefragt. *Mittagessen:* es wird von der Mannschaft besonders Wert auf grosse Abwechslung gelegt — als Dessert sind Früchte sehr beliebt. *Nachessen:* auch hier spezielles Gewicht auf die Abwechslung, hörte ich doch letztesmal einige kritische Bemerkungen wegen der Häufung von Teigwaren — dabei hat sie der Küchenchef besonders gut zubereitet. Es scheinen nicht alle den gleichen Geschmack zu haben.

Art des Dienstes. Aha, ein ähnliches Arbeitsprogramm wie letztes Jahr, jedoch längere Manöver. Das heisst: die typischen Kochkistenmenüs auf die 2. Soldperiode verlegen und in der ersten Periode alle diejenigen Gerichte verpflegen, die vorteilhaft in stationären Kücheneinrichtungen hergestellt werden. Ein kleiner Aktivsaldo in der 1. SP ist nützlich und kommt den teureren Zwischenverpflegungen während den Manövern zu Gute.

Spezielles Augenmerk muss ich auf die starken Zwischenverpflegungen und die dazu geeigneten Artikel richten. — Wie sagte doch der Qm beim Abverdienen immer: «Four Witzig — witzig sein und zweckmässig verpflegen — der Arbeit der Truppe angepasst. Mehrteilige, mit etwas grösserem Aufwand zubereitete Menüs für stationäre Verhältnisse reservieren. In den Manövern hingegen: einfach, gut und genug — und niemand wird reklamieren!» Ein Vorteil, dass der Kp Kdt so frühzeitig das Arbeitsprogramm lieferte. Andernfalls hätte ich meine «Kochkistentage» wohl aufstellen und berechnen, aber nicht genau plazieren können.

Beim Aufstellen der Menüs werde ich dann das Arbeitsprogramm im Detail nochmals kontrollieren müssen. Wie ich sehe ist in der ersten Woche eine Nachtübung vorgesehen. Und in der zweiten Woche gar eine zweitägige Schiessübung mit Zeltbiwak — das kann ja schön werden!

Jahreszeit. Oktober, mit kühlen Nächten. Es wird wieder viel Tee brauchen auf den Arbeitsplätzen und in den Manövern. Also: genug Zucker bestellen. Mit dem Teekraut werde ich vorsichtig sein. So grosse Rückschübe will ich diesmal vermeiden. Da wir möglicherweise kaltes, regnerisches Wetter haben werden, müssen auch einige typische Wintermenüs vorgesehen werden.

Das heisst: Kalorien erhöhen — nahrhafter kochen. Gemäss der Gemüseanfalltabelle im Reglement Vpf Dienst I sind die meisten Suppen- und Lagergemüse günstig erhältlich. Gut so. Und wie mir der Gärtner in der Nachbarschaft gestern erklärte, wird es voraussichtlich sehr preiswerten Endiviensalat geben. Auch für die inländischen Früchte ist die Jahreszeit günstig.

Zulagen. Soeben habe ich mich noch telephonisch beim Qm erkundigt: Zulagen sind keine zu erwarten für die Manöverperiode. Also: besser rechnen — besser einkaufen — bessere Mengenermittlung und gute Restenverwertung in der Küche. Mit diesen Massnahmen ist es möglich, die manöverbedingten Mehrauslagen aufzufangen.

Standort der Truppe. Halt — doch nein — für eine Höhenzulage reicht es auch wieder nicht. In bezug auf die Menugestaltung gibt es in der 1. SP nichts spezielles zu berücksichtigen. Die Einkaufsmöglichkeiten im Unterkunftsort sind soweit in Ordnung.

Kochgelegenheiten. Vorteil: Die Küche ist zentral gelegen mit einer guten Zufahrtsmöglichkeit. Besondere Schwierigkeiten habe ich keine bemerkt — ausser dass das Reinigen und Einrichten viel Zeit in Anspruch nehmen wird. Darüber werde ich zu gegebener Zeit den Küchenchef orientieren müssen. Wie mir der Besitzer versicherte, sollen die Kochkessel gut funktionieren. Während der Schiessübung und in den Manövern wird die Verpflegung wie üblich in den Kochkisten zubereitet. Ich werde dafür besorgt sein, dass schon im KVK Reinbenzin zu Übungskochzwecken bereitstehen wird.

Dauer des Dienstes. Normaler WK à 20 Tage mit keinen sich daraus ergebenden besonderen Vor- und Nachteilen.

Bestand der Truppe. Dieser bleibt in gewohntem Rahmen, die Küche ist dafür gross und leistungsfähig genug. Bei den Bestellungen werde ich wahrscheinlich, die am Einrückungstag Entlassenen eingerechnet, mit durchschnittlich 100 Mann gemäss Normalmengen für den OKK-Proviant rechnen können.

Pflichtkonsum. Im nächsten WK will ich unbedingt dafür sorgen, dass auf keinen Fall wieder Konserventage entstehen. Mit dem Verbrauch werde ich schon zu Beginn des Dienstes im Rahmen des Möglichen beginnen.

*

Tatsächlich, es ist doch vorteilhaft, sich wieder mit den fachtechnischen Reglementen und Unterlagen in Ruhe vertraut zu machen — bevor mit dem Menuplan begonnen wird. Jetzt noch etwas im Kochrezeptbuch geblättert und dann bin ich wieder ein Stück näher dem neuen Verpflegungsplan.

Die Truppenbuchhaltung

Wir führen die in der letzten Nummer begonnene Publikation der General-Rechnung mit weiteren Rechnungsbelegen fort und bringen folgende Beispiele

- Rekognoszierungskompetenzen
- Kilometervergütung für private, nicht eingeschätzte Motorfahrzeuge (Form. 17.32)
- vordienstliche Telefongespräche (Form. 15.6)
- Entschädigung pro Einrücken mit Dienstmotorrad.

Die Reihe wird in der Februar- oder Märznummer weitergeführt.

Die Redaktion