

Termine

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **56 (1983)**

Heft 10

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

Diese Worte möchte ich in eine Auflistung von Gedanken und Anregungen respektive Erfahrungen umsetzen.

- Schon vom ersten Tag an des Abverdienens genaue Buchführung betreffend Termine usw.
- Ein eigenes genau geführtes Tagebuch über Mutationen, Essen von und bei, Detachierungen usw.
- Keine Angst vor den administrativen Arbeiten. Trotzdem: Ausnahmeköner in Schreibmaschineschreiben sind willkommen!
- Schon vor dem Abverdienen sich Gedanken machen über die Mannschaftsverpflegung und unbedingt einige Kenntnisse über Gemüse/Salate/Fleisch und Sonstiges mitbringen!
- Organisation ist nicht alles. Vieles kommt unverhofft und wird sicher einmal die Tagesplanung auf den Kopf stellen. Damit man dann aber nicht selbst den Kopf verliert und die Flinte ins Korn wirft, sind die kleineren Kaffee-Entspann-Pausen von Vorteil.
- Sobald die Mannschaft eingerückt ist, gilt es sofort die besten Schreibkräfte zu «rekrutieren», denn alles kann man wirklich nicht selbst machen.
- Flexibilität und Kreativität sind von grösster Wichtigkeit. Wenn einmal die Schreibmaschinen streiken sollten, so findet sich mit grösster Wahrscheinlichkeit ein Schreibmaschinenmechaniker in der Kompagnie. Für grafische Darstellungen eignen sich besonders Bauzeichner und Studenten in Richtung Kunst.
- Spediteure, kaufmännische Angestellte kommen mit Sicherheit auf das Kompagniebüro, aber erst nach vorheriger genauer Überprüfung der Fähigkeiten. Nicht als Kochgehilfe ausgehobene Köche, Metzger und Bäcker respektive Confiseure müssen unbedingt zum richtigen Zeitpunkt in die Küche kommandiert werden.
- Ein täglicher kurzer Gedankenaustausch mit den Fourieren der anderen Kompagnien lohnt sich unbedingt!
- Wenn jeder nach dem Prinzip «Frisch gewagt ist halb gewonnen» arbeitet, wird sicher nichts schiefgehen.

– *Besten Dank für Ihre Mitarbeit während der Fourierschule und für Ihr heutiges Interview. Für die verbleibenden vier Wochen Abverdienen, die militärische und berufliche Zukunft wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Befriedigung!*

Termine

15. – 16. Oktober	1. Nordwestschweizer Distanzmarsch	Ziel: Olten
16. Oktober	Krienser Waffenlauf	Kriens
22. Oktober	150 Jahre Schweiz. Offiziersgesellschaft	Fribourg
22. Oktober	Sommermannschaftswettkampf Ter Zo 2	Fischbach
29. Oktober	OVOG-Herbsttagung ¹	Thayngen
30. Oktober	Thuner Waffenlauf	Thun
5. – 6. November	25. Zentralschweizerischer Distanzmarsch	Ziel: Willisau
13. November	Frauenfelder Militärwettkampf	Frauenfeld
17. – 23. November	IGEHO ²	Basel
18. – 19. November	Zentralkurs SFV für Präsidenten + TL	Spiez

¹ OVOG-Herbsttagung vom Sa 29. 10. 83 in Thayngen
Kurzprogramm siehe Septembernummer!

² 10. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration