

Armee-Logistik-Ratgeber

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **80 (2007)**

Heft 1

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.

Weitere Infos über die Logistik können abgerufen werden auf:

www.logistikbasis.ch

ARMEE-LOGISTIK

Ratgeber

XII. Teil:

Verpflegung XXI von A-Z; ein Kurzeinstieg



Verpflegung XXI von A-Z

Die Logistikbasis der Armee, Fachleitzentrum Verpflegung, hat einen aufschlussreichen Flyer herausgegeben über die «Verpflegung XXI von A-Z».

Fotos: Logistikbasis der Armee (LBA), Fachleitzentrum Verpflegung

Gegenüber andern Armeen ist das Schweizer Militär in Sachen optimaler Verpflegung mehr als einen Schritt voraus. Werfen wir doch einmal einen Blick in dieses wahrlich beeindruckende und zweifellose Verpflegungssystem.

A wie Armeeproviant

Mit dem Armeeproviant werden haltbare Verpflegungsgüter wie Teigwaren, Tee etc. bezeichnet. Dieses Sortiment enthält ca. 70 Artikel. Das Einkaufen von grossen Mengen erlaubt bessere Preiskonditionen. Im Rahmen der Vorbereitungen für den bevorstehenden Dienst (FDT, Fortbildungsdienst der Truppe, oder Ausbildung, z.B. Rekrutenschule) wird der Armeeproviant zeitgerecht beantragt und mittels entsprechendem Bestellformular bestellt.

B wie Bedarfsverpflegung

Das Ziel der Bedarfsverpflegung ist, dem Auftrag sowie

den Grundbedürfnissen jedes AdA gerecht zu werden. Der *Fourier* hat den Auftrag, diese Rahmenbedingungen mittels des Verpflegungsplans zu berücksichtigen.

C wie Convenience Food

Bei Convenience Food handelt es sich um bearbeitete, kochbereite oder genussfertige Menüs und Menükomponenten, welche die Arbeitsabläufe wesentlich effizienter gestalten. Auf Convenience Food wird heute zurückgegriffen, um ein optimales Verhältnis zwischen Personal und *Finanzen* zu finden sowie dem Umweltrecht und der Lebensmittelgesetzgebung Rechnung zu tragen. Un-

tersuchungen haben gezeigt, dass bei der industriellen Verarbeitung von Nahrungsmitteln zu Convenience Food (z.B. beim Schockgefrieren) weder Vitamine noch Mineralien verloren gehen.

C wie Cuisine d'assemblage

Der grosse Vorteil der Cuisine d'assemblage (zusammengefügtes Küchensystem) ist die Normierung von A-Z.

Die einzelnen Küchenapparate und -elemente sind – wie in der zivilen Küche – aufeinander abgestimmt und erlauben so wirtschaftlichere Abläufe in personeller und finanzieller Hinsicht.



Die Speisen werden in den neuen Wärmebehältern und Kombidämpfern bereitgestellt.

F wie Fachleitzentrum Verpflegung

Das Fachleitzentrum Verpflegung (FLZ Vpf) bietet Beratung und Support bei Fragen betreffend Verpflegung in der Schweizer Armee an. Die Planung der *Bedarfsverpflegung* wird durch das Fachleitzentrum Verpflegung armeeweit gesteuert, unter anderem mittels vorgeschlagenen Verpflegungsplänen (Koordinaten siehe «I wie Informationen»).

F wie Finanzen

Der *Fourier* hat für jeden AdA pro Tag CHF 8.50 zur Verfügung. Darin inbegriffen sind das Frühstück, das Mittag- sowie das Abendessen. 60% dieses Betrages fliessen in den freien Einkauf vor Ort (Frischprodukte wie Gemüse, Früchte, Brot und Fleisch sowie Convenience Food), die restlichen 40% werden durch den so genannten *Armeeproviant* abgedeckt.

F wie Fourier (Einheits-)

Der Einheitsfourier kann vor dienstlich unter www.logistikbasis.ch einen vorgeschlagenen *Verpflegungsplan* herunterladen und ihn dem Auftrag sowie den Grundbedürfnissen der Angehörigen der Armee/der Truppe anpassen. Weiter verhandelt er auf der Basis von vorbereiteten Verträgen mit den Lieferanten für die sechzig Prozent freien Einkaufs über Lieferkonditionen und hält diese schriftlich fest. Last, not least ist der Einheitsfourier verantwortlich für den Einkauf von Frischprodukten und für die Speiseverteilung.

I wie Informationen zur neuen Truppenverpflegung

Einheitsfouriere, *Küchenchefs* und andere Interessierte finden hier Informationen:

– Reglement Kochrezepte 60.006 (Bestellmöglichkeit: siehe «K wie Kochbuch»)

Das FLZ Vpf bietet:

Das Fachleitzentrum Verpflegung (FLZ Vpf) bietet Beratung und Support bei Fragen betreffend der Verpflegung in der Armee an. Die Planung der *Bedarfsverpflegung* wird durch das Fachleitzentrum Verpflegung armeeweit gesteuert.

Das können Sie erwarten:

- Regelmässige Informationen rund um die Armeeverpflegung und neu eingeführtes Material;
- Saisonale und berechnete, sich nach den Leitsätzen des Truppenhaushaltes orientierende Verpflegungspläne zum Downloaden;
- Informatikunterstützte Bestellhilfe bei Armeeproviant für die Truppe;
- Aktuelle Weisungen im Zusammenhang mit der Verpflegungsplanung und Bestellung Armeeproviant für die Truppe;
- Aktuelle Formulare;
- Auskünfte im Bezug auf die Verpflegung in der Armee.

- www.logistikbasis.ch
- *Fachleitzentrum Verpflegung* (Iba.lkz@vtg.admin.ch)
- *Küchenchef-Lehrgang* (Telefon 033 228 32 10 oder Fax 033 228 49 09)

K wie Kampfration

Die neue Kampfration ist eine der Kost- und Verpflegungsformen. Dieses Paket wird bei Übungen ab 24 Stunden abgegeben, wenn die Verpflegung die Truppenküche nicht gewährleistet werden kann. Darin enthalten sind sechs Mahlzeiten (ein Frühstück, ein Mittagessen, ein Abendessen sowie drei *Zwischenverpflegungen* inklusive Getränke und zusätzlich benötigte *Non-Food-Artikel*).

Auswählen kann der AdA unter anderem zwischen Kaugummi, Nutella, Bretzeli, Leckerli, Erdnüsse, Dörrobst, Traubenzucker, Cappuccino und Punsch.

K wie Kochbuch

Das neue Kochbuch der Schweizer Armee präsentiert sich moderner und farbiger, und das nicht nur optisch. Neue Rezepte machen das Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und trendigen Gerichten, wie sie auch in zivilen Küchen gerne gegessen werden. Eine wichtige Neuerung ist die Anpassung an die heutigen zivilen Ernährungsgewohnheiten. Das neue Kochbuch wurde im Januar 2005 an die *Leiter der Verpflegungszentren* auf den Waffenplätzen, *Truppenköche*, *Küchenchefs*, *Fouriere*, *Quartiermeister*, *Truppenbuchhalter*, *Nachschuboffiziere* und an die *Lebensmittelhygieneinspektoren* der Armee verteilt.

Bestellmöglichkeit: verkauf.militaer@bbf.admin.ch

K wie Küchenchef

Der Küchenchef erfährt in allen Bereichen eine Erleichterung und Effizienzsteigerung der Arbeitsabläufe. In der mobilen Küche beispielsweise verfügt er dank *Cuisine d'assemblage* über heisses Wasser, was früher nicht möglich war. Alle Prozesse entsprechen «Gastrom» und damit einer zivilen Küche, von der Planung und der Beschaffung über die Lagerung und Zubereitung bis zur Verteilung und dem Rückschub. Trotz der modernen Gerätschaften sind Kreativität und Fantasie des Küchenchefs unerlässlich, um ein ansprechendes und schmackhaftes Menü zuzubereiten. Der *Verpflegungsplan* unterstützt ihn dabei.

L wie Lehrverband Logistik 2

Der LVb Log 2 im Heer gibt Auskunft zu ausbildungsrele-



Aufbau der mobilen Küche, basierend auf der Cuisine d'assemblage.

vanten Fragen (www.logistik-truppen.ch).

L wie Leiter Verpflegungszentrum

Der Leiter Verpflegungszentrum ist ein ziviler Angestellter. Bedingung für das Ausüben dieser Funktion ist eine erfolgreich abgeschlossene Lehre als Koch sowie fundierte Sozial- und Führungskompetenzen. Von Vorteil sind einschlägige Erfahrungen als Ausbilder (zum Beispiel von Lehrlingen) und eine militärische Ausbildung als *Küchenchef*. Seit Mitte 2005 sind 30 Zentrumsleiter in allen Teilen der Schweiz im Einsatz.

N wie «Neue Truppenverpflegung»

Gründe für die Reform der herkömmlichen Truppenverpflegung waren einerseits das veraltete Küchenmaterial sowie das Bestreben, die bestehenden Prozesse effizienter zu gestalten (Ziel: mit weniger Personal die gleiche Leistung erreichen und damit Kosten sparen). Die neue Truppenverpflegung steht weiter in Einklang mit der Lebensmittelgesetzgebung, dem Umweltrecht sowie mit der Gewässerschutzverordnung. Neu ist weiter: Im *Armeeproviand* sind ausschliesslich handelsüblich verpackte Produkte enthalten (z.B. Penne, Leckerli, Dörrobst etc.). Die modernen Küchenapparate (z.B. Kom-

bidämpfer) erlauben eine breitere Palette der Grundzubereitungsarten (braten, backen, gratinieren), und der *Pflichtkonsum* existiert seit 1.1.2005 nicht mehr. In Anlehnung an die zivile Küche sind weiter sogenannte *Convenience-Food*-Produkte hinzugekommen, und die heutigen modernen Essgewohnheiten wurden ebenfalls berücksichtigt.

N wie Non-Food-Artikel

Als Non-Food-Artikel werden Einweggeschirr und -besteck, Zahnstocher, Servietten, Erfrischungstücher und Ähnliches bezeichnet.

Teile davon sind in der neuen *Kampfration* enthalten. Aus Gründen der Hygiene stehen der Truppe während mehrtägigen Übungen zusätzliche Verteilpakete mit Einweggeschirr zur Verfügung.

P wie Parallelen zur zivilen Küche

Heute existieren in der Armeeverpflegung keine Unterschiede mehr zur zivilen Küche. Auch bei der *neuen Truppenverpflegung* gibt es z.B. fleischlose Alternativen, die in der zivilen Küche bekannten Produkte werden bei den gleichen Lieferanten eingekauft, und die Küchenapparate, welche ein militärischer *Küchenchef* verwendet, entsprechen einer zivilen Profiküche.

P wie Pflichtkonsum

Der Pflichtkonsum, wie er von früheren Zeiten bekannt ist, existiert seit 1.1.2005 nicht mehr. Der Grund dafür ist, dass die Armeereserven massiv reduziert wurden und mit dem normalen Gebrauch von Nahrungsmitteln eine Umwälzung der Vorräte gewährleistet ist. Bei eingelagerten Produkten, deren Verfalldatum bald erreicht ist, kann der Konsum trotz allem angeordnet werden.

Q wie Quartiermeister

Der Quartiermeister regelt den Truppenhaushalt auf Stufe Bataillon oder Abteilung. Er ist für die Fortbildung der *Fouriere*, *Küchenchefs* und *Truppenköche* im Fachbereich der Verpflegung verantwortlich. Im Weiteren ist er für die Hygienekontrollen zuständig.

T wie Truppenkoch

Pro 50 AdA wird der Küchen-equipe ein Truppenkoch zugeteilt. Unter der Führung des *Küchenchefs* bereitet diese Equipe die *Bedarfsverpflegung* zu.

V wie Verpflegungsplan

Der Verpflegungsplan wird durch das *Fachleitzentrum Verpflegung* für jeweils vier Wochen berechnet und als Vorschlag erstellt (siehe www.logistikbasis.ch/Logistikplanung und -führung). Der *Fourier* passt diesen dem Arbeitsprogramm der Truppe, der Dauer und Art des Dienstes und dem Standort, der Saison und der Witterung sowie den regionalen Befindlichkeiten an. Pro Tag wird mit mindestens 3000 kcal gerechnet. Der Verpflegungsplan ist für total 100 AdA berechnet und basiert auf Gerichten aus dem neuen Kochbuch.

V wie Verpflegungszentrum

Im Gegensatz zu früher kann sich heute jeder besoldete AdA

auf einem x-beliebigen Waffenplatz und damit in jedem Verpflegungszentrum verpflegen. Mit diesen Zentren wurde die bestehende Infrastruktur im Bereich der Lagerung, Zubereitung und Verteilung zusammengeführt. In der Regel steht der Betrieb der Verpflegungszentren unter der Leitung eines *Leiters Verpflegungszentrum*.

V wie Vorteile für die Truppe im Felde

Für die Truppe im Felde bedeutet die *neue Truppenverpflegung* in erster Linie warmes Essen bis zum letzten AdA, was durch die neuen Wärmebehälter ermöglicht wird. Die Truppe profitiert weiter von einem breiten Menüangebot, welches der Tätigkeit draussen angepasst ist.

W wie Wirtschaftlichkeit

«*Neue Truppenverpflegung*» bedeutet auch eine Einsparung an Kosten, beispielsweise im Bereich der *Verpflegungszentren* (Zentralisierung der Ressourcen). Die Wahl der Lieferanten wird liberaler gehandhabt, damit hat der Markt einen gewissen Handlungsspielraum. Weitere Kosten konnten mit der Entflechtung von ziviler Restauration Waffenplatz und Verpflegungszentrum eingespart werden. Heute kocht ein *Truppenkoch* in einer Militärküche für 50 AdA, während er dies früher für 30 tat.

Z wie Zwischenverpflegung

An der Zwischenverpflegung wurde festgehalten, sie wurde lediglich umbenannt in «Snack» (Znüni oder Zvieri). Täglich steht den AdA zudem ein Früchtekorb zur Verfügung.

Quelle: LBA, Fachleitzentrum Verpflegung, Viktoriastrasse 85, 3003 Bern. Weitere Exemplare können unter lba.vtg.admin.ch bezogen werden.