



R wie Rezeptbuch

Das Kochbuch der Schweizer Armee präsentiert sich modern und farbig, und das nicht nur optisch. Die Rezepte machen das Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und trendigen Gerichten, wie sie auch in Haushalt und Gastronomie gerne gegessen werden. 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@bbl.admin.ch

S wie Saisonal und Regional

Heutzutage können sämtliche Produkte im Ganzjahres-Rhythmus beschafft werden. Der saisonalen und regionalen Herkunft (Produktion) der Produkte wird, wenn immer möglich, der Vorrang gegeben. Die Vorteile eines saisonalen und regionalen Einkaufes sind: nährstoffreicher, weniger Transporte, günstig und weniger Verpackung.

T wie Truppenkoch

Der Truppenkoch ist verantwortlich für die selbständige Zubereitung der Bedarfsverpflegung für bis zu 50 Personen. Er besteht während der Grundausbildung einen Fachkurs am Küchenchefelehrgang in Thun. Vom Einsatz des Truppenkoches und seiner Einstellung

hängt es ab, dass die Angehörigen der Armee gut, gesund und ausreichend ernährt ihre Aufgaben erfüllen können.

V wie Verpflegungszentrum

Um den Auftrag der Bedarfsverpflegung auf Waffenplätzen optimal zu lösen, wurde die Verpflegungszubereitung auf Stufe Einheit aufgegeben. Sämtliche Örtlichkeiten der Verpflegungszubereitung und Konsumation auf einem Waffenplatz wurden zu einem Verpflegungszentrum zusammengeführt. Aufgrund der Grösse eines Verpflegungszentrums und dem damit verbundenen Verpflegungsauftrags, steht den «Verpflegungs-Funktionären» für die Anleitung und Betreuung ein ziviler Leiter Verpflegungszentrum zur Verfügung. Der Leiter Verpflegungszentrum steuert und überwacht das Geschehen im Verpflegungszentrum.

Z wie Zwischenverpflegung

Der als weithin bekannte Zwipf wurde in Snack umbenannt. Der Snack besteht aus einem Getränk und wird mit einem bis zwei Lebensmittel ergänzt. In jedem Fall steht der Truppe ein abwechslungsreicher Früchtekorb zur Verfügung

Impressum

Herausgeber:
Logistikbasis der Armee
Viktoriastrasse 85
3003 Bern
lba.verpflegung@vtg.admin.ch
www.armee.ch/verpflegung

Layout:
Zentrum elektronische Medien ZEM

85.006 d 06.2008

Weitere Exemplare können unter
lba.verpflegung@vtg.admin.ch bezogen werden!

Verpflegung in der Armee



A wie Armeeproviant

Als Armeeproviant wird das Sortiment an haltbaren Lebensmitteln wie Teigwaren, Tee, Schokolade usw. und Non-Food Artikel wie Servietten und Frischhaltefolie bezeichnet. Dieses Sortiment enthält ca. 70 Artikel und wird durch die Logistikbasis der Armee (LBA) bewirtschaftet. In Rahmen der Vorbereitungen für den bevorstehenden Dienst, wird der Armeeproviant durch die Truppe bestellt und durch die LBA an den Dienort geliefert.

B wie Bedarfsverpflegung

Die Truppe erhält jederzeit eine der Lage, dem Auftrag und den Grundbedürfnissen angepasste Kostform. Diese wird als Bedarfsverpflegung bezeichnet und ist mit der zivilen Gemeinschaftsverpflegung vergleichbar.

C wie Convenience Food

Convenience bedeutet Erleichterung. Man versteht darunter Produkte, bei welchen die Dienstleitungen, wie waschen, rüsten, schälen, schneiden, kochen, würzen und konservieren eingekauft werden. Dies entlastet die Küchenequipen von zeitlich aufwendiger Arbeit und schafft dadurch Freiräume für eine hygienische und kreative Arbeitsweise. Bei der Beschaffung müssen die Finanzen, die personellen Mittel sowie das angestrebte Resultat übereinstimmen.

E wie Einheitsfourier

Der Fourier trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung im Auftrag des Einheitskommandanten: Planung der Bedarfsverpflegung, Beschaffung von Armeeproviant und Frischprodukten, Speiseverteilung und den Rückschub. Der Fourier wird dabei von der Küchenequipie unterstützt.

F wie Finanzen

Der (Einheits-) Fourier hat für jeden AdA pro Tag CHF 8.50 zur Verfügung. Darin inbegriffen sind das Frühstück, das Mittag- sowie das Abendessen. 70% dieses Betrages fliessen in den freien Einkauf vor Ort (Frischprodukte wie Gemüse, Früchte, Brot und Fleisch sowie Convenience Food), die restlichen 30% werden durch den sogenannten Armeeproviant abgedeckt.

G wie Gamelle

Die Gamelle wird in der Schweizer Armee seit 1898 als Ess- und Kochgeschirr eingesetzt. Sie besteht aus einem ovalen Topf mit einem Einsatz sowie einem Deckel. Einsatz und Deckel können zu einem zweiteiligen Geschirr verbunden werden. Weiter gehören zur Gamelle ein Löffel und eine Gabel. Die goldene Gamelle «la gamelle d'or» wird seit 2007 jährlich dem besten Verpflegungszentrum des Heeres oder der Luftwaffe durch den Kommandanten der entsprechenden Teilstreitkraft verliehen.

H wie Hygiene

Unter dem Begriff Hygiene sind sämtliche Massnahmen vereint, die zur Erhaltung der Gesundheit beitragen. Sie stützt sich voll und ganz auf die zivile Lebensmittelgesetzgebung und regelt die Besonderheiten im militärischen Alltag. Die Hygiene wird mittels einer Selbstkontrolle durchgesetzt, welche einfach anzuwenden jedoch nicht minder wirkungsvoll ist.

I wie Informationen

Einheitsfouriere, Küchenchefs und andere Interessierte finden hier weitere Informationen:

- www.armee.ch/verpflegung
Neuerungen und allgemeine Infos zur Verpflegung
- lba.verpflegung@vtg.admin.ch
Hotline Bereich Verpflegung
- www.logistikbasis.ch
Link zum Truppenrechnungswesen
- Kommando Küchencheflehrgang
Kaserne
CH-3609 Thun
Tel +41 (0)33 228 32 10
Fragen im Bereich der Ausbildung

J wie Johnny

Ein Relikt aus der Armee 61 und der weiter entwickelten Kampfportionen A – D sind die Dosenmenüs, im Mili-

tärjargon als Johnnys bezeichnet. Heute darf man nicht vergessen, dass mit der Einführung der Dosenmenüs Ende der 70er Jahren neues Leben in die eher trockene und chemische Kampfverpflegung gekommen ist. Aus Ragout mit Trockenreis, Zubereitung nur im Wasserbad (Gamelle mit Notkocher 71), sind heute recht schmackhafte Eintopfgerichte geworden. Unverändert geblieben aus dieser Zeit ist der Individualkochherd des einzelnen Soldaten, der Notkocher 71.

K wie Küchenchef

Der Küchenchef trägt die Verantwortung für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung. Der rekrutierte Truppenkoch durchläuft nach erhaltenem Vorschlag eine siebenwöchige Ausbildung am Küchencheflehrgang in Thun. Während des Lehrganges wird der Küchenchefanwärter im Bereich Führung und Ausbildung seiner Equipe geschult. Nach der Ausbildung ist der Küchenchef befähigt, den Fourier in allen Prozessen der Verpflegung fachtechnisch zu unterstützen.

Guten Küchenchefanwärttern wird die Möglichkeit geboten, den Ausweis für Berufsbildungsverantwortliche (ehem. Lehrmeisterkurs) zu erlangen.

L wie Lernende (Koch/Köchin)

Seit dem 1. August 2007 läuft beim Heer das Projekt Kochlehre bei der Armee. Jugendliche beider Geschlech-

ter haben die Möglichkeit, sich während einer wöchigen Schnupperlehre in einem Verpflegungszentrum als Kochlernender anzubieten. Als Lehrmeister agieren ausgewählte Leiter Verpflegungszentrum mit entsprechend ausgebildeten, abverdienenden Küchenchef. Im August 2008 wird entschieden, wie viele Koch-Lehrstellen ab 2009 armeeweit angeboten werden können.

M wie Mobiles Verpflegungssystem

Das Mobile Verpflegungssystem (MVS) wird eingesetzt bei fehlender oder ungenügender Kücheninfrastruktur, als Ergänzung der vorhandenen Kücheninfrastruktur, bei Katastrophen, bei subsidiären Einsätzen im In- und Ausland. Bei der Truppe kommt es zum Einsatz auf Stufe Kompanie bis Bataillon. Das MVS besteht aus der Mobilien Küche und einem Wechselabrollbehälter (WABRB) welcher als Lager für Material, haltbare Lebensmittel und Wasser dient.

N wie Nährwert

Eine gute, genügende und gesunde Verpflegung wird von der Truppe erwartet. Die Bedeutung des Essens und des Trinkens bezüglich Motivation, Leistungsfähigkeit und Gesunderhaltung darf niemals unterschätzt werden. Sämtliche Rezepte des Kochrezeptbuches entsprechen den Grundsätzen einer zeitgemässen Ernährungslehre. Eine abwechslungsreiche Verpflegungsplanung garantiert

eine täglich optimale Zufuhr sämtlicher Nährstoffe. Dies ist umso wichtiger, da der Energiebedarf je nach Tätigkeit zwischen 3000 und 4500 kcal pro Tag liegen kann.

O wie Ortslieferanten

Der freie Einkauf bildet die Regel. Die zu beschaffenden Produkte werden grundsätzlich bei lokalen Lieferanten (Produzenten, Detaillisten und Grossisten), am Unterkunftsart oder in der nächsten Umgebung bezogen. Finanzen

P wie Parallelen zur zivilen Küche

Die Prozesse der Armeeverpflegung entsprechen denen einer zivilen Küche, von der Planung und der Beschaffung über die Lagerung und Zubereitung bis zur Verteilung und dem Rückschub. Dies wird durch den Einsatz von «Gastronorm» und modernen Geräten, welche den Standards der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen, unterstützt.

Q wie Quartiermeister

Der Quartiermeister trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung auf Stufe Bataillon oder Abteilung. Er ist für die Fortbildung der Fouriere, Küchenchefs und Truppenköche im Fachdienst verantwortlich. Im Weiteren ist er für die Hygienekontrollen zuständig.