

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 84 (2011)

**Heft:** 10

## Titelseiten

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

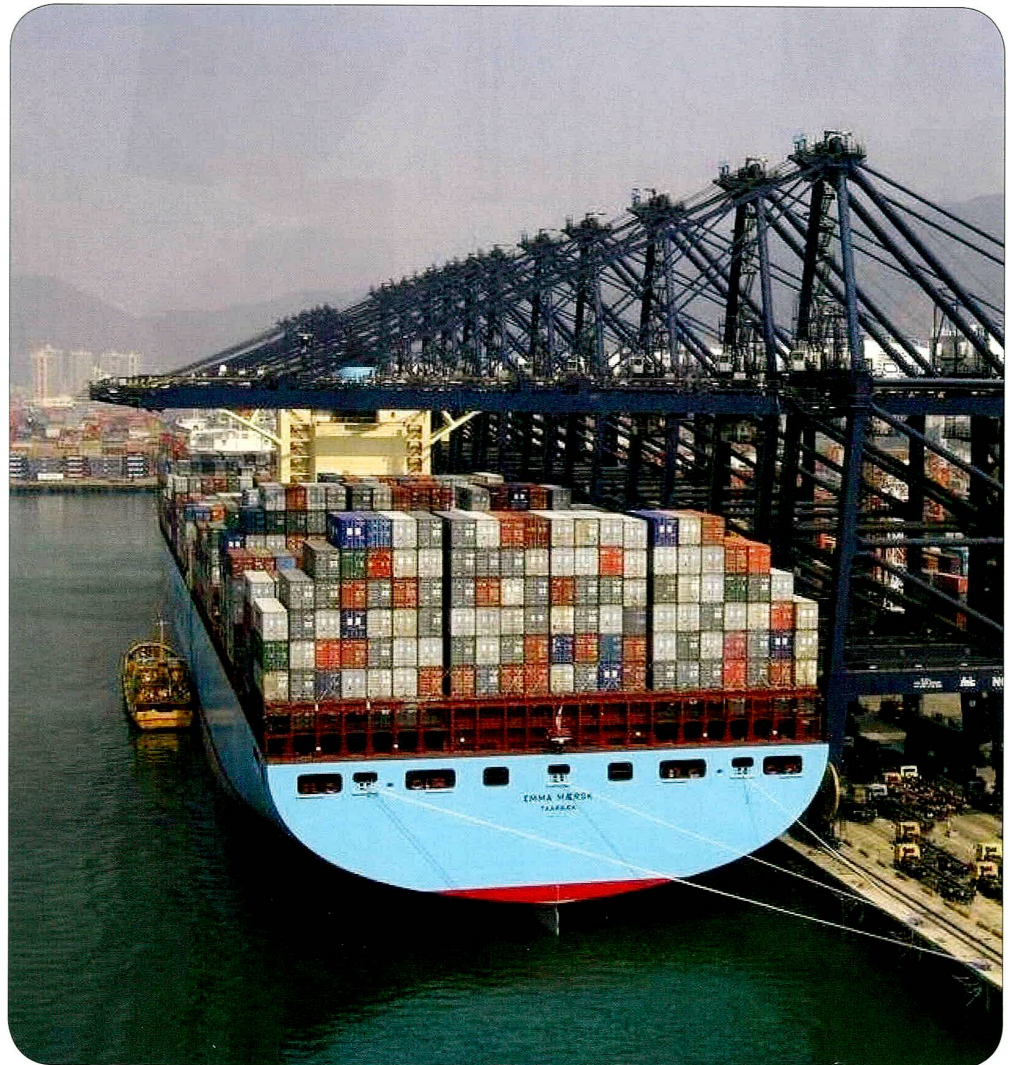


Oktober 2011 ■ Nr. 10 ■ 84. Jahrgang ■ Fr. 3.80

www.armee-logistik.ch ■ redaktion@armee-logistik.ch

# ARMEE-LOGISTIK

Unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker ■ Organo indipendente per logistica ■ Organ independenta per logistichers ■ Organe indépendant pour les logisticiens ■



› Beförderungen im Offizierskorps

› Die Finnisch-Schweizerische Freundschaft

# Verpflegung in der Armee



Schweizer Armee  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederaziun Svizra

## R wie Rezeptbuch

Das Kochbuch der Schweizer Armee präsentiert sich modern und leicht, und das nicht nur optisch. Die Rezepte wurden als Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und modernen Gerichten, wie sie auch in Haushalten und Gastronomie gerne gegessen werden. Das neue Kochbuch wurde im Januar 2005 an die Leiter der Verpflegungszentren auf den Wallisplätzen, Tuppenküche, Kücheneinheiten, Touren, Quarantennestützpunkte, Buchhalter, Nachschuboffiziere und an die Lebensmittelhygieneinspektoren der Armee verteilt. Bestmögliche Verkaufsmöglichkeiten sind ab dem 1. August 2007 im Internet zu kaufen.

## S wie Saisonal und Regional

Als Armeepräparat können sämtliche Produkte im Ganzerhythmus beschafft werden. Bei saisonalen und regionalen Heurkum (Produktion) der Produkte wird, wenn

immer möglich, der Verzehr gegeben. Die Verordnungen des Verpflegungszentrums sind ebenfalls in der Verpflegungszentrale zu finden. Die Verpflegungszentrale ist zuständig für die Beschaffung und den Transport der Lebensmittel, die Zubereitung der Mahlzeiten und die Verteilung der Mahlzeiten an die Soldaten.

## T wie Tuppenküche

Der Tuppenküche ist verantwortlich für die selbstständige Zubereitung der Bedarfsverpflegung für bis zu 50 Personen. Er besteht während der Grundausbildung einen Fachkurs am Kücheneinheit in Thun. Vom Einsatz des Tuppenküches und seiner Erstellung 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 Wallisplätzen optimal zu lösen, wurden die Verpflegungszentren auf Stufe Einheit aufgegeben. Sämtliche Offizierstellen der

Verpflegungszentrale und Konsumation auf einem Wehrdienst zu werden, zu einem Verpflegungszentrum zusammengeführt. Aufgrund der Größe eines Verpflegungszentrums und dem damit verbundenen Verpflegungsauftrag, stellt den Verpflegungszentren für die Ausrüstung und Betreuung zentraler Verpflegungszentren zur Verfügung. Der Leiter Verpflegungszentrum steuert und überwacht das Geschehen im Verpflegungszentrum.

## Z wie Zwischenverpflegung

Die als weitaufbewahrungsfähig bezeichneten Zwischenverpflegung wird mit einem bis zwei Lebensmittel ergänzt. In jedem Fall stellt der Truppe ein abwechslungsreicher Frühstückkorb zur Verfügung.

## A wie Armeeproviant

Als Armeeproviant wird das Sortiment an halbfertigen Lebensmitteln wie Teigwaren, Reis, 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 Dienstort 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 Herstellung, wie waschen, rösten, schälen, schneiden, kochen, wärmen und konservieren entfällt. Diese entlastet die Kücheneinheiten von zeitlich aufwendiger Arbeit und schafft dadurch Freiräume für eine hygienische und kreative Arbeitweise. Bei der Beschaffung müssen die in Massen, die per se für den Einsatz geeignet sind, als geeignete Mittel sowie das angestrebte Resultat überprüfbar sein.

## E wie Einheitsfournier

Der Fournier trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung im Auftrag des Einheitskommandanten. Planung der Bedarfsverpflegung, Beschaffung von Armeeproviant und Frischprodukten, Spesenverwaltung und den Rückschub. Der Fournier wird dabei von der Kücheneinheit unterstützt.

## F wie Finanzen

Der Einheitsfournier hat für jeden ADA pro Tag CHF 8.50 zur Verfügung. Darin begriffen 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 Essensbehälter eingesetzt. Sie besteht aus einem ovalen Deckel mit einem Einsatz sowie einem Deckel Einsatz und werden. Weiter gehören zur Gamelle ein Löffel und eine Gabel. Die goldene Gamelle «Gamelle d'Or» wird seit 2007 jährlich dem besten Verpflegungszentrum des Heeres oder der Luftwaffe durch den Kommandanten der entsprechenden Feldtruppe verliehen.

## H wie Hygiene

Unter dem Begriff Hygiene sind sämtliche Massnahmen gemeint, die zur Erhaltung der Gesundheit beitragen. Sie stützt sich voll und ganz auf die zivile Lebensmittelgesetzgebung und regelt die Beschreibungen in militärischen Alltag. Die Hygiene wird mittels einer Selbstkontrolle durchgeführt, welche einfach anzuwenden jedoch nicht minder wirksam ist.

## I wie Informationen

Einheitskücheneinheiten, Kücheneinheiten und andere Interessierte finden hier weitere Informationen:

- [www.armee.ch/verpflegung](http://www.armee.ch/verpflegung)
- [iba.verpflegung@vrg.admin.ch](mailto:iba.verpflegung@vrg.admin.ch)

## J wie Johnny

Ein Blick aus der Armee ist und der weiter entwickelten Kampfformation A – D sind die Dosiments, im Militärkochen bei der Armee, Jagdrechtlicher beider Geschlechter.

Waldjäger als Johnny bezeichnet. Heute darf man nicht vergessen, dass mit der Einführung der Dosiments, Ende der 70er Jahre neues Leben in die eher trockene und chemische Kampferverpflegung gekommen ist. Aus Bagout mit Trockenreis, Zübereitung nur im Wasserbad (Gamelle mit Nockerl 71), sind heute recht schmackhafte Eintöpfe geworden. Unvergleichbar geblieben an dieser Zeit ist der Individualkochen des einzelnen Soldaten, der Nockerl 71.

## K wie Kücheneinheit

Der Kücheneinheit trägt die Verantwortung für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung. Der restaurierte Tuppenküche durchführt nach erhaltenem Vorschlag eine siebenwöchige Ausbildung am Kücheneinheit in Thun. Während der Ausbildung wird der Kücheneinheit im Bereich der Führung und Ausbildung seiner Equipe geschult. Nach der Ausbildung ist der Kücheneinheit beauftragt, den Fournier allein Prozessen der Verpflegung sachtechnisch zu unterstützen. Guten Kücheneinheiten wird die Möglichkeit gegeben, den Ausweis für Berufsbildungsverantwortliche (ehemalige Lehramtskurse) zu erlangen.

## L wie Lernende (Koch/Kochin)

Seit dem 1. August 2007 läuft beim Heer das Projekt Kuchel bei der Armee, Jagdrechtlicher beider Geschlechter. Kuchel bei der Armee, Jagdrechtlicher beider Geschlechter.

to haben die Möglichkeit, sich während einer vorläufigen Schichtperiode in einem Verpflegungszentrum als Kochkollaborateur anzubieten. Als Lehrlinge arbeiten ausgebildeten, abwechslungsreichen Kücheneinheiten im August 2008 wird entschieden, wie viele Kochkollaborateure 2009 anzuwerben 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 subnormalen Einsätzen im In- und Ausland. Bei der Truppe kommt es zum Einsatz auf Stufe Kompanie bis Battalion. Das MVS besteht aus der Mobilen Küche und einem Weichschallbehälter (WABR) welcher als Lager für Material, halbbare Lebensmittel und Wasser dient.

## N wie Nährwert

Eine gute, gesunde und gesunde Verpflegung wird von der Truppe erwartet. Die Bedeutung des Essens und des Trinkens bezüglich Motivation, Leistungsfähigkeit und Gesundheit darf niemals unterschätzt werden. Sämtliche Rezepte des Kochbuches 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 5500 Kcal pro Tag liegen kann.

## O wie Ortslieferanten

Bei freier Einkauf bildet die Regel. Die zu beschaffenden Produkte werden grundsätzlich bei lokalen Lieferanten (Produzenten, Detailisten und Grossisten), am Unter- und Mittelsort 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.

Das MVS besteht aus der Mobilen Küche und einem Weichschallbehälter (WABR) welcher als Lager für Material, halbbare Lebensmittel und Wasser dient.

## Q wie Quartiermeister

Der Quartiermeister trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung auf Stufe Battalion oder Abteilung. Er ist für die Fortbildung der Fournier, Kücheneinheiten und Tuppenküche im höchsten Verantwortung. Im Weiteren ist er für die Hygienekontrollen zuständig.

