

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 90 (2017)

Heft: 2

Rubrik: Logistikbasis der Armee

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: 16.02.2025

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

Verpflegung in der Armee

Das Projekt Verpflegung ist eine Auslegeordnung der Verpflegung in der Armee. Mitte Juli 2016 wurde anlässlich des Armeeführungsseminars folgender Antrag des Projektleiters Weiterausbildung der Armee (WEA) bewilligt:

Die LBA erarbeitet ein Gesamtkonzept «Verpflegung in der Armee» unter Berücksichtigung von Einsätzen und Ausbildung.

Im Projektauftrag sollen dabei folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- Belegung und Auslastung aller einzelnen Verpflegungszentren und aller anderweitigen Verpflegungseinrichtungen
- Anzahl Full Time Equivalent für den Bereich Verpflegung
- Einrückungskontingente Rekruten und Kader
- Nachwuchsbedarf Armee an «hellgrünen Funktionären» Rekruten > Kader
- Bauliche Veränderungen gemäss Stationierungskonzept
- Effektivität und Effizienz.

Allgemeines

Der Projektumfang Verpflegung ist vom Leistungsprofil der Armee abgeleitet und dabei wird die Verpflegung in normaler, besonderer und ausserordentlicher Lage betrachtet sowie die entsprechende Anpassung daran. Unter dem Begriff Verpflegung finden sich folgende Parameter: Ernährung, Nutzer, Produkte/Verfügbarkeit, Verpflegungsbestellung, Trinkwasserversorgung, Verpflegungskredit, Verpflegungszubereitung, Schichtbetrieb, Systeme, Verpflegungsaufnahme, Verpflegungsausgabe und Verpflegungstage.

Die Globalziele des Projektes Verpflegung sind wie folgt umschrieben:

- Der Start der WEA am 1.1.2018 ist im Bereich Truppenunterstützung (Verpflegung, Unterkunft (Infra) und Rechnungswesen) personell, materiell und infrastrukturell sichergestellt;



- Das Gesamtkonzept «Verpflegung in der Armee» schafft Grundlagen für die Führung und Umsetzung sowie die Weiterentwicklung der Verpflegung in allen Lagen.

Die Zeitplanung präsentiert sich wie folgt:

- Initialisierung, Genehmigung Projektauftrag, Kick-off, Konzeption und Genehmigung Grundlagen vom Juli bis Dezember 2016
- Genehmigung Konzeption 1. Priorität März 2017 und Genehmigung Gesamtkonzeption September 2017
- Realisierung Oktober bis Dezember 2017

Bezüglich Doktrin wird folgendes definiert:

Für die operationelle Fähigkeit «Die Verpflegung der eingesetzten Truppen sicherstellen» wird ausser für die Aufgabe «Verteidigung» mit Teilbefähigung, für alle anderen Aufgaben der Armee ein voller Befähigungsgrad und eine zeitliche Priorisierung bis 2016 angestrebt.

Die Ausprägungen für die Vollbefähigung lauten wie folgt:

- Auf Stufe Einsatzbrigade / Truppenkörper mit eigenen Bataillonsküchen die Einsatzkräfte mit benötigten Verpflegungsrationen (haltbar / nicht haltbar) der Nachschubklasse I sowie der Aufbereitung von Trinkwasser bedarfsorientiert nach dem situationsabhängigen Versorgungsprinzip ab stationären oder mobilen Küchen unterstützen.



- Auf Stufe Einheit mit Einheitsküchen die Einsatzkräfte mit benötigten Verpflegungsrationen (haltbar / nicht haltbar) der Nachschubklasse I sowie der
- Aufbereitung von Trinkwasser bedarfsorientiert nach dem situationsabhängigen
- Versorgungsprinzip ab stationären oder mobilen Küchen unterstützen.

Das Projekt besteht aus fünf Arbeitspaketen: Grundlagen, Verpflegungswesen, Rechnungswesen, Infra / Unterkunftswesen und Ausbildung.

Grundlagen

Unter den Grundlagen werden die Doktrin, die Anordnungen / Reglemente, das Personelle und das Hygienekonzept erwähnt.

Die personelle Situation der Miliz bezüglich Truppenkoch und Küchenchef kann wie folgt charakterisiert werden: Die Lehrabschlüsse von Köchen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis sind tendenziell stark abnehmend und belaufen sich zur Zeit pro Jahr auf 1700. Davon sind 50% weiblich (850) und 25% nicht dienstpflchtig, da nicht Schweizer (425). Es verbleiben total 425 Dienstpflchtige. Daraus resultiert ein jährlicher Fehlbestand von 150–200 AdA, d.h. der Bedarf der Armee kann nicht mehr gedeckt werden.

Ein Problem ergibt sich auch im Grundausbildungsdienst, da zum Teil in der Allgemeinen Grundausbildung die Küchenchefs nicht zur Verfügung stehen





Bei Personalknappheit kann beispielsweise die Grundzuteilung angepasst werden.

Bei einem Einheitsbestand bis 150 AdA besteht die minimale Basisequipe aus einem Küchenchef, zwei Truppenköchen und einem Küchenlogistiker.

Bei einem Einheitsbestand bis 225 AdA sind ein Küchenchef, drei Truppenköche (pro 75 AdA + 1 Truppenkoch) und ein Küchenlogistiker vorgesehen.

Bei einem Einheitsbestand bis 300 AdA sind ein Küchenchef, vier Truppenköche (pro 75 AdA + 1 Truppenkoch) und zwei Küchenlogistiker (pro 150 AdA + 1 Küchenlogistiker) vorgesehen.

Gemäss Einschätzung WEA werden für die Funktionen Küchenchef, Truppenkoch und Küchenlogistiker die Ist-Bestände an die kleineren Soll-Bestände angepasst werden müssen, was total eine Reduktion von rund 650 AdA beinhaltet.

Als neue Funktion ist der Küchenlogistiker vorgesehen, ein Allrounder, welcher den Küchenchef unterstützt und entlastet. Er soll bei Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe und Rückführung eingesetzt werden.



Verpflegungswesen

Unter der Verpflegung werden die Mobilmachung, der Einsatz, die Rückführung, die Systeme, der Armeeproviand und das Trinkwasser erwähnt.

- Einrückungsverpflegung (Eintrag im Dienstbüchlein oder Merkblatt Verpflegung)
- Standardverpflegungsplan
- Definiertes Armeeproviantsortiment
- Unterstützung mit Spezialrationen
- Sicherstellung / Abgabe via Waffenplatz (Verpflegungszentrum)
- Planung, Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe
- Angebot, Kühlkette, Durchhaltefähigkeit (Schichtbetrieb), Hol- und Bringprinzip
- Rückschub Armeeproviand, Frischprodukte, Rückgabe Infra und Systeme
- Letzte Mahlzeit, Ablösung, Verpflegungsabrechnung.

Bei den Verpflegungssystemen wird zwischen Stufe (AdA bis Bataillon), Mittel (Notkocher / Gamelle bis Mobiles Verpflegungs-System) und Verantwortung (AdA bis Quartiermeister / Küchenchef) unterschieden.

Der Armeeproviand wird für 100 000 AdA inkl. zivile Mitarbeiter während 14 Tagen mit 1,4 Mio. Verpflegungstagen berechnet.

Das Trinkwasser wird für 100 000 AdA inkl. zivile Mitarbeiter während 14 Tagen à 4 Liter mit 5,6 Mio. Liter berechnet.



Wichtig ist das Controlling (mit Kriterien, Messgrößen, Konsolidierung, Massnahmen und Information) sowie das Reporting.

Rechnungswesen

Unter dem Rechnungswesen werden der Verpflegungskredit, der Einkauf und die Verpflegungsabrechnung erwähnt.

- Verpflegungskredit Grundausbildungsdienst und Fortbildungsdienst der Truppe
- Mobilmachungsverpflegung (Entschädigung)
- Spezielle Kostformen
- Anleitung und Betreuung Miliz im Bereich Rechnungswesen
- Sachbereich Kommissariatsdienst.

Infra / Unterkunftswesen

Unter Infra / Unterkunftswesen werden die Standards der Kücheninfrastruktur, die Kapazitätsplanung und die Bauvorhaben erwähnt.

Ausbildung

Unter der Ausbildung werden das Ausbildungskonzept der Miliz sowie das Ausbildungskonzept der Berufsmilitärs und der zivilen Mitarbeiter erwähnt.

Quelle: Verpflegung in der Armee. Projektinformation, Dezember 2016; Stabsadj Reto Walther, Chef FB Verpflegung, LBA

Oberst Roland Haudenschild

