Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **84 (2011)**

Heft 12

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.

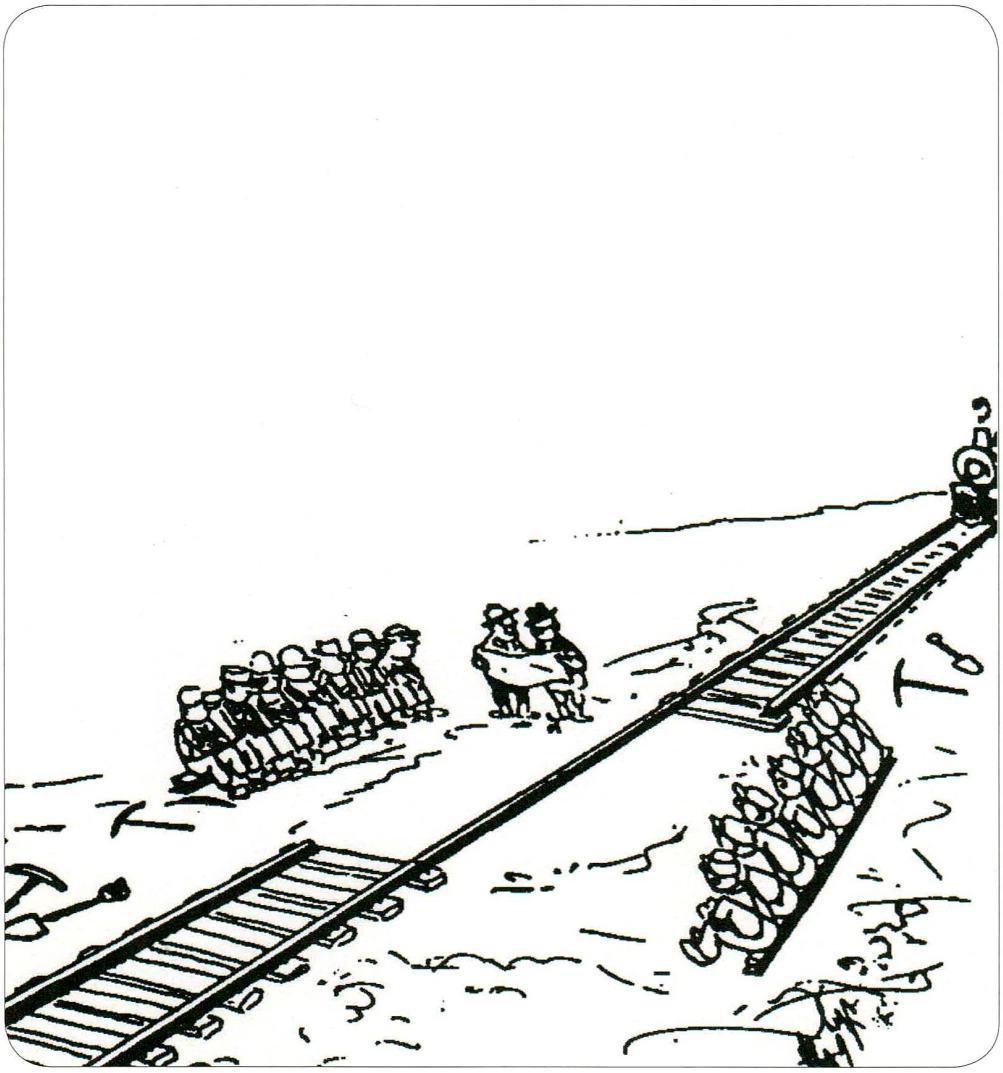
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dezember 2011 ■ Nr. 12 ■ 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 ■



› Tigerteilersatz

› Jahresrapport Lehrverband Logistik 2011

Sussistenza nell'esercito

R come ricettario di cucina
Il ricettario di cucina dell'Esercito svizzero si presenta in una veste moderna e colorata, non solo dal punto di vista ottico. Le ricette, infatti, faranno del ricettario una stuzzicante raccolta di piatti tradizionali e moderni, come li conosciamo anche nelle economie domestiche e nella gastronomia. Il nuovo ricettario è stato distribuito nel gennaio 2005 ai responsabili dei centri di sussistenza sulle piazze d'armi, ai cuochi di truppa, ai capicucina, ai furieri, ai quartiermastri, ai contabili della truppa, agli ufficiali rifornimento e agli ispettori dell'igiene delle derrate alimentari dell'esercito. Possibilità di ordinazione: verkauf.militaer@bbl.admin.ch

S come sistema mobile di sussistenza
Il sistema mobile di sussistenza (SMS) viene impiegato in caso di infrastruttura di cucina mancante o insufficiente, per completare l'infrastruttura di cucina esistente, nell'ambito di catastrofi, impieghi sussidiari in Svizzera e all'estero. Nell'ambito della truppa viene impiegato dal livello di compagnia fino a quello di battaglione. L'SMS è composto dalla cucina mobile e da un contenitore scarrabile (WABRB) che serve da deposito per il materiale, i generi alimentari a lunga conservazione e l'acqua.

S come stagionale e regionale
Al giorno d'oggi è possibile acquistare qualsiasi prodotto in ogni periodo dell'anno. Nei limiti del possibile, viene sempre data la priorità alla provenienza (produzione) stagionale e regionale dei prodotti. I vantaggi di un acquisto di prodotti stagionali e regionali sono i seguenti: maggiore apporto di sostanze nutritive, trasporti più brevi, imballaggio ridotto ed economico.

S come sussistenza intermedia
La nota sussistenza intermedia è stata rinominata snack. Lo snack consiste in una bevanda accompagnata da uno o due generi alimentari. In ogni caso a disposizione della truppa vi è un cesto di frutta di vario genere.

S come sussistenza secondo il fabbisogno
La truppa riceve sempre un regime alimentare adattato alla situazione, al compito e alle esigenze fondamentali. Tale regime alimentare viene designato con il termine sussistenza secondo il fabbisogno ed è equivalente alla sussistenza per la collettività.

V come valore nutritivo
La truppa si aspetta che la sussistenza sia saporita, sana e abbondante. L'importanza di offrire cibi e bevande di qualità per quando riguarda la motivazione, la capacità di fornire prestazioni e la salute non deve essere assolutamente sottovalutata. Tutte le ricette del ricettario di cucina osservano i principi dettati dalla moderna scienza della nutrizione. Una pianificazione variata della sussistenza garantisce un apporto quotidiano ottimale di tutte le sostanze nutritive necessarie. Ciò è tanto più importante in quanto a seconda dell'attività svolta il fabbisogno energetico può situarsi tra 3000 e 4500 kcal al giorno.

V come viveri dell'esercito
I viveri dell'esercito comprendono l'assortimento di generi alimentari a lunga conservazione come pasta, tè, cioccolato, ecc. e articoli non-food come tovaglioli e pellicola salvafreschezza. Tale assortimento comprende circa 70 articoli e viene gestito dalla Base logistica dell'esercito (BLEs). Nel quadro dei preparativi per un futuro servizio, i viveri dell'esercito vengono ordinati dalla truppa e consegnati dalla BLEs sul luogo di servizio.

Impressum

Editore:
Base logistica dell'esercito
Viktoriastrasse 85
3003 Berna
lba.verpflegung@vtg.admin.ch
www.armee.ch/verpflegung

Layout:
Centro dei media elettronici CME

85.006 i 06.2008

Ulteriori esemplari possono essere ordinati inviando un'e-mail al seguente indirizzo: lba.verpflegung@vtg.admin.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Esercito svizzero

A come apprendista (cuoco/a)
Dal 1° agosto 2007, presso le Forze aeree è stato avviato il progetto tirocinio di cuoco nell'esercito. I giovani di entrambi i sessi hanno la possibilità di proporsi come apprendisti cuochi per uno stage d'orientamento di una settimana presso uno dei centri di sussistenza. In qualità di maestri di tirocinio operano dei responsabili del centro di sussistenza selezionati in collaborazione con capicucina appositamente istruiti che prestano il servizio pratico. Nel mese di agosto 2008 verrà deciso quanti posti di apprendisti cuoco potranno essere offerti per l'intero esercito a partire dal 2009.

C come capocucina
Il capocucina è responsabile per la preparazione della sussistenza secondo il fabbisogno. Dopo aver ricevuto la proposta d'avanzamento, il militare reclutato come capocucina assolve un'istruzione di sette settimane nell'ambito del corso di formazione per capicucina. Durante il corso di formazione l'aspirante capocucina viene addestrato nell'ambito della condotta e dell'istruzione della sua squadra. Dopo l'istruzione il capocucina è abilitato a fornire appoggio al furiere dal punto di vista tecnico in tutti i processi della sussistenza. Agli aspiranti capicucina più validi viene offerta la possibilità di conseguire un certificato per responsabili della formazione professionale (ex corso di formazione per maestri di tirocinio).

C come centro di sussistenza
Per adempiere in maniera ottimale il compito della sussistenza secondo il fabbisogno sulle piazze d'armi, si è rinunciato alla preparazione della sussistenza a livello di unità. Tutti i luoghi di preparazione e consumo della sussistenza su una piazza d'armi sono stati riuniti in un centro di sussistenza. A seguito delle dimensioni di un centro di sussistenza e del conseguente compito di sussistenza, un responsabile del centro di sussistenza è a disposizione dei «funzionari addetti alla sussistenza» per la gestione e l'assistenza. Il responsabile del centro di sussistenza gestisce e sorveglia quanto accade nel centro di sussistenza.

C come convenience food
Quando specifica «food», «convenience» significa «agevolazione»; il convenience food contempla prodotti che offrono servizi compresi già al momento dell'acquisto: questi sono già stati lavati, sbucciati, tagliati, cucinati, salati e conservati. Tutto ciò fa risparmiare tempo prezioso alle squadre di cucina e permette un'ampia libertà per un'attività lavorativa all'insegna dell'igiene e della creatività. Al momento dell'acquisto, le finanze, i mezzi personali e il risultato che si intende conseguire devono essere armonizzati.

C come cuoco di truppa
Il cuoco di truppa è responsabile per la preparazione autonoma della sussistenza secondo il fabbisogno per un massimo di 50 persone. Durante l'istruzione di base assolve un corso speciale nel quadro del corso di formazione per capicucina a Thun.
L'impegno e l'atteggiamento del cuoco di truppa sono fondamentali affinché i militari ricevano un'alimentazione di buona qualità, adeguata al fabbisogno e sana per svolgere i propri compiti.

F come finanze
Il furiere (d'unità) ha a disposizione CHF 8.50 al giorno per ogni militare. Questa somma deve bastare per la colazione, il pranzo e la cena. Il 70% di questo importo viene utilizzato per l'acquisto libero sul posto (prodotti freschi come verdura, frutta, pane, carne nonché convenience food), mentre il rimanente 30% viene coperto dai cosiddetti viveri dell'esercito.

F come fornitori locali
Di regola si ricorre all'acquisto libero. In linea di principio, i prodotti da acquistare vengono ritirati presso fornitori locali (produttori, venditori al dettaglio e grossisti), nel luogo di stazionamento o nelle immediate vicinanze.

F come furiere d'unità
Il furiere è responsabile dei processi di sussistenza su incarico del comandante d'unità: pianificazione della sussistenza secondo il fabbisogno, acquisto dei viveri dell'esercito e dei prodotti freschi, distribuzione dei pasti e restituzione.
In tale ambito il furiere viene appoggiato dalla squadra di cucina.

G come gamella
Dal 1898 l'Esercito svizzero usa la gamella come stoviglia per mangiare e per cucinare. È composta da un pentolino ovale con un inserto e un coperchio. L'inserto e il coperchio possono essere combinati in una stoviglia divisa in due parti. Dell'insieme della gamella fanno parte anche un cucchiaio e una forchetta.
Dal 2007, «la gamelle d'or» viene assegnata ogni anno al miglior centro di sussistenza dal comandante delle Forze terrestri o delle Forze aeree a seconda dell'appartenenza del centro.

I come igiene
Con il termine di «igiene» si intendono tutte le misure che contribuiscono al mantenimento della salute. Si basa interamente sulla legislazione per i generi alimentari e disciplina le peculiarità della realtà militare quotidiana. Le norme d'igiene vengono applicate mediante un controllo autonomo che è di semplice esecuzione ma per questo non meno efficace.

I come informazioni
Furieri d'unità, capicucina e altre persone interessate trovano qui ulteriori informazioni:
- www.armee.ch/verpflegung
  Novità e informazioni generali in merito alla sussistenza
- lba.verpflegung@vtg.admin.ch
  Hotline ambito della sussistenza
- www.logistikbasis.ch
  Link per la Contabilità della truppa
- Comando corso di formazione per capicucina
  Caserma
  CH-3609 Thun
  Tf +41 (0)33 228 32 10
  Domande nell'ambito dell'istruzione

J come John Wayne
Un relitto derivante da Esercito 61 e dallo sviluppo delle porzioni di combattimento A – D sono i menu in scatola, designati nel gergo militare con il termine John Wayne. Oggi non si deve dimenticare che l'introduzione dei menu in scatola alla fine degli anni '70 ha dato nuova vita alla sussistenza da combattimento, piuttosto arida e su basi chimiche. Lo spezzatino con riso in bianco preparato semplicemente a bagnomaria (gamella con fornellino d'emergenza 71) si è trasformato oggi in un piatto di stufato molto gustoso. Da quell'epoca è invece rimasto invariato il fornello individuale del singolo soldato, il fornello d'emergenza 71.

P come parallelismi con la cucina civile
I processi della sussistenza dell'esercito corrispondono a quelli di una cucina civile, a partire dalla pianificazione e dall'acquisto, passando dall'immagazzinamento e dalla preparazione, fino alla distribuzione e alla restituzione. Tutto ciò viene supportato dall'impiego di apparecchi moderni e «gastronorm» che corrispondono agli standard della sussistenza per la collettività.

Q come quartiermastro
Il queratiermastro è responsabile per i processi della sussistenza a livello di battaglione e gruppo come pure per il perfezionamento di furieri, capicucina e cuochi di truppa nell'ambito del servizio specialistico. È inoltre responsabile dei controlli d'igiene.