Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 32 (1959)

Heft: 6

Artikel: Die Zusammenarbeit Fourier und Küchenchef

Autor: Wenger, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517339

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Die Zusammenarbeit Fourier und Küchenchef

von Hptm. E. Wenger, Bern

Der Aufgabenbereich des Fouriers ist im DR, noch weitgehender im Vpf. Dienst I umschrieben. In den meisten Fällen ist der Fourier im Rechnungswesen gut bewandert, beherrscht diese Aufgabe durch eine gründliche theoretische Ausbildung in der Fourierschule und nachher in der Praxis durch das Abverdienen. Wohl etwas anders ist es aber meistens im Verpflegungsdienst bestellt. Die Zeit während der Fourierschule reicht leider nicht so aus, um dem angehenden Fourier, als fachtechnischen Vorgesetzten des Küchenchefs, die notwendigen Kenntnisse zu vermitteln. In der ersten Zeit während des Abverdienens weiss jeder Fourier die guten Qualitäten eines Küchenchefs zu schätzen, der ihm in bezug auf das Verpflegungswesen die meiste Arbeit abnimmt und ihn zudem auf die jeweiligen Bedürfnisse aufmerksam macht. Diese anfängliche Angewohnheit führt aber leicht zu einer Dauergewohnheit und am Ende einer RS verfügt der junge Fourier ausgezeichnete Kenntnisse in dem im näher liegenden Rechnungswesen, als über das ebenso wichtige Verpflegungswesen.

Das Beherrschen des Verpflegungsdienstes ist aber für jeden Fourier ein unbedingtes Erfordernis, um den ihm auferlegten Pflichten restlos nachzukommen. Wie soll ein Vorgesetzter sich beim Untergebenen durchsetzen können, wenn ihm die notwendigen Branchenkenntnisse abgehen und er dennoch Befehle erteilen sollte. Dies führt unweigerlich zu einem offensichtlichen Abhängigkeitsverhältnis. Ein solches Abhängigkeitsverhältnis verhindert ein positives Zusammenarbeiten und führt zu keinem Erfolg. Es besteht sogar die Gefahr, dass der Küchenchef, der die Schwächen seines Fouriers bemerkt hat, diese Unkenntnisse weidlich zu seinen Gunsten ausnützt. Jeder pflichtbewusste Fourier sollte sich zur Ehre machen, sich auf dem Gebiet des Küchendienstes soviele Kenntnisse anzueignen, dass er gegenüber dem Küchenchef wirklich als branchenkundiger Vorgesetzter auftreten kann.

Besonderen Wert lege ich hier auf die praktische Weiterbildung der Fouriere während des Abverdienens durch den Quartiermeister. Hier hat es der Vorgesetzte in der Hand, den jungen Fourier soweit zu erziehen, dass er sich nach und nach vom Bureaudienst löst und den grossen Teil seiner Arbeitszeit dem Hauptgebiet, der Verpflegung zuwendet. Nur so kann er über den Küchenchef selber und über dessen Funktionen richtig orientiert sein. Dies stärkt sein Selbstbewusstsein und gewährleistet eine gedeihliche Zusammenarbeit.

Mit meinen nachfolgenden Zeilen möchte ich einige Punkte berühren, mit dem Gedanken, die Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef fördern zu helfen, ohne aber auf Vollständigkeit Anspruch erheben zu wollen.

1. Vor dem WK (RS vor der Verlegung)

a) *Orientierung des Küchenchefs z. B. über:*

- Anzahl vorhandener Kessi mit wieviel Inhalt am neuen Unterkunftsort
- wie lange ist die Einrichtungszeit um die erste Mahlzeit zubereiten zu können
- welche Lieferanten sind bestimmt? Was ist für den ersten Tag bestellt worden (Bestellungskopien)?
- Menu der ersten zwei Mahlzeiten
- wieviele Leute stehen für die erste Mahlzeit zur Verfügung?
- Arbeitsprogramm des WK (RS Verlegung) zur Einsicht zustellen (Menuplangestaltung).

b) *Verpflegungsplan*

Der Menuplan wird im Brouillon dem Küchenchef zur Stellungnahme und Mitarbeit unterbreitet. Das Mitspracherecht fördert das Interesse, weckt seine Fähigkeiten und spornt ihn an, sein fachtechnisches Wissen zum Wohle der Truppe zur Verfügung zu stellen. Vielleicht würden da und dort die «Standardmenus», durch das ewige Abschreiben der früheren Muster-Menupläne, eine erhebliche Bereicherung und Verbesserung erfahren!

2. Während des WK (RS während des Abverdienens)

a) *Tägliche Besprechung der Menus und der Gesamtbedarfsmeldung des Küchenchefs an den Fourier für den folgenden Tag.* Damit ist dem Fourier Gelegenheit geboten, sich besonders mit dem Vpf. Dienst zu befassen und hineinzuarbeiten.

— Einbezug der Speiserestenverwertung. — Anpassung der Menus an die Witterung, Tagesbefehl, Vorräte im Magazin usw.

b) *Tägliche Küchenkontrolle durch den Fourier*

Darunter verstehe ich weniger die periodisch durchzuführenden Sauberkeitskontrollen usw., sondern:

— kurze Orientierung des Küchenchefs an den Fourier über die Art der Zubereitung des vorgesehenen Menus
— Qualitätsbeurteilung der fertig zubereiteten Mahlzeiten zusammen mit dem Küchenchef
— Überwachung der Essensverteilung, des Fassens, des Nachfassens
— Behandlung von Essensreklamationen zusammen mit dem Küchenchef
— Übernahme und Kontrolle der täglich eintreffenden Waren zusammen mit dem Küchenchef usw.

c) *Dienstbetrieb in der Küche*

Nebst den ständigen Küchengehilfen sind bei besonderen Verhältnissen (z. B. Zuteilung von anderen Truppen, besondere Menus), dem Küchenchef vermehrte Küchengehilfen vorübergehend zur Verfügung zu stellen. Ein gutes Wort zur richtigen Zeit, z. B. bei Mehrleistungen, an den Küchenchef und seiner Mannschaft hat psychologisch seine gute Auswirkungen. Auch eine hin und wieder zugestandene Ausgangsverlängerung bei gutem Verhalten wird meistens dankbar aufgenommen.

d) *Schlüssel zum Lebensmittelmagazin*

Bildet oft auch Stoff zu unliebsamen Diskussionen. Der Schlüssel gehört grundsätzlich in Verwahrung des Fouriers. In der Praxis wird es von Vorteil sein, den Schlüssel tagsüber im Kp. Bureau an einem bestimmten Ort aufzubewahren, damit im Notfall bei Abwesenheit des Fouriers, der Küchenchef oder Fouriergehilfe dennoch die dringend notwendigen Lebensmittel dem Magazin entnehmen können.

Für viele Fouriere habe ich hier vielleicht mit meinen Ausführungen Selbstverständliches behandelt. Falls aber für den einen oder andern Fourier, besonders jüngere, doch etwas enthalten ist, das er für gut findet und er bis heute noch nicht angewendet hat, so ist der Zweck meiner Anregungen erfüllt. Vor allem ging es mir aber darum, durch einige Punkte darauf hinzuweisen, dass nur ein ebenfalls im Verpflegungsdienst bewanderter Fourier, seinen ihm überbundenen Aufgaben voll gewachsen sein kann. Nur so kann er das nötige Verständnis für die Nöte und Sorgen des Küchenchefs aufbringen, welches für eine positive Zusammenarbeit zum Wohle der Truppe ein unbedingtes Erfordernis ist.

Die Kriegskommissäre der Armee

Seit 1. April 1959 sind in der Armee nachstehende Kriegskommissäre eingeteilt (ohne die KK der Gz. Trp., der R. Br., der Fest. Br. und der Ter. Kr., die wir aus Gründen der Geheimhaltung nicht veröffentlichen).

Oberkriegskommissär	Oberstbrigadier Juilland Maurice, Bern 22
Armeestab	
Kdo. AHQ	Major Knopf Georges, Bern
Sektion Übermittlungsdienst	Oberstlt. Baumann Gustav, Thun
Sektion Mobilmachung	Oberstlt. Schmocker Paul, Bern
Sektion Rückwärtiges	Oberst Tanner Ernst, Küsnacht ZH
Abteilung für Sanität	Oberst Hiltbrunner Heinrich, Bern
Abteilung für Veterinärwesen	Col. Perrochon Louis, Lausanne
Oberkriegskommissariat	Oberst Schärer Franz, Bern
Kriegsmaterialverwaltung	Major Güngerich Max, Bern
Genie- und Festungswesen	Oberstlt. Haller Ernst, Bern