

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

**Band:** 43 (1970)

**Heft:** 1

**Rubrik:** Der Truppenhaushalt

### **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:** 17.11.2024

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



## Der Truppenhaushalt

*Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.*

### Erstellen eines Verpflegungsplanes

(3. Folge)

#### *Grundlagen zur Gestaltung des Verpflegungsplanes*

Der Zeitpunkt für einen Rückblick auf die beiden vorangegangenen Folgen scheint uns günstig. Lassen wir deshalb Fourier Witzig mit seinen Vorbereitungen einen Moment allein, damit wir uns einigen sich aufdrängenden Fragen zuwenden können.

Wir haben erfahren, wie sich unser Fourier mit den Anforderungen und Grundsätzen des Verpflegungsplanes für den nächsten Dienst auseinandersetzt. Ohne noch im Speziellen an das Kapitel «Menugestaltung» zu denken, stellt sich hier

- erstens die Frage ist es richtig und zweckmässig sich in diesem Umfang und derart ausführlich mit den Grundlagen zu beschäftigen?
- und zweitens entspricht es überhaupt der Notwendigkeit, sich mit solchen Fragen zu befassen, die im Grunde doch nur Details betreffen und die zudem in jedem Dienst wieder ganz anders geartet sind?
- und drittens ist es eigentlich vorteilhaft, derart formell, ja schulmässig vorzugehen, wenn man weiss, dass bei einer Basierung auf dem Nachschub ein Menu-«Plan» in unserem Sinne ja gar nicht erstellt werden *kann*?

*Zur 1. Frage:* Jeder pflichtbewusste Fourier wird dies aus eigener Erfahrung und Überzeugung bejahen müssen. Nichts wirkt sich nachteiliger auf die Verpflegung aus, als eine ungenügende lückenhafte Planung — und um *planen* zu können, müssen die Verhältnisse, die in mehr oder weniger grösserem Masse von einem Dienst zum andern verschieden sind, erkannt und berücksichtigt werden. Kein Dienst ist in bezug auf die äussern Umstände gleich. Deshalb grenzt es an Pflichtvernachlässigung, wenn nicht seriös und gründlich vorbereitet und geplant wird. Vor einiger Zeit haben wir von folgendem Fall Kenntnis bekommen: Die einzige Vorbereitung, die ein Fourier für einen Wiederholungskurs traf, war das Abändern der Datumkolonne von Hand. An den Menus, die natürlich in keiner Weise der gegebenen, neuen Dienstleistung angepasst waren, wurde nicht das Geringste geändert. Das letztmal sei es auch gut gegangen, war die Erklärung. Bereits im Kadervorkurs musste dann auf Intervention von Quartiermeister und Einheitskommandant in aller Eile ein neuer Verpflegungsplan erstellt werden. Ein Einzelfall? Hoffentlich. Aber er zeigt deutlich, dass das Problem als solches gar nicht erkannt wurde. In das gleiche Kapitel gehören die Menupläne in den Rekrutenschulen, die sich vielfach in den späteren Soldperioden gleichen wie ein Ei dem andern. Um sich die Wichtigkeit und Notwendigkeit der gründlichen Vorbereitung wieder bewusst zu werden, ist es ratsam, die diesbezüglichen Grundsätze in verschiedenen Artikeln des Reglementes Verpflegungsdienst I aufmerksam zu studieren. So zum Beispiel in Artikel 1: «Die Organe des Versorgungsdienstes tragen eine grosse Verantwortung, der sie nur dann gerecht werden können, wenn sie ihre *ganze Energie* für das eine Ziel einsetzen: dem Wehrmann unter den gegebenen Umständen die bestmögliche Nahrung zu bieten.» Schlussendlich sei eingestanden, dass ein «alter Routinier» nach einer Serie von Wiederholungskursen eine grosse Erfahrung und selbstverständlich eine Beweglichkeit besitzt, die es ihm erlauben, diesem Grundsatz gerecht zu werden, auch wenn er zeitlich für die Vorbereitungen weniger aufwenden muss.

*Zur 2. Frage:* Die Arbeit, die es braucht, bis ein Verpflegungsplan bis zur Bilanz erstellt ist, kann sehr wohl mit einem Mosaik verglichen werden. Fehlt ein Stein, das heisst, wird ein Grundsatz gar nicht, oder ungenügend berücksichtigt, bleibt die Arbeit unvollständig, auch wenn das Fehlen vorerst nicht bemerkt wird. In der Praxis kann sich das zum Beispiel so auswirken, dass ein Menu fach- und ernährungstechnisch wohl richtig zusammengestellt ist, für den Transport der Mahlzeit jedoch die Kochkisten ungeeignet sind oder noch gar nicht zur Verfügung stehen. Hier wurde «nur ein Detail» vergessen: die Mahlzeit wurde nicht dem Standort, der Arbeit oder dem Auftrag der Truppe angepasst. In letzter Minute muss improvisiert werden — und vielfach nicht zum Vorteil der Mannschaft!

Improvisieren muss gekonnt sein! Es braucht dazu fachliches Können, Beweglichkeit und die Fähigkeit, jederzeit Herr der Situation zu sein. Improvisieren wird auch beim besten Verpflegungsplan notwendig sein. Genau nach «Plan» wird in den seltensten Fällen gearbeitet werden können. Beginnt das Improvisieren jedoch schon bei der Planung, geht wahrscheinlich etwas schief! Wollen wir Kriegstüchtigkeit erreichen, müssen wir mit den Schwierigkeiten, die ein Ausbildungsdienst mit sich bringt, fertig werden. Dass in einem Aktivdienst die Verhältnisse anders geartet sind, wissen wir. Dass sie schwieriger sein werden, können und müssen wir annehmen. Dies muss uns anspornen, erst recht in Friedenszeiten sattelfest zu sein, zum Wohle der Truppe . . .

*Zur 3. Frage:* Auch diese muss eindeutig mit Ja beantwortet werden. Man muss sich einfach an gewisse Regeln halten und die Erfahrung wie die Praxis zeigen, dass das in den Schulen gelehrt Vorgehen richtig ist. Ganz stark vereinfacht kann die Struktur des Verpflegungsplanes wie folgt dargestellt werden:

1. zu berücksichtigen die Anforderungen und Bedürfnisse des Dienstes
2. zu befolgen die fachtechnischen Vorschriften und Weisungen
3. zu berechnen die für die einzelnen Mahlzeiten und Tage zur Verfügung stehenden Mittel
4. zu planen die bestmögliche Ausnützung und Verwendung dieser Mittel.

Mit dieser Übersicht ist die Antwort auf die Frage auch schon gegeben. Es ist nun offensichtlich, dass keines dieser Teilgebiete vernachlässigt oder sogar weggelassen werden darf. Um uns die Arbeit aber zu erleichtern gehen wir vorteilhaft schematisch Schritt für Schritt vor. Nur ein solches Vorgehen gibt uns die Gewissheit keine Vorschrift oder Regel ausser acht gelassen zu haben. Im weitem befähigt es uns, ein Menu in kurzer Zeit kritisch zu beurteilen und gegebenenfalls neu zu überprüfen. Und damit haben wir die besten Voraussetzungen geschaffen für alle Formen der Menugestaltung.

## **Die Truppenbuchhaltung**

Aus Platzgründen müssen wir auf die Publikation weiterer Buchhaltungsmuster in dieser Ausgabe verzichten.

Dagegen machen wir unsere Leser darauf aufmerksam, dass der in der vergangenen Dezembernummer, Seite 454, publizierte Beleg *Kilometervergütung* den heute gültigen Bestimmungen nicht mehr entspricht, da die gefahrenen Kilometer pro Einrücken und Entlassung nicht mehr verrechnet werden dürfen. Für die Reise vom Wohnort zum Besammlungsort und zurück hat der Halter eines bewilligten Motorfahrzeuges nun Anspruch auf Vergütung der Kosten eines Militärbillettes (vgl. WAO Ziff 353 e).

*Die Redaktion*