

Verpflegung XXI

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **74 (2001)**

Heft 10

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Verpflegung XXI

Keine Verpflegungszentren – die Einheiten bleiben autonom

RENÉ SCHANZ – kein Unbekannter im hellgrünen Dienstbetrieb – zeichnet verantwortlich für das Projekt Verpflegung A XXI im Generalstab, Untergruppe Logistik. Eigentlich nicht die Armee reform dränge zwingend einschneidende Massnahmen auf. Vielmehr liegt der Grund bei der Gesetzgebung (Lebensmittelinspektorat der Armee LIA), beim veralteten Material und den Leistungsanforderungen. Aber was nun der Fachmann von der Pike auf präsentieren kann, lässt jedes Herz der Truppenköche, Küchenchefs, Fouriere oder Quartiermeister höher schlagen.

VON MEINRAD A. SCHULER

Wie ein zuständiger hoher Offizier und Experte gegenüber ARMEE-LOGISTIK kürzlich betonte, macht die «Verpflegung XXI» lediglich etwa fünf Prozent des Gesamtkuchens Armee XXI (A XXI) aus. Natürlich im Gesamtrahmen der Planung betrachtet. Wie schön pflegt doch jeweils der Kommandant der Fourierschulen Oberst Urs Bessler zu sagen: «Ohne Mampf kein Kampf». Aber damit dieser «Mampf» auch innerhalb der neuen Strukturen und Anforderungen erfolgreich operieren kann, musste dieser nicht zu unterschätzende Bereich genau analysiert, beobachtet und nun grob skizziert werden, und zwar im Massstab 1 : 1. Bekanntlich herrscht

gerade in der Verpflegung jeden Tag Ernstfall.

Auf den ersten Blick: Bei der Verpflegung richtet sich die künftige Schweizer Armee nicht unbedingt auf ausländische «moderne» Paradebeispiele aus, die teilweise heute wieder um 180 Grad korrigiert werden müssen, sondern die Pflege der traditionellen Militärküche wird gross geschrieben. Somit wird ein nicht zu unterschätzendes typisch schweizerisches Kulturgut erhalten bleiben und einen zeitgemässen Anstrich erhalten. René Schanz und seinem Projektteam seits gedankt!

In der Armee XXI ist die Verpflegung im Nach- und Rückschub angegliedert und enthält

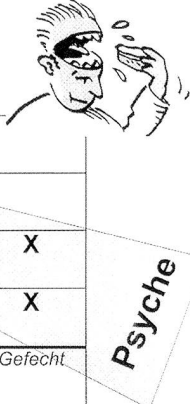
nebst der Verpflegung (inklusive Lebensmittelinspektorat der Armee und Wasser) auch die Feldpost, das Truppenrechnungswesen, die Umschlagmittel, Transportbehältnisse und das Gefahrgut. «Sie sehen, den Fourier und Quartiermeister benötigen wir nach wie vor», meint Projektleiter René Schanz und unterstreicht, dass innerhalb des hellgrünen Bereiches unverzichtbare und bedeutende Funktionen ins Auge stechen würden. Beispielsweise sind Änderungen beim Einkauf von Lebensmitteln zu erwarten, denn der Pflichtkonsum fällt

weg und nach dem Stand der heutigen Planung gibt es keine Waffenplatzlieferanten mehr.

Ein besonderes Augenmerkmal ist jeweils auf die aktuelle kulinarische Lage zu richten. Wenn auch die Verpflegungsfunktionäre künftig mehr Bewegungsfreiheiten bekommen, werden tiefere Fachkenntnisse in verschiedensten Bereichen wie Lebensmitteltechnologien, Essverhalten, Konservierungsarten, Foodproduktion oder Kochsystemen vorausgesetzt.

Kurzum: Die Verpflegungsfunktionäre erhalten einen grösseren freien Spielraum. Die Verantwortung und Pflichten werden von ihnen aber noch mehr Professionalität abverlangt.

Grobmatrix Kostformen



Formen	normal	beso	a o	Gefecht
Zivilkost	X	X		
Truppenkost	X	X	X	
Kampfkost			X	X
Notkost				X
Lagen	normal	beso	a o	Gefecht

Definition der Leistungsanforderung = Bedarfsverpflegung

Die Verpflegung XXI ist jederzeit

- der Lage
- der Tätigkeit
- den Grundbedürfnissen angepasst!

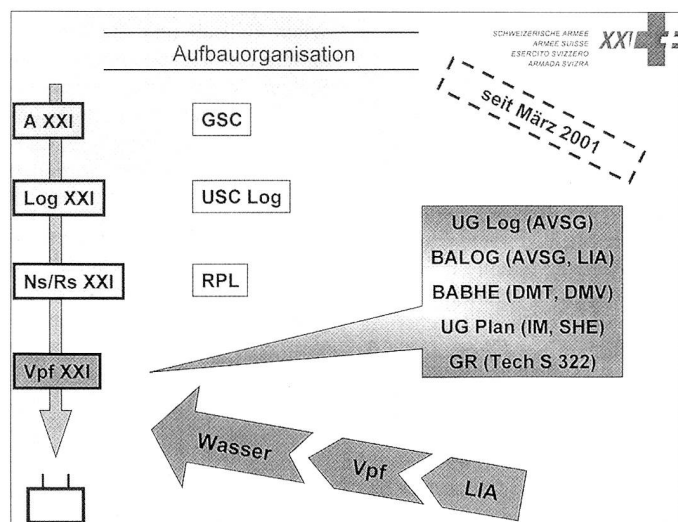
Weiterhin gilt der Grundsatz, dass bei der Zivil- wie bei der Truppenkost stationär oder in besonderen und ausserordentlichen Verhältnissen «gesund und genügend» verpflegt wird. Im Gefecht werden entsprechende Kampfpakete und -portionen abgegeben.

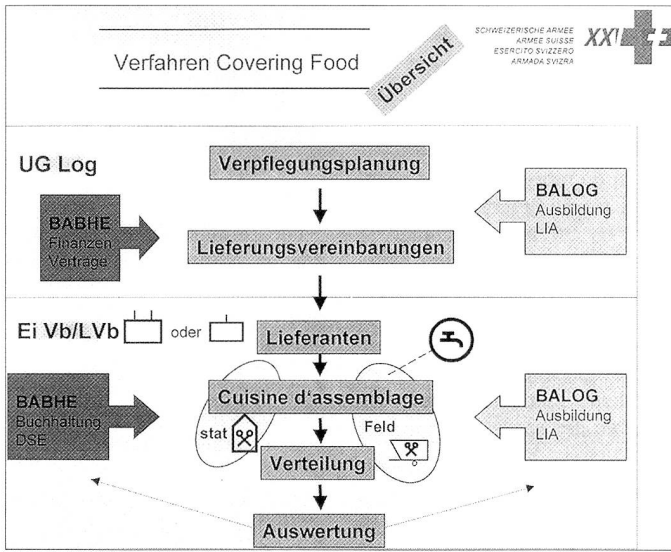
Ausgedient haben die vielfach verschmähten Notportionen. Für die neue Notkost werden andere zeitgemässe Vorgaben realisiert.

Covering Food, weil ...

... in allen Lagen ein militärisches und wirtschaftlich interessantes Verfahren die Bedarfsverpflegung jederzeit sicherstellen wird

... für die notwendige Infrastruktur auf den Waffenplätzen keine Mehrkosten entstehen (ausser den üblichen Sanierungskosten)





... die Bedürfnisse der Ausbildung des des Einsatzes optimal synchronisiert sind

Die heutige Gamelle hat ausgedient

In diesem Bereich muss man sich vorstellen, dass künftig das mühsame Erstellen von Menüplänen der Vergangenheit angehört. Die Untergruppe Logistik im Generalstab erstellt einen verbindlichen Menüvorschlag für jede militärische Lage. Die Verpflegungsplanung erfolgt dann in der Einheit oder sogar im Bat respektiv in der Abt bedarfsorientiert. Dabei halten ebenfalls vermehrt bearbeitete und kochfertig zubereitete Produkte in die Militärküche Einzug, wie dies heute in der zivilen Verpflegung schon längst an der Tagesordnung ist (siehe Grafik Dienstleistungsstufen).

Diese neuen Dienstleistungen schlagen sich natürlich auf die Wareneinkaufskosten nieder. So soll auch der Verpflegungskredit entsprechend den neuen Verhältnissen angepasst werden. Im Gespräch ist eine Angleichung um rund drei Franken.

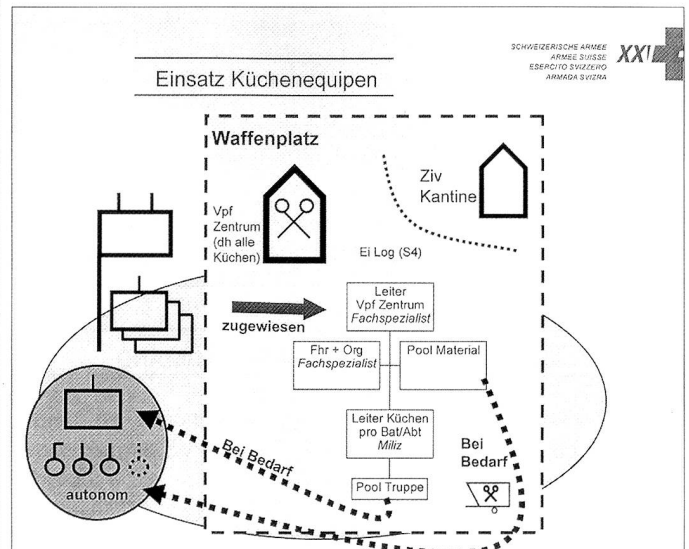
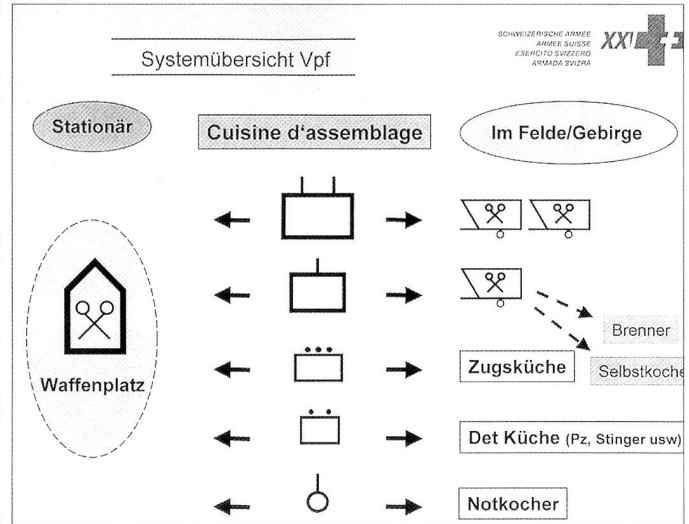
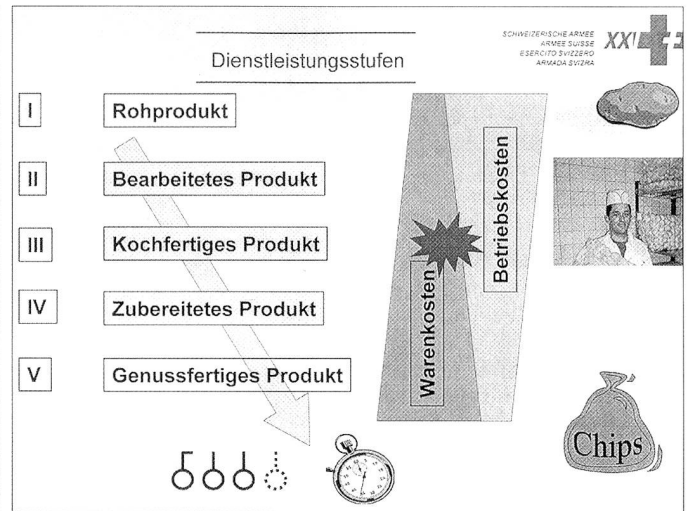
Weiterhin kommt der Angehörige der Armee in den Genuss von mindestens einer warmen Mahlzeit täglich. Um allen Anforderungen und Verhältnissen zu genügen, haben die Planer für die Küche XXI ein «Konzept Kühlkette im Einsatz» ausgearbeitet. Je nach Lage kommen dazu vom Kühlschrank über Kühlbehälter und Kühlanhänger sogar Kühl-

fahrzeuge zum Einsatz. Bereits konkrete Vorstellungen gibts auch über eine mobile Küche für die Zubereitung von 300 Portionen. Dieses vier Tonnen wiegende Fahrzeug enthält nebst einem Stromerzeuger und einem Heisswasserboiler, einen Kombidämpfer sowie Kühl-, Spül-, Kochkessel- und Bratmodul. Je nach Bedarf sind ergänzendes Material (zum Beispiel für Hygiene und Entsorgung) abrufbar.

Auch was das übrige Material betrifft, überlassen die Planer nichts dem Zufall. Getestet werden ein Universalbrenner, Koch- und Wärmeeinheit für mechanische Formationen, Wärmebehälter, und für die Speiseverteilung im Feld lösen separate Gamellendeckel, Gamelleneinsatz und Feldflaschenbecher die gerade nostalgisch anmutende heutige Gamelle ab.

Noch ein Wort zum Einsatz der Küchenequipen (siehe Grafik): Auf den Waffenplätzen wird nur noch eine Küche mit einem Leiter Verpflegungs-Zentrum (Vpf Zentrum) betrieben.

Überdies besteht ein Konzept Wasserversorgung mit Systemen der Versorgung und Aufbereitung, wenn nicht auf zivile Wasserversorgungen zurückgegriffen werden kann.



Nun folgen beim Projektteam die Verfeinerung des Teilkonzeptes Vpf XXI und die Umsetzungsplanung Pilotversuch bis am 31. Dezember 2002. Der definitive Pilotversuch soll bis am 31.

Dezember 2003 abgeschlossen sein.

Gratulation! René Schanz und sein Team haben wirklich grossartige Arbeit geleistet.