

Reportage

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **80 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Zivilschutz-Küchenchefs sind hell begeistert von der Armee-Ausbildung



Diese beiden Herren können nun aufatmen: Der Pilotversuch im Dezember ist bestens gelungen. Unser Bild zeigt Jürg Buchser, Chef Logistik/Logistische Koordination, Ausbildung, BABS, und Fachlehrer vom Küchenchefelehrgang der Armee, Stefan Possehl (rechts).
Foto: Meinrad A. Schuler

Zivilschützer in verschiedenen kantonalen Uniformen inmitten von Angehörigen der Armee in der Kaserne Thun. Wie der geglückte Pilotversuch gezeigt hat, wird dieses Bild künftig vermehrt zu sehen sein.

VON MEINRAD A. SCHULER

Armee und Zivilschutz haben nun Bilanz gezogen. Unter und über dem Strich ein geglückter Auftakt. Elf Zivilschutz-Angehörige aus den Kantonen Solothurn, St. Gallen, Obwalden, Glarus, Zug, Zürich und Graubünden genossen vom 11. bis 15. Dezember eine fachtechnische Ausbildung des Küchenchefelehrgangs der Armee. Ab diesem Jahr bietet das Bundesamt für Bevölkerungsschutz (BABS) auf Wunsch der Kantone diese professionelle Ausbildung zum Zivilschutz-Küchenchef an. Bereits ein halbes Dutzend Kantone haben inzwischen einen entsprechenden Zusammenarbeitsvertrag mit der Armee

Profis am Werk

Eine Grossküche im Einsatzraum zu rekonstruieren, sie bedarfsgerecht einzurichten, die Verpflegung zu planen, mit Lieferanten zu verhandeln, ungelernete Personen anzuleiten, Unterstellte zu führen, den Küchenbetrieb sicherzustellen und allenfalls auch mit Behelfsmitteln zu kochen, sind die zentralen Herausforderungen des Küchenschefs im Einsatz. Dieser umfangreiche Aufgabekatalog sowie die gestiegenen Hygiene- und Sicherheitsstandards im Verpflegungsbereich erfordern professionelle Arbeit in einer Gemeinschaftsküche des Zivilschutzes.

Entsprechend wurde der Lehrplan der Militärküchenschefs übernommen und während einer intensiven Woche den motivierten Küchenschefs des Zivilschutzes übermittelt. «Die Leute werden gefordert in der zur Verfügung stehenden kurzen Zeit», sagte der zuständige Fachlehrer Stefan Possehl und fügte hinzu: «Der Älteste war immerhin 37 Jahre alt. Aber niemand fuhr ein Extrazügli. Alle waren am Schluss der Ausbildung wohlgefordert – aber überglücklich». Parallel zum «militärischen Teil» profitieren die Teilnehmer von

Beachten Sie dazu ebenfalls unsern Bilderbogen auf der letzten Umschlagseite in dieser Ausgabe.

zu gewisse Zivilschutz-Lektionen in Logistik und Führung. Aber für Fachlehrer Stefan Possehl bestand der Unterschied mit einer militärischen Ausbildung hauptsächlich darin, dass «die Leute nicht mit Soldat sondern mit Herr angesprochen» wurden.

Dieses Jahr werden den Kantonen wieder Kurse nur für Zivilschutz-Angehörige angeboten. Dazu Oberst i GSt Alois Schwarzenberger: «Offiziell vorgesehen ist, sechs Klassen zu führen, zwei für die Romans und vier für Deutschschweizer.» Im Weiteren versicherte Jürg Buchser, dass das BABS den bisherigen guten Kontakt mit dem Lehrgang für Höhere Unteroffiziere (Fourierschule) in Sion weiterhin effizient pflegen wolle.

Synergien werden nun genutzt

Fazit: Ebenfalls die aufgenommene Zusammenarbeit mit dem Kommando Küchenchefelehrgang macht wirklich Sinn: Thun besitzt eine hervorragende Ausbildungs-Infrastruktur, bestausgewiesene und erfahrene Fachlehrer, welche zusammen mit spezialisierten Lehrpersonen des BABS die Ausbildung ergänzen. Durch die Nutzung der Synergien mit der Armee kann den Kantonen, in denen der Verantwortungsbereich für die Ausbildung der Zivilschutz-Küchenschefs liegt, ein kostengünstiges und qualitativ hoch stehendes Angebot unterbreitet werden, welches den heutigen Herausforderungen dieser Kaderfunktion gerecht wird – nicht einmal für jene Zivilschutz-Angehörige, die sich bisher gewöhnt sind vom «Sternen» oder «Ochsen» verpflegen zu lassen...

Chef der Armee empfing Militärkoch-Weltmeister

Korpskommandant Christophe Keckeis empfing am 9. Januar die Weltmeister des Swiss Armed Forces Culinary Teams (SACT). Der Chef der Armee gratulierte zum zweiten Weltmeistertitel in Folge (nach 2002).

vbs. Er sei erfreut und beeindruckt von der Leistung der Schweizer Militärköche. Sie sei eine Kombination von Professionalismus und Willen und zeige ein weiteres Mal, welches Potenzial in der Schweizer Milizarmee stecke. Der Chef der Armee gab auch seiner Hoffnung Ausdruck, dass diese Erfolge eine Motivation für junge Militärköche darstellen möge, die Laufbahn als Militärküchenchef zu ergreifen.

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) wurde Ende November 2006 an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg Weltmeister in der Kategorie der Streitkräfte. Es verwies die Mannschaften aus Grossbritannien und Deutschland auf die Plätze zwei und drei (ARMEE-LOGISTIK berichtete ausführlich über diesen grossartigen Erfolg).

RegioExpress

40 000 Tage im Einsatz

AARGAU. – r. Die Hochwasserkatastrophe vom August 2005 war für den Aargauer Zivilschutz «eine grosse Herausforderung», wie die Abteilung Militär und Bevölkerungsschutz im Rückblick festhält. Für Wiederherstellungsarbeiten nach Schadenfällen, Instandstellungsarbeiten, Leistungen zu Gunsten kommunaler Infrastrukturen oder Dienst an der Gemeinschaft wurden 2006 nicht weniger als 11 000 Diensttage eingesetzt. Weitere 10 000 Tage wurden für die Grund-, Spezialisten- und Kaderausbildungen verwendet. Insgesamt leisteten die Angehörigen der 38 Zivilschutzorganisationen zudem 19 000 Diensttage im Rahmen von Wiederholungskursen.

Verpflegung in Katastrophen und Notlagen

THUN. – r. Auf den 25. Januar luden das Bundesamt für Bevölkerungsschutz (BABS) und das Kommando Küchenchefelehrgang in die Kaserne Thun zur eintägigen Fachtagung «Verpflegung in Katastrophen und Notlagen» ein. Anhand ausgewählter Beispiele erhielten die rund 50 Personen aus der ganzen Schweiz praxisgerechte Informationen zu den Möglichkeiten und Grenzen des Verpflegungswesens in Armee und Zivilschutz. Oberst i GSt Alois Schwarzenberger zeigte die Möglichkeiten des Verpflegungswesens in der Armee und im Zivilschutz auf. Einen Erfahrungsbericht über die Unwetterereignisse im August 2005 trug Hubert Koch, Chef Versorgung Zivilschutz Emmen, vor. Weiter kamen von Vertretern des BABS und der Armee Hygiene und Sicherheit, Ausbildungsprodukte und Zusammenarbeit beim Kaderkurs für Zivilschutz-Küchenschefs zur Sprache. Grosse Beachtung fand gleichzeitig die Demonstration am mobilen Verpflegungssystem der Armee mit den Einsatzmöglichkeiten, Bedienung und Ausbildung.