

Fachtechnische Informationen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 5

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.

Der Truppenhaushalt

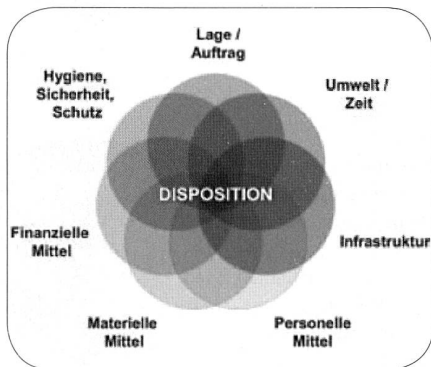
Es wird von Seiten der Truppe oft vergessen, wie wichtig ein sauber geführter Truppenhaushalt ist.

Die folgenden Informationen sollen den Verantwortlichen als Hilfestellung und Weckruf dienen, damit auch bei diesen Prozessen der Standard gehalten, oder sogar verbessert werden kann.

Planung

Das Resultat der Disposition ist der Verpflegungsplan.

Die Planung ist entsprechend den Bedürfnissen und folgenden Einflussfaktoren anzupassen.



- Lage / Auftrag
- Umwelt / Zeit
- Infrastruktural
- Personelle Mittel
- Materielle Mittel
- Finanzielle Mittel
- Hygiene, Schutz, Sicherheit

Grundraster und Layout des Vpf Planes ist zwingend zu übernehmen.

Lenkungspunkte (*) sind bei Änderungen an den Vpf Plänen zu überprüfen.

Beschaffung

Diese Grafik zeigt die Zusammenhänge der Beschaffung auf.

Die dazugehörigen Formulare können unter dem angegebenen Link heruntergeladen werden.

Lagerung

Um die lückenlose Selbstkontrolle in der Lagerung sicher zu stellen, sind folgende Formulare konsequent zu führen:

- Das **Formular 17.035 «Kontrolle der Lagerung»** dient der Dokumentation der Lagerung, dem Erheben von Mängeln und dem Erfassen der eingeleiteten Maßnahmen.
- Das **Formular 17.036 «Temperaturkontrolle für Kühl- und Tiefkühlanlagen»** dient der Dokumentation der Temperaturführung in den Kühl- Und Tiefkühlanlagen, dem Erheben von Mängeln und dem Erfassen der eingeleiteten Maßnahmen.
- Das **Formular 17.037 «Inventar der Tiefkühltruhe»** ermöglicht gute Übersicht und erleichtert die Inventur während den Buchhaltungsperioden.

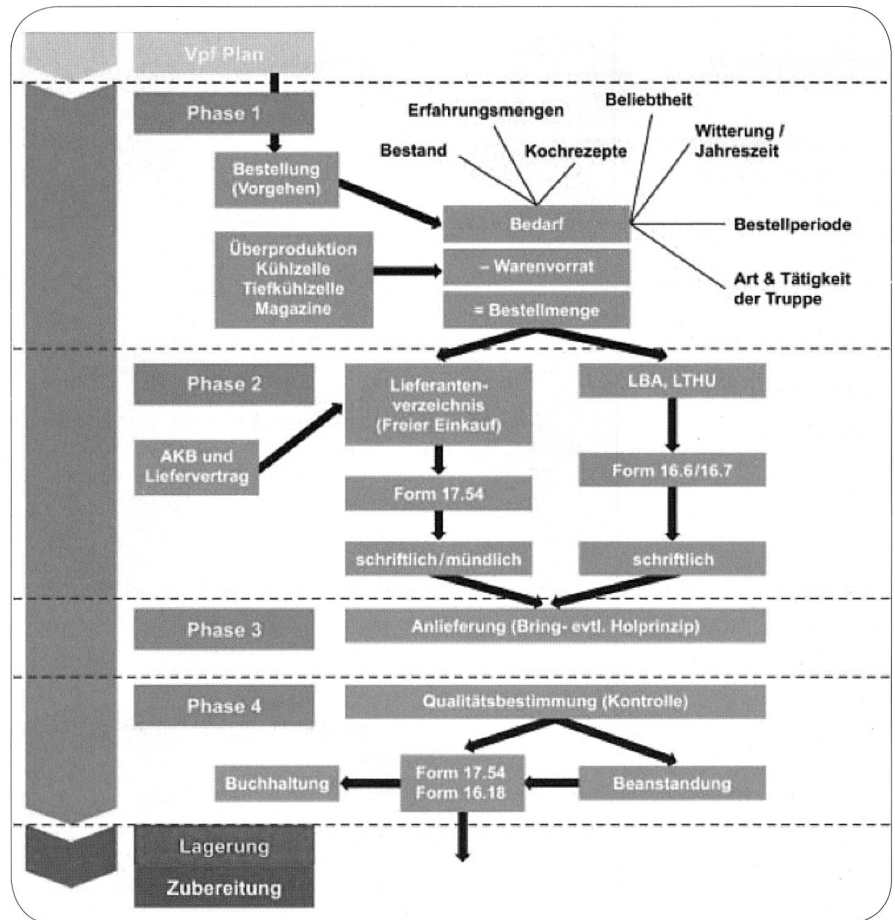
- Die **Etiketten für die Kühl- und Tiefkühl-lagerung** ermöglichen ein einfaches Beschriften von Mise en place und Überproduktionen.

Produktion

Eine durchdachte Zubereitungsplanung bildet die Grundlage für eine hygienische und reibungslose Produktion.

Die Planung umfasst die Lagebeurteilung, die Zeitplanung und das Ausarbeiten der Befehlsgebung für die nächste Mahlzeit.

Das **Formular 17.034 «Kontrolle der Produktion»** ist bei Abweichungen im Produktions- und Verteilprozess gemäss den Vorgaben im Reglement 60.006 «Kochrezepte» zu führen.



Das **Formular 17.039 «Befehlsgebung für die nächste Mahlzeit»** ist das tägliche Führungsinstrument des Küchenchefs. Die Dokumentation der Reinigungsarbeiten erfolgt mittels **Formular 17.044 «Reinigungskontrolle der Küche»**.

Deklarationspflicht (Regl 60.006 Kochrezepte)

Das **Produktionsland** muss in jedem Fall, auch bei Schweizer Produkten, angegeben werden. Diese Information muss für jeden

Konsumenten gut sichtbar auf dem Verpflegungsplan, der Menükarte oder einem Anschlag weitergegeben werden.

Folgende Hinweise müssen immer bei der Verteillinie oder im Speisesaal gut sichtbar aufgehängt werden.

Aus dem Ausland stammendes Fleisch

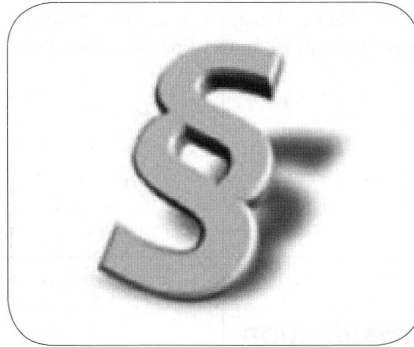
- kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein
- kann mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Aus dem Ausland stammende Eier können in, in der Schweiz nicht zugelassener, Käfighaltung produziert worden sein.

Verteilung

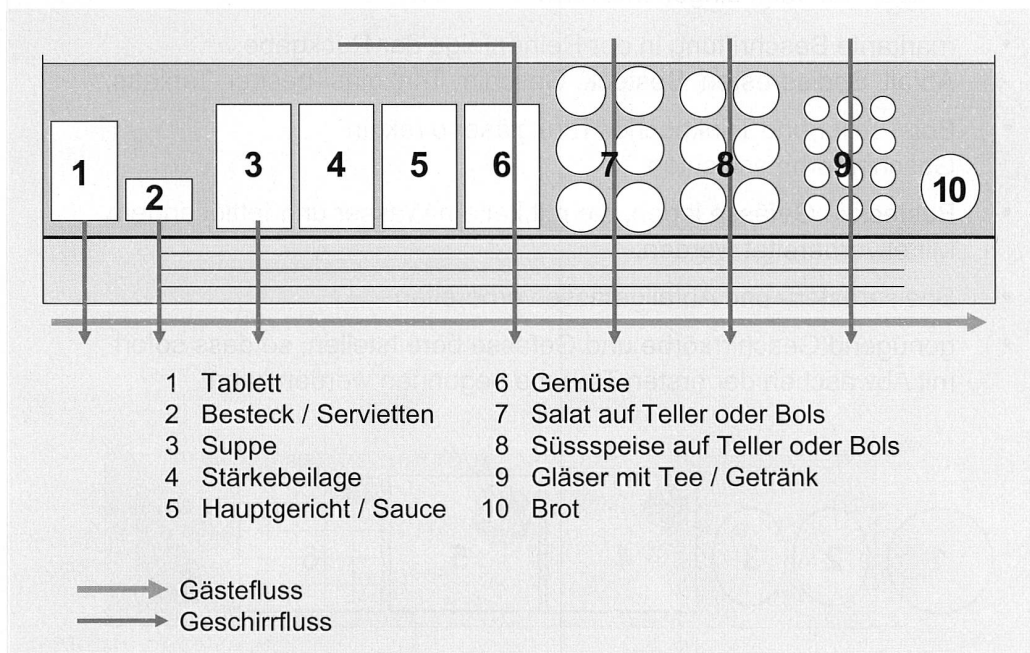
Als Basis für die speditive Verteilung am richtigen Ort, zur richtigen Zeit, in der richtigen Menge dient das **Form 06.028 Verpflegungsbestand**.

Dieses Form ist spätestens am Vorabend durch den Fourier in Zusammenarbeit mit dem Einh Fw zu erstellen und dem Küchenchef zu übergeben.



Reglement 60.001 d

Truppenhaushalt (TH)



615 Als Anhaltspunkte für eine effiziente Speiseverteilung dienen:

- a) Zeitaufwand vom ersten bis zum letzten AdA;
- b) Qualität der Verpflegung im Teller (z.B. Wärmestand);
- c) zügiges Schöpfen und Anrichten in gefälliger Präsentation;
- d) Möglichkeit zum Nachfassen.



Rückschub

Rückgabe der Infrastruktur

Die Rückgabe erfolgt mittels dem **Formular 17.053 «Übernahme-Rückgabeprotokoll»**.

Das anlässlich der Übernahme eröffnete Form wird dabei abgeschlossen und zur Entlastung

der Truppe durch alle Beteiligten unterzeichnet.

Das Formular ist der Buchhaltung beizulegen.

Rückschub von Armeeproviand

Armeeproviand in original verschlossenen Packungen (Sammelpackungen sowie einzelne Dosen, Säcke, Pakete usw.), von einwandfreier Qualität, ist an das Logistikcenter Thun

(LTHU), Zentrallager Brenzikofen zurückzuschieben. Angebrochene oder beschädigte Packungen können ebenfalls, jedoch ohne Gutschrift zurückgeschoben werden.

Rückschübe sind mit einer Rückschubliste (**Formular 16.018 «Belastungs- / Gutschriftanzeige»**) zu versehen, die die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthält.

Reglement 60.001 d

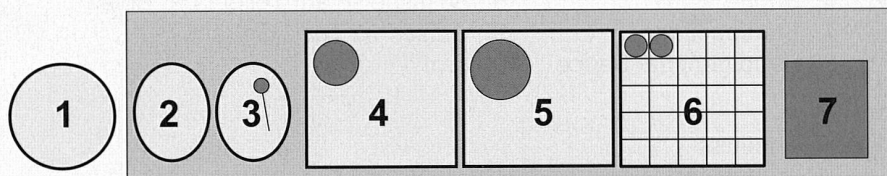
Truppenhaushalt (TH)

6.5.3 Abräumorganisation

618 ¹Nach jeder Mahlzeit sind Ess- und Trinkgeschirr, Besteck und Tablett unverzüglich zu reinigen und an geeigneter Stelle (Schränke, Servierwagen) hygienisch aufzubewahren.

²Für das speditive Erreichen dieser Vorgabe werden Abräumtische/Ab-räumwagen wie folgt eingerichtet bzw. betrieben:

- markante Beschriftung in der Reihenfolge der Rückgabe:
Abfall, Speiseresten, Besteck, Geschirr, Trinkglas/-becher, Tablett;
- Bols, Teller und Trinkbecher/Trinkgläser direkt in Geschirrkörbe schichten;
- Besteck in Gefässe legen, die mit kaltem Wasser und fettlösendem Mittel vorbereitet werden;
- Speiseresten- und Abfallgefässe vorbereiten;
- genügend Geschirrkörbe und Gefässe bereitstellen, so dass sofort mit Abwaschen der ersten Tranche begonnen werden kann.



- 1 Abfälle
- 2 Speiseresten
- 3 Besteck (Behälter mit kaltem Wasser)
- 4 Bols (Geschirrkorb)
- 5 Teller (Geschirrkorb)
- 6 Gläser (Gläserspülkorb)
- 7 Tablett



Schmutzige, eingedrückte Kartons



Nicht wiederverwendbarer Rückschub



Aufgerissene Säcke



Mangelhafter Rückschub

Mangelhafter und unsachgemässer Rückschub

Rückschübe von Armeeproviant wie in den Bildern gezeigt, wird der Truppe vollumfänglich in Rechnung gestellt und der Buchhaltung (Verpflegungskredit) belastet.

Diese und weitere Informationen sowie alle einschlägigen Dokumente zum Download können Sie unter folgender Adresse abrufen:

<http://www.lba.admin.ch/internet/lba/de/home/themen/verpflegungsplanung/truppenhaushalt.html>

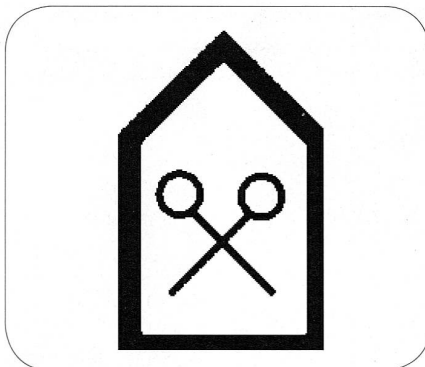
(cs)

Das Verpflegungszentrum

Die Verpflegungszentren sind aus der Armee nicht mehr wegzudenken.

Doch wie man sich im Umgang mit diesem Partner zu verhalten hat, scheint der Truppe oft nicht ganz klar zu sein. Das Verpflegungszentrum (Vpf Zen) untersteht einem Leiter Verpflegungszentrum, welcher gegenüber dem Wpl Kommandant und dem FGG 4 TSK für den Betrieb, die Lehrlingsausbildung, Weiterbildung der AdA und Anleitung der Fachdienstfunktionäre vom Trp Koch bis zum Quartiermeister verantwortlich ist. In allen Vpf Zen wird ein Armeekiosk geführt, in welchem sich die AdA vom Kaugummi bis zum Rasierschaum mit allen kleinen Dingen des täglichen Bedarfs eindecken können. Die Reglemente Truppenhaushalt und die Homepage Verpflegung der LBA klären uns auf:

Will sich eine externe Truppe in einem Verpflegungszentrum verpflegen lassen, meldet der Besteller zwingend seine **Bedürfnisse schriftlich (Fax, E-Mail) 3 Arbeitstage**



vorher dem Verpflegungszentrum. Somit ist garantiert, dass die Lebensmittel rechtzeitig eingekauft werden können und der Einsatz der Küchenequipe richtig geplant werden kann.

Bei grösseren Verpflegungsbeständen ist die **Küchenequipe** des Verpflegungszentrums durch die zu verpflegende Truppe zu verstärken (vgl. TH Ziffer 107):

107 ¹Um einen reibungslosen und hygienischen einwandfreien Küchenbetrieb und eine geord-

nete Speiseverteilung sicherzustellen, ist in Bezug auf die personelle Zuteilung der Küchenequipe zwingend folgende Regel anzuwenden:

Einheitsbestand durch Faktor 50 = Anzahl Truppenköche (exklusive Küchenchef).

²Lässt sich der Einheitsbestand nicht vollständig durch 50 teilen, erfolgt ab 30 AdA (Restbestand) eine weitere Zuteilung eines Truppenkochs.

³In jedem Fall muss bei einer selbständigen Haushaltsführung die Küchenequipe aus mindestens 3 AdA (exklusive Küchenchef) bestehen.

Ziviles Personal ausgenommen.

Die bestellte Verpflegung wird **unmittelbar nach der Bestellung** mittels Gutschein abgerechnet.

(cs)

Quelle: <http://www.lba.admin.ch/internet/lba/de/home/themen/verpflegungsplanung/truppenhaushalt/verpflegungszentrum.html>

