

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 84 (2011)

**Heft:** 10

## Titelseiten

### 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:** 12.01.2025

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

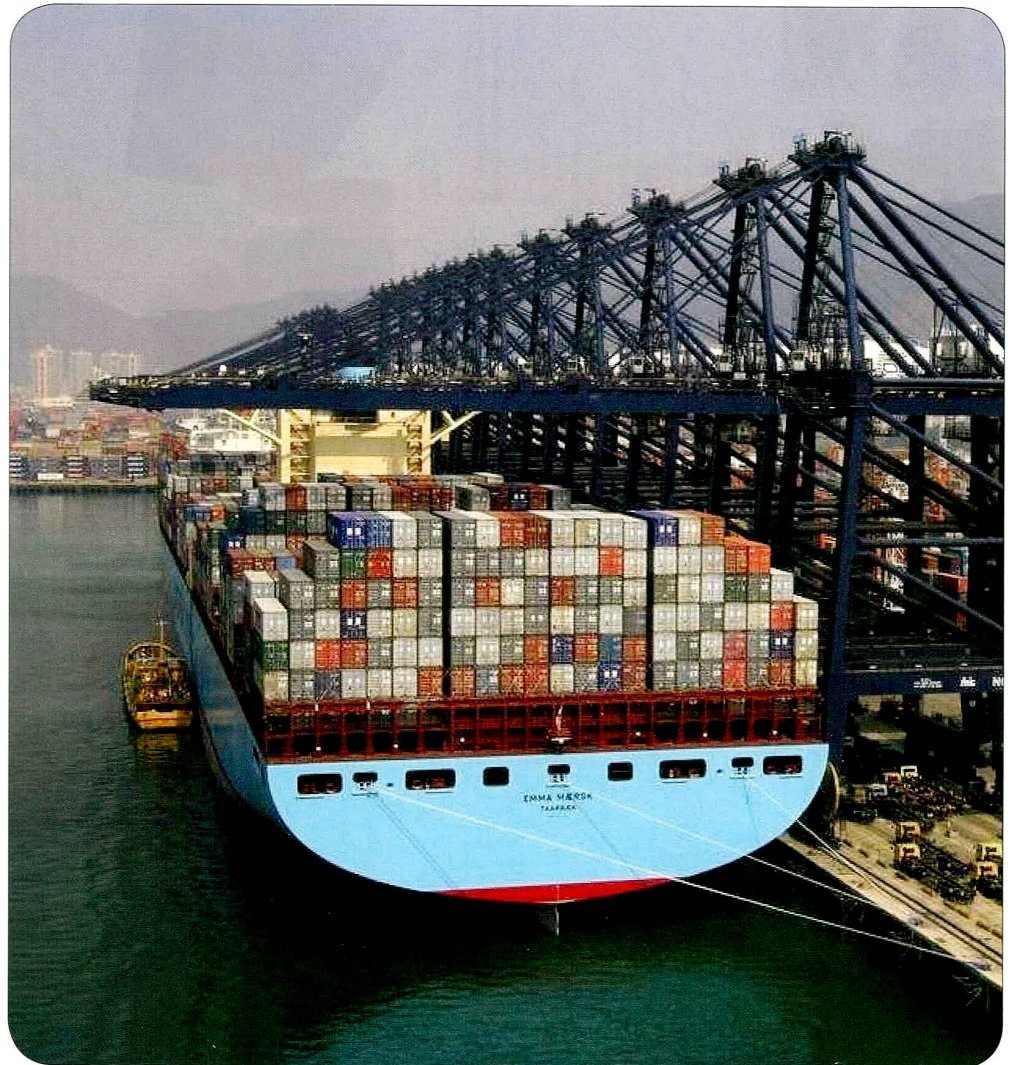


Oktober 2011 ■ Nr. 10 ■ 84. Jahrgang ■ Fr. 3.80

www.armee-logistik.ch ■ redaktion@armee-logistik.ch

# ARMEE-LOGISTIK

Unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker ■ Organo indipendente per logistica ■ Organ independenta per logistichers ■ Organe indépendant pour les logisticiens ■



› Beförderungen im Offizierskorps

› Die Finnisch-Schweizerische Freundschaft

# Verpflegung in der Armee



Schweizer Armee  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederaziun Svizra

## R wie Rezeptbuch

Das Kochbuch der Schweizer Armee präsentiert sich modern und leicht, und das nicht nur optisch. Die Rezepte wurden als Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und modernen Gerichten, wie sie auch in Haushalten und Gastronomie gerne gegessen werden. Das neue Kochbuch wurde im Januar 2005 an die Leiter der Verpflegungszentren auf den Wallisplätzen, Tuppenküche, Kücheneinheiten, Touren, Quarantennestützpunkte, Buchhalter, Nachschuboffiziere und an die Lebensmittelhypenspektoren der Armee verteilt. Bestmögliche Verkaufsmöglichkeiten sind ab dem 1. August 2007 im Internet zu verkaufen (mailto:adm.admin.ch).

## S wie Saisonal und Regional

Als Armeepräparat können sämtliche Produkte im Ganzerhythmus beschafft werden. Bei saisonalen und regionalen Heurzeugen (Produktion der Produkte wird, wenn

immer möglich, der Verzehr gegeben. Die Veredelung eines saisonalen und regionalen Erzeugnisses ist ein wichtiger Bestandteil der Verpflegung. Die Veredelung ist ein wichtiger Bestandteil der Verpflegung. Die Veredelung ist ein wichtiger Bestandteil der Verpflegung.

## T wie Truppenkoch

Der Truppenkoch ist verantwortlich für die selbstständige Zubereitung der Bedarfsverpflegung für bis zu 50 Personen. Er besetzt während der Grundausbildung einen Fachkurs am Kücheneinheitstraining in Thun. Vom Einsatz des Truppenkoches und seiner Erstellung hängt es ab, dass die Angehörigen der Armee gut, gesund und ausreichend ernährt ihre Aufgaben erfüllen können.

## V wie Verpflegungszentrum

Um den Auftrag der Bedarfsverpflegung auf Wallisplätzen optimal zu lösen, wurden die Verpflegungszentren auf Stufe Einheit aufgegeben. Sämtliche Offizierkochen der

Verpflegungszubereitung und Konsumation auf einem Wallisplatz wurden zu einem Verpflegungszentrum zusammengeführt. Aufgrund der Größe eines Verpflegungszentrums und dem damit verbundenen Verpflegungsauftrag, stellt den Verpflegungszentren für die Ausrüstung und Betreuung zentraler Verpflegungszentren zur Verfügung. Der Leiter Verpflegungszentrum steuert und überwacht das Geschehen im Verpflegungszentrum.

## Z wie Zwischenverpflegung

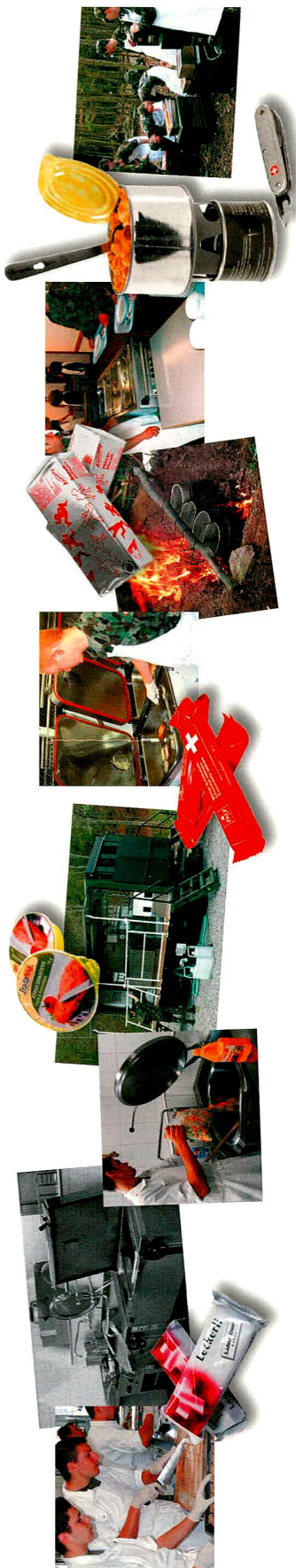
Die als weinlich bekannte Zwipli wurde im Stock ummünnet. Der Stock besteht aus einem Getreide und wird mit einem bis zwei Lebensmittel ergänzt. In jedem Fall stellt der Truppe ein abwechslungsreicher Frühstückkorb zur Verfügung.

## Impressum

Herausgeber:  
Logistikbasis der Armee  
YK, Poststrasse 85  
3003 Bern  
iba.verpflegung@vrg.admin.ch  
www.armee.ch/verpflegung

Lay-out:  
Zeitung elektronische Medien ZEM  
85.006/d 06.2008

Weitere Exemplare können unter  
iba.verpflegung@vrg.admin.ch bezogen werden!



## A wie Armeeproviant

Als Armeeproviant wird das Sortiment an halbbaren Lebensmitteln wie Teigwaren, Tee, Süßwaren und Non-Food-Zutaten wie Servietten und Frischhaltefolie bezeichnet. Dieses Sortiment enthält ca. 70 Artikel und wird durch die Logistikbasis der Armee (LBA) bewirtschaftet. In Rahmen der Vorbereitungen für den bevorstehenden Dienst, wird der Armeeproviant durch die Truppe bestellt und durch die LBA an den Dienstort geliefert.

## B wie Bedarfsverpflegung

Die Truppe erhält jederzeit eine der Lage, dem Auftrag und den Grundbedürfnissen angepasste Kostform. Diese wird als Bedarfsverpflegung bezeichnet und ist mit der zivilen Gemeinschaftsverpflegung vergleichbar.

## C wie Convenience Food

Convenience bedeutet Erleichterung. Man versteht darunter Produkte, bei welchen die Herstellung, wie waschen, rüsten, schälen, schneiden, kochen, waschen und konservieren erspart werden. Dies entlastet die Kücheneinheiten von zeitlich aufwendiger Arbeit und schafft dadurch Freiräume für eine hygienische und kreative Arbeitweise. Bei der Beschaffung müssen die in manchen, die speziellen Mittel sowie das angestrebte Resultat überprüfbar sein.

## E wie Einheitsfournier

Der Fournier trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung im Auftrag des Einheitskommandanten. Planung der Bedarfsverpflegung, Beschaffung von Armeeproviant und Frischprodukten, Spesenverwaltung und den Rückschub. Der Fournier wird dabei von der Kücheneinheit unterstützt.

## F wie Finanzen

Der Einheitsfournier hat für jeden ADA pro Tag CHF 8.50 zur Verfügung. Darin begriffen sind das Frühstück, das Mittag- sowie das Abendessen, 70% dieses Betrages fließen in den freien Einkauf vor Ort (Frischprodukte wie Gemüse, Früchte, Brot und Fleisch sowie Convenience Food), die restlichen 30% werden durch den sogenannten Armeeproviant abgedeckt.

## G wie Gamelle

Die Gamelle wird in der Schweizer Armee seit 1898 als Essensdeckel eingesetzt. Sie besteht aus einem ovalen Deckel mit einem Einsatz sowie einem Deckel Einsatz und werden. Weiter gehören zur Gamelle ein Löffel und eine Gabel. Die goldene Gamelle «Gamelle d'Or» wird seit 2007 jährlich dem besten Verpflegungszentrum des Heeres oder der Luftwaffe durch den Kommandanten der entsprechenden Feldtruppe verliehen.

## H wie Hygiene

Unter dem Begriff Hygiene sind sämtliche Massnahmen gemeint, die zur Erhaltung der Gesundheit beitragen. Sie stützt sich voll und ganz auf die zivile Lebensmittelgesetzgebung und regelt die Beschreibungen in militärischen Alltag. Die Hygiene wird mittels einer Selbstkontrolle durchgeführt, welche einfach anzuwenden jedoch nicht minder wirksam ist.

## I wie Informationen

Einheitsküchener, Kücheneinheiten und andere Interessierte finden hier weitere Informationen:  
• www.armee.ch/verpflegung  
• Verpflegungszentren und allgemeine Infos zur Verpflegung  
• iba.verpflegung@vrg.admin.ch  
Hotline Bereich Verpflegung  
• www.logistikbasis.ch  
Link zum Truppenrechnungsweesen  
• Kommando Kücheneinheitstraining  
• Kaserne Kücheneinheitstraining  
CH-3609 Thun  
Tel +41 (0)31 238 22 10  
Fragen im Bereich der Ausbildung

## J wie Johnny

Ein Blekt aus der Armee ist und der weiter entwickelt werden soll. Ein Blekt aus der Armee ist und der weiter entwickelt werden soll. Ein Blekt aus der Armee ist und der weiter entwickelt werden soll.

## K wie Kücheneinheit

Der Kücheneinheit trägt die Verantwortung für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung. Der restaurierte Truppenkoch durchläuft nach erhaltener Vorschulung eine siebenwöchige Ausbildung am Kücheneinheitstraining in Thun. Während der Lehrgänge wird der Kücheneinheitstrainer im Bereich der Führung und Ausbildung seiner Equipe geschult. Nach der Ausbildung ist der Kücheneinheitstrainer, den Fournier in allen Prozessen der Verpflegung fachtechnisch zu unterstützen.  
Guten Kücheneinheiten werden die Möglichkeiten geboten, den Ausweis für Berufsbildungsverantwortliche (ehemalige Lehramtskurse) zu erlangen.

## L wie Lernende (Koch/Kochin)

Seit dem 1. August 2007 läuft beim Heer das Projekt Kücheneinheit der Armee. Jugendliche beider Geschlechter können bei der Armee, Jugendliche beider Geschlechter können bei der Armee, Jugendliche beider Geschlechter können bei der Armee.

## M wie Mobiles Verpflegungssystem

Das Mobile Verpflegungssystem (MVS) wird eingesetzt bei fehlender oder ungenügender Kücheninfrastruktur, als Ergänzung der vorhandenen Kücheninfrastruktur, bei Katastrophen, bei subnormalen Einsätzen im In- und Ausland. Bei der Truppe kommt es zum Einsatz auf Stufe Kompanie bis Battalion.  
Das MVS besteht aus der Mobilen Küche und einem Weichschallbehälter (WABR) welcher als Lager für Material, halbbare Lebensmittel und Wasser dient.

## N wie Nährwert

Eine gute, gesunde und gesunde Verpflegung wird von der Truppe erwartet. Die Bedeutung des Essens und des Trinkens bezüglich Motivation, Leistungsfähigkeit und Gesundheit wird durch die Verpflegung gefördert. Sämtliche Rezepte der Verpflegung entsprechen den Grundsätzen einer zeitgemässen Ernährung. Eine abwechslungsreiche Verpflegungsplanung garantiert

## O wie Orstlieferanten

Bei freier Einkauf bildet die Regel. Die zu beschaffenden Produkte werden grundsätzlich bei lokalen Lieferanten (Produzenten, Detailisten und Grossisten), am Unter- und Mittelstand oder in der nächsten Umgebung bezogen.  
eine täglich optimale Zubereitungsanleitung. Dies ist umso wichtiger, da der Energiebedarf je nach Tagpart zwischen 3000 und 3500 Kcal pro Tag liegen kann.

## P wie Parallelen zur zivilen Küche

Die Prozesse der Armeeverpflegung entsprechen denen einer zivilen Küche, von der Planung und der Beschaffung über die Lagerung und Zubereitung bis zur Verteilung und dem Rückschub.  
Dies wird durch den Einsatz von «Gastronomie» und modernen Geräten, welche den Standards der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen, unterstützt.

## Q wie Quartiermeister

Der Quartiermeister trägt die Verantwortung für die Prozesse der Verpflegung auf Stufe Battalion oder Abteilung. Er ist für die Fortbildung der Fournier, Kücheneinheiten und Truppenküche im höchsten Verantwortungsbereich. Im Weiteren ist er für die Hygienekontrollen zuständig.