

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: 12

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: 18.01.2025

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

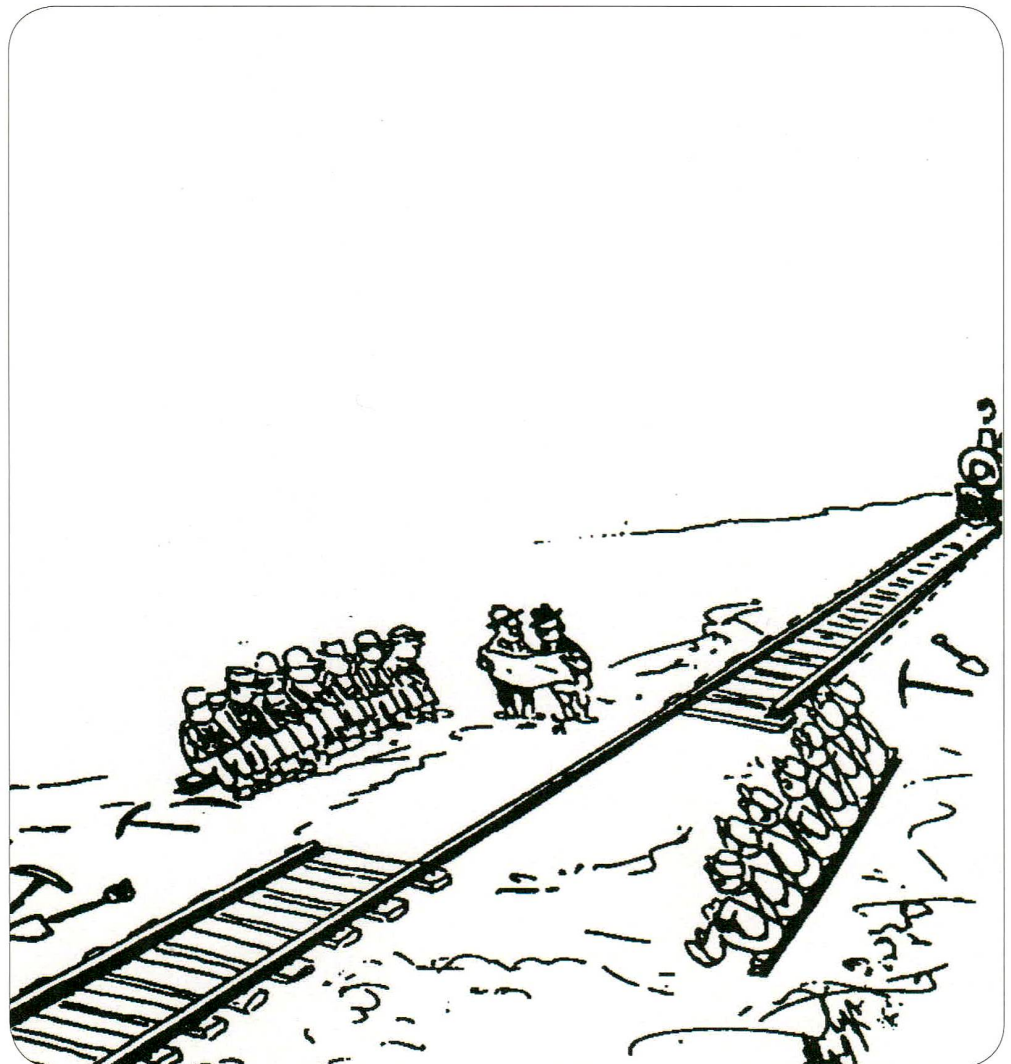


Dezember 2011 ■ Nr. 12 ■ 84. Jahrgang ■ Fr. 3.80

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 ■



› Tigerteilersatz

› Jahresrapport Lehrverband Logistik 2011

Sussistenza nell'esercito



Impressum

Editore:
Base logistica dell'esercito
Viktoriastrasse 85
3003 Berna
lba.verplegung@vfg.admin.ch
www.armee.ch/verplegung

Layout:
Centro del media elettronici CME



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun Svizra

Esercito svizzero

Ulteriori esemplari possono essere ordinati inviando un'e-mail al seguente indirizzo: lba.verplegung@vfg.admin.ch

formie prestazioni e la salute non deve essere assolutamente sottovalutata. Tutte le ricette del ricettario di cucina osservano i principi dettati dalla moderna scienza della nutrizione. Una pianificazione variata della sussistenza garantisce un apporto quantitativo ottimale di tutte le sostanze nutritive necessarie. Ciò è tanto più importante in quanto a seconda dell'attività svolta il fabbisogno energetico può variare fra 2000 e 4500 kcal al giorno.

V come viveri dell'esercito

I viveri dell'esercito comprendono l'assortimento di generi alimentari a lunga conservazione come pasta, tè, cioccolato, ecc. e articoli non-food come tovagliolini e pellicola salvalacchezza. Tale assortimento comprende circa 70 articoli e viene gestito dalla Base logistica dell'esercito (BLE). Nel quadro dei preparati per un futuro servizio, i viveri dell'esercito vengono ordinati dalla truppa e consegnati dalla BLE sul luogo di servizio.

S come sussistenza intermedia

La sussistenza intermedia è stata rinominata snack. Lo snack consiste in una bevanda accompagnata da uno o due generi alimentari. In ogni caso a disposizione della truppa c'è un cesto di frutta di varie genere.

S come sussistenza scongiro il fabbisogno

La truppa riceve sempre un regime alimentare adattato alla situazione, al compito e alle esigenze fondamentali. Tale regime alimentare viene designato con il termine sussistenza scongiro il fabbisogno ed è equivalente alla sussistenza per la collettività.

V come valore nutritivo

La truppa si aspetta che la sussistenza sia saporita, sana e abbondante. L'importanza di offrire cibi e bevande di qualità per quando riguarda la motivazione, la capacità di

creare, per completare l'infrastruttura di cucina esistente, nell'ambito di cantieri, impieghi sussidiari in Svizzera e all'estero. Nell'ambito della truppa viene impiegato dal livello di compagnia fino a quello di battaglione, l'SMS e composto della cucina mobile e da un container scaricabile (WABAB) che serve da deposito per il materiale, i generi alimentari a lunga conservazione e l'acqua.

S come stagionale e regionale

Al giorno d'oggi è possibile acquistare qualsiasi prodotto in ogni periodo dell'anno. Nei limiti del possibile, viene sempre data la priorità alla provenienza (nazionale) stagionale e regionale dei prodotti. I vantaggi di un acquisto di prodotti stagionali e regionali sono i seguenti: maggiore apporto di sostanze nutritive, trasporti più brevi, imballaggio ridotto ed economico.

R come ricettario di cucina

Il ricettario di cucina dell'Esercito svizzero si presenta in una veste moderna e colorata, non solo dal punto di vista ottico. Le ricette, infatti, faranno del ricettario una stanzetta raccolta di piatti tradizionali e moderni, come il concettismo anche nelle etichette dimensivistiche e nella gastronomia. Il nuovo ricettario è stato distribuito nel gennaio 2005 ai responsabili dei centri di sussistenza sulle piazze d'armi, ai cuochi di truppa, ai capicucina, ai fuoristi, ai quartermaster, ai contabili della truppa, agli ufficiali rifornimento e agli ispettori dell'igiene delle derrate alimentari dell'esercito. Possibilità di ordinazione: verkauf.militar@vfg.admin.ch

S come sistema

Il sistema mobile di sussistenza (SMS) viene impiegato in caso di infrastruttura di cucina mancante o inadatta.



controllo autonomo che è di semplice esecuzione ma per questo non meno efficace.

I come informazioni

trovano qui ulteriori informazioni:
• www.armee.ch/verplegung
• lba.verplegung@vfg.admin.ch
• info@vfg.admin.ch

Contatto con il centro di sussistenza per la collettività:
• link@vfg.admin.ch
• comando@vfg.admin.ch

Contatto con il centro di formazione per capicucina:
• cf@vfg.admin.ch
• [+41 71 403 27 28 37 10](tel:+41714032728370)

Domande nell'ambito dell'istruzione:
• jcm@vfg.admin.ch

Un ritiro di lavoro con l'Esercito 6 e dallo sviluppo delle porzioni di combattimento A - D senza menu in scatola, designati nel jergo militare con il termine John Wayne.

Oggi non si deve dimenticare che l'introduzione dei menu in scatola alla fine degli anni '70 ha dato nuova vita alla sussistenza da combattimento, piuttosto arida e su basi chimiche. Lo spezziamo con riso in bianco preparato semplicemente a bagnomaria (gamelli con fiammello).

J come John Wayne
Un ritiro di lavoro con l'Esercito 6 e dallo sviluppo delle porzioni di combattimento A - D senza menu in scatola, designati nel jergo militare con il termine John Wayne.

Oggi non si deve dimenticare che l'introduzione dei menu in scatola alla fine degli anni '70 ha dato nuova vita alla sussistenza da combattimento, piuttosto arida e su basi chimiche. Lo spezziamo con riso in bianco preparato semplicemente a bagnomaria (gamelli con fiammello).



F come furiere d'unità

Il furiere è responsabile dei processi di sussistenza su incarico del comandante d'unità. Parallelamente alla sussistenza secondo il fabbisogno, acquisto dei viveri dell'esercito e dei prodotti freschi, distribuzione dei pasti e restituzione.
In tale ambito il furiere viene appoggiato dalla squadra di cucina.

G come gamella

Dal 1988 l'Esercito svizzero usa la gamella come stoviglia per mangiare e per cucinare. È composta da un pentolino ovale con un inserto in e coperchio. L'inserto e il coperchio possono essere combinati in una stoviglia, dritta in due cariche e in una triarcha.
Dal 2007, la gamella d'ora viene assegnata ogni anno al miglior centro di sussistenza del comandante e delle forze terrestri o delle forze aeree a seconda dell'appartenenza del centro.

I come igiene

Con il termine di «igiene» si intendono tutte le misure che contribuiscono al mantenimento della salute. Si basa principalmente sulla legislazione per i generi alimentari e disciplina le peculiarità della realtà militare quotidiana. Le norme di igiene vengono applicate mediante un

C come cuoco di truppa

Il cuoco di truppa è responsabile per la preparazione autonoma della sussistenza secondo il fabbisogno per un massimo di 50 persone. Durante l'istruzione di base assume un corso speciale nel quadro del corso di formazione per capicucina a Thun.

L'impiego e l'equipaggiamento del cuoco di truppa sono fondamentali affinché militari ricevano un'alimentazione di buona qualità, adeguata al fabbisogno e sana per svolgere i propri compiti.

F come finanze

Il furiere (d'unità) ha a disposizione CHF 8.50 al giorno per ogni militare. Questa somma deve bastare per la colazione, il pranzo e la cena. Il 70% di questo importo viene utilizzato per l'acquisto libero sul posto (prodotti freschi come verdure, frutta, pane, carne, nonché convenienze locali), mentre il rimanente 30% viene coperto dai cosiddetti viveri dell'esercito.

F come fornitori locali

Di regola si ricorre all'acquisto libero, in linea di principio, per la sussistenza. Tuttavia, in caso di necessità, si ricorre ai fornitori locali (produttori, venditori al dettaglio e grossisti) nel luogo di stazionamento o nelle immediate vicinanze.

C come centro di sussistenza

Per adempiere in maniera ottimale il compito della sussistenza secondo il fabbisogno sulle piazze d'armi, si è rinunciato alla preparazione della sussistenza a livello di unità. Tutti i luoghi di preparazione e consumo della sussistenza su una piazza d'armi sono stati riuniti in un centro di sussistenza. A seguito delle dimensioni di un centro di sussistenza e del conseguente compito di un centro di sussistenza, un responsabile del centro di sussistenza è a disposizione dei «funzionari addetti alla sussistenza» per la gestione e l'assistenza. Il responsabile del centro di sussistenza gestisce e sorveglia quanto accade nel centro di sussistenza.

C come convenienze food

Quando specifica «food», «convenienze» significa «apprezzazione», il convenienze food contempla prodotti che offrono servizi compresi già al momento dell'acquisto: questi sono gli stati lavati, sbuccati, tagliati, cioncotti, sabbati e conservati. Tutto ciò fa risparmiare tempo prezioso alle squadre di cucina e permea in un tempo libero per un attività lavorativa all'inspina dell'igiene e della creatività. Al momento dell'acquisto, le finanze, i mezzi personali e il risultato che si intende conseguire devono essere armonizzati.

A come apprendista (cuoco)

Dal 1° agosto 2007, presso la base aerea è stato avviato il progetto iniziale di corso nell'esercito. I giovani di età compresa tra i 17 e i 25 anni, che hanno la possibilità di proporsi come apprendisti cuochi per un periodo di sei settimane nell'ambito di un corso di formazione per capicucina. Durante il corso di formazione l'apprendista cuoco viene addestrato nell'ambito dello condotta e dell'istruzione della sua squadra. Dopo l'istruzione il cuoco è abilitato a fornire appoggio al furiere dal punto di vista tecnico in tutti i processi della sussistenza. Agli aspiranti cuochi sono più validi viene offerta la possibilità di conseguire un certificato per responsabili della formazione professionale (ex corso di apprendisti cuoco potranno essere offerti per l'intero esercito a partire dal 2009).

C come capocucina

Il capocucina è responsabile per la preparazione della sussistenza secondo il fabbisogno. Dopo aver ricevuto la proposta d'avanzamento, il militare reclutato come capocucina assume un'istruzione di sette settimane nell'ambito del corso di formazione per capicucina. Durante il corso di formazione l'apprendista cuoco viene addestrato nell'ambito dello condotta e dell'istruzione della sua squadra. Dopo l'istruzione il cuoco è abilitato a fornire appoggio al furiere dal punto di vista tecnico in tutti i processi della sussistenza. Agli aspiranti cuochi sono più validi viene offerta la possibilità di conseguire un certificato per responsabili della formazione professionale (ex corso di apprendisti cuoco potranno essere offerti per l'intero esercito a partire dal 2009).