

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 85 (2012)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Der Logistiker

### **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:** 08.01.2025

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

## Chefadjutant Jean-Michel Martin

Diesen Monat stellen wir ihnen Chefadjutant Jean-Michel Martin aus Därstetten Kanton Bern vor. Er ist der Chef Fachausbildung Verpflegung im Führungsgrundgebiet 4 (Logistik) des Heeresstabes. Der 44-jährige eidgenössisch diplomierte Küchenchef/Produktionsleiter und Berufsunteroffizier ist verheiratet und hat 3 Kinder.

**Oberst Roland Haudenschild (rh):**

Herr Chefadj, Sie sind Angehöriger der Armee, wo sind Sie eingeteilt?

**Chefadj Jean-Michel Martin (jmm):**

Seit 1.7.12 bin ich im Stab der Ter Reg 1 eingeteilt.

**rh:** Welche zivilen Ausbildungen haben Sie bis heute abgeschlossen?

**jmm:** Nach meiner obligatorischen Schulzeit im Vallée de Joux, habe ich meine Kochlehre in Marly absolviert. Während meiner militärischen Tätigkeiten konnte ich meine Berufsprüfung als Gastronomiekoch im 2001 abschliessen. Ein paar Jahre später nahm ich die letzte fachtechnische Herausforderung an, um eidg. diplomierter Küchenchef /Produktionsleiter zu werden und habe im 2004 mit Erfolg bestanden.

**rh:** Welche Ausbildungen haben Sie in der Armee absolviert?

**jmm:** Meine RS bestritt ich als Mitrailleur, weil ich bei der Aushebung nicht in die Küche eingeteilt werden wollte ... (Stand 1988!) Meine Führungsqualitäten wurden rasch erkannt, woraus der Vorschlag zur Unteroffizierschule als Gruppenführer «Mitrailleur» resultierte. Dies befriedigte mich nur teilweise, deshalb entschloss ich mich anschliessend für die Four Schule in Bern mit darauf folgendem Abverdienen (alles bei Fest RS 57, Mels). In den Jahren 1993 bis 1994 absolvierte ich die zentrale Instruktorenschule in Herisau. Im Verlauf meiner beruflichen Laufbahn hatte ich die Gelegenheit, den Führungslehrgang (FLG) 1 sowie die Zusatzausbildungslehrgänge (ZAL) 1 und 2 zu absolvieren.

**rh:** Welche Einsätze haben Sie nach der Rekrutenschule geleistet?

**jmm:** Ich konnte unterschiedlichste Berufserfahrung sammeln zwischen jedem Dienst. Jeweils bei einem anderen gastronomischen Unternehmen. (Bürgerliche Restaurants bis mehrere \*\*\*\*\*Hotels) Somit wurde mein fachtechnischer Rucksack breitfächerig gefüllt und mein Wissen bereichert.

**rh:** Welche Erfahrungen konnten Sie in den vergangenen Jahren sammeln?

**jmm:** Viele interessante Kontakte, bereichernde Begegnungen mit verschiedenen, einflussreichen Persönlichkeiten, intensive und tägliche Herausforderungen mit den Menschen, grosse Führungserfahrung, umfassende Organisationsstrategien, die enorme Flexibilität in deren Durchführung verlangten und effizientes, lösungsorientiertes Planen.

**rh:** An welche positiven Erlebnisse Ihres Militärdienstes erinnern Sie sich?

**jmm:** Mein erster Kontakt mit BR Ogi als Departementschef ist mir sehr gut in Erinnerung geblieben.

Dazu natürlich die Organisation der Verpflegung für unterschiedliche und grosse Anlässe (z. B: Jahresausflug Bundesrat, Besuch Papst Johannes-Paul II, Bistro Militär, usw.), welche mich immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt hat. Nicht zu vergessen sind der Gewinn der Olympia- und Weltmeistertitel an den Kochkunstausstellungen mit SACT als Teamchef.

**rh:** An welche negativen Erlebnisse Ihres Militärdienstes erinnern Sie sich?

**jmm:** Sind schon vergessen oder verarbeitet..., ansonsten kann ich nicht konstruktiv vorausschauen!!!

**rh:** Welche Pläne haben Sie im Zivilleben?

**jmm:** Eine gesunde Familie und jeden Tag Freude an meiner Arbeit haben.

**rh:** Welche Pläne haben Sie bezüglich der Armee?

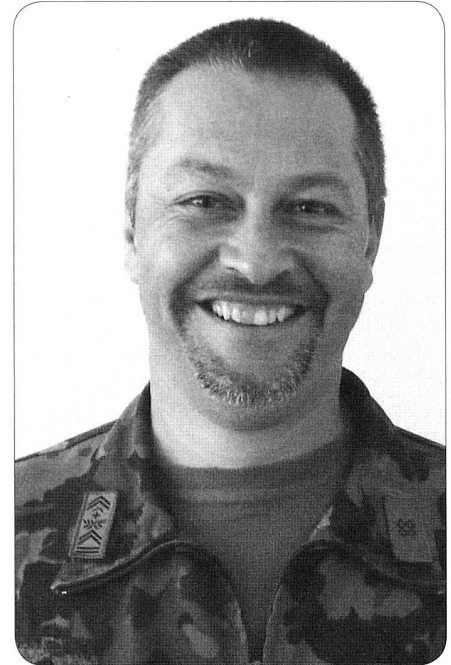
**jmm:** Mein neuer Job als C FA Vpf der Armee ist eine Chance und stellt mich vor neue Herausforderungen!

Es gibt noch Entwicklungspotential im Bereich Akzeptanz und Umsetzung des Vpf Z. Alle 9 Lernende der ersten Runde haben mit Erfolg ihre Lehre diesen Sommer abgeschlossen. Nur gilt es weiter an der Qualität der Ausbildung zu feilen, um dann auch diese attraktiven Lehrstellen im Markt zu positionieren.

**rh:** Wie nehmen Sie die Schweizer Armee in der Gegenwart wahr?

**jmm:** Die laufenden Anpassungen/Veränderungen vereinfachen nicht immer die Arbeit, zu oft wegen kritischen / einseitig recherchierten Medienschlagzeilen.

Aber unsere Miliz bewährt sich und beweist jeden Tag ihre Tauglichkeit. In meinem Fach-



gebiet werden immer 3 Mahlzeiten/Tag überall abgegeben... diese Leistungen mit zum Teil einfachen Infrastrukturen (wie auf dem Feld) sind nicht einfach selbstverständlich! Dies zeigt u.a. die Bedeutsamkeit der Zuteilung unserer ausgebildeten Fachkräfte in ihre Spezialgebiete. (Koch = Truppenkoch)

**rh:** Haben Sie Anregungen oder einen persönlichen Wunsch im Bereich Zivil und/oder Armee?

**jmm:** Das Motto: «Die Bedarfsverpflegung in jeder Situation mit Erfolg sicherzustellen!» sollte immer Vorrang haben.

Die Zusammenarbeit und Anerkennung unserer intensiven Arbeit zwischen militärischen – und zivilen Institution (zB: Hotel&gastro formation) muss noch optimaler gegenseitig sowie in der Berufswelt der Gastronomie positioniert werden. Zum Schluss wünsche ich mir und für jeden hell-grünen Funktionär Freude und Befriedigung an der Umsetzung seiner wichtigen Tätigkeit

**rh:** Chefadj Martin, herzlichen Dank für das Gespräch.