

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): **86 (2013)**

Heft 9: **1000 Tage Chef LBA, Div Baumgartner zieht Bilanz**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

cers ihr Können. Als Solisten traten Finlay MacDonald aus Schottland und Matthew MacIsaac aus Kanada mit Pipe und Bagpipe in Erscheinung.

Der Wechsel, wiederum auf die südliche Hälfte der Erde, vollzog sich rasch. Die Band of the South Australien Police begeisterte mit einem breiten Repertoire aus Pop und Marschmusik, unterstützt mit Gesang.

Und da kamen sie auch schon, die weissen Tropenhelme der Band of Her Majesty's Royal Marines unter der Leitung von Lt Col Nick Grace. Die schon im KKL erlebte herausragende Performance wurde hier mehr als bestätigt, vor allem, weil in der Manege noch marschiert werden musste. Das grosse Finale mit allen Beteiligten Bands enthielt unter an-

derem den Song Rotwiss, welcher von Fabienne Louves gesungen wurde. Natürlich durfte das traditionelle Auld Lang Syne nicht fehlen. Ein weiterer Höhepunkt war der Song Comme d'habitude/My Way mit der Sängerin Nelly Patty. Als Lone Piper kam dieses Jahr Captain (ret) Stewart D. Samsong zum Einsatz, welcher sonst dem Basel Tattoo als oberster Experte im Bereich Pipes and Drums dient. Alles in allem ein gelungener Abend und ein Event, welcher zum Wiederkommen einlädt. Übrigens gibt es dieses Jahr mit dem Christmas Tattoo nochmals Gelegenheit auf schottische Klänge.

Mehr dazu auf www.christmas-tattoo.ch.

Die Schweizer Armee feiert im Jahr 2014 100 Jahre Luftwaffe. Dieses Thema wird auch die Ausgabe 2014 des Basel Tattoo prägen.

Im Jahr 2015 wird die 10 Jahresfeier folgen.

Neben den 15 Vorstellungen von 19. bis 27. Juli gab es noch einiges an Rahmenprogrammen. So fand am 20. Juli der Kindertag mit ca. 1000 begeisterten Kids statt. Am 21. Juli folgte im Tierpark Erlen, die Basel Tattoo Matinee mit einem Gratiskonzert von 3 Formationen und ca. 2500 Besuchern. Am 25. Juli gastierte das Basel Tattoo mit einer Parade in Freiburg im Breisgau.

Diese wiederholte sich am 27. Juli in Basel und zog quer durch die Innenstadt, unterstützt von zusätzlichen Formationen aus dem In- und Ausland. Wir sind gespannt wie sich die Erfolgsstory Basel Tattoo weiterentwickeln wird und können unseren Lesern einen Besuch wärmstens empfehlen. cs

Einfach etwas grössere Kochtöpfe

Le Patron produziert feinste Pasteten und Terrinen. Das wissen inzwischen fast alle. Nicht so bekannt ist aber, dass der Lebensmittelhersteller auch umfangreiche Menu-Lösungen anbietet, im Auftrag von Caterern Sportanlässe und Luxus-Events beliefert, in grosser Zahl Fertiggerichte für den Detailhandel produziert und im Speisewagen im Intercity feinstes Essen auf den Teller zaubert.

Wer Le Patron als Pastetenkönig bezeichnet hat Recht und eben auch Unrecht. Denn heute erwirtschaftet Le Patron etwa fünfzig Prozent seines Umsatzes mit Convenience und Fertiggerichten. Längst ist das Unternehmen zu einem ausgewachsenen Lebensmittel-Hersteller herangewachsen, der seinen Kunden massgeschneiderte und innovative Lösungen anbietet. So breit und verschieden diese Bedürfnisse auch sind, so flexibel und entwicklungsfreudig ist Le Patron. Das über vierzig-jährige Unternehmen hat sich im Convenience-Markt etabliert und zählt zu den führenden Herstellern von Frisch-Convenience in der Schweiz.

Kochverfahren «Cuisson sous-vide»

Convenience ist aber nicht gleich Convenience. Bei Le Patron werden sämtliche Produkte mit dem schonenden Kochverfahren «Cuisson sous-vide» hergestellt. Kurz zusammengefasst – schonendes Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen. Dabei wird der Eigengeschmack vom Produkt intensiviert, der natürliche Gehalt an Nährstoffen und Vitaminen wird geschont und der Garverlust auf ein Minimum reduziert. In der Produktion verzichtet Le Patron auf die Zugabe von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und sonstigen Zusatzstoffen wie zum Beispiel Glutamat. Täglich verlassen rund 8.5t Convenience-Gerichte die Fabrik des grössten Arbeitgebers im Oberbaselbiet.

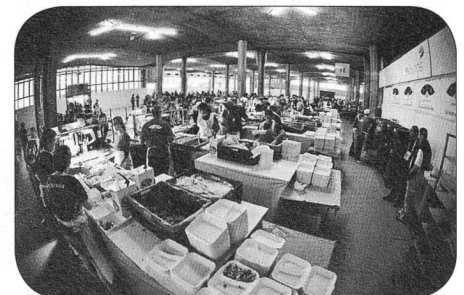
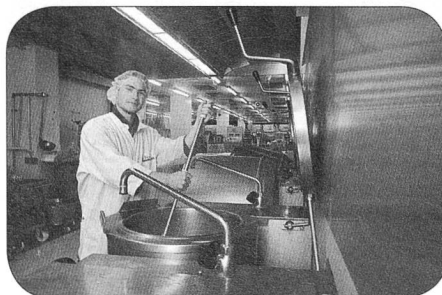
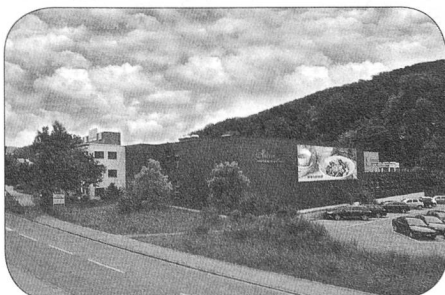
«Wir treten nicht an der Front auf, aber wir beliefern die Profis», sagt Urs Aebi, CEO von Le Patron. Bevor aber geliefert werden kann, muss man zuerst etwas erfinden. Dafür beschäftigt Aebi vier Entwicklungsköche, die tagesin tagaus darüber nachdenken, was im nächsten Jahr beim Sport-Event, im Personal-

restaurant, im Altersheim oder aber im Kindergarten serviert wird.

Heute ruhen in Aebis Schublade über 2400 Rezepte aus aller Herren Länder, die auf Wunsch sofort produziert werden können. Wenn also Swiss Olympic einen Gigathlon veranstaltet, die Besucher des Davidoff Swiss Indoors Rindsfleisch à la Stroganoff geniessen, oder an der Gymnastrada Kartoffelstock mit Fleischvogel serviert wird, dann steht Le Patron als verlässlicher Partner dahinter.

Grossanlässe, Tagesstätten, Detailhandel und Schienenverkehr

Grossanlässe werden von langer Hand geplant. Für den Gigathlon 2013 wurden zum Beispiel 42 000 traditionelle Menus, jeweils mit und ohne Fleisch, gekocht – und das 6 Tage lang. Dazu kamen jeweils 48 000 Lunchpakete. «Athleten sind Gäste mit grossem Hunger. Aus diesem Grund bieten wir Menus von über 600 Gramm an – was die Gäste auch verputzten», so Aebi.



Die Verpflegung von Kinder-Tagesstätten in der ganzen Schweiz ist eine Herausforderung: wie in der Armee werden wöchentliche Menupläne erarbeitet, die sich frühestens in 18 Monaten wiederholen. So abwechslungsreich und ausgefallen das tönen mag, Kinder sind hinsichtlich Verpflegung wählerisch. Gesunde, ausgewogene Ernährung ist ebenso wichtig, wie die Altersgerechtigkeit der Speisen. «Spaghetti Bolognese ist immer ein Renner bei unseren kleinen Gästen» bestätigt Aebi.

Doch damit nicht genug. Im Detailhandel werden für namhafte Labels die unterschiedlichsten Produkte nach verschiedensten Rezepturen hergestellt. Im Detailhandel sind die Anforderungen an Convenience-Produkte bezüglich Frische und natürlichen Zutaten in den letzten Jahren stark gestiegen. «Wir fügen unseren Produkten keine Zusatzstoffe hinzu», versichert Aebi. Le Patron gilt als Innovator und entwickelt mit seinen Kunden nie dage-

wesene Kreationen und übernimmt damit eine Vorreiter-Rolle im hart umkämpften Markt.

94 Speisewagen der Elvetino AG düsen täglich über das Schweizer Schienennetz und verpflegen die Zugreisenden mit leckeren Menüs. Auch hier ist Le Patron nicht weit – über die Hälfte der Gaumenfreuden im Zugrestaurant stammen aus der Küche von Le Patron. Diese Mahlzeiten werden auf Bestellung produziert und ausgeliefert. Aebi: «Die Herausforderungen in der Rohstoffbeschaffung setzen verlässliche Partner voraus, die wir genau kennen und unseren qualitativen Ansprüchen gerecht werden.» So setzt Le Patron wo immer möglich auf die Qualität von Schweizer Lieferanten.

Convenience und Vorurteile

Hinter den Kulissen steht eine industrielle Küche mit Köchen, die ihr Handwerk lieben. In grossen Kochkesseln wie in Militärkasernen



werden täglich 10 t Rohstoffe zu fertigen Speisen verarbeitet – portionierte Mahlzeiten, die einmal beim Caterer einfach und schnell fertiggestellt werden können. Darauf angesprochen wird Aebi ernst. «Über Convenience wird viel geschrieben, was einfach nicht stimmt. Wir kochen hier eigentlich wie die Grossmutter, nur einfach in grösseren Töpfen», so Aebi. «Das Handwerk hat sich wenig verändert – nur die Anforderungen steigen stetig.»

Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz (BABS) zu Gast beim Kommando Küchenchef Lehrgang

Seit 7 Jahren werden in Zusammenarbeit mit dem Kdo Kü Chef LG die Kader Kurse für Küchenchefs BABS erfolgreich durchgeführt. Die Teilnehmenden, allesamt Angehörige des Zivilschutzes, stammen aus 16 verschiedenen Kantonen, welche sich im Ausbildungsbund dem BABS angeschlossen haben.

Die gewonnenen Synergien können gewinnbringend für alle Seiten genutzt werden. Aus Sicht des BABS sind dies im Manpower Bereich die Fachklassenlehrer des Kdo Kü C LG, die Infrastrukturen (Küchen) auf dem Waffenplatz Thun, und ein Kunde (Abnehmer) bei welchem die produzierten Mahlzeiten verköstigt werden können. Aus unserer Sicht sind die angebotenen Kurse für angehende Küchenchefs und Truppenköche eine Bereicherung. Zudem wird unter den Beteiligten die

Interoperabilität und das Verständnis für- und zueinander gefördert.

Aufbau und Organisation

Das föderalistische System der Schweiz unterstellt den Zivilschutz den Kantonen. Die Dachorganisation für sämtliche Partner des Bevölkerungsschutzes (Feuerwehr, Polizei, Gesundheitswesen, technische Betriebe und Zivilschutz) ist das Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS.

Die Organisation der Kurse wird durch das BABS erarbeitet. Die fachliche Kompetenz stellt das Kdo Kü Chef LG sicher.

Konkret heisst das, dass die Fachlehrer der Armee mit den Instruktoren des Bevölkerungsschutzes die Angehörigen des Zivilschutzes ausbilden.

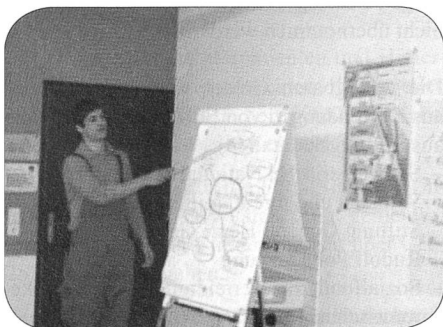
Ziele und Ausbildungsinhalte

Die Lernziele sowie der Stoffumfang decken das Grundwissen ab, über welches ein Küchenchef verfügen sollte. Dies ist eine abgeschlossenen Berufslehre in einem Lebensmittelverarbeitenden Betrieb.

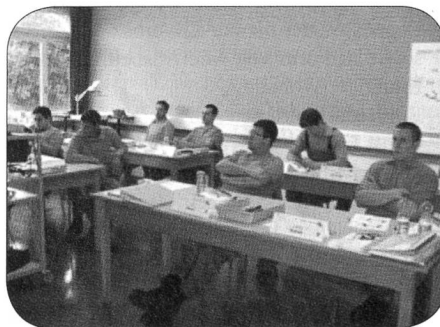
Grundsätzlich steht es den für den Lehrauftrag zuständigen Institutionen jedoch frei, in ihrem Bedarf entsprechend Schwerpunkte zu setzen, Änderungen vorzunehmen oder zusätzliche Themen aufzugreifen.

Die Lernziele lassen sich so wie folgt definieren:

1. Küchen **beurteilen** und Konsequenzen für die Arbeitsorganisation daraus ableiten.
2. Die Über – und Rückgabe einer Küche **durchführen**.



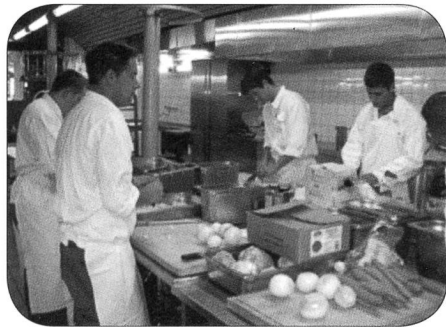
Arbeitspräsentationen der Teilnehmer



Aufmerksames zuhören



Inspizieren der Küche



Zubereitung der Mahlzeiten



Der angerichtete Hauptgang



Beim Debriefing

3. Den Einkauf der Lebensmittel **planen**.
4. Einen Verpflegungsplan lage – und bedarfsgerecht **anpassen**
5. Die geltenden Hygiene-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften in der Küche **anwenden und durchsetzen**.
6. Mitarbeitende situationsgerecht **führen** und konkrete Aufträge erteilen.
7. Mahlzeiten für eine grössere Anzahl Personen **zubereiten**.

Neu, ab 2013, wird auch der Fachkurs Koch Zivilschutz in Thun ausgebildet

Zurzeit lassen vier Kantone (BE, ZH, BL, FR) ihre Zivilschutzköche in Thun ausbilden.

Die Ausbildung dauert zwei Wochen, wovon in der ersten Woche drei Tage AGA und zwei Tage der FGA Koch im jeweiligen Kanton absolviert werden.

Die zweite Woche wird komplett durch die Arbeitsgemeinschaft des Kdo Kü Chef LG und des BABS abgedeckt.

Kantonale Regelungen und Leistungsverträge

Innerhalb dieser Arbeitsgemeinschaft bestehen entsprechende Verwaltungs-, Ausbildungs- und Leistungsverträge welche die Kompetenzen und Verantwortlichkeiten regeln.

Und zum Schluss

Mit der Zusammenarbeit Kdo Kü Chef LG und BABS sind wir einem unserer Leitbildgedanken, «Weiterbildung über die Armee hinaus» ein gutes Stück näher gekommen. In diesem speziellen Fall werden ganz gezielte Synergien genutzt, welche bis vor ein paar Jahren noch undenkbar gewesen wären. Keine militärischen Uniformen im Unterricht mit den BABS Teilnehmern, ziviles Fachwissen wird gewinnbringend eingebracht und militärische Reglemente werden im BABS als Mehrwert aufgenommen.

*Bericht von Fachlehrer Jürg Luginbühl,
Kdo Kü-C LG*

Der Sozialdienst der Armee

Im Eidgenössischen Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) ist der Sozialdienst der Armee (SDA) wie folgt unterstellt: Der Bereich Verteidigung (V) des VBS beinhaltet unter anderem den Führungsstab der Armee (FST A); diesem ist das Personelle der Armee (Führungsgrundgebiet 1, FGG 1) unterstellt, welches auch den Sozialdienst der Armee umfasst. Der Chef Personelles der Armee (J 1) ist gleichzeitig Chef Sozialdienst der Armee. Der SDA wird vom Chef Bereich Sozialdienst der Armee geleitet, welchem ständige Mitarbeiter und Milizsozialberater unterstellt sind.

Generell hilft der Sozialdienst der Armee (SDA) Angehörigen der Armee (AdA), Angehörigen des Rotkreuzdienstes und Angehörigen des Zivilschutzes, die aufgrund ihrer besoldeten Dienstpflicht (z.B. Rekrutenschule, Wiederholungskurs) in ihren persönlichen, beruflichen oder familiären Verhältnissen auf Schwierigkeiten stossen.

– Das Ziel des SDA ist, soziale Differenzen anzugleichen. Dies durch professionelles,

rasches und unbürokratisches Handeln, durch das Leisten von problemgerechter Hilfe sowie durch das Beistehen in schwierigen Lebenslagen.

- Die Hilfe erfolgt durch Beratung im persönlichen Gespräch bei familiären, finanziellen wie z.B. Budget, oder rechtlichen Fragen, Arbeitsrecht (Kündigungsschutz, Teillohnfortzahlung), Erwerbssersatz, Krankenkassenprämien, Beteiligungen und Ähnlichem.
- Finanzielle Hilfe erfolgt nach Bedarf und Entscheid des Sozialberaters bei gemeinsamer Erstellung eines Budgets; z.B. für Engpässe oder bis der Erwerbssersatz fliesst sowie in Form von Mietzinsbeiträgen zum Erhalt der Wohnung.
- Bei Bedarf wird den AdA durch den Sozialdienst Leibwäsche vermittelt, die durch den «Cevi Militär Service» zugestellt wird. Die Benützung der Soldatenwäscherei ist kostenlos. Nähere Informationen vermitteln die Vorgesetzten.
- Der SDA fördert und unterstützt Aktivitäten zum gemeinsamen Wohle der AdA in der Freizeit.

Der SDA hilft ferner

- Personen die Friedensförderungsdienst oder Assistenzdienst im Ausland leisten
- Militärpatienten die infolge Unfalls oder Krankheit im Militär in Schwierigkeiten geraten (als Ergänzung zur Militärversicherung)
- Hinterbliebenen von Militärpatienten.

Die Hilfeleistungen erfolgen durch Information, Beratung, Betreuung, Vermittlung sowie finanzielle Zuschüsse (Abzahlungs-, Leasingverträge und Schulden können nicht übernommen werden).

Die verfügbaren Gelder stammen lückenlos aus Zuwendungen von Stiftungen (Zinsgelder aus Stiftungskapitalien):

- Schweizerische Nationalspende für unsere Soldaten und ihre Familien
- Stiftung General Henri Guisan
- Rudolf Pohl-Stiftung
- Sozialfonds für Verteidigung und Bevölkerungsschutz
- kantonale Winkelriedstiftungen usw.

Chance-Miliz: Engagierte Diskussion um die allgemeine Wehrpflicht im AAL

Die Kantonale Offiziersgesellschaft Luzern lud am Samstagvormittag, 7. September 2013 zum traditionellen Herbstanlass ins Armeeausbildungszentrum Luzern ein. An der Veranstaltung wurde die allgemeine Wehrpflicht aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet und diskutiert. Mit dem Titel «Allgemeine Wehrpflicht und Miliz: Alter Zopf, Erfolgsmodell, Alternativen» wurde ein interessanter Themenbogen gespannt.

Bundespräsident Ueli Maurer nannte in seinen Ausführungen die allgemeine Wehrpflicht und die damit verbundene Milizarmee ein Erfolgsmodell für die Sicherheit der Schweiz. Das Konzept einer freiwilligen Milizarmee als Alternative stellte der Vorredner Prof. Dr. Reiner Eichenberger in seinem Referat vor. Das Modell der freiwilligen Miliz entwickelte er in einem Konzept von 1991 in einem Gutachten für die Armee und kann damit als geistiger Vater dieses Wehrmodells bezeichnet werden.

Über die Vor- und Nachteile der Wehrpflicht debattierte im Anschluss an die Referate eine engagierte Podiumsrunde, bei der auch die Gäste einbezogen wurden. Dr. Dieter Wicki moderierte die Diskussion mit Gästen aus der Politik: Nationalrätin Corina Eichenberger (FDP), Nationalrat Hans Fehr, (SVP), Nationalrat Roland Fischer (GLP) und Nationalrat Geri Müller (Grüne). So kamen an der Veranstaltung Befürworter und Gegner der Wehrpflicht-Initiative zu Wort. Ob die Schweizerinnen und Schweizer die allgemeine Wehrpflicht als «alten Zopf» oder «Erfolgsmodell» beurteilen, wird sich dann an der eidgenössischen Volksabstimmung vom 22. September 2013 an der Urne entscheiden.

Kantonale Offiziersgesellschaft Luzern (KOG)

Für Rückfragen: chance-miliz@bluewin.ch
Mobil Phone: +41 79 826 16 49
www.chance-miliz.ch

Die Hauptarbeit leistet der SDA für die Rekruten; bei allen drei Rekrutenschul-Starts 2012 wurden Beratungen mit 4 Mitarbeitern des SDA und 24 Milizsozialberatern durchgeführt. Von den eingerückten Rekruten haben sich ca. 7 % oder 1607 zu einem Beratungsgespräch gemeldet; davon erhielten ein Drittel, 537 Rekruten, eine finanzielle Hilfe und zwei Drittel, 1070 Rekruten, wurde durch eine Beratung weitergeholfen. Der Aufwand für die Rekruten betrug 1,16 Mio.Fr. oder 59 % der Gesamtausgaben.

2012 erhielten bei den Wiederholungskurs-Absolventen 159 AdA eine finanzielle Hilfe von total CHF 210 000.00, was 11 % der Gesamtausgaben entspricht. 150 AdA wurden ausschliesslich mit einem Beratungsgespräch unterstützt.

2012 wurden 53 Militärpatienten und Hinterbliebene unterstützt, mit einem finanziellen Beitrag von total CHF 530'000.00, was ca. 27 % der Gesamtausgaben entspricht.

2012 hat der SDA für die Förderung und Unterstützung von Aktivitäten zum gemeinsamen Wohle der AdA in der Freizeit über CHF 25 000.00 ausgegeben.

Nicht zu vergessen sind die Auslandschweizer-Rekruten, die ein Verpflegungspäckli und

Hinweise auf eine spezielle Beratung in verschiedenen Bereichen erhalten.

Die Gesamtausgaben des SDA belaufen sich gemäss Rechnung 2012 auf 1,98 Mio.Fr. und die Gesamteinnahmen erreichen 1,97 Mio. Fr.; damit ist die Rechnung praktisch ausgeglichen.

2012 wurden 2100 Dossiers neu erfasst, 5800 Anrufe auf Tel. Nr. 0800 855 844 und 150 E-Mails an sda.J1@vtg.admin.ch registriert sowie 80 Militärpatienten und Hinterbliebene (Witwen) betreut, mit 7 Mitarbeitenden SDA und 25 Milizsozialberatern.

Erwähnenswert sind noch weitere Aktivitäten, so der im Februar 2012 ausgelieferte neue Film «Alles im grünen Bereich»; dieser wird den Stellungspflichtigen und Rekruten gezeigt und soll über die Hilfsmöglichkeiten des SDA informieren (Video abrufbar auf www.armee.ch/sozialdienst). Ferner erscheinen bei jedem Rekrutenschul-Start die «SDA-Info», zur Orientierung von Hilfswerken, Partnern und Ansprechstellen.

Quellen: www.vtg.admin.ch/ und Sozialdienst der Armee (Hrsg.), Jahresbericht 2012, Bern 02.2013.

Oberst Roland Haudenschild

Fragestunde im Nationalrat

Das VBS hat die Fragen zu aktuellen Themen der Parlamentarierinnen und Parlamentarier schriftlich beantwortet.

10.06.2013 | Kommunikation VBS

- Führungsinformationssystem Heer. Wo steht das Geschäft?
- Sicherheit bei internationalen Konferenzen in Genf
- Sicherheit bei Veranstaltungen
- Verhinderung von Propaganda gegen die Wehrpflicht-Initiative im Militärdienst

Führungsinformationssystem Heer. Wo steht das Geschäft?

Frage 13.5194 Fridez Pierre-Alain

2012 wurde bekannt gegeben, dass das für 700 Millionen Franken beschaffte Führungsinformationssystem Heer nicht zufriedenstellend funktioniert. Dies ist hauptsächlich auf ein Problem mit der mobilen Telekommunikation zurückzuführen, was offensichtlich bei der Anschaffung des Systems unterschätzt wurde. Mit dem Geschäft scheint, gelinde ausgedrückt, locker umgegangen zu werden und die Lösung des Problems bedingt eine Verstärkung der Kapazitäten im Bereich der mobilen Telekommunikation.

Kommt dieses Geschäft voran, und wenn ja, zu welchem Preis?

Antwort

Die Hauptschwierigkeit beim Einsatz des Systems FIS Heer beruht auf der Eignung der mobilen Telekommunikationsmittel der Armee. Diese verfügen nicht über eine genügende Datenübertragungsrate. Das System FIS Heer funktioniert im stationären Rahmen, ist aber für den mobilen Einsatz noch nicht ausgereift. Diese Tatsache behindert die Einführung bei der Truppe und deren Ausbildung nur marginal; die Ausbildung verläuft gemäss Planung.

Die Verstärkung der Leistung der mobilen Telekommunikationsmittel kann nicht isoliert für das System FIS Heer betrachtet werden, sondern für die ganze Armee. Das entsprechende Projekt «Telekommunikation Armee» und dessen Finanzierung werden zur gegebenen Zeit dem Parlament unterbreitet werden. Die Sicherheitspolitischen Kommissionen der beiden Räte wurden letztes Jahr über den Verlauf und den Stand des Projekts FIS Heer informiert. Eine weitere Information wird Ende dieses Jahres erfolgen.