



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.001 d

Verpflegung in der Armee

(Vpf A)

Gültig ab 01.01.2018



SAP 2541.0553

Register

Allgemeines	A
Mobilmachung	M
Planung	P
Einkauf	E
Lagerung	L
Produktion	P
Ausgabe	A
Rückführung	R
Wasser	



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.001 d

Verpflegung in der Armee

(Vpf A)

Gültig ab 01.01.2018

Verteiler

Persönliche Exemplare

- Detachementskoch
- Küchenlogistiker
- Truppenkoch
- Küchenchef
- Einheitsfourier
- Quartiermeister
- C Kom D
- Lebensmittelhygieneinspektoren der Armee
- Ausbilder Log OS, höh Uof LG, Ausb Zentrum Vpf
- Leiter Verpflegung
- Leiter Produktion
- Einheitskommandanten
- Truppenkörperkommandanten

Unpersönliche Exemplare

- Kdo Gs Vb
- Kdo LVb
- Koord Stellen, Koord Absch, Wpl
- Kdo Schulen, Lehrgänge, Kompetenzzentren
- Vet D A
- DU CdA
- Oberauditorat
- GS VBS

Inkraftsetzung

Reglement 60.001 d

Verpflegung in der Armee

vom 17.07.2017¹

erlassen gestützt auf Artikel 10 der Organisationsverordnung für das Eidgenössische Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (OV-VBS) vom 07.03.2003².

Dieses Reglement tritt auf den 01.01.2018 in Kraft.

Auf den Termin des Inkrafttretens werden aufgehoben:
Reglement 60.001 d «Truppenhaushalt», gültig ab 01.01.2009.
Reglement 60.002 d «Küchensysteme», gültig ab 01.01.2009.

Die Direktunterstellten heben alle diesem Reglement widersprechenden Anordnungen auf.

Chef Logistikbasis der Armee

¹Unterzeichnungsdatum

²SR 172.214.1

Bemerkungen

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Allgemeines	1
1.1 Beschrieb	1
1.1.1 Geltungsbereiche	1
1.1.2 Definition und Positionierung	1
1.2 Grundsätze	2
1.2.1 Prinzipien der Verpflegung	2
1.2.2 Besondere Kostformen	2
1.3 Logistik	3
2 Mobilmachung	6
2.1 Beschrieb	6
2.2 Auflagen und Restriktionen	6
2.2.1 Einrückungsverpflegung im Rahmen der Mobilmachung	6
2.3 Funktionen und Verantwortlichkeiten	7
2.4 Organisation und Führung	8
2.4.1 Einsatzplanung	8
2.4.2 Erkundung	9
2.4.3 Lieferantenauswahl	10
2.4.4 Prospektive Verpflegungsplanung	11
2.4.5 Initialbestellungen	11
2.4.6 Übernahme von Systemen und Infrastruktur	11
3 Planung	13
3.1 Beschrieb	13
3.2 Auflagen und Restriktionen	13
3.3 Funktionen und Verantwortlichkeiten	14
3.4 Organisation und Führung	15
3.4.1 Verpflegungsplanung	15
3.4.2 Phase 1: Rahmenbegingungen	17
3.4.3 Phase 2: Mahlzeitenplanung und Risikobeurteilung	21
3.4.4 Phase 3: Kontrolle und Berechnung	24
3.4.5 Phase 4: Genehmigung	24
4 Einkauf	25
4.1 Beschrieb	25
4.2 Auflagen und Restriktionen	25
4.3 Infrastruktur und Systeme	26
4.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten	27
4.5 Organisation und Führung	28
4.5.1 Einkaufsplanung	28

4.5.2	Phase 1: Produktdefinition und Bestellmenge	29
4.5.3	Phase 2: Bestellaufgabe	31
4.5.4	Phase 3: Lieferung und Kontrolle	31
4.5.5	Phase 4 Administrative Kontrolle	35
5	Lagerung	36
5.1	Beschrieb	36
5.2	Auflagen und Restriktionen	36
5.3	Infrastruktur und Systeme	36
5.3.1	Lagerinfrastruktur	36
5.3.2	Lagersysteme	38
5.4	Funktionen und Verantwortlichkeiten	39
5.5	Organisation und Führung	40
5.5.1	Lagerungsplanung	40
6	Produktion	43
6.1	Beschrieb	43
6.2	Auflagen und Restriktionen	43
6.3	Infrastruktur und Systeme	43
6.4	Funktionen und Verantwortlichkeiten	45
6.5	Organisation und Führung	46
6.5.1	Planung	46
6.5.2	Produktionsplanung	48
6.5.3	Befehlsgebung	49
6.5.4	Kontrolle und Steuerung	50
7	Ausgabe	51
7.1	Beschrieb	51
7.2	Auflagen und Restriktionen	51
7.3	Infrastruktur und Systeme	51
7.4	Funktionen und Verantwortlichkeiten	53
7.5	Organisation und Führung	54
7.5.1	Ausgabeplanung	54
7.5.2	Speiseausgabe in stationärer Infrastruktur	54
7.5.3	Speiseausgabe in Feldverhältnissen	57
8	Rückführung	59
8.1	Beschrieb	59
8.2	Auflagen und Restriktionen	59
8.3	Infrastruktur und Systeme	59
8.4	Funktionen und Verantwortlichkeiten	59
8.5	Organisation und Führung	60
8.5.1	Planung	60

8.5.2	Verbrauch von Warenvorrat	60
8.5.3	Rückschub von Armeeproviand	61
8.5.4	Rückgabe von Küchenmaterial	61
8.5.5	Rückgabe von Verpflegungsinfrastruktur	61
8.5.6	Entsorgung von Abfällen	62
9	Wasser	64
9.1	Beschrieb	64
9.2	Auflagen und Restriktionen	64
9.3	Infrastruktur und Systeme	65
9.4	Organisation und Führung	65
9.4.1	Planung	65

Anhangsverzeichnis

Anhang 1

Pflichtenhefte der Verpflegungsverantwortlichen	67
---	----

Anhang 2

Infrastruktur und Systeme	73
---------------------------------	----

Abbildungsverzeichnis

	Seite
Abbildung 1	Prozess Verpflegung1
Abbildung 2	Organisation der Verpflegungsverantwortlichen3
Abbildung 3	Mögliche Abweichungen auf Grund einer Lageveränderung 8
Abbildung 4	Formular 17.054 «Lieferantenbestellung»30
Abbildung 5	Bestellformel30
Abbildung 6	Vorgehen bei Beanstandungen33
Abbildung 7	Lagerkiste Verpflegung38
Abbildung 8	Hygienepalette Kunststoff38
Abbildung 9	Kühlbehälter mit GN-Behälter39
Abbildung 10	Brotschrank41
Abbildung 11	Formular 06.028 «Verpflegungsbestand»46
Abbildung 12	Produktionsplanung auf der Zeitachse48
Abbildung 13	Sortiment Speiseverteilung52
Abbildung 14	Feldkiste Verpflegung52
Abbildung 15	Organisation der Verteillinie55
Abbildung 16	Abräumorganisation56
Abbildung 17	Fassstrasse im Feld58
Abbildung 18	Wassersack65
Abbildung 19	Notkocher 7173
Abbildung 20	Getränke- und Suppenportionen, getrocknete Fertigmahlgüter zeiten74
Abbildung 21	Für die Zubereitung von getrockneten Fertigmenüs Wasser im Feldflaschenbecher aufkochen75
Abbildung 22	Kochendes Wasser bis zur Markierung aussen am Beutel einfüllen75
Abbildung 23	Beutel gut verschliessen und 10 Minuten ziehen lassen ...75
Abbildung 24	Umrühren und verpflegen75
Abbildung 25	Zubereitung von Fertiggerichten75
Abbildung 26	Zubereitung Dosenmenüs76
Abbildung 27	Gamelle mit Essbesteck und Sackmesser77
Abbildung 28	Grabenfeuer78
Abbildung 29	Blockfeuer im Gebirge79
Abbildung 30	Blockfeuer im Wald79
Abbildung 31	Mise en place inkl Werkzeug80
Abbildung 32	Verstauen des Essbestecks in der Gamelle81
Abbildung 33	Detachementsküche82
Abbildung 34	Tasche mit Werkzeugen83
Abbildung 35	Proviantkisten und Speiseträger83

Abbildung 36	Handreinigungsstation	85
Abbildung 37	Mobiles Verpflegungssystem	89
Abbildung 38	Sortiment Verpflegungsdienst Einheit	90
Abbildung 39	Sortiment Speiseverteilung	92
Abbildung 40	GN-Behälter offen einschichten	94
Abbildung 41	Deckel nicht ganz verschliessen	94
Abbildung 42	Luftzirkulation gewährleisten	94
Abbildung 43	Maximal drei Behälter aufeinanderstapeln	94
Abbildung 44	Deckel und Bleche getrennt einschieben	95
Abbildung 45	Luftzirkulation gewährleisten	95
Abbildung 46	Montage des Entleerungshahns	95
Abbildung 47	Lagerung des Getränkebehälters mit demontierter Dichtung	96
Abbildung 48	Lagerung mit demontierter Dichtung	96
Abbildung 49	Maximal drei Kisten aufeinanderstapeln (Luftzirkulation gewährleisten)	96
Abbildung 50	Kühlbehälter mit GN-Behälter	
Abbildung 51	Rückseite Kühlbehälter mit Betriebsanleitung und Stromkabel	97
Abbildung 52	Verschluss geschlossen (Betrieb)	97
Abbildung 53	Luftzirkulation gewährleistet (Lagerung)	98

1 Allgemeines

1.1 Beschrieb

1.1.1 Geltungsbereiche

- 1 Das Reglement «Verpflegung in der Armee» basiert auf der Verpflegungs-
doktrin gemäss Reglement 52.031 «Logistik der Armee».

Es dient der Einsatzlogistik zur einheitlichen Planung, Führung und Organisation der Verpflegung aller Einheiten und Truppenkörper der Armee im In- und Ausland.

Als Prozessreglement beschreibt es die Subprozesse der Verpflegung und die daraus abgeleiteten Aufgaben, bestimmt die Verantwortlichkeiten und definiert die entsprechende Organisation.

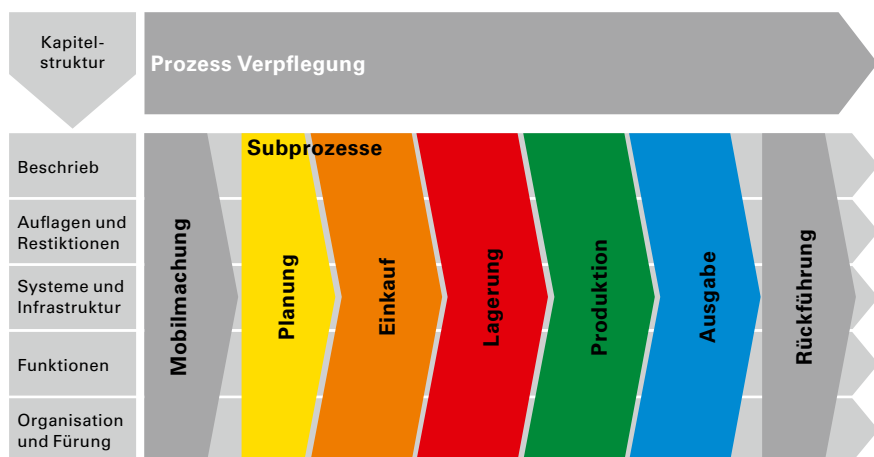


Abbildung 1 Prozess Verpflegung

Die Logistikkbasis der Armee erlässt als Doktrinstelle für den Bereich Verpflegung fachtechnische Reglemente, Befehle und Weisungen. Erlassen andere Bundesämter Befehle und Weisungen, die Bestimmungen über den Bereich Verpflegung enthalten, so müssen sie für diese Bestimmungen die Genehmigung der Logistikkbasis der Armee einholen.

1.1.2 Definition und Positionierung

- 2 Die Verpflegung leistet ihren Beitrag zur physischen und psychischen Leistungsfähigkeit und Durchhaltefähigkeit aller Angehörigen der Armee.

Die Vorschriften für die nicht durch die Truppe zubereitete Verpflegung sowie die generellen finanziellen Ansätze sind im Reglement 51.003 «Verwaltungsreglement» geregelt.

1.2 Grundsätze

1.2.1 Prinzipien der Verpflegung

- 3 Die Verpflegung unterstützt die Leistungserbringung der Armee über alle Lagen und baut auf folgenden Prinzipien auf:
 1. Die Verpflegung ist auf den besoldeten Angehörigen der Armee ausgerichtet und stellt seine physische und psychische Leistungs- und Durchhaltefähigkeit sicher.
 2. Die Stufe Einheit ist für die Sicherstellung der Verpflegung ihrer Unterstellten und zugewiesenen Armeeangehörigen verantwortlich.
 3. Die Verpflegung richtet sich wenn immer möglich bedarfsorientiert aus. Dabei ist der Kostform des AdA so lange wie möglich Rechnung zu tragen.
 4. Die Truppe verpflegt grundsätzlich Schweizer Erzeugnisse und berücksichtigt beim Einkauf die regionale und saisonale Produktion.
 5. Die Produktion der Verpflegung erfolgt so lange als möglich ab stationären Einrichtungen.
 6. Die individuelle Verpflegungszubereitung ist eine Grundfähigkeit jedes AdA.

1.2.2 Besondere Kostformen

4 Fleischlos

Für Vegetarier entstehen auch bei Verzicht tierischer Nahrungsmittel keine gesundheitlichen Engpässe im Bereich der Nährstoffzufuhr. In der Regel wird bei vorgesehenen Fleischgerichten in stationären Einrichtungen ein ovo-lacto-vegetables Gericht als Alternative abgegeben.

5 Religiöse Kostformen

Die Verpflegung wird sinngemäss wie die fleischlose Kostform gehandhabt. Nach Möglichkeit wird die Fleischwahl bei Hauptgerichten im Feld bei der Planung entsprechend berücksichtigt.

6 Intoleranzen

Spezielle Kostformen (z B bei Gluten-, Laktoseunverträglichkeit und spezielle Diätformen) können nicht durch die Truppenküche zubereitet werden.

1.3 Logistik

- 7 Als Zivile Logistik werden in der Verpflegung primär die Lieferanten bezeichnet. Sie beliefern die Einheiten in der Regel direkt im Bringprinzip mit Lebensmitteln. Das Holprinzip durch die Truppe ist dabei ebenfalls möglich.

Weiter beliefert die Zivile Logistik die Basislogistik mit zentral beschafften haltbaren Lebensmitteln (Armeeproviant).

- 8 Als Basislogistik wird die Logistikbasis der Armee bezeichnet.

Sie beschafft und lagert ein Sortiment haltbarer Lebensmittel zentral. Dieses Sortiment Armeeproviant ist durch die Truppe zu beziehen und wird durch die Basislogistik zum Logistikpunkt geliefert.

- 9 In der Einsatzlogistik verantwortet für den Einheitskommandant der Einheitsfourier mit seiner Küchenequippe die Verpflegung.

Fachtechnisch wird dieses Element durch den Quartiermeister (Stufe Truppenkörper) geführt.

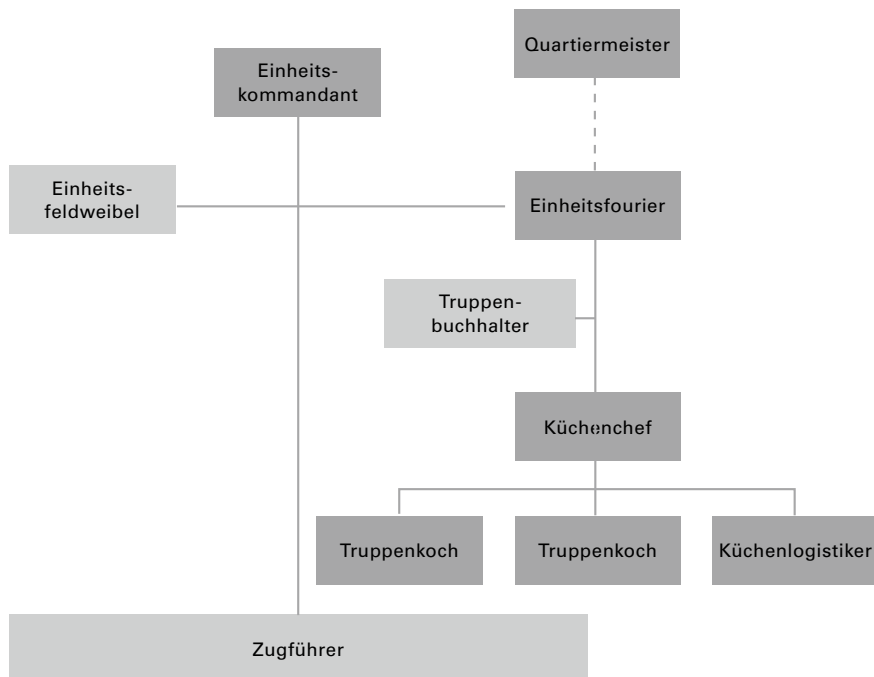


Abbildung 2 Organisation der Verpflegungsverantwortlichen

10 Besondere und ausserordentliche Lage

In Abweichung zur normalen Lage ist in einer besonderen oder ausserordentlichen Lage damit zu rechnen, dass die logistische Versorgung bzw. Basisierung punktuell anderweitig geregelt wird. Insbesondere die Zusammenarbeit mit und der Bezug von Leistungen bei der Zivilen Logistik – aber auch der Basislogistik und der Einsatzlogistik – können eingeschränkt, erschwert oder gar verhindert werden.

Die Logistik der Verbände basiert auf den Log Pt, welche im Rahmen von Logistikdialogen und Logistikabsprachen festgelegt wurden. Dies hat zur Konsequenz, dass sich jede Stufe mit entsprechenden Einschränkungen auseinandersetzen muss und diese in den Planungen entsprechend berücksichtigt. Insbesondere der Abhängigkeit – in Bezug auf Ressourcen, Verbindungen und Schnittstellen – ist entsprechend Rechnung zu tragen.

Sofern keine Handlungsrichtlinien der vorgesetzten Kdo Stelle vorliegen, sind entsprechende Anträge auf dem Dienstweg zu stellen.

11 Die Küchenequipe

Bis zu einem Einheitsbestand von 150 AdA setzt sich die Küchenequipe aus einem Küchenchef, zwei Truppenköchen und einem Küchenlogistiksoldaten zusammen.

Bei grösseren Einheiten wird die Küchenequipe pro 75 AdA mit einem zusätzlichen Truppenkoch und pro 150 AdA mit einem Küchenlogistiksoldaten ergänzt.

Für Arbeiten im Rahmen der Werterhaltung (Reinigung von Infrastrukturen und Systemen) sowie der Speisenausgabe muss die Küchenequipe durch die Truppe (Kommandierte) verstärkt werden.

12 Arbeitsumfeld der Küchenequipe

Um die Leistungsfähigkeit und die Motivation der Küchenequipe zu fördern, sind die aus den besonderen Arbeitszeiten ausgehenden Bedürfnisse wie folgt zu regeln:

- Als Teil der Einheit nimmt die Küchenequipe am Tagesablauf teil. Insbesondere der Informationsfluss (z B Theorien, HV, PD/ID, Übungen) sowie die Ausbildung (z B persönliche Waffe, ABC, San) sind sicher zu stellen. Die Aufrechterhaltung des Küchenbetriebs hat jedoch immer Priorität;
- die Küchenequipe verpflegt nicht in der Küche. In der Regel besteht der Anspruch auf eine halbstündige Essenszeit pro Mahlzeit;

- es besteht Anrecht auf Pausen. Deren Dauer und Anzahl richtet sich nach den Weisungen des Küchenchefs und sind vom Stand der Arbeiten abhängig;
- sofern es die Arbeit der Küchenequipe und die Tätigkeit der Formation erlauben, kann der Küchenchef in Absprache mit dem Einheitsfourier bis zu 2 Stunden Ruhezeit während der Arbeitszeit anordnen.

A

13 Küchenkontrolle

Der Einheitsfourier oder der in der Befehlsgebung bestimmte Beauftragte kontrolliert täglich die Küchenequipe. Mit seiner Kontrolle erhält er Einblick in deren Tätigkeiten, unterstreicht die Wichtigkeit und prüft die fachtechnischen Belange, insbesondere die Selbstkontrolle.

14 Kücheninspektion

Kücheninspektionen dürfen nicht während den Hauptproduktionszeiten stattfinden. Ausnahmen bilden die Inspektionen des LIA.

Die Führung und Organisation von Kücheninspektionen sind im Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee» beschrieben.

2 Mobilmachung

2.1 Beschreibung

- 15 Die Mobilmachung ist das Aufgebot von Truppen zum Einsatz. Sie umfasst: Aufgebot, Einrücken, Übernahme der Ausrüstung, Erstellen der Führungs- und Funktionsfähigkeit und Organisation der Formation und Grundversorgung im Sanitätsdienst. Die Mobilmachung ist abgeschlossen, sobald die Truppe marschbereit ist.
- 16 Das Kapitel Mobilmachung beschreibt alle Tätigkeiten der Verpflegungsverantwortlichen, die notwendig sind, um bestmögliche Voraussetzungen für die Verpflegung vor, während und nach dem Einsatz zu schaffen.

2.2 Auflagen und Restriktionen

2.2.1 Einrückungsverpflegung im Rahmen der Mobilmachung

- 17 Um die Durchhaltefähigkeit des Einzelnen sicherzustellen ist jeder AdA verpflichtet, für 2 Tage Lebensmittel, die keiner langen Zubereitung bedürfen, und Trinkwasser mitzubringen.

Für eine ausgewogene Zufuhr der Nährstoffe empfiehlt sich folgende Zusammensetzung für 2 Tage:

Menge	Artikel	Inhalt
3 Liter	Mineralwasser	
500 g	Brot	
1 Pack	Zwieback oder Knäckebrötchen	ca 250–300 g
1 Pack	Streichkäse oder Scheibletten	ca 200 g
2 Dosen	Fleischkonserven (bspw Ravioli)	ca 450 g
1 Pack	Trockenfleisch oder Dauerwurst (Hobelfleisch, Rohessspeck, Landjäger, Salami)	ca 100 g
1 Tafel	Schokolade	ca 100 g
1 Pack	Nuss-Dörrfrüchte Mischung (Studentenfutter)	ca 200 g
4–5 Portionen	Kaffeepulver (Instant) oder Teebeutel	

2.3 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Kontrolliert die personellen Ressourcen des Truppenkörpers und stellt den internen Ausgleich sicher. • Definiert die Rahmenbedingungen im Bereich Vpf. • Berät den Kdt im Bereich Einsatz von Vpf Systemen. • Erstellt, basierend auf dem Vpf Konzept für die beso und ao Lage, Anträge im Logistikkonzept zu Händen des Log Of. • Kontrolliert die Erkundungsberichte und Lieferverträge des Truppenkörpers. • Verantwortet die Initialbestellungen von Armeeproviand.
Einheitsfourier	• Verantwortet die Erkundung der zugewiesenen stationären und feldmässigen Vpf Infrastrukturen. • Verantwortet die prospektive Vpf Planung, die Auswahl der Lieferanten (Lieferverträge) und die Initialbestellung von Lebensmitteln. • Beurteilt die personelle Situation im Bereich Vpf und stellt Anträge. • Kontrolliert die Betriebshygiene.
Küchenchef	• Unterstützt den Einheitsfourier bei der Erkundung und Beurteilung der zugewiesenen Vpf Infrastruktur. • Berät den Einheitsfourier bei der prospektiven Vpf Planung, bei der Auswahl der Lieferanten und der Initialbestellung von Lebensmitteln und Armeeproviand. • Übernimmt die ihm zugewiesene Infrastruktur, die Küchensysteme und verantwortet die Betriebsbereitschaft; • Verantwortet die Betriebshygiene.

M

2.4 Organisation und Führung

2.4.1 Einsatzplanung

- 18 Im Rahmen der Einsatzvorbereitung sind folgende Tätigkeiten für einen reibungslosen Beginn zwingend sicherzustellen:
- Erkundung;
 - Lieferantenauswahl;
 - Prospektive Verpflegungsplanung;
 - Initialbestellungen;
 - Übernahme von Systemen und Infrastruktur.
- 19 Die zweitägige Durchhaltefähigkeit jedes AdA gemäss Kapitel 2.2.1 ermöglicht es den Verpflegungsverantwortlichen, während dem Einrücken der Truppe die vorgenannten Tätigkeiten zu erledigen, um anschliessend den ordentlichen Verpflegungsbetrieb im Einsatz sicherzustellen.
- 20 In der besonderen und ausserordentlichen Lage stützt sich die Verpflegung grundsätzlich auf diejenige der normalen Lage ab. Aufgrund einer Eskalation der Lage bzw möglichen Einschränkungen in der Versorgungslage kann es zu Abweichungen führen. Sofern diesbezüglich keine Handlungsrichtlinien der vorgesetzten Kdo Stelle vorliegen, sind entsprechende Anträge auf dem Dienstweg zu stellen.

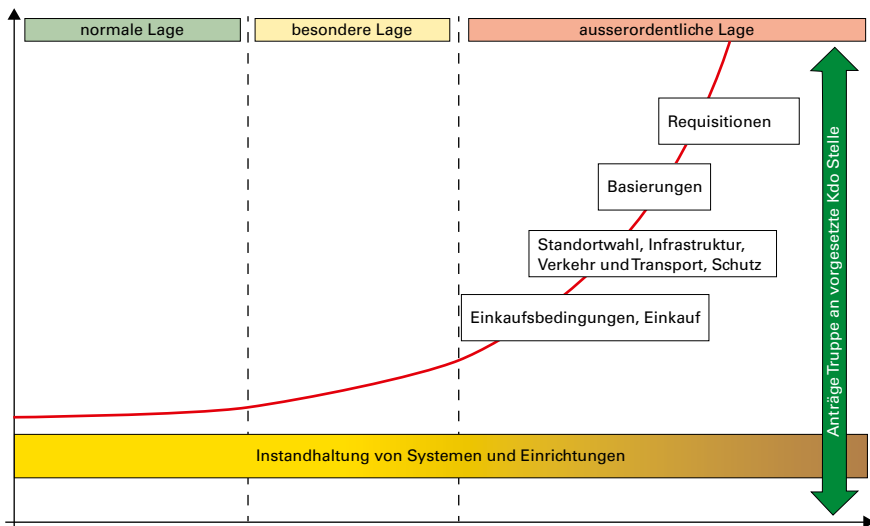


Abbildung 3 Mögliche Abweichungen auf Grund einer Lageveränderung

2.4.2 Erkundung

- 21 Anlässlich der Erkundung des Einsatzraumes sind die Gegebenheiten für die Verpflegung zu verifizieren. Folgende Infrastruktur soll für die Lagerung und Zubereitung von Verpflegung für 150 AdA im Optimalfall vorhanden sein:

Räumlichkeiten:

- Produktionsküche;
- Magazin für Armeeproviant und haltbare Lebensmittel;
- Tagesvorratsmagazin;
- Magazin für das Küchenmaterial;
- Kühlschrank oder Kühlzelle;
- Tiefkühltruhe (-schrank) oder Tiefkühlzelle.

Apparaturen:

- 1 Kippkochkessel 120–150 Liter;
 - 1 Kombiteamer 10–20 Einschübe;
 - 1 Kippbratpfanne 100–120 Liter;
 - 1 Kochherd (2–4 Platten inkl Pfannen und Töpfen);
- Dampfabzug.

Die Anforderungen an Magazine sind im Kapitel 5 Lagerung beschrieben.

- 22 Das Vorgehen für die Erkundung eines Produktionsstandortes für das Mobile Verpflegungssystem sind im Reglement 60.003 «Mobiles Verpflegungssystem» beschrieben.
- 23 In Abweichung zur normalen Lage ist in einer besonderen oder ausserordentlichen Lage der Standortauswahl einen hohen Stellenwert einzuräumen. Es muss damit gerechnet werden, dass die vorhandene Infrastruktur wie bspw Frischwasser- und Stromversorgung, Schutz der Einrichtungen, Verbindungen, Zufahrtswege, Witterungsschutz usw nur in beschränktem Ausmass verfügbar sind.

Die Versorgung der dezentral gelegenen Standorte erfordert eine entsprechende Verfügbarkeit von Ressourcen wie Transport, Betriebsstoff, Personal und Finanzen. Dies hat zur Konsequenz, dass sich jede Stufe mit entsprechenden Einschränkungen auseinandersetzen muss und diese in den Planungen entsprechend berücksichtigt. Insbesondere ist den Abhängigkeiten der Logistik entsprechend Rechnung zu tragen.

Allfällige Requisitionen von Infrastrukturen können von der vorgesetzten einsatzführenden Kdo Stelle angeordnet werden. Sofern keine Handlungs-

richtlinien der vorgesetzten Kdo Stelle vorliegen, sind entsprechende Anträge auf dem Dienstweg zu stellen.

2.4.3 Lieferantenauswahl

- 24 Anlässlich der Erkundung ist eine erste Kontaktaufnahme mit den regionalen Lieferanten sicherzustellen. Durch diesen Kontakt werden Detailabsprachen ermöglicht und Unstimmigkeiten in der Folge vermieden.

Den Lieferanten sind die «Allgemeinen Kaufbedingungen» der Logistikkbasis der Armee abzugeben und verbindliche Lieferverträge abzuschliessen. Das Formular 17.016 «Kauf- und Liefervertrag» ist sowohl durch Lieferanten als auch die Truppe zu unterschreiben.

Die gültigen Formulare werden durch die LBA, Truppenrechnungswesen zur Verfügung gestellt.

Das Lieferantenverzeichnis im Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee» ist zu eröffnen.

- 25 In Abweichung zur normalen Lage kann in einer besonderen oder ausserordentlichen Lage die Versorgung mit lebenswichtigen Gütern und Dienstleistungen eingeschränkt werden. Der Bund kann in solchen Fällen Restriktionen bei der Landesversorgung und Massnahmen wie bspw Rationierungen/Priorisierungen erlassen, welche auch entsprechende Auswirkungen auf die Versorgung der in einer besonderen oder ausserordentlichen Lage im Einsatz stehenden Verbände haben können.

Zudem kann die Zusammenarbeit mit Lieferanten sowie die Auswahlmöglichkeiten für den Einkauf in logistischer und vertraglicher Hinsicht eingeschränkt, erschwert oder gar verhindert werden. Das heisst, dass die Verfügbarkeit und der Zugang zur Versorgung mit lebenswichtigen Gütern und Dienstleistungen sowie die Auswahl an entsprechenden Anbietern entsprechend der jeweilig vorherrschenden Lage reduziert und vollständig eingeschränkt werden kann, bzw es muss mit längeren Transportwegen, Trsp und Treibstoff Bedürfnissen, Personal und Finanzen gerechnet werden.

Dies hat zur Konsequenz, dass sich jede Stufe mit entsprechenden Einschränkungen auseinandersetzen muss und diese in den Planungen entsprechend berücksichtigt wie bspw durch die Wahl von alternativen Einkaufsmöglichkeiten im Sinne von anderen Anbietern und Bezugsquellen oder den Bezug in einem anderen geografischen Rm. Sofern keine Handlungsrichtlinien der vorgesetzten Kdo Stelle vorliegen, sind entsprechende Anträge auf dem Dienstweg zu stellen.

2.4.4 Prospektive Verpflegungsplanung

- 26 Unter prospektiver Verpflegungsplanung versteht sich die Ausarbeitung eines Verpflegungsplanes basierend auf der erkundeten Infrastruktur und der Lieferantenauswahl.

Dabei sind Bestände und Auftrag der Truppe in der Regel noch nicht abschliessend bekannt. Diesem Umstand Rechnung tragend, ist die Planung gemäss Kapitel 3 durchzuführen.

2.4.5 Initialbestellungen

- 27 Um sicherzustellen, dass beim Bezug des Einsatzraumes die Lieferungen rechtzeitig zur Verfügung stehen, sind vorgängige Initialbestellungen unerlässlich.

Dies gilt vor allem für den Armeeproviand, dessen bedarfsgerechte Kommissionierung und Auslieferung durch die Basislogistik sichergestellt wird.

Das Vorgehen richtet sich nach dem Einkauf im Kapitel 4.

- 28 Bei der Mobilmachung sind bis zur Anlieferung des Armeeproviands, Artikel aus dem Sortiment Armeeproviand in Selbstsorge einzukaufen.

2.4.6 Übernahme von Systemen und Infrastruktur

- 29 Jede Einheit ist mit Küchenmaterial ausgerüstet. Es dient der Zubereitung, dem Warmhalten oder Kühlen, dem Transport, der Ausgabe von Mahlzeiten und ergänzt fehlende oder ungenügende Infrastruktur.

Die Ausrüstung ist anlässlich der Logistikabsprache beim Armeelogistikcenter zu bestellen bzw ist für Milizformationen mit hoher Bereitschaft am Übernahmeort bereitgestellt.

Nach der Übernahme sind die Vollständigkeits- und Funktionskontrolle sowie eine Grundreinigung durchzuführen.

Eine Übersicht der Systeme ist im Anhang 2 abgebildet.

- 30 Anlässlich der Küchenübernahme mit der zuständigen Kontaktperson werden folgende Punkte geklärt:
- Übernahme der Schlüssel und Vollständigkeitskontrolle anhand des Inventars gegen Unterschrift;
 - Instruktion aller Apparate und Maschinen (Abgeben der Betriebsanleitungen);
 - Erteilung von Weisungen in Bezug auf Reinigung, Tausch von Küchenwäsche und Ersatz von Reinigungsmitteln;

- Orientierung über die Situation betreffend Entsorgung (Abfälle, Karton/ Papier, Glas, Konserven, organische Abfälle usw);
 - Information über Zuständigkeiten bei auftretenden Defekten und deren Instandsetzung.
- 31 Mittels unterschriebenem Formular 17.053 «Übernahme-/Rückgabeprotokoll» bestätigen die beiden Parteien (Übernehmer/ Übergeber) das Ergebnis der Küchenübernahme.
- 32 Nach der Übernahme ist eine gründliche Küchenreinigung durchzuführen und die Selbstkontrolle zu eröffnen.

3 Planung

3.1 Beschrieb

- 33 Die Grundlage der Verpflegungsführung ist der wöchentliche Verpflegungsplan. Eine Eventualplanung (z B nicht planbare Einsätze, Lieferungsverzug, Änderung des Bestandes, Wechsel von Verpflegungsort und -zeit, Ausfall von Systemen) ist im Bereich Verpflegung immer vorzusehen.

3.2 Auflagen und Restriktionen

- 34 Das Reglement 51.003 «Verwaltungsreglement» regelt die Höhe des Verpflegungskredits und enthält eine Übersicht der ungefähren Kosten der Gerichte.
- 35 Die Auflagen bezüglich Einkauf (vgl Pt 4.2) sind bereits bei der Planung zu berücksichtigen.
- 36 Die LBA kann zur Sicherstellung des Lagerumschlags von Armeeproviand einzelne Artikel mit einer Bezugs- und Konsumpflicht belegen. Solche Artikel sind zwingend in der Verpflegungsplanung zu berücksichtigen.
- 37 So lange wie möglich wird die Verpflegung ab stationären Einrichtungen sichergestellt. Dies beinhaltet auch den Nachschub der zu verpflegenden Truppen abseits des Zubereitungsstandortes. Das feldmässige Zubereiten der Verpflegung ist, auch aus Sicht der Lebensmittelsicherheit, auf das Notwendigste zu beschränken.
- 38 Bei der Verpflegungsplanung ausserhalb von stationären Einrichtungen sind folgende Massnahmen für die Lagerung und Produktion ausschlaggebend:
- Verzicht auf leichtverderbliche Nahrungsmittel, wie Geflügel- und Fischprodukte, Koch- und Brühwürste, Milchprodukte;
 - Verzicht auf den Einkauf von Rohprodukten der Convenience Stufe 1 (Vorbereitungs- und Entsorgungsaufwand);
 - bei der Produktion mittels mobilen Verpflegungssystems ist die Convenience Stufe 3 zu planen und einzukaufen;
 - Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Lager- und insbesondere Kühlinfrastruktur und Systeme.

Die Convenience Stufen sind im Reglement 60.006 «Kochrezepte» beschrieben.

- 39 Bei vorgesehener Produktion mittels mobilen Verpflegungssystems sind die dafür definierten Rezepte einzuplanen.

40 Der fertige Verpflegungsplan muss folgende Kriterien erfüllen:

- a) Die Bezeichnungen im Rezeptindex des Reglements 60.006 «Kochrezepte» sind generell anzuwenden;
- b) die Mengen und Gewichtsangaben beziehen sich stets auf eine Portion. Mengenangaben sind nur bei jenen Gerichten / Bestandteilen nötig, bei denen die Quantitäten von den Rezepten im Reglement 60.006 «Kochrezepte» abweichen bzw. fehlen;
- c) Sammelbezeichnungen wie «Frucht», «Salat», «Sauce», «Teigwaren», «Fisch» und «Kartoffeln» sind nicht statthaft. Eine korrekte Deklaration ist zwingend und muss auf der Vorlage der LBA ergänzt werden;
- d) die Garmethode ist bei Gerichten mit mehreren Möglichkeiten aufzuführen.

3.3 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Verantwortet die Einhaltung des Vpf Kredits des Trp Kö. • Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Einheitsfourier	• Verantwortet die Erstellung des Vpf Plans basierend auf dem Arbeitsprogramm. • Verantwortet die Einhaltung des Vpf Kredits, der Einheit und die dazu notwendige Kalkulation. • Verantwortet die Visierung und die Richtigkeitsbescheinigung des Verpflegungsplans. • Ermittelt den Verpflegungsbestand und informiert den Küchenchef. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Küchenchef	• Überprüft die fachtechnische Machbarkeit der Mahlzeiten und stellt Anträge. • Integriert die aktuellen Lagerbestände in die Vpf Planung. • Verantwortet die Definition der Lenkungspunkte auf dem Vpf Plan.

3.4 Organisation und Führung

3.4.1 Verpflegungsplanung

- 41 Damit von der planenden bis hin zur umsetzenden Stufe ausreichend Zeit für die jeweiligen Führungstätigkeiten zur Verfügung steht, empfiehlt es sich folgenden Planungsrythmus einzuhalten.

Bei Dienstleistungen länger dauernd als vier Wochen	Wochenweise, zwei Wochen im Voraus.
Bei Dienstleistungen bis vier Wochen	Prospektiv, vordienstlich Im Kadervorkurs, für die gesamte Dienstdauer.

P

- 42 Einflussfaktoren und Kriterien

Folgende Kriterien beeinflussen je nach Faktor die Verpflegung und sind zu berücksichtigen.

Faktor	Kriterien
Lage / Auftrag	• Art und Zeitdauer des Einsatzes. • Einheitsbestand (Verpflegungsbestand), Gliederung im Einsatz (Küchensystem). • Befohlene Durchhaltefähigkeit. • Arbeitsprogramm.
Umwelt / Zeit	• Jahreszeit, Witterungstendenzen. • Einkaufs- und Beschaffungsmöglichkeiten. • Regionale Gepflogenheiten am Standort bzw Herkunft der Truppe.
Infrastruktur	• Bedingungen (stationär und/oder mobil / im Feld). • Ausrüstung der Küchen- und Speiseräume. • Arbeitsabläufe. • Trockenlagerung, Kühlung und Tiefkühlung.
Personelle Mittel	• Bestand Küchenequipe. • Ausbildungsstand Küchenequipe (Machbarkeit).
Materielle Mittel	• Küchensysteme. • Materialsortimente.
Finanzielle Mittel	• Verpflegungskredit.
Hygiene / Schutz / Sicherheit	• Einhalten der Rechtsgrundlagen. • Vorgaben Lebensmittelhygieneinspektorat der Armee (LIA).

- 43 Die Logistikbasis der Armee stellt im Internet unter www.armee.ch/verpflegung saisonale und berechnete Verpflegungspläne zur Verfügung. Diese müssen entsprechend den Einflussfaktoren angepasst werden. Die Logistikbasis der Armee bestimmt die zu verwendenden Formulare.

Folgende Unterlagen stehen als Planungshilfen ergänzend zur Verfügung:

- Reglement 51.003 «Verwaltungsreglement»;
 - Reglement 60.006 «Kochrezepte»;
 - Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee»;
 - Formular 16.006 «Bestellung von Armeeproviant»;
 - Saisontabellen und Offerten der Lieferanten;
 - Reglement 31.031 «Nachschub».
- 44 Die Methodik zur Erstellung des Verpflegungsplans erfolgt in Form von 5 Arbeitsschritten und gliedert sich in folgende vier Phasen:

Phase	Verantwortlich	Arbeitsschritt
1	Einheitsfourier	1. Rahmenbedingungen. Basierend auf dem Arbeitsprogramm der Truppe werden die Verpflegungspläne der LBA ergänzt.
2	Küchenchef	2. Mahlzeitenplanung. 3. Lenkungspunkte. Prüft die vorgeschlagenen Mahlzeiten auf ihre Machbarkeit betreffend der zur Verfügung stehenden Mittel (Infrastruktur, Personal, Material) sowie deren Zusammensetzung und Benennung, stellt Änderungsanträge für die Optimierung und ergänzt Lenkungspunkte, Rezeptnummern und Mengenangaben wo erforderlich.
3	Einheitsfourier	1. Rahmenbedingungen. 2. Mahlzeitenplanung. 3. Lenkungspunkte. 4. Berechnungen. Kontrolliert die überarbeitete Dispositionsplanung und beantragt bei Qm / Kdt die Genehmigung mittels Unterschrift und / oder Änderungen im Arbeitsprogramm.
4	Kdt / Qm	5. Genehmigung.

3.4.2 Phase 1: Rahmenbedingungen

45 Der Einheitsfourier überträgt die Rahmenbedingungen für die Verpflegung vom Arbeitsprogramm des Kdt auf den Standardverpflegungsplan. Dabei ist der Dialog mit dem Kdt zwingend, um seine Absicht des Einsatzes für die Verpflegung zu antizipieren. Diese Angaben und der erwartete Verpflegungsbestand sind für die Machbarkeitsbeurteilung des Küchenchefs entscheidend.

46 Arbeitsschritt 1: Rahmenbedingungen

Als Rahmenbedingungen gelten sämtliche Faktoren, welche die Produktion und Ausgabe der Verpflegung in besonderem Masse beeinflussen. Dies können sein:

a) Besonderheiten/Tätigkeiten der Truppe	Beispielsweise: • Tätigkeit der Truppe; • Einrückungstag; • fakultative Mahlzeiten; • Küchenführung an Urlaubstagen; • Marschverpflegung; • Schichtarbeit; • Entlassungstag. Spezielle Anlässe: • Feiertage, regionales Brauchtum; • Besuchstage; • Beförderungen.
b) Produktion auf dem Feld Bei vorgesehener Produktion im Feld ist dem zur Verfügung stehenden Küchensystem Rechnung zu tragen.	Beispielsweise: • Einheitsweise: MVS; • Detachementsweise: Sortiment Det Kü; • Individuelle Zubereitung mit dem Notkocher oder Abkochen in der Gamelle.
c) Ausgabe auf dem Feld Bei vorgesehener Speiseausgabe im Feld ist dem persönlichen Einsatzmaterial des AdA (Gamelle, Essbesteck und Soldatenmesser) Rechnung zu tragen (mundgerechte Schnittarten).	Beispielsweise: • Einheitsweise, zugsweise Ausgabe im Feld, Abgabe auf Mann (Lunchpaket, Spezialration).

47 Einrückungstag

Aufgrund von Materialfassung und Übernahme der Infrastruktur sowie den verfügbaren Ressourcen sind am Einrückungstag den Zeitverhältnissen für die Produktion in besonderem Masse Rechnung zu tragen. Es sind Gerichte zu planen, welche keine langen Zubereitungszeiten brauchen.

48 Fakultative Mahlzeiten

Gerichte bei fakultativen Mahlzeiten (in der Regel Nachtessen) sollen:

- beliebt sein;
- in der Zubereitung nicht allzu arbeitsintensiv sein;
- keine langen Kochzeiten benötigen;
- durch eine gute Mise-en-place von einer reduzierten Küchenequipe hergestellt werden können.

49 Küchenführung im allgemeinen Urlaub der Truppe

Die Verpflegung an Urlaubstagen betrifft meist kleine Detachements. Sie werden auf zwei Arten verpflegt:

- durch die Truppenküche. Zu diesem Zweck wird der Küchenchef oder ein Truppenkoch zum Sonntagsdienst kommandiert;
- durch eine Gaststätte. Die Bewilligung dieser sogenannten Pensionsverpflegung ist im Verwaltungsreglement geregelt.

Bedingt durch die Einrichtung einer Truppenküche sollen Gerichte von längerer Kochdauer vor allem für kleine Detachements vermieden werden.

Für die Wache und das Krankenzimmer ist die Abgabe von Snacks sowie ein Dessert im Verpflegungsplan vorzusehen.

50 Schichtbetrieb

Als Schichtarbeit wird Arbeit zu wechselnden Tageszeiten bezeichnet. Es wird zwischen Nachtschicht und Wechselschicht unterschieden. Die veränderten Arbeitszeiten haben Auswirkungen auf den gesamten Tagesablauf, insbesondere auch auf das Ernährungsverhalten.

Nacht- und Schichtarbeit bedeuten ein Arbeiten gegen den biologischen Rhythmus. Dies hat zur Folge, dass die Leistungsfähigkeit am Abend und in der Nacht nicht der des Tages entspricht. Das absolute Leistungstief stellt sich gegen ca. drei Uhr nachts ein. Zu diesem Zeitpunkt sinken die Aufmerksamkeit, die Konzentrationsfähigkeit und das Durchhaltevermögen merklich, Fehler werden zu dieser Zeit am häufigsten begangen. Während der Nacht sinken die Bluttemperatur und der Blutdruck, das Wärmebedürfnis ist deutlich erhöht. Die Leberleistung, die Magensäureproduktion sowie die Produktion der gesamten Verdauungssekrete sind während der Nacht vermindert.

Während der Nachtschicht ist die Ernährung ein besonderes Problem. Der Verdauungstrakt befindet sich im Ruhezustand. Häufig ist Appetitmangel zu beobachten.

Von Vorteil ist es, vor Beginn der Nachtschicht noch ein leichtes Nachtessen einzunehmen. Während der Nachtschicht haben sich zwei warme Nebenmahlzeiten als sinnvoll erwiesen, eine gegen Mitternacht und eine zwei Stunden vor Arbeitsende. Nach Beendigung der Schicht kann ein kleines Frühstück eingenommen werden, sofern es den anschliessenden Schlaf nicht stört.

Die warme Mahlzeit gibt das Gefühl von innerer Erwärmung, Wohlbefinden und Belebung. Ermüdungserscheinungen können gemindert werden. Zu bevorzugende Nahrungsmittel sind fettarmes Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Getreideprodukte und Obst.

Auf eine ausreichende Zufuhr komplexer Kohlenhydrate ist zu achten. Als Zwischenmahlzeiten eignen sich kalte oder kleine warme Speisen wie z B Gemüsebrühe, Milch und Milchprodukte, Getreideprodukte, Salate und Obst. Als Getränk sind verdünnte Fruchtsäfte, Mineralwasser oder Tees geeignet.

Beispiel:

Hauptmahlzeit	Snack	Nebenmahlzeit	Snack	Nebenmahlzeit	Frühstück
1800		2400		0500	0700

P

51 Verpflegung auf Fussmärschen

Ein Marsch ist eine körperliche und psychische Anstrengung, welche Kohlenhydrate und Fette verbraucht. Hohe Leistungen sind abhängig von einer abwechslungsreichen Ernährung.

Die Energiebedürfnisse sind abhängig je nach Intensität und Dauer der körperlichen Anstrengung sowie den jeweiligen klimatischen Verhältnissen.

Die gezielte Zufuhr von Nährstoffen und Wasser steigert die Leistungsfähigkeit.

52 Verpflegung vor einem Marsch

Vor einer körperlichen Anstrengung sollen Kohlenhydrate mit einer langen Verweildauer im Körper aufgenommen werden. Ebenfalls gehören Spurenelemente und Vitamine in genügenden Mengen dazu.

Die Mahlzeit muss 2 bis 3 Stunden vor einer körperlichen Anstrengung eingenommen werden.

53 Verpflegung während eines Marsches

Durch das Schwitzen gehen dem Organismus Wasser und Salz verloren. Die Nahrung und entsprechende Getränke beheben dieses Defizit.

Dauert die körperliche Anstrengung länger als 30 Minuten, muss zusätzliche Energie in Form von Nährstoffen (Zwischenverpflegung) zugeführt werden.

Je nach körperlicher Anstrengung kann der Wasserverlust 2 bis 3 Liter in der Stunde betragen. Aus diesem Grund wird in der Regel alle 10 Kilometer ein Verpflegungsposten betrieben. Die Getränke sollten der Körpertemperatur entsprechen und nicht zu kalt sein. Es ist wichtig, oft und regelmässig kleine Mengen zu trinken. Regelmässiges Trinken (bspw gezuckerter Tee) verhindert Mangelerscheinungen.

Während einer körperlichen Anstrengung ist auf leichtverdauliche Nahrung (bspw Bananen, Getreidestengel, Dörrfrüchte) zu achten.

54 Verpflegung nach einem Marsch

Nach einer körperlichen Anstrengung müssen die verbrauchten Reserven mittels entsprechender Nahrung wieder zugeführt werden. Leichtverdauliche Mahlzeiten sind vorzuziehen. Auf genügendes Trinken ist zu achten.

55 Entlassungstag

Am Entlassungstag können die Mahlzeiten als Fertiggericht eingekauft und direkt verpflegt werden (zB Käsekuchen, Wurstweggen, Sandwich, gemischte Salate [portioniert in Schale mit separater Gabel] usw).

Als Getränk wird Mineralwasser (nature oder gesüsst) oder Fruchtsaft abgegeben.

Der Abfall ist durch den Einheitsfourier zu entsorgen.

56 Spezielle Anlässe

Bei der Organisation von Anlässen sind die Einflussfaktoren besonders zu beachten. Die Einflussfaktoren bestimmen die Machbarkeit des Anlasses, das Angebot sowie die Zusammensetzung des Menüs. Es ist allenfalls eine Eventualplanung für Schlechtwetter vorzusehen. Bei der Menüwahl sind die regionalen Produkte zu integrieren. Weine müssen ausschliesslich aus Schweizer Produktion stammen und falls örtlich gegeben, den regionalen Weinbau berücksichtigen. Bei Fruchtsäften haben inländischer Kernobstsafte (Apfel, Birnen) bzw Traubensaft Vorrang.

57 Verpflegung an Feiertagen / Regionales Brauchtum

Befindet sich eine Truppe an Feiertagen (3-Könige, Karfreitag, Ostern, 1. August, 6. Dezember usw) im Dienst, oder ist in der Region eines gepflegten Brauchtümlchen Anlasses, wird in der Regel diesem Umstand, im Rahmen des Verpflegungskredits, Rechnung getragen (Berner Zibelemärit, Basler Fasnacht, Benichon, Martinimahl, Zürcher Sechseläuten usw).

58 Mahlzeiten für Besuchstage

Den Besuchern wird grundsätzlich eine Hauptmahlzeit (Mittagessen) serviert.

Es sind in erster Linie typische Militärménüs auszuwählen, die von der Küchenequipe in personeller und materieller Hinsicht ohne grosse Probleme zu bewältigen sind.

59 Beförderungsfeiern / Apéro

Diese Anlässe werden über besondere Kredite abgerechnet und basieren auf speziellen Weisungen.

3.4.3 Phase 2: Mahlzeitenplanung und Lenkungspunkte

60 Basierend auf den Rahmenbedingungen prüft der Küchenchef die Machbarkeit aufgrund der Einflussfaktoren. Er beantragt und begründet allfällige Anpassungen in der Mahlzeitenplanung.

61 Arbeitsschritt 2: Mahlzeitenplanung

Eine Tagesverpflegung besteht aus:

Frühstück	Spezialration für 24h
Hauptmahlzeit	
Nebenmahlzeit	
Zwischenverpflegung	

62 Eine Hauptmahlzeit ist zwingend täglich auszugeben.

63 Grundsätzlich ist zu jeder Mahlzeit Brot abzugeben (die Brotmenge für den ganzen Tag wird in der Kolonne «Frühstück» eingetragen).

64 In der Regel wird das Nachtessen als Nebenmahlzeit (z B max 120 g Fleisch pro Port) bezeichnet. Die Nebenmahlzeit soll die Hauptmahlzeit sinnvoll ergänzen. Durch abwechslungsreiche Gestaltung sind Wiederholungen einzelner Speisen und somit Eintönigkeit zu vermeiden. Auch in finanzieller Hinsicht ist ein gewisser Ausgleich anzustreben, indem teurere Speisen der vorhergehenden oder folgenden Mahlzeiten durch preiswertere Gerichte kompensiert werden.

65 Innerhalb von 5 Tagen sollen 3 Süssspeisen vorgesehen werden.

66 Frühstück

Zubereitung	Bestandteile
Ab stationärer Einrichtung	Diverse Getränke Past oder UHT-Milch Zucker Butter Port, Konfitüre, Honig, Käse Frühstücksflocken Brotsorten
Zusätzlich in Abwechslung	Tee, Joghurt, Quark, Eier, Aufschnitt, zusätzliche Brotsorten, Früchte, Birchermüesli, Streichpaste, Fruchtsaft
Bei Schichtarbeit	Zusätzlich: Suppe, Stärkebeilage (Rösti, Porridge)
Im Feld	Diverse Getränke Würfelzucker Konfitüre/Honig Port, Butter Port Schachtelkäse Brot oder Spezialration zur individuellen Zubereitung

67 Hauptmahlzeiten

Zubereitung	Bestandteile
Ab stationärer Einrichtung	Suppe / Vorspeise Hauptgericht Sauce Stärkebeilage Vitaminbeilage evtl. Süssspeise Brot Tee, Mineral
Im Feld	Tee Eintopf oder 2-Komponenten-Menü Frucht Brot oder Spezialration zur individuellen Zubereitung

68 Nebenmahlzeiten

Zubereitung	Bestandteile
Ab stationärer Einrichtung	Suppe / Vorspeise Stärkebeilage Hauptgericht ohne oder mit reduziertem Fleischanteil Vitaminbeilage evtl. Süssspeise Brot Tee / Mineral
Im Feld	Tee Eintopf mit reduziertem Fleischanteil oder 2-Komponenten Menü Frucht Brot oder Spezialration zur individuellen Zubereitung
Ab stationärer Einrichtung zur individuellen Verpflegung im Feld	Lunchpaket je ein Bestandteil: • Flüssigkeit; • ungekühlt haltbare Fleischprodukte, evtl. Senf in Port; • ungekühlt haltbare Milchprodukte, gekochtes Ei; • Vitaminbeilage (Obst); • Süssartikel (Schokolade); • Kohlenhydrate (Brot, Biscuits); • Vollkornprodukt (Getreidestängel). Für einzelne Mahlzeiten kann gerade bei kalter Witterung oder grosser körperlicher Anstrengung ein Lunchpaket mit einer individuell aufwärmbaren Mahlzeit (Dosenmenü oder gefriergetrocknete Gerichte) ergänzt werden.

P

69 Zwischenverpflegung (Zwipf)

Wichtiger Bestandteil eines Zwipfs ist das Getränk, welches mit einem oder zwei Nahrungsmitteln ergänzt wird. Täglich ist ebenfalls ein abwechslungsreicher Fruchtekorb einzuplanen.

Zwingend ist ein Zwipf vorzusehen:

- Wenn zwischen zwei Mahlzeiten eine grössere Zeitspanne vorgesehen ist (mehr als 5 Stunden);
- während oder nach erhöhten körperlichen Anstrengungen (Sport-, Marschleistungen, Grabarbeiten, Nachtübungen, nach Blutspenden);

- wenn die Truppe extremer Witterung ausgesetzt ist (Kälte, Nässe, Hitze).

70 Spezialration

Eine Ration stellt die autonome Ernährung eines AdA während eines Einsatztages (bis 4000 kcal / 24 Stunden) in allen Lagen sicher. Darin enthalten sind verschiedene Mahlzeiten inkl Zwipf und Instantgetränken. Für die Zubereitung der Mahlzeiten und Getränke muss durch den AdA zusätzlich ca. 2,5 l Trinkwasser mitgeführt werden. Eine Ration kann aus dem Sortiment Armeeproviand bedarfsgerecht zusammengestellt werden. Allenfalls ist diese mit Produkten aus dem Freien Einkauf zu ergänzen (Frucht, Snack etc).

71 Arbeitsschritt 3: Lenkungspunkte (CCP)

Bei Gerichten nach Rezepten, gemäss Reglement 60.006 «Kochrezepte», sind die Lenkungspunkte entsprechend zu übernehmen.

Bei eigenen Rezepten muss die Risikoanalyse (HA) und der Lenkungspunkt (CCP), gemäss Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee», definiert werden.

3.4.4 Phase 3: Kontrolle und Berechnung

72 Der Einheitsfourier überprüft die Ergebnisse der Phase 2 (Mahlzeitenplanung und Risikobeurteilung) und verifiziert deren Übereinstimmung mit der Phase 1 (Rahmenbedingungen). Anschliessend berechnet er die Kosten der Mahlzeitenplanung.

73 Arbeitsschritt 4: Kostenberechnung Mahlzeitenplanung

Für die Berechnung des Saldos (immer für 100 Portionen) werden nur die effektiven Mahlzeiten zusammengezählt (auf Franken runden) und mit dem verfügbaren Verpflegungskredit bilanziert (Anzahl Dienstage [Natura] x 100 x Verpflegungskredit). Bei einem Passivbetrag muss die Gerichtewahl angepasst werden. Entscheidend ist dabei die gleichmässige Verteilung auf die gesamte Dienstleistung. Die Bilanz muss am Ende der gesamten Dienstleistung ausgeglichen sein.

3.4.5 Phase 4: Genehmigung

74 Arbeitsschritt 5: Genehmigung

Der Einheitsfourier bescheinigt mit seiner Unterschrift die Richtigkeit der Kostenberechnung. Der Kommandant genehmigt den Verpflegungsplan in Übereinstimmung mit seinem Arbeitsprogramm respektive seinem Einsatz. Der Qm bescheinigt die fachtechnische Richtigkeit der Mahlzeitenplanung und den sachgemässen Einsatz des Verpflegungskredits.

4 Einkauf

4.1 Beschrieb

- 75 Der Einkauf dient der Beschaffung sämtlicher Produkte, welche für die Verpflegung der Truppe notwendig sind. Die Verpflegung wird als Nachschubklasse I (römisch eins) bezeichnet. Sämtliche Nachschubklassen sind im Regl 60.031 «Nachschub» beschrieben.
- 76 Die Beschaffung der entsprechenden Produkte teilt sich so lange wie möglich wie folgt auf:

Ns Klasse	Unter-klasse	Güter	Bezugsort	Beschaffungs-art
I	R	Kühl- und Tiefkühlprodukte	Zivile Logistik	Selbstsorge
I	S	Haltbare Produkte	Zivile Logistik	Selbstsorge
I	C	Armeeproviant	Basislogistik	Nachschub
I	W	Wasser	Öffentliche Wasserversorgung oder Wasseraufbereitung	Selbstsorge
			Basislogistik	Nachschub
X		Nicht militärische Güter Bspw Non Food: Bindfaden, Holzkohle, Zahnstocher, Vakuumbeutel etc	Zivile Logistik	Selbstsorge

E

4.2 Auflagen und Restriktionen

77 Produkterestriktionen

In erster Linie werden bearbeitete (geschält / gerüstet) und/oder kochfertige Produkte eingekauft (Convenience Stufen).

Die Truppe kauft Nahrungsmittel ein, die den finanziellen Möglichkeiten (Verpflegungskredit) entsprechen.

Da sämtliche Produkte im Ganzjahres-Rhythmus beschafft werden können, sind den saisonalen und regionalen Produkten den Vorrang zu geben.

Für den Einkauf gelten folgende Auflagen:

- Fleisch mit dem Gütesiegel «Suisse Garantie», «Schweizer Fleisch» oder «Produkt aus Schweizer Herkunft»;
- Geflügel mit dem Gütesiegel «Schweizer Geflügel»;
- Ei mit dem Gütesiegel «Schweizer Ei»;
- Fisch mit den Gütesiegeln «MSC», «ASC», «FOS» oder «Schweizer Fisch»;
- Milch und Milchprodukte aus der Schweiz.

Armeeproviand, dessen Haltbarkeit in wenigen Wochen abläuft, ist vom Armeeverteilcenter Brenzikofen mit einem roten Kleber versehen. Solche Ware ist zuerst und vollständig zu verpflegen.

78 Non-Food

Brennholz, Flammkohle und Gas (zB für Grill) sind im privaten Handel zu Lasten der Dienstkasse zu beziehen. Dies gilt auch für Hilfsmittel, welche in einem unmittelbaren Bezug zu Nahrungsmitteln, deren Bearbeitung, Lagerung und Zubereitung stehen (zB Bindfaden, Holzspiessli, Plastiksäcke zum Vakuumieren, Zahnstocher, Spezialreiniger).

Die Kosten für Gebinde und Tragtaschen gehen zu eigenen Lasten und können nicht verrechnet werden.

79 Geschenke und Gratisofferten

Die Annahme von Geschenken zum persönlichen Vorteil oder im Zusammenhang mit dem Erwirken von Warenlieferungen (Ausbooten der Konkurrenz, persönliche Punktekarten) ist strikte verboten.

4.3 Infrastruktur und Systeme

- 80 Der Bestell- und Lieferungsrythmus sämtlicher Produkte richtet sich für die Lagerung massgeblich nach den zur Verfügung stehenden Systemen und Einrichtungen. Bei einem Einsatz eines mobilen Verpflegungssystems muss dies bei der täglichen Anlieferung der Frisch- und insbesondere Tiefkühlprodukte berücksichtigt werden.

4.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Entscheidet letztinstanzlich bei Abweichungen in Qualität und Menge und informiert gegebenenfalls das Lebensmittelhygieneinspektorat der Armee. • Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Einheitsfourier	• Verantwortet das Lieferantenmanagement. • Verantwortet die Berechnungsgrundlagen für den Einkauf (Vpf Bestand, Sortiment / Artikellisten). • Bereitet die Bestellformulare vor (Lieferantenangaben). • Verantwortet das Auslösen der Bestellungen. • Verhandelt mit den Lieferanten bei Abweichungen in Qualität und Menge und informiert den Quartiermeister. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Küchenchef	• Berechnet die Bestellmenge und spezifiziert die Lebensmittel. • Verantwortet die fachtechnische Kontrolle bei Lebensmittellieferungen. • Überwacht die produktespezifischen Auflagen (Temperatur, Verpackung...). • Informiert den Einheitsfourier bei Abweichungen in Qualität und Menge. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Truppenkoch	• Unterstützt den Küchenchef bei der Bedarfserhebung von Bestellungen. • Führt die fachtechnische Kontrolle bei Lebensmittellieferungen durch. • Überprüft die produktespezifischen Auflagen (Temperatur, Verpackung...). • Führt die Selbstkontrolle. • Dokumentiert und informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge.
Küchenlogistik Soldat	• Unterstützt den Küchenchef bei der Bedarfserhebung von Bestellungen (Warenvorrat). • Dokumentiert und informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge.

4.5 Organisation und Führung

4.5.1 Einkaufsplanung

81 Bestellfristen

Frisch- und Tiefkühlprodukte bzw. Haltbare Produkte:

- In der Regel erfolgen die täglichen Bestellungen, mit Ausnahme des Armeeproviant, Fleisch- und Tiefkühlprodukten, bis am Vortag. Die Bestellfristen (Zeitpunkt) und -arten (persönlicher Besuch, Telefon, FAX usw.) sind in den Lieferverträgen festzuhalten.
- Zur Sicherstellung der Tiefkühlkette und einer fristgerechten Lieferung sind die Bestellungen für Tiefkühlprodukte spätestens 2 Tage im Voraus zu tätigen.

Armeeproviant:

- Initialbestellungen werden anlässlich der Logistikabsprache mit der LBA aufgegeben.
- Nachbestellungen werden durch das Armeeverteilcenter Brenzikofen innerhalb von 3 Arbeitstagen bearbeitet. Eine wöchentliche Nachbestellung ist anzustreben, um grosse Rückschübe zu vermeiden.
- Bei Bestellungen über 3 t (Bahntransporte) beträgt die Auslieferung vom Bestelleingang in Brenzikofen bis zum Nachschub am Logistikpunkt bis 5 Tage.
- Anstelle von Nachbestellungen ist ein Ausgleich innerhalb des Truppenkörpers anzustreben.

82 Vorteile einer zweckmässigen Bestellung

Auf Grund des Verpflegungsplanes haben fachtechnisch durchdachte Bestellungen den Vorteil, dass

- die bestellten Güter der Lagerkapazität angepasst sind;
- keine Anhäufungen von Lebensmitteln in Lagerinfrastruktur stattfinden, die bei nicht unmittelbarem Gebrauch qualitativ und quantitativ Einbussen erleiden;
- eine vollständige Mise en place der Nahrungsmittel zeit- und bedarfsgerecht zur Verfügung steht;
- die wirtschaftliche Verwendung des Verpflegungskredites garantiert ist (Berücksichtigung von Aktionen, Speiseresten usw.).

- 83 Der Einkauf erfolgt in Form von 7 Arbeitsschritten und gliedert sich in folgende 4 Phasen:

Phase	Verantwortlich	Arbeitsschritt
1	Küchenchef	1. Definition der benötigten Produkte. 2. Berechnung der Bestellmenge. Der Küchenchef bestimmt Menge, Qualität, Lieferort- und Zeitpunkt anhand des Verpflegungsplans und mit Hilfe der Bestellformel.
2	Einheitsfourier	3. Auslösen der Bestellung. Der Einheitsfourier ist verantwortlich für die zeitgerechte Bestellung des Bedarfs bei den jeweiligen Lieferanten.
3	Küchenchef	4. Anlieferung. Der Lieferant übergibt dem Küchenchef den bestellten Bedarf am vereinbarten Logistikpunkt. 5. Kontrolle des Wareneingangs. Der Küchenchef verantwortet die Kontrolle der Lieferung bezüglich Qualität und Quantität in Übereinstimmung mit dem Lieferschein (inkl. Preisangaben) und der Bestellung. Der Erhalt der einwandfreien Produkte wird auf dem Lieferschein mittels Unterschrift quittiert. 6. Beanstandungen. Bei Beanstandungen muss der Einheitsfourier sofort benachrichtigt werden. Mängel werden auf dem Lieferschein vermerkt.
4	Einheitsfourier	7. Abrechnung / Buchhaltung. Der Rechnungsführer prüft die Rechnung in Übereinstimmung mit dem Lieferschein.

E

4.5.2 Phase 1: Produktdefinition und Bestellmenge

- 84 Arbeitsschritt 1: Definition der benötigten Produkte

Der Küchenchef definiert die benötigten Produkte unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks. Dafür sind wenn immer möglich die Produktkataloge oder Bestellformulare der Lieferanten zu verwenden.

Präzise Aussagen schaffen Klarheit und sind auf dem Formular 17.054 «Lieferantenbestellungen» schriftlich festzuhalten:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung,
Bevölkerungsschutz und Sport VBS

Schweizer Armee
Logistikbasis der Armee LBA

Lieferantenbestellung

☐ Bäcker ☐ Metzger ☐ Früchte / Gemüse ☐ Molkerei ☐ Comestibles ☐ _____

Lieferant: _____ Telefonnummer: _____

Lieferung für: Datum / Zeit / Ort	Artikel	Ergänzungen z.B.: - Sorte - Kalibrierung / Portionierung - Frisch / tiefgekühlt Vorgesehene Zubereitung	Menge	Bestellt am:

Abbildung 4 Formular 17.054 «Lieferantenbestellung»

85 Armeeproviant

Die Bestellung von Armeeproviant erfolgt ausschliesslich auf dem jährlich neu erscheinenden Formular 16.006 «Bestellung von Armeeproviant» (www.armee.ch/verpflegung).

86 Arbeitsschritt 2: Berechnung der Bestellmenge

Die Bestellformel hat bei der Berechnung der benötigten Mengen von Frischprodukten und Armeeproviant Gültigkeit. Handelsübliche Verpackungseinheiten sind bei der Bestellung zu berücksichtigen.

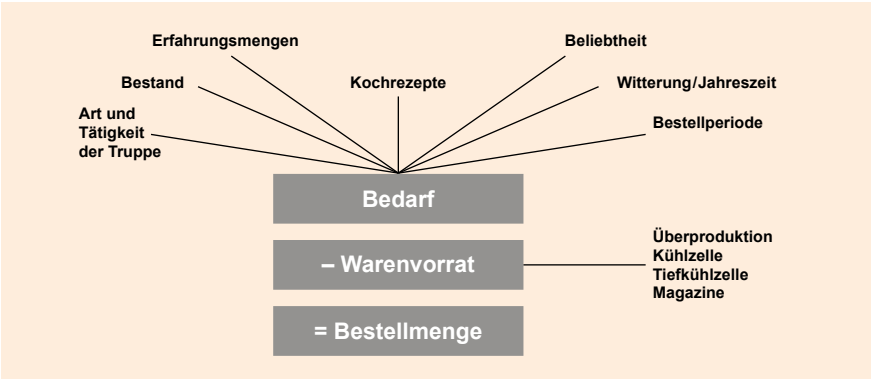


Abbildung 5 Bestellformel

4.5.3 Phase 2: Bestellaufgabe

87 Arbeitsschritt 3: Auslösen der Bestellung

Die Auslösung der Bestellung erfolgt gemäss Liefervertrag. Die Truppe kann die Produkte im Holprinzip besorgen.

Die Auslösung von Armeeproviantbestellungen erfolgt in der normalen Lage ausschliesslich in elektronischer Form. In der besonderen und ausserordentlichen gemäss Logistiksabsprache.

4.5.4 Phase 3: Lieferung und Kontrolle

88 Arbeitsschritt 4: Anlieferung

Die allgemeinen Kaufbedingungen, Kauf- und Liefervertrag sowie die Lebensmittelgesetzgebung bilden für Lieferanten und Truppe die Grundlage für die Lieferungsannahme.

89 Pflichten der Truppe

Seitens der Truppe ist die Anwesenheit während der vereinbarten Lieferzeiten sicherzustellen.

Der Empfang der Produkte ist zu bescheinigen (Unterschrift auf Lieferschein).

Wenn eine Lagerung der Lebensmittel erfolgt, sind die Gebinde stationär durch truppeneigene zu ersetzen (Umschichten der Nahrungsmittel). Eine Ausnahme bilden die Originalkartons von Tiefkühlprodukten.

Die rückgabepflichtigen Lieferantengebinde, Harassen und Milchkannen sind in sauberem Zustand bereitzuhalten.

90 Pflichten der Lieferanten

Die gesetzlich geforderte Kennzeichnung (z B Herkunftsbestätigung, Produktionsmethode) der Produkte ist auf dem Lieferschein den Tatsachen entsprechend zu deklarieren.

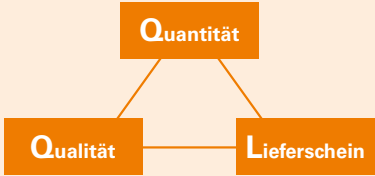
Die abgemachten Lieferzeiten sind einzuhalten.

Gebinde dürfen gemäss AKB/Liefervertrag nicht belastet werden. Vom Lieferanten zurückzunehmende Gebinde sind, sofern sie bei den Lieferungen wegen der Gebindekontrolle / Gebindefluss erfasst wurden, gutzuschreiben.

Die Produkte müssen hygienisch einwandfrei transportiert und geliefert werden (Einhalten der Kühltemperaturen, saubere Gebinde, Originalverpackungen, Originalverschluss usw).

91 Arbeitsschritt 5: Kontrolle des Wareneingangs

Der Küchenchef verantwortet die fachtechnische Kontrolle der Nahrungsmittellieferung.

Verantwortlich	Tätigkeit
Küchenchef	QQL Kontrolle Quantität • Menge Qualität • Zustand • Temperatur • Beschaffenheit • Verpackung • Deklaration Lieferschein Übereinstimmung von: • Bestellung vs. Lieferschein • Lieferschein vs. Lieferung 
Küchenchef	Nach durchgeführter Kontrolle unterschreibt der Empfänger den Lieferschein (allfällige Mängel sind auf dem Lieferschein vermerkt) und leitet ihn an den Rechnungsführer weiter.
Einheitsfourier	Der Rechnungsführer behandelt den Lieferschein wie folgt: • Rechnerische Kontrolle; • Erfassung in der «Verpflegungsbilanz» FLORY; • Aufbewahrung des Lieferscheines und Kontrolle mit Rechnung vor der Bezahlung.

Die detaillierte Beschreibung der zu kontrollierenden Punkte ist im Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee» geregelt.

Mit der Unterschrift auf dem Lieferschein übernimmt die Truppe die Verantwortung für die Produkte.

92 Arbeitsschritt 6: Beanstandungen

Beim Feststellen von Unstimmigkeiten lassen sich Beanstandungen im Beisein des Lieferanten meist gütlich regeln. Auf Beanstandungen, die nachträglich vorgebracht werden, kann der Lieferant meist nicht mehr eintreten.

Das Vorgehen im Ereignisfall ist wie folgt geregelt:

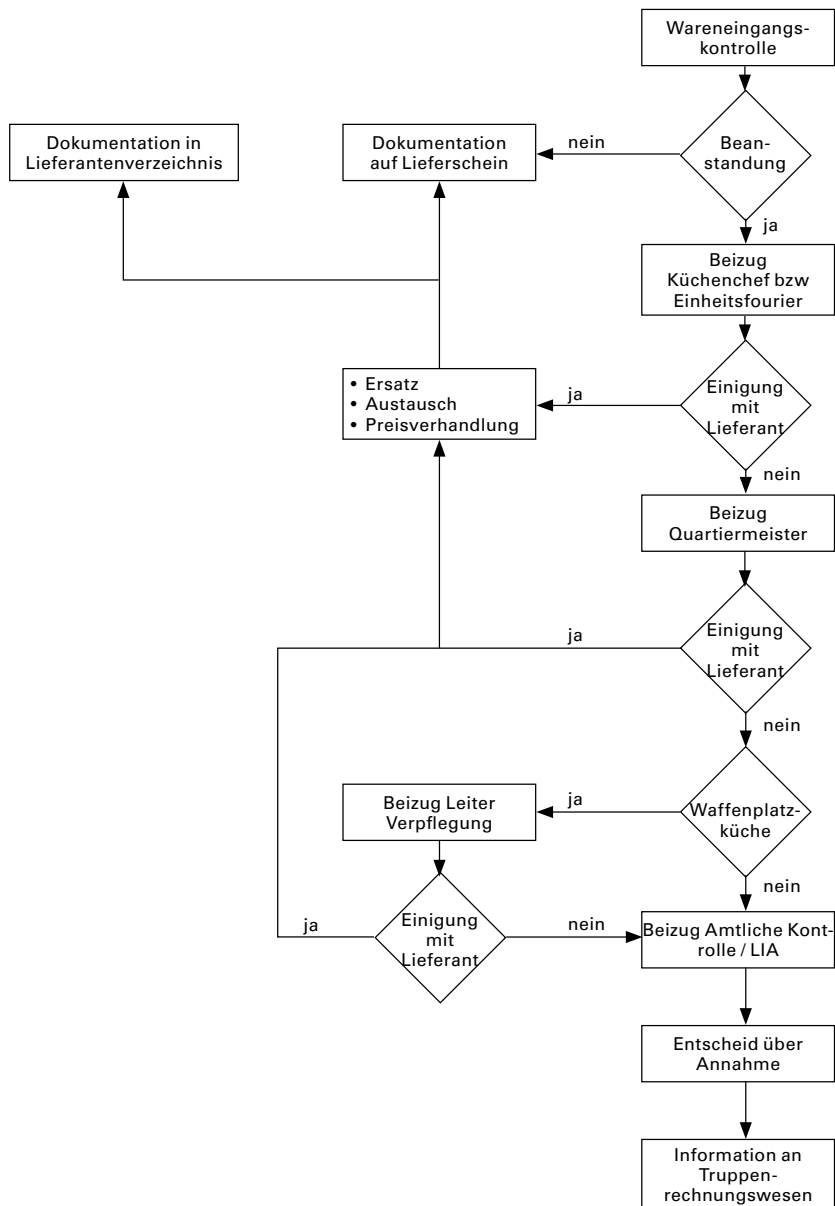


Abbildung 6 Vorgehen bei Beanstandungen

Ein Zwischenlagern im Kühlraum (Sicherstellen des Zustandes der Ware) bei Beanstandungen, bis zum Eintreffen des Lebensmittelhygieneinspektors der Armee (LIA) oder der amtlichen Kontrolle, gilt nicht als Akzeptierung der Lieferung. Ein entsprechender Vorbehalt ist auf dem Lieferschein anzubringen.

Der Entscheid des Lebensmittelhygieneinspektors der Armee bzw. der amtlichen Lebensmittelkontrolle ist endgültig.

93 Wechsel der Lieferanten

Die Truppe kann in begründeten Fällen (laufendes Notieren der Feststellungen auf den Lieferscheinen) und nach erfolgter schriftlicher Ermahnung des Lieferanten, diesen bei fortwährenden Beanstandungen innerhalb des Unterkunft- und Einsatzortes oder in der nächsten Umgebung wechseln.

94 Beanstandungen von Armeeproviand

Grössere Mengen Armeeproviand, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, dürfen nicht vernichtet werden.

Es ist sofort telefonische Meldung an die Logistikbasis der Armee, Lageverfolgungszentrum (LVZ), 3003 Bern, Tel. 0800 40 00 01 zu erstatten. Gleichzeitig muss ein schriftlicher Beanstandungsrapport erstellt werden. Dieser muss folgende Angaben enthalten:

- Die Bezeichnungen auf der Etikette des Sammelkartons;

2119.3803	---	Mindestens haltbar bis Ende: --.--.-- A consommer de préf avant fin:	– Artikelnummer – Lieferantencode – Verfallsdatum TT.MM.JJ
Militärbiscuit Biscuit militaire 48 Portionen/portions			– Artikelbezeichnung

- Herstellerfirma;
- Anzahl beschädigter Artikel;
- Art der Beschädigung.

Zwei Muster je Sammelkarton (ungeöffnete Konserven) sowie der Beanstandungsrapport sind verpackt an die LBA / LVZ zu senden. Es sind keine geöffneten Muster einzusenden.

Anschliessend wird der Entscheid der LBA über die weitere Verwendung der Sammelkartons und Artikel abgewartet.

Die Verpackungen (z B Kartons, Konserven) sind erst zu vernichten, wenn die Abklärungen abgeschlossen sind. Bei Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann der Truppe keine Gutschrift für schadhafte bzw. vernichtete Ware erteilt werden.

4.5.5 Phase 4: Administrative Kontrolle

95 Arbeitsschritt 7: Abrechnung / Buchhaltung

Der Rechnungsführer führt die administrative Kontrolle der Nahrungsmittel-lieferung durch.

Die Einheitspreise und abgemachten Aktionspreise müssen auf dem Lieferschein ersichtlich sein.

Der Lieferschein kann als Gebindekontrolle (Ausgabe und Rücknahme) verwendet werden.

E

5 Lagerung

5.1 Beschrieb

- 96 Nahrungsmittel müssen, sofern sie nicht am selben Tag zubereitet bzw verteilt werden, zwischengelagert werden. Die Lagerung erfolgt in Magazinen, Schränken, Kühl- oder Tiefkühlzellen. Man unterscheidet drei Arten der Lagerhaltung:

Trockenlagerung

Kühllagerung

Tiefkühllagerung

5.2 Auflagen und Restriktionen

- 97 Küchenmaterial und Betriebsstoffe zu Kochzwecken sind in einem separaten Magazin in Küchennähe zu lagern.
- 98 Bei der Lagerung ist ein Abstand von 10 cm zur Magazin- bzw Raumwand einzuhalten (Hinterlüftung/Feuchtigkeit).

5.3 Infrastruktur und Systeme

5.3.1 Lagerinfrastruktur

- 99 Die nachfolgenden Anforderungen an die Lagerorte sind bei der Erkundung zu verifizieren.
- 100 Magazin für Armeeproviand und haltbare Lebensmittel
- Anforderungen:
- Separater, abschliessbarer Raum;
 - dem Warenvorrat entsprechende Grösse (ca. 10 – 12 m²);
 - trocken, wenn möglich natürliche Belüftung;
 - ohne Heizung, jedoch frostsicher;
 - Beleuchtung;
 - möglichst in Küchennähe;
 - gute Zufahrt.
- 101 Tagesvorratsmagazin
- Anforderungen:
- Separater Raum im Eingangsbereich der Küche;
 - ausreichend Regale, Bodenroste und Schränke;

- wenn möglich natürliche Belüftung;
- Beleuchtung.

Bei fehlenden notwendigen Einrichtungen sind diese durch die Truppe selbst zu improvisieren (Tablare, Bodenroste, Garderobe).

102 Magazin für das Küchenmaterial

Anforderungen:

- Separater, abschliessbarer Raum;
- dem voraussichtlichen Materialvolumen entsprechende Grösse (ca 8 – 10 m²);
- trocken, wenn möglich natürliche Belüftung;
- Beleuchtung;
- möglichst in Küchennähe;
- gute Zufahrt.

Bei fehlenden notwendigen Einrichtungen sind diese durch die Truppe selbst zu improvisieren (Tablare, Bodenroste, Garderobe).

103 Kühlzelle

Anforderungen:

- Konstante Kühlleistung von +5 °C oder weniger und Temperatur-Alarm-Anzeige;
- sämtliche Oberflächen und Gegenstände im Innenraum müssen aus wasserundurchlässigem, wasserabstossendem, abriebfestem, korrosionsfestem, glattem und nichttoxischem Material bestehen;

104 Tiefkühlzelle

Anforderungen:

- Konstante Kühlleistung von –18 °C oder kälter und Temperatur-Alarm-Anzeige;
- sämtliche Oberflächen und Gegenstände im Innenraum müssen aus wasserundurchlässigem, wasserabstossendem, abriebfestem, korrosionsfestem, glattem und nichttoxischem Material bestehen;

105 Raum für organische Abfälle

Anforderungen:

- Konstante Kühlleistung von +5 °C oder weniger und Temperatur-Alarm-Anzeige;
- separater, abschliessbarer Raum ohne Zugangsmöglichkeiten für Tiere und Insekten (z B geschützte Belüftung);

- Standort ausserhalb der Küchenräumlichkeiten;
- Trinkwasseranschluss für die Reinigung.

5.3.2 Lagersysteme

106 Truppeneigene Gebinde

Die Lagerkiste Verpflegung (orange) dient der Umschichtung von Lebensmitteln für die Lagerung in stationären Einrichtungen.



Abbildung 7 Lagerkiste Verpflegung

Die Hygienepalette (rot) dient als eigenes Gebinde für die Lagerung von Grossmengen oder zur Vermeidung des Bodenkontakts für gelagerte Lebensmittel.



Abbildung 8 Hygienepalette Kunststoff

107 Kühlbehälter

Der Kühlbehälter wird zur Sicherstellung der Kühlkette sowie zur beschränkten Sicherstellung der Tiefkühlkette von leichtverderblichen Lebensmitteln eingesetzt.



Abbildung 9 Kühlbehälter mit GN-Behälter

L

5.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung.
Quartiermeister	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Einheitsfourier	• Verantwortet die Lagerbewirtschaftung. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Küchenchef	• Verantwortet die fachtechnische Lagerung von Lebensmitteln und Material. • Kontrolliert die täglichen Bezüge. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Truppenkoch	• Setzt die Lagerung von Lebensmitteln in der vorhandenen Infrastruktur fachgerecht um. • Führt die Selbstkontrolle.
Küchenlogistik Soldat	• Führt die Lagerung von Material in der zugewiesenen Einrichtung. • Führt die Lagerung von Armeeproviant im Auftrag des Einheitsfouriers. • Informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge. • Führt die Selbstkontrolle.

5.5 Organisation und Führung

5.5.1 Lagerungsplanung

- 108 Die Lagerkapazität sowie die Möglichkeiten zur Kühllagerung sind allgemein, jedoch insbesondere bei der Produktion im Feld in der Verpflegungsplanung und dem Einkauf, zu berücksichtigen.
- 109 Um die Kosten und die Verluste bei der Lagerung gering zu halten, sind die nachstehenden Grundsätze jederzeit zu befolgen:
- Frischprodukte täglich bestellen, liefern und verbrauchen;
 - getrennt nach rein und unrein (örtlich oder von oben nach unten);
 - «First in – First out»: sämtliche Nahrungsmittel, die zuerst eingelagert werden, sind auch wieder als erstes auszulagern (beachten der Datierung);
 - übersichtliche Ordnung, klare Beschriftung und Datierung der Produkte;
 - turnusgemässe Reinigung;
 - tägliche Kontrollen zwecks Sicherstellung der Hygiene und Sicherheit sowie Nachführung der Inventar- und Warenkontrollformulare;
 - Nachführen der Selbstkontrolle gemäss Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee».
- 110 Im Magazin für Armeeproviant und Haltbare Lebensmittel werden gelagert:
- Armeeproviant;
 - übrige Haltbare Nahrungsmittel, die trocken gelagert werden müssen;
 - Brot, sofern kein spezieller Brotschrank vorhanden ist.
- 111 Im Tagesvorratsmagazin werden gelagert:
- Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Lagergemüse und -obst, Zitrusfrüchte sofern nicht bearbeitet;
 - alle Haltbaren Nahrungsmittel, welche aus dem Lebensmittelmagazin entnommen wurden und im angebrochenen/geöffneten Zustand nicht in Kühlräumen aufbewahrt werden müssen;
 - Non-Food-Artikel (z B Verpackungsmaterial);
 - Wärmebehälter, Kühlbehälter und Trinkwassersäcke für den täglichen Gebrauch.
- 112 Im Magazin für das Küchenmaterial werden gelagert:
- Nur vollständiges und gereinigtes Küchenmaterial bzw. Küchenwäsche;

- als Ausnahme: schmutzige (nasse) Küchenwäsche zum Trocknen aufgehängt;
- Diesel und Brennstoffvorräte (Holz) zu Kochzwecken;
- zusätzliches Material (Zelteinheiten, Bauwerkzeuge, Reinigungsmittel, Beleuchtungsmaterial).

Dieses Magazin dient, falls nicht anderweitig vorhanden, ebenso als Garderobe für die Küchenequipe.

113 Im Brotschrank werden gelagert:

- Alle Brotsorten;
- Brotresten.



Abbildung 10 Brotschrank

Das Brot ist grundsätzlich, wie abgebildet, seitlich zu lagern, um ein Eindrücken zu verhindern.

Es sind maximal drei Lagen Brot aufeinander zu stapeln. Beim Fehlen eines Brotschranks ist das Brot im Magazin für Armeeproviand und haltbare Lebensmittel zu lagern.

- 114 In der Kühlzelle werden gelagert:
- Leichtverderbliche Nahrungsmittel (Frischprodukte);
 - bearbeitete und kochfertige Produkte (Mise en place);
 - Überproduktionen.
- 115 In der Tiefkühlzelle werden gelagert:
- Tiefgekühlte Nahrungsmittel;
 - Überproduktionen.
- 116 Im Raum für organische Abfälle werden gelagert:
- Behältnisse mit Speiseresten und Rüstabfällen;
 - gebrauchte Fettstoffe von Kochzwecken zur Entsorgung.

6 Produktion

6.1 Beschrieb

- 117 Der Subprozess Produktion gliedert sich in folgende Phasen:

Vorbereiten	Zubereiten	Abpacken
Die «Mise en place» umfasst das Bereitstellen sämtlicher Werkzeuge, des Zubereitungs- und Verteilmaterials sowie das Abwägen und pflanzenfertige Herrichten von Gerichtezutaten.	Zubereitung der Speisen. Regenerieren von Überproduktionen.	Das Abpacken oder die Vorbereitung der Speisen für die Ausgabe beinhaltet die Konfektionierung der Speisen in das dafür geeignete Verteilmaterial anhand der Vorgaben auf dem Formular 06.028.

6.2 Auflagen und Restriktionen

- 118 Festlegen der betrieblichen Abläufe

Darunter sind namentlich der Waren- und Material- sowie der Geschirrfloss zu verstehen. Diese sind so zu gestalten, dass vor allem eine Trennung von rein und unrein sichergestellt und Überschneidungen vermieden werden.

Weiter sind Abläufe für den Austausch von Küchenwäsche, Ersatz von Verbrauchsmaterial und Reinigungsmittel sowie die Entsorgung festzulegen.

- 119 Die Produktion erfolgt auf der Basis der Rezepte im Reglement 60.006 «Kochrezepte». Nach abgeschlossener Produktion ist der effektive Verpflegungsplan lückenlos zu führen. Es gelten die Vorschriften gemäss Reglement 60.002 «Lebensmittelhygiene in der Armee».

6.3 Infrastruktur und Systeme

- 120 Zur Sicherstellung der Verpflegung stehen der Truppe verschiedene Infrastrukturen und Systeme zur Verfügung. Dabei haben die Verpflegungsverantwortlichen zur Erfüllung ihres Auftrages die bestmögliche Kombination anzustreben.

Stufe / Formation	Infrastruktur	Systeme zur Ergänzung der Infrastruktur	Systeme
Truppenkörper 	Waffenplatzküche. Truppenkörperküche (Bundeseigene Küchen, Gemeindegüchen, ZSA)	Sortiment Verpflegungsdienst Einheit. Sortiment Speiseverteilung.	2 Mobile Verpflegungssysteme
Einheit 	Einheitsküche. (Bundeseigene Küchen, Gemeindegüchen, ZSA).	(1 Sortiment pro 40 AdA).	1 Mobiles Verpflegungssystem
Zug 			Detachementsküche
Gruppe 			Detachementsküche
AdA (Individualverpflegung)			Notkocher Gamelle

Der Beschrieb und der Betrieb von Infrastruktur und Systemen sind im Anhang 2 geregelt.

6.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Einheitsfourier	• Verantwortet die Meldung des Vpf Bestands. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Küchenchef	• Verantwortet die Zubereitung der Mahlzeiten gemäss Vpf Plan. • Verantwortet die Qualität der Speisen. • Verantwortet die zeitgerechte Bereitstellung der Speisen und Verteilmaterial gemäss Vpf Bestand. • Verantwortet die Werterhaltung. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Truppenkoch	• Bereitet die geplanten Mahlzeiten in der richtigen Qualität und Quantität zeitgerecht zu. • Stellt die richtige Temperatur der Speisen für das Verpacken oder die Ausgabe sicher. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.
Küchenlogistik Soldat	• Verantwortet die Wasseraufbereitung. • Stellt das Verteilmaterial gemäss Vpf Bestand bereit. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.

6.5 Organisation und Führung

6.5.1 Planung

- 121
- Die Grundlage für die finale Planung der Produktionsmenge und das Abpa-
cken bildet das Formular 06.028 «Verpflegungsbestand». Der Einheitsfourier
erstellt das Formular 06.028 «Verpflegungsbestand» mit Unterstützung des
Einheitsfeldweibels. Dieses ist am Vortag anlässlich des täglichen Rappor-
tes dem Küchenchef zu übergeben.



VERPFLÉGUNGSBESTAND EFFECTIF POUR LES REPAS EFFETTIVO PER I PASTI					Inf Kp 56/1
for pour per Dienstag, 29.09.2020 (Tag, Datum / Jour, date / Giorno, data)					
Verband Formation Formazione	Morgenessen Déjeuner Colazione	Mittagessen Dîner Pranzo	Nachtesse Souper Cena	Bemerkungen Remarques Osservazioni	
Kp 1	158			Speisesaal	
Wache	8			Wachtlokal	
Kdo Z		12		Speisesaal	
Wache		8		Wachtlokal	
Zug 1		40		Ausbildungsplatz 1	
Zug 2		38		Lunch (Abgabe am MoE)	
Zug 3		37		Ausbildungsplatz 2	
Zug 4		31		Einsatzraum	
Kp 1			156	Speisesaal	
Wache			8	Wachtlokal	
Total Totale	166	166	164	Mittagessen im Speisesaal um 1200 Vs Zeit 30' nach Ausb und Ei Rm Nachtesse –2 AdA Urlaub	
Bereit um Prêt à Pronto alle	0600	1100	1830		
Hptfw Sgtm-C Sgtm-C	Muster		Four four fur	Müller	

Stand am 01.12.2009

Form 06.028 dff / SAP 2526.0817

Abbildung 11 Formular 06.028 «Verpflegungsbestand»

- 122 Der tägliche Rapport zwischen Einheitsfourier und Küchenchef ist wenn immer möglich am Vormittag einzuplanen und umfasst minimal folgende Traktanden:

Traktanden	Inhalte
Rückblick	• Qualität der Verpflegung • Überproduktionen / geplante Verwendung • Effektiver Verpflegungsplan
Personelles	• Kommandierungen (Fassmannschaft und Küchenpersonal) • Abwesenheiten, Verpflegung an Urlaubstagen
Ausbildung	• Fachtechnische Aus- und Weiterbildung • Allgemeine Aus- und Weiterbildung • Termine im Rahmen der Einheit (Dienstgespräch, Theorien Kdt)
Logistik	Aktuelle Woche / Folgetag • Verpflegungsbestände und Standorte (Formular 6.028 «Verpflegungsbestand») • Transporte • Material
Führung	Sofortmassnahmen / Pendenzen aktuelle Woche / Folgewoche • Arbeitsprogramm • Verpflegungsbestände und Standorte (Formular 6.028 «Verpflegungsbestand») • Verpflegungsplanung • Bestellungen / Einkauf / Wareneingangskontrolle • Ausgabe
Diverses	• Inventur (Lebensmittel und Material) • Inspektionen • Besondere Anlässe

Mit den Informationen und Aufträgen aus dem Rapport des Einheitsfouriers mit dem Küchenchef wird die Grundlage für die Erstellung der Produktionsplanung geschaffen.

6.5.2 Produktionsplanung

123 Die Produktionsplanung des Küchenchefs basiert auf den Führungstätigkeiten im Reglement 51.019 «Grundschulung».

Die Produktionsplanung regelt den Einsatz der personellen Mittel, die Geräteauslastung und die zeitliche Staffelung der Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten und Gerichte bis hin zu deren Bereitstellung für die Ausgabe in den entsprechenden Behältnissen.

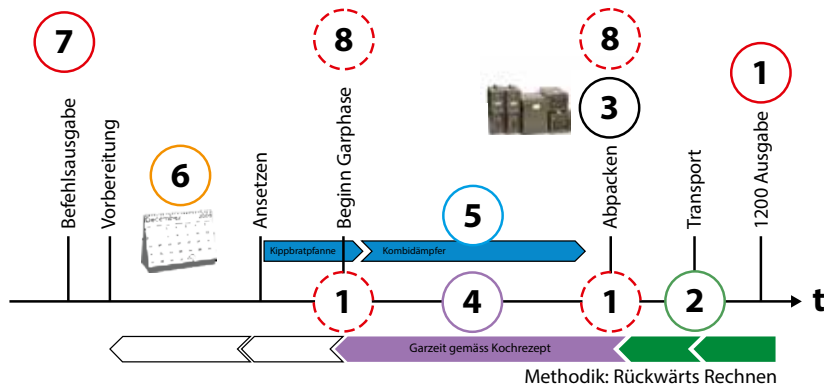


Abbildung 12 Produktionsplanung auf der Zeitachse

Kontrollfragen zur Überprüfung der Produktionsplanung:

1. Sind die Fixzeiten (Ausgabezeiten, Termine) in der Planung berücksichtigt?
2. Sind logistische Faktoren (Verschiebungszeiten, Aufbau der Ausgabe, Reserven) miteinbezogen?
3. Sind Material und Systeme in genügender Anzahl vorhanden und zweckmässig eingeplant?
4. Entsprechen die Garzeiten der Gerichte den Vorgaben im Reglement 60.006 «Kochrezepte»?
5. Gibt es keine Überschneidungen und Doppelbelegungen der Apparaturen (Gerätenutzung und -auslastung)?
6. Sind Vorbereitungsarbeiten allenfalls am Vortag möglich oder sogar notwendig?
7. Sind die personellen Ressourcen nach Eignung und Neigung richtig eingesetzt?
8. Welches sind diejenigen Phasen oder Zeitpunkte, welche die Auftrags-erfüllung negativ beeinflussen können und eine Kontrolle durch den Küchenchef erfordern?

6.5.3 Befehlsgebung

- 124 Der Küchenchef befiehlt die Produktion mündlich. Als Grundlage dafür dient der Verpflegungsplan, das Formular 06.028 «Verpflegungsbestand» sowie die Produktionsplanung.

Orientierung	• Menü • Verpflegungsbestand • Produktions- bzw Ausgabestandort(e) • Vorbereitungsarbeiten • Fixzeiten
Absicht	Beispielsweise: Ich will: • mit ... Pers die Produktion sicherstellen; • bis ...h die Vorbereitungen abgeschlossen haben; • bis ...h die Zubereitung abgeschlossen haben; • bis ...h die Gerichte abgepackt haben; • um (unter Berücksichtigung allfälliger Vs Zeiten, Reserven) bis ...h die Ausgabe sicherzustellen. • mit ... Pers die – weiteren Vorbereitungsarbeiten – Werterhaltung – Bereitstellung von Material – Inventur sicherstellen
Aufträge	Namentliche Zuweisung, Gericht – Gerät – Gebinde (wer, was – allenfalls wie, bis wann)
Besondere Anordnungen	• Stellvertreterregelung • Hinweise zu Rezepten • Informationen zu weiteren Rahmenbedingungen
Standorte	• Standort des Küchenchefs

6.5.4 Kontrolle und Steuerung

125 Folgende Punkte sind während der Produktion durch den Küchenchef zu kontrollieren:

- Umsetzung der definierten Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Abpackphase;
- Einhaltung der Arbeitsanweisungen im Produktionsprozess (Abläufe, Termine, Vorgehensweisen);
- Umsetzung der persönlichen Hygiene und der Produktionshygiene;
- Zweckmässige Zwischenreinigungen;
- Dokumentieren von Abweichungen im Produktionsprozess und Durchsetzen der Korrekturmassnahmen;
- Qualitätssicherung der Verpflegung (Degustation vor dem Abpacken);
- Visierung der Lenkungspunkte durch die ausführende Person und Aktualisieren des effektiven Verpflegungsplans.

7 Ausgabe

7.1 Beschrieb

- 126 Unter dem Begriff Ausgabe wird die Abgabe von Getränken, Mahlzeiten und Trinkwasser an die Truppe verstanden. Je nach Lage und Auftrag ändert sich die Ausgabeart.

7.2 Auflagen und Restriktionen

- 127 Die Mannschaft verpflegt in der Regel vor dem Kader.
- 128 Die Möglichkeit zum Nachfassen muss bei jeder Mahlzeit gewährleistet sein.
- 129 Warme Speisen dürfen maximal während drei Stunden nach Zubereitung ausgegeben werden. Die Kerntemperatur darf 65 °C nicht unterschreiten.
- 130 Für das Essen ist genügend Zeit zu reservieren:

Minimaler Zeitbedarf		
Frühstück:	Mittag- / Nachtessen:	Snack:
20 Minuten	40 Minuten	15 Minuten

Die Infrastruktur steuert massgebend die Planung der Speiseausgabe. Das Zeitfenster für die Ausgabe ist bei grossen Verpflegungsbeständen der Infrastruktur anzupassen.

- 131 Für die Ausgabe, die Reinigung des Essgeschirrs und der Essräume ist abgestimmt auf den Verpflegungsbestand eine Fassmannschaft aus der Truppe zu kommandieren. Die Dauer der Kommandierung richtet sich nach der zu verrichtenden Arbeit.

7.3 Infrastruktur und Systeme

- 132 Als Ausgabeinfrastruktur werden Buffets und Verteillinien in stationären Einrichtungen bezeichnet.
- 133 Im Feld werden Fassstrassen betrieben. Das Sortiment Speiseverteilung dient dem Warmhalten, dem Transport und der Ausgabe von Speisen und Getränken. Wo nötig wird das Sortiment auch in stationären Einrichtungen eingesetzt.

Ein Sortiment ist für 40 AdA ausgerichtet.



Abbildung 13 Sortiment Speiseverteilung

Zusätzlich steht für die Verteilung das «Speiseverteilmaterial in Kiste» zur Verfügung. Es enthält Schöpfbesteck, Geschirr für das Kader sowie Reinigungsmittel. Küchenwäsche und Wassersack sind bedarfsgerecht zu ergänzen.

Die «Feldkiste Verpflegung» dient dem Transport von Brot, Früchten, Dessert und Zwischenverpflegung ins Feld.



Abbildung 14 Feldkiste Verpflegung

7.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben
Einheitsfourier	• Verantwortet die Ausgabe der Mahlzeiten. • Verantwortet die Deklaration der Speisen. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Küchenchef	• Stellt die Nachvollziehbarkeit der Herkunft und Deklaration der Lebensmittel sicher. • Stellt die Ausgabe der Speisen in stationären Einrichtungen sicher. • Verantwortet die Bereitstellung der Speisen für die Ausgabe im Feld. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Truppenkoch	• Gibt Auskunft zu Herkunft und Inhalt der einzelnen Gerichte und Lebensmittel. • Setzt die Ausgabe sowie die Portionengrösse nach Anweisung um. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.
Küchenlogistik Soldat	• Bereitet die Speiseausgabe materiell vor. • Gibt Auskunft zu Herkunft und Inhalt der einzelnen Gerichte und Lebensmittel. • Setzt die Ausgabe nach Anweisung um (Ablauf / Portionengrösse). • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.

7.5 Organisation und Führung

7.5.1 Ausgabeplanung

- 134 In stationären Einrichtungen sind folgende Ausgabearten möglich:

Ausgabeart	Organisation
Buffet	AdA können sich individuell bedienen. Lebensmittel sind verpackt resp. portioniert (unter Aufsicht des Verantwortlichen für die Ausgabe).
Verteillinie	Ausgabe durch die Verantwortlichen für die Ausgabe.

- 135 Im Feld sind folgende Ausgabearten möglich:

Ausgabeart	Organisation
Abgabe an AdA	Individualverpflegung oder gemäss Anordnung des Vorgesetzten. In der Regel werden Lunch bzw Spezialrationen anlässlich des Frühstücks abgegeben.
Verpflegungs- posten	Der Verpflegungsposten ermöglicht die rasche Abgabe von Getränken und Zwischenverpflegung anlässlich von Märschen und Übungen. Um den Zeitbedarf der Ausgabe zu optimieren oder die persönliche Ausrüstung des AdA zu schonen, kann auf Einweggeschirr zurückgegriffen werden. Selbstbedienung (unter Aufsicht des Postenchefs).
Fassstrasse (gruppen- bis und mit einheits- weise, mittels Gamelle)	Ausgabe durch die Verantwortlichen für die Ausgabe.

- 136 Die Anzahl der zu betreibenden Ausgabestellen ist abhängig von Bestand und Verteilmittel der zu verpflegenden Truppe.

7.5.2 Speiseausgabe in stationärer Infrastruktur

- 137 Der Einheitsfourier legt die Ausgabeart fest und kontrolliert deren Zweckmässigkeit.
- 138 Der Küchenchef ist für das rechtzeitige Bereitstellen der Verpflegung, das Einrichten der Ausgabestelle (inkl. Speiseraum), die Ausgabe und das Abräumen (inkl. Abwaschzone) zuständig.

Die Organisation einer Verteillinie gemäss Darstellung garantiert eine hohe Ausgabequalität (rasch, heiss). Dem AdA sind wenn immer möglich fertig angerichtete Speisen (Teller, Bols, Gläser) auf das Tablett zu servieren.

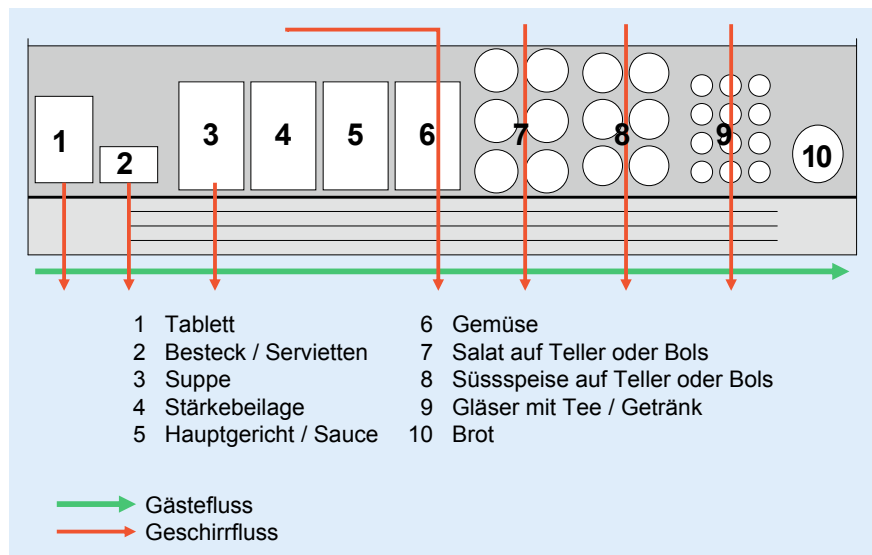


Abbildung 15 Organisation der Verteillinie

Die Abgabe der Getränke und der Suppe kann je nach verfügbarer Infrastruktur auch als separater Posten erfolgen (AdA in Selbstbedienung). Das selbe gilt für das Salatbuffet und die Süssspeise.

A

139 Abräumorganisation

Nach jeder Mahlzeit sind Ess- und Trinkgeschirr, Besteck und Tablett unverzüglich zu reinigen und an geeigneter Stelle (Schränke, Servierwagen) hygienisch aufzubewahren. Für das speditiv Erreichen dieser Vorgabe werden Abräumtische/Abräumwagen wie folgt eingerichtet bzw. betrieben:

- Markante Beschriftung in der Reihenfolge der Rückgabe;
- 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 dem Abwaschen der ersten Tranche begonnen werden kann.



Abbildung 16 Abräumorganisation

140 Abwaschen mit Abwaschmaschinen und –automaten

Abwaschmaschine:

Das Abwaschen geschieht mittels speziellen Körben. Das Geschirr muss vor dem Abwaschprozess mit einer Kaltwasserbrause vorgespült werden.

Kunststoffgeschirr und Besteck müssen von Hand nachgetrocknet werden.

Abwaschautomat:

Der Abwaschautomat besteht aus einer Spül-, Wasch- und Trockenzone. Das schmutzige Essgeschirr bedarf vorgängig keiner speziellen Behandlung.

Die Reinigungsleistung in Bezug auf die Sauberkeit des Geschirrs ist stets zu kontrollieren (z B Glanzmittel).

141 Abwaschen von Hand

Das rationelle Abwaschen umfasst folgende Arbeitsvorgänge:

Vorspülen	Abwaschen	Nachspülen	Abtrocknen
Entfernen von Speiserückständen mit kaltem Wasser.	Fettlösende Reinigung mit heissem Wasser und Spülmittel.	Nachreinigung mit möglichst heissem Wasser erleichtert das Abtrocknen.	Wasser auf Geschirr entfernen reduziert Bakterienbildung.

Spezielle Hinweise:

Bei Dienstleistungen von längerer Dauer (> 4 Wochen) sind Kunststoffgeschirr und Trinkbecher periodisch unter Anleitung des Betreibers der Infrastruktur gegen Verfärbung/Teeränder zu reinigen

Selbstbedienungstabletts sind:

- nach jedem Gebrauch mit heissem Seifenwasser zu reinigen und nachzuspülen;
- gründlich nachzureiben und kreuzweise aufzuschichten.

Geschirr, dessen Glasur stellenweise abgeschlagen ist, muss aus hygienischen Gründen ersetzt werden.

7.5.3 Speiseausgabe in Feldverhältnissen

- 142 Der Einheitsfourier verantwortet die Speiseausgabe im Feld inkl den Rückschub.

Der Küchenchef ist für das rechtzeitige Bereitstellen der Verpflegung und des Verteilmaterials verantwortlich.

Die Organisation einer Fassstrasse gemäss nachfolgender Darstellung erlaubt eine hohe Ausgabequalität (rasch, heiss):

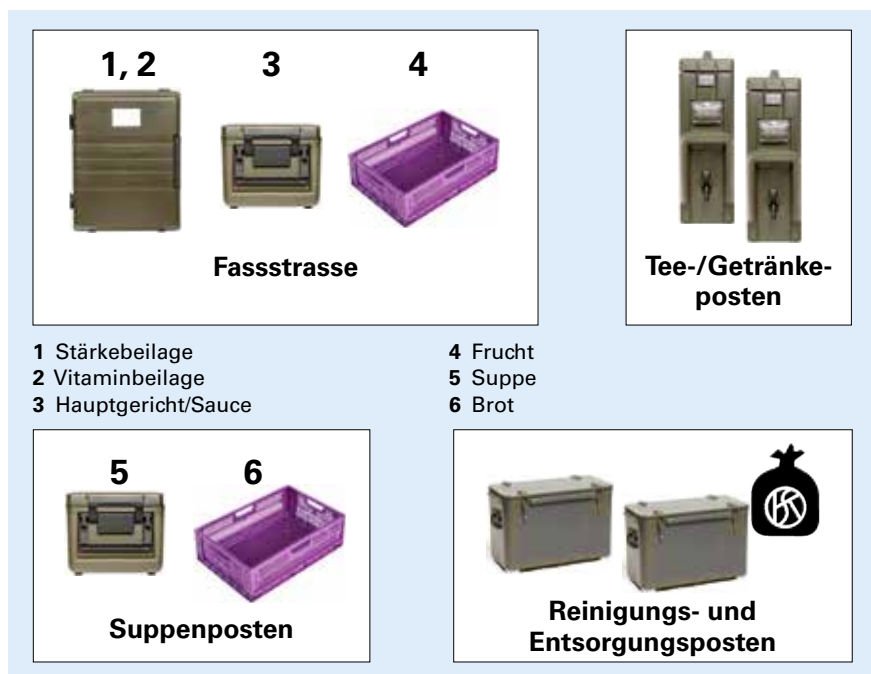


Abbildung 17 Fassstrasse im Feld

8 Rückführung

8.1 Beschrieb

Im Bereich Verpflegung gliedern sich die Rückführung und deren Vorbereitung wie folgt:

Verbrauch	Rückschub	Rückgabe	Rückgabe	Entsorgung
Warenvorrat	Armeeproviant	Ausrüstung	Infrastruktur	Abfälle

8.2 Auflagen und Restriktionen

- 143 Es ist verboten, überzählige Ware
- zu verschwenden (z B im Abfall zu entsorgen, zu vergraben, zu verbrennen usw);
 - für den persönlichen Gebrauch zu entwenden;
 - für den kommerziellen Handel einzusetzen.
- 144 Sämtliche Warenvorräte sind bis zum Verzehr, während des Rückschubs (Transport) bzw. bis zur Übergabe an andere Truppen oder an Dritte stets produktespezifisch (z B Einhaltung der Kühl- und Tiefkühlkette) zu behandeln.
- 145 Schadenereignisse und Defekte im Bereich der Verpflegungsinfrastrukturen (inkl. Ausrüstungen und Einrichtungen) sind spätestens bei der Rückgabe dem Verantwortlichen zu melden.

8.3 Infrastruktur und Systeme

- 146 Die durch den Nachschub erhaltenen Transportgebinde (z B Holzpaletten) sind für den Rückschub zu reservieren.

R

8.4 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Funktion	Aufgaben / Verantwortung
Quartiermeister	• Koordiniert den Rückschub von Armeeproviant der Einheiten.
Einheitsfourier	• Verantwortet den Rückschub von Armeeproviant.

Küchenchef	• Gibt die ihm zugewiesene Infrastruktur und Ausrüstung zurück. • Stellt die zeitgerechte Bereitstellung von Armeeproviant nach Anweisung des Einheitsfouriers für den Rückschub sicher.
Küchenlogistik Soldat	• Bereitet die Rückgabe der Ausrüstung und den Rückschub von Armeeproviant vor (nach Anweisung des Küchenchefs).

8.5 Organisation und Führung

8.5.1 Planung

147 Vorgehen im Bereich Verbrauch

Vor Beginn der letzten Dienstwoche aktualisieren Einheitsfourier und Küchenchef auf der Basis der verbleibenden Vorräte den Verpflegungsplan.

Fehlender Armeeproviant ist entweder von anderen Einheiten zu beziehen oder in Selbstsorge einzukaufen.

148 Vorgehen im Bereich Rückgabe

In der Regel muss ausserhalb von Waffenplätzen die Rückgabe der Infrastruktur (Magazine, Küche, Essräume) organisatorisch vor der Verteilung der letzten Mahlzeiten erfolgen.

8.5.2 Verbrauch von Warenvorrat

149 Auf einem Waffenplatz basierende Truppen übergeben die restlichen Warenvorräte (Frisch- und Haltbare Produkte) in einwandfreiem Zustand (auch angebrochene oder geöffnete Packungen) dem verbleibenden Rechnungsführer.

Truppen ausserhalb von Waffenplätzen organisieren die Liquidation von Restbeständen wie folgt:

- Verkauf an Private bzw an Angehörige der Einheit zu Gunsten der Dienstkasse (bestmöglicher Preis);
- falls ein Verkauf nicht möglich ist, dürfen die Produkte verschenkt werden. Dabei muss eine Liste geführt werden, da diese Massnahme keine Begründung für ein Überfassen des Verpflegungskredites ist.

8.5.3 Rückschub von Armeeproviand

- 150 Armeeproviand in original verschlossenen Packungen (Sammelpackungen) und einwandfreier Qualität ist ausschliesslich an das Armeeverteilcenter Brenzikofen zurückzuschieben.

Die Rückschubliste, welche dem Einheitsfeldweibel anlässlich der Logistikabsprache abgegeben wird, ist in jedem Fall der Ware beizulegen und muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift (Einheitsfourier) enthalten.

Der Rückschub ist grundsätzlich als Stückgut aufzugeben. Der Transportbedarf ist durch die Truppe spätestens 2 Tage vor dem Rückschub beim Transportservice VBS (TS VBS) anzumelden.

Ein Magazinrückschub während der Geschäftsöffnungszeiten sind nach vorgängiger Kontaktaufnahme möglich.

8.5.4 Rückgabe von Küchenmaterial

- 151 Die Materialrückgabe erfolgt nach den Weisungen des Einheitsfeldweibels.

Aufgaben des Küchenchefs:

- erkundigt sich frühzeitig über Zeitplan und Ort der Rückgabe;
- verantwortet die Kontrolle des Küchenmaterials auf Zustand und Vollständigkeit;
- fordert beim Einheitsfeldweibel allenfalls zusätzliches Personal für die Rückgabe an;
- führt die Rückgabe.

Die Truppe führt die Rückgabe der sauberen (lebensmittelreinen) Ausrüstung im Armeelogistikcenter unter Anleitung der LBA durch.

Der Aufwand für die Rückgabe eines Mobilen Verpflegungssystems beträgt mit 1 Küchenchef und 6 AdA (wovon 3 Truppenköche bzw Küchenlogistik Soldaten) ca. 8 Stunden (Richtwert).

Basiert die Truppe auf einer Waffenplatzküche, ist ebenfalls das Material der Zentralküche zu kontrollieren und allfällige Materialverluste vor Dienstende abzurechnen.

8.5.5 Rückgabe von Verpflegungsinfrastruktur

- 152 Für die Küchenrückgabe organisiert sich der Küchenchef wie folgt:

- erkundigt sich frühzeitig bei der zuständigen Kontaktperson über die Details der Rückgabearbeiten;
- kontrolliert das Kücheninventar auf Zustand und Vollständigkeit;

- führt die Reinigungsarbeiten bzw. Abgabearbeiten mit der Küchenequipe durch (evtl. Anforderung zusätzliches Personal beim Einheitsfeldweibel);
- entlastet sich mittels des von der zuständigen Kontaktperson unterschriebenen Rückgabe-Protokolls (Formular 17.053).

8.5.6 Entsorgung von Abfällen

153 Abfälle sind getrennt nach Gruppen und Wiederverwertung zu entsorgen:

Organische Abfälle			
Speiseresten		Altöl	
Anorganische Abfälle			
Papier, Karton	Metalle	Glas, Keramik	Kunststoffe

154 Speiseresten

Speiseresten müssen gemäss den Weisungen des Eigentümers bzw. Betreibers der der Truppe zur Verfügung stehenden Infrastruktur entsorgt werden.

155 Altöl

In keinem Fall darf Altöl in die Kanalisation geleert werden (Verstopfung).

Altes Speiseöl ist der örtlichen Altölsammelstelle abzugeben.

156 Anorganische Abfälle, die nicht recycelt werden können, sind mittels der Kehrriechtabfuhr zu entsorgen.

157 Handhabung von Kehrriechsäcken in der Küche

Während des Küchenbetriebes sind Kehrriechsäcke in ihren Haltevorrichtungen offen zugänglich aufzustellen.

Bei den Haltevorrichtungen sollte der Deckel während des Betriebes nicht von Hand aufgemacht werden müssen.

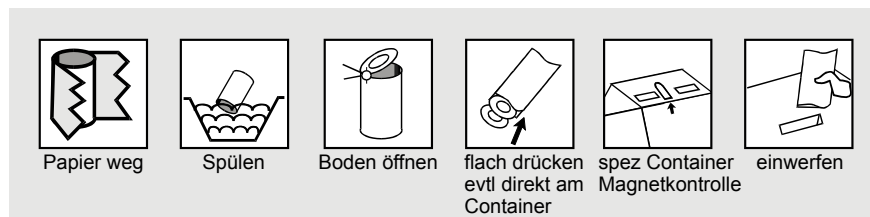
Nach Beendigung der Arbeit sind die Deckel zu schliessen.

Kehrriechsäcke dürfen die Nacht hindurch nicht in Küchenräumlichkeiten belassen werden. Diese sind bei den zugewiesenen Lagerorten zu deponieren.

158 Recycling (Wiederverwenden)

Konservendosen werden wiederverwertet.

Die Vorbereitung der Dosen zur Entsorgung erfolgt wie folgt:



Im Gegensatz zu Stahl und Weissblech ist Aluminium nicht magnetisch. Die eigens eingerichteten Sammelstellen sind in Bezug auf Entsorgung von Alufolie, Getränkedosen usw zu berücksichtigen.

Glas- und PET-Faschen sind in den entsprechenden Containern zu entsorgen. Pfandflaschen ist der Vorzug zu geben.

Anfallendes Papier (z B Verpackungen) sowie Zeitungen (aus den Speiserräumen) sind gesondert zu sammeln.

9 Wasser

9.1 Beschrieb

- 159 Der Nachschub von Trinkwasser wird in ordentlichen, besonderen und ausserordentlichen Lagen in vier Phasen gegliedert:



- 160 In Notlagen erfolgt der Nachschub von Trinkwasser durch die Einsatzlogistik selbst:



- 161 Die Notlage ist eine Situation, in der kein Trinkwasser im Sinne der «Verordnung über Trinkwasserversorgung in Notlagen» im Einsatzraum der Truppe zur Verfügung steht. Aufbereitung ist die Trinkbarmachung zum Direktkonsum von Oberflächenwasser durch Filtrierung.

9.2 Auflagen und Restriktionen

- 162 Bei Wasserknappheit muss insbesondere in Feldverhältnissen mit Trinkwasser sparsam umgegangen werden. Folgende Massnahmen sind zu treffen:

- Keine Salate in der Verpflegungsplanung vorsehen (Waschwasser entfällt);
- Kochwasser von Stärkebeilagen für Suppen und Saucen weiterverwenden;
- Wärmebehälter mit Trinkwasser füllen und mitnehmen.

- 163 Wasseraufbereitung (in Notlagen)

Als Grundsatz gilt: Immer auf das sauberste Oberflächenwasser zurückgreifen! Schmelzwassertrübungen (Gebirge) sind harmlos. Gewässer mit grosser Wasserführung sind zu bevorzugen. Wo lebende Fische beobachtet werden, kann unbedenklich aufbereitet werden.

Nicht aufbereitet werden darf:

Wasser in der Umgebung von Kanalisationseinmündungen, Wasser mit toten Fischen. Gefärbtes und schlecht riechendes Wasser, das bei radioaktivem Ausfall, bei C-Einsatz sesshaft oder beim Entweichen von sesshaften giftigen Industriechemikalien ungeschützt gestanden hat.

Die Handhabung der Wasseraufbereitungsanlage ist im Reglement 60.003 «Mobiles Verpflegungssystem» geregelt.

164 Sicherheitsvorschriften

Ohne weiteres konsumiert werden darf:

Wasser, das klar oder ungetrübt, geruchlos und geschmacklos unter normalem Druck aus dem Leitungsnetz einer öffentlichen, kontrollierten Trinkwasserversorgung kommt sowie Wasser mit einem noch wahrnehmbaren Chlorgeschmack.

Trinkwasser in Trinkwassersäcken bleibt unbehandelt maximal 48 Stunden konsumierbar.

9.3 Infrastruktur und Systeme

165 Wassersack

Der Wassersack dient ausschliesslich der Lagerung, dem Transport und der Verteilung von Trinkwasser.



Abbildung 18 Wassersack

Die Aussenhülle ist mit einem feuchten Lappen zu reinigen und trocknen zu lassen.

Die Einweg-Innenhülle muss entsorgt werden.

9.4 Organisation und Führung

9.4.1 Planung

In einem Einsatz verfügt jede Einheit über eine Trinkwasserautonomie von drei Tagen (72 Stunden). Die Lagerung erfolgt entweder in 1000-Liter-Falt-tanks (Stufe Küche) oder in 20-Liter-Trinkwassersäcken.



Jeder AdA benötigt in Notlagen mindestens 4 Liter Trinkwasser innerhalb von 24 Stunden. Je nach Witterung, Leistung und Standort steigt dieser Bedarf entsprechend über das Doppelte an.

Die Küche hat in Notlagen Wasservorräte zu Koch- und Reinigungszwecken anzulegen (min 10 Liter pro AdA und Tag).

- 166 Nicht haltbar gemachtes Trinkwasser ist innert 48 Stunden zu verbrauchen.
- 167 Das Haltbarmachen von Trinkwasser beinhaltet folgende Schritte:
- 2 Konservierungstabletten in Wassersack geben und mit Trinkwasser füllen;
 - 2 Stunden wirken lassen;
 - Etikettieren mit Abfülldatum;
 - Lagerung: möglichst kühl und schattig.

Anhang 1

Pflichtenhefte der Verpflegungsverantwortlichen

Quartiermeister

Mob	• Kontrolliert die personellen Ressourcen des Trp Kö und stellt den internen Ausgleich sicher. • Definiert die Rahmenbedingungen im Bereich Vpf. • Berät den Kdt im Bereich Einsatz von Vpf Systemen. • Erstellt, basierend auf dem Vpf Konzept für die beso und ao Lage, Anträge im Logistikkonzept zu Händen des Ns Of. • Kontrolliert die Erkundungsberichte und Lieferverträge des Trp Kö. • Verantwortet die Initialbestellungen von Armeeproviand.
Planung	• Verantwortet die Einhaltung des Vpf Kredits des Trp Kö. • Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Einkauf	• Entscheidet letztinstanzlich bei Abweichungen in Qualität und Menge und informiert gegebenenfalls das Lebensmittelhygieneinspektorat der Armee. • Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Lagerung	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Produktion	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Ausgabe	• Überprüft die Umsetzung der Vorgaben.
Rückführung	• Koordiniert den Rückschub von Armeeproviand der Einheiten.

Einheitsfourier

Mob	• Verantwortet die Erkundung der zugewiesenen stationären und feldmässigen Vpf Infrastrukturen. • Verantwortet die prospektive Vpf Planung, die Auswahl der Lieferanten (Lieferverträge) und die Initialbestellung von Lebensmitteln. • Beurteilt die personelle Situation im Bereich Vpf und stellt Anträge. • Kontrolliert die Betriebshygiene.
Planung	• Verantwortet die Erstellung des Vpf Plans basierend auf dem Arbeitsprogramm. • Verantwortet die Einhaltung des Vpf Kredits der Einheit und die dazu notwendige Kalkulation. • Verantwortet die Visierung und die Richtigkeitsbescheinigung des Verpflegungsplans. • Ermittelt den Verpflegungsbestand und informiert den Küchenchef. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.

Einkauf	• Verantwortet das Lieferantenmanagement. • Verantwortet die Berechnungsgrundlagen für den Einkauf (Vpf Bestand, Sortiment / Artikellisten). • Bereitet die Bestellformulare vor (Lieferantenangaben). • Verantwortet das Auslösen der Bestellungen. • Verhandelt mit den Lieferanten bei Abweichungen in Qualität und Menge und informiert den Quartiermeister. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Lagerung	• Verantwortet die Lagerbewirtschaftung. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Produktion	• Verantwortet die Meldung des Vpf Bestands. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Ausgabe	• Verantwortet die Ausgabe der Mahlzeiten. • Verantwortet die Deklaration der Speisen. • Kontrolliert die Umsetzung der Selbstkontrolle.
Rückführung	• Verantwortet den Rückschub von Armeeproviand.

Küchenchef

Mob	• Unterstützt den Einheitsfourier bei der Erkundung und Beurteilung der zugewiesenen Vpf Infrastruktur. • Berät den Einheitsfourier bei der prospektiven Vpf Planung, bei der Auswahl der Lieferanten und der Initialbestellung von Lebensmitteln und Armeeproviand. • Übernimmt die ihm zugewiesene Infrastruktur und das Küchenmaterial sowie verantwortet dessen Vollständigkeit und Funktionalität. • Stellt die Betriebsbereitschaft von Infrastruktur und Material sicher. • Verantwortet die Betriebshygiene.
Planung	• Überprüft die fachtechnische Machbarkeit des Vpf Plans und stellt Anträge. • Integriert die aktuellen Lagerbestände in die Vpf Planung. • Verantwortet die Definition der Lenkungspunkte auf dem Vpf Plan.
Einkauf	• Berechnet die Bestellmenge und spezifiziert die Lebensmittel. • Verantwortet die fachtechnische Kontrolle bei Lebensmittellieferungen. • Überwacht die produktespezifischen Auflagen (Temperatur, Verpackung...). • Informiert den Einheitsfourier bei Abweichungen in Qualität und Menge. • Verantwortet die Selbstkontrolle.

Lagerung	• Verantwortet die fachtechnische Lagerung von Lebensmitteln und Material. • Kontrolliert die täglichen Bezüge. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Produktion	• Verantwortet die Zubereitung der Mahlzeiten gemäss Vpf Plan. • Verantwortet die Qualität der Speisen. • Verantwortet die zeitgerechte Bereitstellung der Speisen und Verteilmaterial gemäss Vpf Bestand. • Verantwortet die Werterhaltung. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Ausgabe	• Stellt die Nachvollziehbarkeit der Herkunft und Deklaration der Lebensmittel sicher. • Stellt die Ausgabe der Speisen in stationären Einrichtungen sicher. • Verantwortet die Bereitstellung der Speisen für die Ausgabe im Feld. • Verantwortet die Selbstkontrolle.
Rückführung	• Gibt die ihm zugewiesene Infrastruktur und Ausrüstung zurück. • Stellt die zeitgerechte Bereitstellung von Armeeproviant nach Anweisung des Einheitsfouriers für den Rückschub sicher.

Truppenkoch

Einkauf	• Unterstützt den Küchenchef bei der Bedarfserhebung von Bestellungen. • Führt die fachtechnische Kontrolle bei Lebensmittellieferungen durch. • Überprüft die produktespezifischen Auflagen (Temperatur, Verpackung...). • Führt die Selbstkontrolle. • Dokumentiert und informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge.
Lagerung	• Setzt die Lagerung von Lebensmitteln in der vorhandenen Infrastruktur fachgerecht um. • Führt die Selbstkontrolle.
Produktion	• Bereitet die geplanten Mahlzeiten in der richtigen Qualität und Quantität zeitgerecht zu. • Stellt die richtige Temperatur der Speisen für das Verpacken oder die Ausgabe sicher. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.

Ausgabe	• Gibt Auskunft zu Herkunft und Inhalt der einzelnen Gerichte und Lebensmittel. • Setzt die Ausgabe sowie die Portionengrösse nach Anweisung um. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.
---------	---

Küchenlogistik Soldat

Einkauf	• Unterstützt den Küchenchef bei der Bedarfserhebung von Bestellungen (Warenvorrat). • Dokumentiert und informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge.
Lagerung	• Führt die Lagerung von Material in der zugewiesenen Einrichtung. • Führt die Lagerung von Armeeproviant im Auftrag des Rechnungsführers. • Informiert den Küchenchef bei Abweichungen in Qualität und Menge. • Führt die Selbstkontrolle.
Produktion	• Verantwortet die Wasseraufbereitung. • Stellt das Verteilmaterial gemäss Vpf Bestand bereit. • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.
Ausgabe	• Bereitet die Speiseausgabe materiell vor. • Gibt Auskunft zu Herkunft und Inhalt der einzelnen Gerichte und Lebensmittel. • Setzt die Ausgabe nach Anweisung um (Ablauf / Portionengrösse). • Stellt die Werterhaltung sicher. • Führt die Selbstkontrolle.
Rückführung	• Bereitet die Rückgabe der Ausrüstung und den Rückschub von Armeeproviant vor (nach Anweisung des Küchenchefs).

Leiter Verpflegung

Planung	• Koordiniert in der Umsetzung in seinem Bereich: • die personellen Ressourcen in der Waffenplatzküche; • die Bedürfnisse der Truppe welche über die Stufe Einheit hinausgehen; • die Bedürfnisse von Waffenplatz-Externen; • Bedürfnisse und Leistungen zwischen Benutzer und Betreiber der Waffenplatzküche; • Unterstützt den Qm im Bereich Verpflegung beim Anlegen von Übungen und bei Einsätzen; • Berät die Kdt im Bereich QMA für die Weiterausbildung zum Küchenchef nach den Weisungen Ausbildungszentrum Verpflegung.
Ausbildung	• Berät und bildet die Truppe stufengerecht in der Vpf Planung aus und weiter; • Berät und bildet die Truppe stufengerecht in der Einkaufsplanung aus und weiter; • Berät und bildet die Küchenequipe in der Produktionsplanung aus und weiter; • Berät und bildet die Truppe in der Lagerung und Entsorgung aus und weiter; • Berät und bildet die Truppe bei der Ausgabe von Vpf in zentralen Ausgabestellen aus und weiter; • Bildet die Truppe am Rückschub von Armeeproviand aus; • Plant und führt die stufengerechte Weiterausbildung der Truppe in den Bereichen Hygiene, Selbstkontrolle, Systeme und Prozesse
Führung	• Führt die Lernendenausbildung als Lehrmeister und Berufsbildner; • Stellt die Produktion bei Fehlen eines Küchenchefs mit den zugewiesenen AdA sicher und garantiert somit den Ganzjahresbetrieb.
Weitere Aufgaben	• Unterstützt die einrückende Truppe während der Mobilmachung auf dem Wpl im Bereich Verpflegung; • Stellt den Materialdienst für den Ganzjahresbetrieb der Waffenplatzküche sicher

Leiter Produktion

Planung	• Beurteilt die Trp Köche und berät den Leiter Verpflegung im Bereich QMA für die Weiterausbildung zum Küchenchef nach den Weisungen Ausbildungszentrum Verpflegung.
Ausbildung	• Bildet die Truppe stufengerecht in der Vpf Planung aus und weiter; • Bildet die Truppe stufengerecht in der Einkaufsplanung aus und weiter; • Bildet die Küchenequipe in der Produktionsplanung aus und weiter; • Bildet die Truppe in der Lagerung und Entsorgung aus und weiter; • Bildet die Truppe bei der Ausgabe von Vpf in zentralen Ausgabestellen aus und weiter; • Führt die stufengerechte Weiterausbildung der Truppe in den Bereichen Hygiene, Selbstkontrolle, Systeme und Prozesse
Führung	• Führt die Lernendenausbildung als Praxisausbilder; • Stellt die Produktion bei Fehlen eines Küchenchefs mit den zugewiesenen AdA sicher und garantiert somit den Ganzjahresbetrieb.

Anhang 2

Infrastruktur und Systeme

Der Anhang 2 beschreibt die verschiedensten Infrastrukturen und Systeme, welche der Truppe zur Sicherstellung der Verpflegung zur Verfügung stehen. Dabei haben die Verpflegungsverantwortlichen die für ihre Bedürfnisse bestmögliche Variante anzustreben.

Notkocher 71

Der Notkocher 71 ermöglicht eine unabhängige, individuelle Zubereitung von heissen Mahlzeiten und Getränken. Eine Füllung Brennpaste reicht für eine Zubereitung von 3 Mahlzeiten (Brenndauer ca. 45 Minuten). Als Kochgeschirr dienen die Bestandteile der Gamelle oder der Feldflaschenbecher.

Der Notkocher besteht aus:

- einer Dose mit Brennstoff (verfestigter Alkohol);
- einem Deckel;
- dem Kochring;
- einem Pack Streichhölzer.



Abbildung 19 Notkocher 71

Er ist mehrfach verwendbar und anlässlich der Retablierung nachzufüllen. Reservebrennpaste kann mit den Notkochern im Armeelogistikcenter gefasst werden.

168 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Grundsätzlich ist jeder Angehörige der Armee für die Einsatzbereitschaft seines Notkochers selbst verantwortlich.

Der taktische Führer (Einh Kdt, Zug- oder Gruppenführer) kann Zeitpunkt und Dauer der Verpflegungszubereitung befehlen.

Der Materialverantwortliche der Einheit ist für die Bereitstellung der Reservebrennpaste während der Retablierungszeit verantwortlich.

169 Betrieb

Der Notkocher 71 kann bei genügender Luftzufuhr in Räumen und Unterständen benützt werden. Die üblichen Vorsichtsmassnahmen betreffend Brandgefahr sind zu beachten. Ein feuerfester Untergrund ist Voraussetzung.

Es werden 3 Varianten für die Zubereitung von Speisen und Getränken unterschieden:

170 Notkocher mit Feldflaschenbecher

Für die Zubereitung von Heissgetränken (Tee, Kakao, Kaffee), Suppen und getrockneten Fertigmenüs.



Abbildung 20 Getränke- und Suppenportionen, getrocknete Fertigmahlzeiten



Abbildung 21 Für die Zubereitung von getrockneten Fertigenüs Wasser im Feldflaschenbecher aufkochen



Abbildung 22 Kochendes Wasser bis zur Markierung aussen am Beutel einfüllen



Abbildung 23 Beutel gut verschliessen und 10 Minuten ziehen lassen



Abbildung 24 Umrühren und verpflegen

171 Notkocher mit Gamelle

Für das Aufwärmen von Fertigmahlzeiten im Wasserbad



Abbildung 25 Zubereitung von Fertiggerichten

172 Notkocher mit Dosenmenü

Für das Erhitzen von Fertig Mahlzeiten direkt in der Dose



Abbildung 26 Zubereitung Dosenmenü

Zum Aufwärmen des Dosenmenüs muss, um Verbrennungen der Hände zu verhüten, der Konservendosendeckel wie im Bild umgebogen werden.

Durch das Zusammenstellen der Notkocher (beim gruppenweisen Aufwärmen der Dosen) kann Brennstoff eingespart werden.

Die Flammen des Notkochers sind mit dem Notkocher-Deckel zu löschen (Kochring wegstossen).

173 Unterhalt

Der Notkocher ist nach Gebrauch äusserlich zu reinigen und während der Retablierung wieder aufzufüllen.

Ein Aufbewahren des Notkochers in der Gamelle ist aus Gründen der Geschmacksübertragung und der Hygiene zu unterlassen.

Gamelle

174 Beschrieb

Die Gamelle dient der Übernahme der Verpflegung sowie der Zubereitung von Mahlzeiten und Getränken im Feld.

Die Übernahme der Verpflegung erfolgt ab der Fassstrasse für Gruppen- bis Einheitsstärke.

Die Gamelle besteht aus:

- einem Gamellendeckel 6.5 dl mit Klappgriff;
- einem Gamelleneinsatz 5 dl;
- einer Gamelle 2 l mit Bügelgriff.



Abbildung 27 Gamelle mit Essbesteck und Sackmesser

Ergänzt wird die Gamelle mit dem Essbesteck (Gabel, Löffel) und dem Sackmesser.

Für eine Zubereitung von Speisen und Getränken im Feld wird die Gamelle entweder mit dem Notkocher oder im Rahmen eines gruppenweisen Abkochens in Feuerstellen benutzt.

175 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Jeder Angehörige der Armee ist für die Einsatzbereitschaft und Sauberkeit seiner Gamelle selbst verantwortlich.

Der taktische Führer (Einh Kdt, Zug- oder Gruppenführer) kann Zeitpunkt und Dauer der Verpflegungszubereitung bzw. Essenszeit befehlen. Für das Abkochen in der Gamelle in Feuerstellen ist ein Zeitbedarf von bis zu 3 Stunden einzuplanen.

Der Materialverantwortliche der Einheit ist für die Bereitstellung von Reinigungsmaterial während der Retablierungszeit verantwortlich.

176 Betrieb von Feuerstellen

Die Art und Grösse der Feuerstelle wird beeinflusst durch:

- den Bestand der Gruppe;
- den Standort (Tarnungsmöglichkeiten);
- die Bodenbeschaffenheit;
- die zur Verfügung stehende Zeit;
- das Menü.

Der Abstand von der Feuerstelle zum nächsten Baum muss mindestens 2 Meter aufweisen. Jungwald und Unterholz sind zu meiden.

Die Kochstelle ist der Geländeform und der Bodenart anzupassen (steiniger oder grabfähiger Boden).

Die Grösse der Kochstelle wird durch das Mass der notwendigen Gamellen (Umriss) bestimmt.

Um eine bessere Wärmeausnützung zu gewährleisten, müssen die Gamellen so tief wie möglich in der Feuergrube hängen.

Die Feueröffnung ist stets in die Windrichtung zu graben.

Der Boden der Feuergrube ist mit Steinen auszulegen (Schutz vor Wasser).



Abbildung 28 Grabenfeuer



Abbildung 29 Blockfeuer im Gebirge



Abbildung 30 Blockfeuer im Wald

Folgende praktische Hinweise dienen dem Anfeuern mit Holz:

- Zusammgedrücktes Papier in der Feuergrube mit dünnen Tannästen oder kleingespaltenem Holz bedecken – anzünden.
- Bei nasser Witterung wenig Brennstoff aus dem Notkocher zum Anfeuern verwenden;
- Nasses Holz am Rand der Feuergrube zum Trocknen aufschichten – damit es nach kurzer Zeit besser brennt;
- wird die Feuerstelle nicht mehr benötigt, ist das Feuer (Glut) zu löschen, die Kochstelle einzuebnen und der Platz aufzuräumen.

Das Erstellen der Mise en place erfolgt improvisiert. Trotz erschwerten Umständen ist der Hygiene die nötige Beachtung zu schenken. Lebensmittel werden auf einer behelfsmässigen Arbeitsfläche oder Zeltblache vorbereitet. Zusätzlich zum Bereitstellen der Lebensmittel sind improvisierte Rühr- und Bratwerkzeuge entsprechend dem Menü vorzubereiten.



Abbildung 31 Mise en place inkl Werkzeug

Erst nach erfolgter, kompletter Mise en place wird das Feuer entzündet.

177 Unterhalt

Das Reinigen der Gamelle und ihrer Bestandteile erfolgt feldmässig nach dem Zubereiten und dem Verpflegen. Während der Retablierungszeit ist genügend Seife und Spülwasser vorzusehen, um eine gründliche Reinigung sicherzustellen.

Kontrollen durch die Vorgesetzten sind für die Sicherstellung der Hygiene unerlässlich und müssen nach jeder Reinigung erfolgen.

Das Versorgen der Gamelle inkl Essbesteck nach folgender Abbildung erlaubt einen «klapperfreien» Transport in der Packung.



Abbildung 32 Verstauen des Essbestecks in der Gamelle

Detachementskochausrüstung

Die Detachementsküche wird eingesetzt, wenn Detachemente von 8–12 AdA während mehr als einer Mahlzeit nicht durch die Küche der Einheit bzw des Truppenkörpers verpflegt werden können. Sie wird entweder durch einen ausgebildeten Truppenkoch oder durch einen Doppelfunktionär (Versorger, Detachementskoch) betrieben.

Die Detachementskochausrüstung besteht aus der Detachementsküche und weiterem Peripheriematerial zur optimalen Verarbeitung der Lebensmittel. Betrieben wird die Küche mittels Brennpaste (verfestigter Alkohol) wie der Notkocher. Die Rechauds sind mehrfach verwendbar und werden nach der Nutzung mit der Reservepaste wiederaufgefüllt.



Abbildung 33 Detachementsküche



Abbildung 34 Tasche mit Werkzeugen



Abbildung 35 Proviantkisten und Speiseträger

178 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Der ausgebildete Truppenkoch oder Doppelfunktionär (in der Folge: Verpflegungsfunktionär) ist in der Lage, eine Detachementsküche selbständig und entsprechend den Verhältnissen zu führen.

Während der ganzen Dauer des selbständigen Einsatzes ist der Verpflegungsfunktionär für den Küchendienst verantwortlich.

Der Detachements- oder Gruppenchef ist für die Führung und den Einsatz des ihm zugewiesenen Verpflegungsfunktionärs verantwortlich. Die Lebensmittel werden auf Grund des Bestandes und des Verpflegungsplanes durch den Einheitsfourier beschafft.

Die fachtechnische Überwachung des Verpflegungsfunktionärs erfolgt durch den Einheitsfourier.

Die Aufteilung, evtl. Vorbereitung (Vorkochen) und das Verpacken der Lebensmittel für den Transport (mittels Kühlbehälter) erfolgen durch den Küchenchef in der Truppenküche.

179 Betrieb

Arbeiten vor dem Einsatz:

- Kontrolle der Vollständigkeit und Sauberkeit des Materials;
- Kontrolle der für die nächsten Mahlzeiten benötigten Lebensmittel;
- Füllen der Wassersäcke und evtl. Speiseträger;
- Schutz der Lebensmittel und des Materials vor Feuchtigkeit und Staub für den Transport.

Einrichten des Kochplatzes

Im rückwärtigen Raum wird ein sauberer Platz nach folgenden Kriterien gesucht:

- Tarnung;
- Nähe zu einer Wasserbezugsquelle;
- Zustand des Bodens (so trocken als möglich);
- Ausnützen der Umgebung (Gebäude, Unterstände);
- Platz säubern;
- Arbeitsplatz einrichten inkl Hygienezone;
- Mise en place für die nächste Mahlzeit erstellen.



Abbildung 36 Handreinigungsstation

Arbeiten vor dem Verlassen des Standortes:

- Lebensmittel sauber und verpackt in Proviantkiste verräumen;
- Kochplatz reinigen.

Einheitsküche**180 Beschrieb**

In der Regel können aus einer Einheitsküche ca 200 AdA verpflegt werden. In Ausnahmefällen ist es möglich, mittels organisatorischen Massnahmen (Anpassung in der Verpflegungsplanung) über kurze Zeit bis zu 300 AdA zu verpflegen. Die Anforderungen an die Infrastruktur sind im Kapitel 2 «Mobilmachung» beschrieben.

Gemeindeküchen sind zivile Verpflegungsinfrastrukturen mit allen erforderlichen Nebenräumen, die ausserhalb von Waffen- und Schiessplätzen durch Gemeinden oder Private zur Verfügung gestellt werden. Gemeindeküchen sind in der Regel einfach eingerichtet. Um eine effiziente und hygienisch einwandfreie Produktion sicherzustellen, ist die Infrastruktur sinnvoll mit Systemen zu ergänzen.

181 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Einheitsküchen werden nach Anhang 1 «Pflichtenhefte der Verpflegungsverantwortlichen» geführt.

Truppenkörperküche**182 Beschrieb**

Die Truppenkörperküche basiert entweder auf einer resp mehreren Einheitsküchen oder wird mit Mobilten Verpflegungssystemen organisiert.

Die Organisationsform gleicht der Zentralküche. Die Führung obliegt dem Truppenkörper.

183 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Truppenkörperküchen werden durch den Quartiermeister geführt. Er übernimmt die Aufgaben und Verantwortlichkeiten gemäss Pflichtenheft des Einheitsfouriers. Einzelne Aufgaben kann der Quartiermeister an seine fachtechnisch unterstellten Einheitsfouriere delegieren (bspw Planung, Einkauf).

Waffenplatzküche**184 Beschrieb**

Auf den meisten Waffenplätzen ist die Möglichkeit der einheitsweisen Verpflegungsführung infrastrukturell nicht gegeben. Es werden Waffenplatzküchen betrieben.

Die Waffenplatzküche umfasst sämtliche Infrastrukturen, die der Lagerung, der Zubereitung, der Verteilung und der Entsorgung von Verpflegung auf einem Waffenplatz dienen.

Eine Waffenplatzküche wird durch die darauf basierenden Truppen geführt.

In der Regel steht ein Leiter Verpflegung für die Koordination sämtlicher Bedürfnisse externer Leistungsbezüger auf einem Waffenplatz zur Verfügung.

In Absprache mit dem Waffenplatzkommandanten können bei frühzeitiger Bestellung auch externe Truppen und Bundesangestellte durch die Waffenplatzküche verpflegt werden.

Pro 75 AdA ist die Küchenequipe der Waffenplatzküche durch die zu verpflegende externe Truppe mit 1 Truppenkoch zu verstärken.

185 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Waffenplatzküchen werden durch den Quartiermeister oder bei Vakanz durch den Einheitsfourier geführt. Der Quartiermeister übernimmt die Aufgaben und Verantwortlichkeiten gemäss Pflichtenheft des Einheitsfouriers. Einzelne Aufgaben kann der Quartiermeister an seine fachtechnisch unterstellten Einheitsfouriere delegieren (bspw Planung, Einkauf).

Mobiles Verpflegungssystem (MVS)

186 Beschrieb

Das MVS ist ein vollständig ausgerüstetes, autonomes System, bestehend aus einer Mobilen Küche (Vorbereitung, Produktion in allen Lagen, sowie der Werterhaltung) auf einem Anhänger und einem Wechselabrollbehälter (Lagerstelle für Lebensmittel, Küchenmaterial, Stromaggregat sowie Trinkwasser). In jedem Fall sowie in jeder Lage ist das MVS nur als Gesamtsystem einzusetzen.

Das Mobile Verpflegungssystem (MVS) wird bei fehlender oder ungenügender Kücheninfrastruktur, als Ergänzung der vorhandenen Kücheninfrastruktur, bei Katastrophen oder bei subsidiären Einsätzen im In- und Ausland eingesetzt.

Bei der Truppe kommt es auf Stufe Einheit bis Truppenkörper zum Einsatz.

Der Einsatz des MVS ist dann sinnvoll, wenn die Truppe während mehr als drei Tagen nicht ab einer Infrastruktur verpflegt werden kann. Für den Betrieb des Systems sind ausgebildete AdA zwingend.

Für den Betrieb des MVS wird ein Trinkwasseranschluss ans Festnetz oder in Notlagen ein Wasserbezugsort für die Trinkwasseraufbereitung benötigt. Die Abwasserentsorgung (wenn möglich mit Fettabscheider) und Entsorgungsmöglichkeiten für Lebensmittel können über die angelehnte Infrastruktur oder Einsatzlogistik gelöst werden.

Die Stromversorgung ist entweder durch Anschluss an das Festnetz oder mittels des mitgeführten Stromaggregats sichergestellt.

Ein MVS verfügt über eine Kapazität von 300 Mahlzeiten.

Das Reglement 60.003 «Mobiles Verpflegungssystem» regelt die Besonderheiten des MVS.



Abbildung 37 Mobiles Verpflegungssystem

187 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Der Kommandant entscheidet auf Grund seiner Lagebeurteilung über den Einsatz des MVS. Auf Stufe Truppenkörper wird er durch den Log Of (S4) und Qm, auf Stufe Einheit durch den Einheitsfourier bei der Prüfung der Machbarkeit und seinem Entschluss unterstützt. Für die Lagebeurteilung und die Erstellung der Varianten bezüglich Einsatzstandort ist der Küchenchef beizuziehen.

Für die Organisation und Führung des mobilen Verpflegungssystems ist der Küchenchef verantwortlich.

Sortiment Verpflegungsdienst Einheit

188 Beschrieb

Das Sortiment Verpflegungsdienst Einheit wird als Materialcontainer im Grundausrüstungsetat jeder Einheit geführt.

Es erlaubt die bedarfsgerechte Ergänzung von Einheitsküchen ausserhalb von Waffenplätzen.



1 x Einheitsküchenkiste



1 x Parkdienstkiste



2 x Wäsche-
oder Proviantkiste



1 x Schneid- zugleich Packbrett



10 x Lagerkiste
Verpflegung



1 x Fleischblech



1 x Kühlbehälter



3 x Hygienepalette



5 x Speiseträger 20 l



10 x Wassersackaussenhülle mit
20 x Wassersackinnenhülle 20 l

Abbildung 38 Sortiment Verpflegungsdienst Einheit

Zusätzlich beinhaltet das Sortiment Verpflegungsdienst Einheit eine Grunddotationsküchenwäsche und Einweghandschuhe, Konservierungstabletten für Trinkwasser, eine Verbandsbüchse und ein Temperaturmessgerät.

189 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Der Küchenchef ist in allen Prozessen der Verpflegung für das Sortiment verantwortlich. Er übernimmt das Sortiment beim Materialverantwortlichen der Einheit und erstellt die Einsatzbereitschaft.

Sortiment Speiseverteilung

190 Beschrieb

Das Sortiment Speiseverteilung dient zum Warmhalten, dem Transport und der Verteilung von Speisen und Getränken.

Ein Sortiment ist für 40 AdA ausgerichtet.

Das Sortiment Speiseverteilung besteht aus:



1 x Wärmebehälter Frontlader



2 x Getränkebehälter 24 l



2 x Wärmebehälter Toplader



2 x Abwaschkiste



3 x Feldkiste Verpflegung



1 x Speiseverteilmaterial in Kiste

Abbildung 39 Sortiment Speiseverteilung

191 Funktionen und Verantwortlichkeiten

Der Küchenchef ist in allen Prozessen der Verpflegung für das Sortiment verantwortlich. Er übernimmt das Sortiment beim Materialverantwortlichen der Einheit und erstellt die Einsatzbereitschaft.

192 Betrieb

Um Materialverluste zu vermeiden, sind folgende Massnahmen konsequent anzuwenden:

- Kontrollführung mittels Gutscheinen für sämtliches Material, welches die Küche verlässt. Die Übernahme und Übergabe ist mittels Unterschrift zu bestätigen;
- wöchentliche Materialkontrollen mit Vollzugsmeldung an den fachtechnischen Vorgesetzten;
- Aufbewahrung des Materials unter Verschluss;
- Vermeiden von Vermischungen mit anderen Sortimenten.

Wärmebehälter (Front- und Toplader):

Temperatureinsatzbereich: $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Es ist darauf zu achten, dass die GN-Behälter, die eingesetzt werden, die Temperaturen nicht über- oder unterschreiten. Warme Speisen mit einer Temperatur von mindestens $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$ einschieben. Bei flüssigen Speisen die GN-Schalen mit wasserdichten Steckdeckeln verschliessen.

Um eine optimale Isolierwirkung zu garantieren, soll:

- möglichst kein freier Raum im Wärmebehälter gelassen werden;
- der Wärmebehälter sofort nach dem Befüllen geschlossen und erst direkt vor der Ausgabe wieder geöffnet werden;
- nach Entnahme, Tür/Deckel sofort wieder geschlossen werden.

Speiseverteilmaterial in Kiste

Die Kiste beinhaltet alle notwendigen Utensilien für die Speiseausgabe im Feld. Material und Reinigungsmittel sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und aufzufüllen.

193 Unterhalt

Wärmebehälter (Front- und Toplader)

Die Wärmebehälter sind nach jedem Gebrauch innen und aussen zu reinigen. Der Gummi der wasserdichten Steckdeckel zu den GN-Schalen kann und darf nicht entfernt werden. Zur Reinigung einen für Kunststoff geeigneten Neutral- oder Allzweckreiniger verwenden. Keine sand-, soda-, chlor-

oder säurehaltigen Putzmittel verwenden. Die Wärmebehälter sind spülmaschinentauglich bis +90 °C.

194 Lagerung

Toplader



Abbildung 40 GN-Behälter offen einschichten



Abbildung 41 Deckel nicht ganz verschliessen



Abbildung 42 Luftzirkulation gewährleisten



Abbildung 43 Maximal drei Behälter aufeinanderstapeln

Frontlader



Abbildung 44 Deckel und Bleche getrennt einschieben *Abbildung 45 Luftzirkulation gewährleisten*

Getränkebehälter

Behälter vor dem ersten und nach jedem Gebrauch reinigen.



Abbildung 46 Montage des Entleerungshahns

Den Hahn und die Deckeldichtung zur Reinigung entfernen. Alle Teile mit einer weichen Bürste säubern.

Den Entleerungshahn montieren. Eine vorsichtige Montage gewährt Dichtigkeit und problemlosen Gebrauch.

Die Dichtung erst nachdem sie gründlich abgetrocknet ist montieren.

Der Behälter kann in einer Spülmaschine mit einer Temperatur bis zu 90°C ohne Verschleiss der Bestandteile gereinigt werden.

Die Dichtung des Aussendeckels entfernen, bevor der Behälter in einer Spülmaschine gereinigt wird.



Abbildung 47 Lagerung des Getränkebehälters mit demontierter Dichtung

Abwaschkiste



Abbildung 48 Lagerung mit demontierter Dichtung



Abbildung 49 Maximal drei Kisten aufeinanderstapeln (Luftzirkulation gewährleisten)

Kühlbehälter

195 Beschrieb

Der Kühlbehälter wird zur Sicherstellung der Kühlkette sowie zur beschränkten Sicherstellung der Tiefkühlkette von leichtverderblichen Lebensmitteln eingesetzt.

Der Kühlbehälter umfasst Gastronorm-Geschirr sowie Stromkabel mit Übergangsstücken für 230 V und 12 bzw 24 V.



Abbildung 50 Kühlbehälter mit GN-Behälter



Abbildung 51 Rückseite Kühlbehälter mit Betriebsanleitung und Stromkabel

196 Betrieb

Als optimale Aufstellorte gelten Schatten sowie kühle Orte. Die Stellfläche am Standort muss waagrecht und eben sein.

Die Inbetriebnahme und der Betrieb sowie die Reinigung und Lagerung des Kühlbehälters sind in der Bedienungsanleitung geregelt.



Abbildung 52 Verschluss geschlossen (Betrieb)



Abbildung 53 Luftzirkulation gewährleistet (Lagerung)

Notizen

Impressum

Herausgeber Schweizer Armee
Verfasser LBA, Verpflegung
Premedia Zentrum elektronische Medien ZEM
Vertrieb Bundesamt für Bauten und Logistik BBL
Copyright VBS
Auflage 7000 08.2017

Internet <https://www.lmsvbs.admin.ch>

Reglement 60.001 d
SAP 2541.0553

Inhalt gedruckt auf 100% Altpapier, aus FSC-zertifizierten Rohstoffen

