

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 12

Artikel: Das aktuelle Interview

Autor: Schanz, René

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519233>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Das aktuelle Interview

*Heute mit Fourier René Schanz,
neuer Instruktionsunteroffizier beim OKK.*

Wir beabsichtigen, in loser Folge, im «Der Fourier» den weiteren beruflichen Werdegang von Fourier René Schanz aufzuzeigen. So erhalten unsere Leser einen aktuellen Einblick in den interessanten und vielseitigen Beruf des Instructors im Einsatz bei den Versorgungstruppen-Schulen.



Wann sind Sie beim OKK als Instruktor im Probendienst eingetreten, und wie sieht Ihr bisheriger ziviler und militärischer Werdegang aus?

Mein Eintritt erfolgte auf den 1. Mai 1986, wo ich als Klassenlehrer-Stellvertreter in der UOS für Küchenchefs in Thun mitwirkte. Nach der Grundschulausbildung erlangte ich das Handelsdiplom NSH in Basel und trat im Frühjahr 1980 meine dreijährige Kochlehre im Hotel Schweizerhof in Basel an. Darauf folgte die Inf RS 204 in Liestal, wo ich als Kochgehilfe tätig war. Noch im gleichen Jahr wurde ich in Thun zum Militärkitchenchef ausgebildet. Bis zum Abverdien im Frühjahr 1984 in der Inf RS 4 arbeitete ich als Koch im Hotel Drei Könige in Basel. Im Sommer 1984 erwarb ich eine Stelle als Patissier im Hotel Richemond in Genf, die für mein persönliches und fachliches Weiterkommen entscheidend war. Nach einem Jahr absolvierte ich die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich (Kurs 85/86) welche mir weitere fundierte Kenntnisse in der theoretischen und praktischen Wirtschaft im Gastgewerbe vermittelte. In diese Zeit fiel auch die Bewerbung als Instruktor der Versorgungstruppen.

Wollten Sie den Fourier-Grad so oder so erreichen, d. h. auch ohne Anstellung als Instruktor?

Das Ziel einmal Rechnungsführer zu sein, hatte ich vor meiner Bewerbung als Instruktor nie ins Auge gefasst, obschon mich die Aufgabenbereiche faszinierten.

Was hat Sie bewogen, die Instruktor-Laufbahn einzuschlagen?

Zum einen Teil die kurz- und langfristige Entwicklung und Lage in der Privatwirtschaft, insbesondere im Gastgewerbe, welche für den Arbeitgeber wie -nehmer vermehrte geistige und materielle Nachteile vorweist, und zum anderen Teil die Aufgabenbreite als Ausbilder und Vorbild gegenüber dem Versorgungsdienst und dem kritischen Nachwuchskader in der heutigen Armee wahrzunehmen und weiterzugeben.

Welche Interessen möchten Sie in Ihrer beruflichen Laufbahn am liebsten weiterverfolgen?

Sicherlich die vielseitigen, marktgebundenen Erkenntnisse in der Kochtechnologie und in der Ernährungslehre, die neuen Marketingszielsetzungen sowie die Lehren daraus auf die militärischen Bedürfnisse anpassen. Zum persönlichen Weiterkommen dürfen Spezialkurse und Gespräche mit Fachleuten nicht fehlen.

Sie haben nun das Abverdien hinter sich und bestimmt neue Eindrücke als Rechnungsführer erhalten. Was fällt zwischen Theorie (Fourierschule) und Praxis (Abverdien) besonders auf?

Praxis und Theorie erweisen sich grundlegend verschieden. Dennoch bildete für mich die Foursierschule ein unentbehrliche Grundlage im fachlichen und menschlichen Bereich für das

Bestehen im Truppenkommissariatsdienst. Wirkliche Fähigkeiten ergeben sich erst in praktischer Hinsicht, dann nämlich, wenn die Aufgabe nicht mehr auf dem Blatt steht, sondern die Zufriedenheit aller Beteiligten erreicht werden muss.

Haben Sie bis heute eine Erfahrung gemacht, die Sie gerne unseren Lesern weitergeben möchten?

Vermeehrt das Gespräch mit den Lieferanten suchen, nur so ist ein marktorientiertes Beschaffen von Nahrungsmitteln, vor allem im Selbstsorgesektor, gewährleistet. Der Rechnungsführer muss als Food and Beverage-Manager mehr geschäftliches Denken zu Gunsten des Verpflegungskredites und den Essbedürfnissen der Truppe entwickeln.

Wie gehts nach dem Abverdienen weiter?

Nach meinem Dienstleistungsplan besuche ich vorerst diverse militärische Kurse, absolviere meinen zweiten WK und trete im Februar 1987 in die ZIS in Herisau ein. Nach deren Abschluss im November 87 nehme ich die Arbeit als Instruktor an der Küchenchefschule in Thun auf.

Helfen Ihnen Ihre beruflichen Kenntnisse als Koch in der täglichen Arbeit als Rechnungsführer?

Genauere Planung und richtige Menüwahl ist ohne fachliche Kenntnisse undenkbar. Ein Chef muss Führungs- und Fachaufgaben wahrnehmen und delegieren können, dennoch muss der Küchenchef als Berater seine Funktion beibehalten, denn vorgegebenes in «seinem Fachbereich» wirkt alles andere als motivierend und hemmt die Selbstständigkeit und Kreativität innerhalb der Küche.

Hingegen darf der Ernstfall mittels gezielten küchendienstlichen Aufgaben unter erschwerten Bedingungen nicht vergessen werden, stets mit der Zielsetzung Fördern durch Fordern. Bezüglich dieser Ausbildung bin ich froh über meine bisherigen Erfahrungen im militärischen und privaten Bereich.

Haben Sie einen Wunsch oder ein persönliches Anliegen an unsere Leser?

Ich schneuge seit langem die interessanten und informativen Berichte in der Zeitschrift «Der Fourier». Ein jeder Kommissariatsangehöriger kann davon in seinem Aufgabengebiet als «Dienstleistungszentrale» der Einheit Nützliches finden, denn nur wer Neues wagt, gewinnt!

Geschäftsinformation: Krenger AG, Thun

Wer schon auf dem Waffenplatz Thun und seiner Umgebung Dienst geleistet hat kennt die Firma Krenger AG als realen Lieferanten von frischem Gemüse, Obst und weiteren Produkten.

Am 8. November 1986 ist die Krenger AG, eine seit 40 Jahren in der Region Bern, Thun und im Berner Oberland tätige Firma in ihre neuerrichteten Lager- und Büroräumlichkeiten nach Uetendorf umgezogen. Damit beginnt ein neuer Zeitabschnitt in der Firmengeschichte. Die Struktur der Firma soll nicht verändert werden, das heisst, sie wird sich nach wie vor mit der Verteilung von Frischfrüchten, Frischgemüse, Tiefkühlprodukten und Mineralwasser befassen. Sie möchte auf diesen Gebieten den Gastronomie- und Detailhandelsbetrieben, sowie den Fourieren und Küchenchefs ein fairer Partner sein.

Durch die grosszügig konzipierte Lagerhalle, welche nur zwei Kilometer von der Autobahnausfahrt Thun-Nord entfernt liegt und mit einem Anschlussgleise der SBB verbunden ist, kann die Umschlagskapazität der Krenger AG um ein wesentliches gesteigert werden.

Zudem besteht neu die Möglichkeit kurz oder langfristig Tiefkühlraum, Kühlager sowie normaler Lagerraum zu mieten.

Wichtiger Hinweis!

Am 13. und 14. Dezember haben alle interessierten Personen die Möglichkeit im Rahmen der «Tage der offenen Tür», die Firma zu besichtigen.

Beachten Sie auch unser Inserat auf Seite 458 mit der neuen Geschäftsadresse.