

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **84 (2011)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

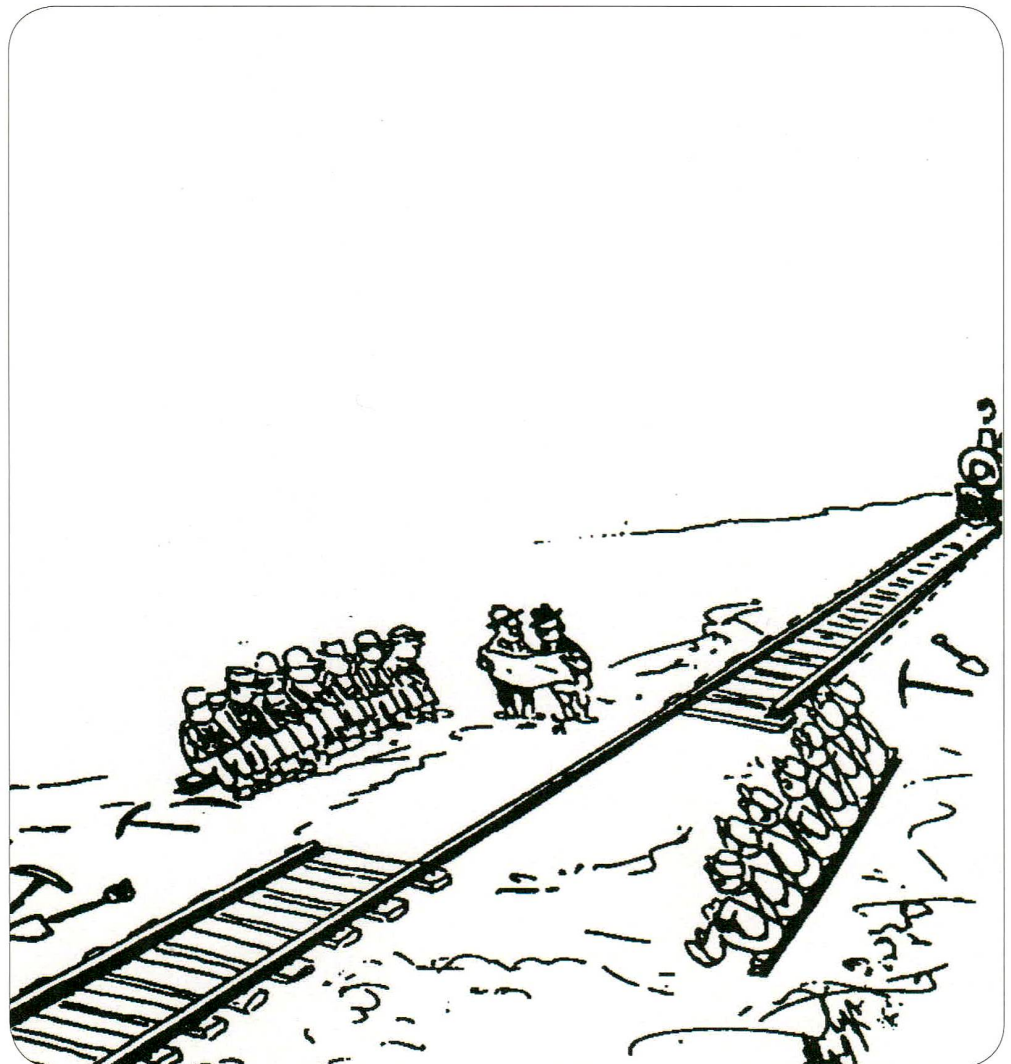


Dezember 2011 ■ Nr. 12 ■ 84. Jahrgang ■ Fr. 3.80

www.armee-logistik.ch ■ redaktion@armee-logistik.ch

ARMEE-LOGISTIK

Unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker ■ Organo indipendente per logistica ■ Organ independenta per logistichers ■ Organe indépendant pour les logisticiens ■



› Tigerteilersatz

› Jahresrapport Lehrverband Logistik 2011

Sussistenza nell'esercito



Impressum

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

Layout:
 Centro del media elettronici CME
 85.0061 - 06.2008


 Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederaziun svizra

Esercito svizzero

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

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

V come viveri dell'esercito

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

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

S come sussistenza scongiro il fabbisogno

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

V come valore nutritivo

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

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

S come stagionale e regionale

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

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

S come sistema

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



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

I come informazioni

I fuorvi d'unità, capicucina e altre persone interessate trovano qui ulteriori informazioni:
 • www.armee.ch/verpflegung
 • lba.verpflegung@vfg.admin.ch
 • info@vfg.admin.ch
 • link@vfg.admin.ch
 • Contatto corso di formazione per capicucina

Q come quartiermastro

Il quartiermastro è responsabile per i processi della sussistenza a livello di battaglione e gruppo come pure per il perfezionamento di fuorvi, capicucina e cuochi di truppa nell'ambito del servizio specialistico. È inoltre responsabile dei controlli d'igiene.

J come John Wayne

Un ritiro derivante dal Esercito 6 e dallo sviluppo delle porzioni di combattimento A - D senza menu in scatola, designati nel jergo militare con il termine John Wayne. Oggi non si deve dimenticare che l'introduzione dei menu in scatola alla fine degli anni '70 ha dato nuova vita alla sussistenza da combattimento, piuttosto arida e su basi chimiche. Lo spezziamo con riso in bianco preparato semplicemente a bagnomaria (gamelli con fiammello

F come furiere d'unità

Il fuorvi è responsabile dei processi di sussistenza su incarico del comandante d'unità. Parallelamente alla sussistenza scongiro il fabbisogno, acquisto dei viveri dell'esercito e dei prodotti freschi, distribuzione dei pasti e restituzione.

G come gamella

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

I come igiene

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

C come cuoco di truppa

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

F come finanze

Ogni militare. Questa somma deve bastare per la colazione, il pranzo e la cena. Il 70% di questo importo viene utilizzato per l'acquisto libero sul posto (prodotti freschi come verdure, frutta, pane, carne, ecc. convenienze locali), mentre il rimanente 30% viene coperto dai cosiddetti viveri dell'esercito.

F come fornitori locali

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

C come centro di sussistenza

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

C come convenienze food

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

A come apprendista (cuoco)

Dal 1° agosto 2007, presso la base aerea è stato avviato il progetto iniziale di corso nell'esercito. I giovani di età compresa tra i 17 e i 25 anni hanno la possibilità di proporre come apprendista cuoco per un anno di formazione in una stanza presso uno dei centri di sussistenza. In qualità di maestro di cucina operano dei responsabili del centro di sussistenza selezionati in collaborazione con capicucina appositamente formati che prestano il servizio pratico. Nel mese di agosto 2008 sarà deciso quanto posti di apprendisti cuoco potranno essere offerti per l'intero esercito a partire dal 2009.

C come capocucina

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

