

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 85 (2012)

Heft: 4

Rubrik: Im Blickpunkt

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: 14.05.2025

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

Veränderungen in der Verpflegungsorganisation auf Waffenplätzen

Wie jeder «militarisierte» oder ehemals «militarisierte Schweizerbürger» schaue auch ich gerne auf meine Miliz-Vergangenheit zurück. Immer mit der Meinung, das Beste in der jeweiligen Funktion geleistet zu haben, waren wir doch verpflegungsmässig unzerstörbar. Das Reglement 60.6 Kochrezepte für die Militärküche, gültig ab 1. Januar 1966 oder auch spätere korrigierte Auflagen waren stets in der Brusttasche des Tenü Blau oder in der Hosentasche des «Kämpfers» griffbereit. Ursprünglich zweifarbig, die weissen Seiten mit Anleitungen und Rezepten für «Stabile Küchen und Fahrküchen», die roten Seiten für das «Kochen in Kochkisten». Zu einem späteren Zeitpunkt kamen dann noch die gelben Seiten zum Thema «Vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann» dazu. Alles in allem gesehen, war das genau den Anforderungen dieser Epoche angepasst, einfach, verständlich und aufgrund der Einfachheit der Rezepte auch erfolgsgarantiert. Die gleichen Bemerkungen kann man natürlich auch über das Reglement Truppenhaushalt und seine Weiterentwicklung machen.

Auch auf die Gefahr hin, dass sich der eine oder andere Leser «angegriffen» fühlt, war die damalige Truppenverpflegung auf die Stimmung des Küchenchefs, seiner Küchenmannschaft, der Einkaufszuverlässigkeit des Fouriers und der zur Verfügungstellung der Verpflegungszeit des Einheitskommandanten angewiesen. Mit der Einführung der Armee 95 und der damit verbundenen, gutgemeinten Übertragung von Fachkompetenzen und Fachverantwortung an alle hellgrünen Funktionäre, häufig auch als freie Führung bezeichnet, war der freie Fall der Truppenverpflegung in unseren Kasernen nicht mehr aufzuhalten. Es ist heute schwer zu glauben und der Mensch neigt ja auch dazu solche Sachen ganz einfach zu verdrängen, aber die Bilder der damaligen Verpflegungszubereitung waren mehrheitlich eine Katastrophe.

Glücklicherweise wurde im Zusammenhang mit der Planung der Armee XXI auch von Fachspezialisten das Verpflegungskonzept überarbeitet und auf neue Wege geleitet. In wenigen Worten ausgedrückt sprechen wir nun seit 2004/2005 von Verpflegungszentren, in denen mit einem Leiter Verpflegungszentrum der Betrieb sichergestellt wird. Die eingangs angesprochenen Reglemente heissen auch heute noch Truppenhaushalt und Kochrezepte. Sogar die Reglementsnummern haben standgehalten. Neu sind beide Reglemente nun weltweit mehrsprachig auf dem Internet einsehbar. Sofern wir uns nicht in der alten Terminologie erwischen, sprechen wir heute aber von Bedarfsverpflegung und nicht mehr von Truppen-

verpflegung. Zu glauben, dass sich ausser der Terminologie nichts geändert hat, wäre falsch. Es wird zwar mehrheitlich immer noch mit Wasser gekocht, aber auch das teilweise aus einer anderen Optik. Ohne Hemmungen dürfen wir uns heute als ein Unternehmen mit einer eigenen guten bis sehr guten Gemeinschaftsgastronomie verstehen, auch mit gewissen Anzeichen der Systemgastronomie. Im Bereich der Hygiene befassen wir uns heute mit den Tatsachen der Selbstkontrolle. Die Kürzel wie GHP (Gute Herstellungspraxis) und CCP (Critical Control Point, zu Deutsch Lenkungspunkte) sowie die Deklarationspflicht von Fleisch und Eiern gehören heute im Truppenhaushalt zur Selbstverständlichkeit.

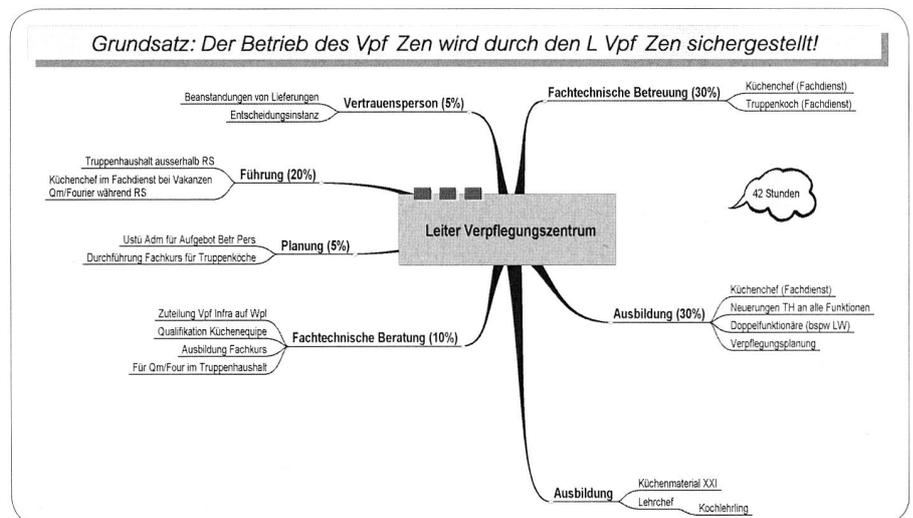
Der viel gehasste, von wenigen Militärküchenchefs aber auch geliebte Benzinvergaserbrenner (BVB) hat nun definitiv nur noch Altmetall-Wert. Er ist aus der aktiven Armee ausgeschieden und nur noch ein Relikt für einige wenige Nostalgiker. Aber zum Glück gibt es solche Sammler und Fans, die ausgedientes Armeematerial für die Nachwelt erhalten. Zeitgleich wurde das Kochkistenfuttural zur Abwaschkiste «degradiert» und fristet nun in altem Glanz und neuer Funktion seinem Ende entgegen.

Das neue Reizwort der Feldverpflegung heisst heute «Mobiles Verpflegungssystem». Verrusste Brennelemente und verstopfte Düsen sind immer noch ein Thema, allerdings nicht mehr in den Ausmassen der Vergangenheit. Jugendliche Schweizer Bürger als Lernende Köchin EFZ/Koch EFZ im Alter zwischen 16 und 20 Jahren gehören heute ebenfalls zum Erscheinungsbild mehrerer Verpflegungszentren. Somit wurde auch das Kochen nach «Lehrbuch

der Küche und Rezeptbuch der Küche» von PAULI legalisiert. Mehr zum Thema Kochlehre bei der Armee in einem späteren Beitrag. Was ist bei der heutigen Verpflegung wirklich anders oder besser geworden? Nachfolgende Äusserungen und Bemerkungen habe ich weder mit meinen Kameraden im Kdo Küchenchef-Lehrgang in Thun noch mit meiner vorgesetzten Dienststelle abgesprochen. Sie entsprechen meinen Empfindungen und Erlebnissen der vergangenen 38 Jahre Truppenverpflegung/Bedarfsverpflegung als hellgrüner Milizler und Berufsunteroffizier.

Grundlage jeder zivilen und militärischen Tätigkeit ist eine seriöse, der Zeit oder eben der Epoche angepasste Ausbildung. Die haben Sie und ich in der Vergangenheit erhalten. Diese erhält aber auch die heutige Generation Köche. Im Küchenchef-Lehrgang in Thun haben es die verantwortlichen Köpfe verstanden, die Verpflegung den jeweiligen Anforderungen und Strömungen in der richtigen Dosierungsmenge anzupassen. Nachdem in Thun nicht nur die Ausbildung der Truppenköche und Küchenchefs angesiedelt ist, sondern sich auch der Heimathafen des Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT**) befindet, wo die Kochlernenden aus den Verpflegungszentren sich jährlich einem Wissens-Check unterziehen müssen, darf man ruhig und ohne zu übertreiben von einem Mekka der Armeeverpflegung sprechen.

Nachdem mit dem Ausbildungsmodell der heutigen Armee der Weg zum militärischen Chef, de facto auch zum Küchenchef viel kür-



Detaillierte Gewichtung und Kurzbeschreibung der Aufgaben eines L Vpf Zen

zer geworden ist, hat man für die Umsetzung der Bedarfsverpflegung auf die Karte eines zivilen Betreuers gesetzt, den Leiter Verpflegungszentrum (L Vpf Zen). Beim Erstellen des Pflichtenhefts wurde besonders darauf geachtet, dass nebst der beruflichen Erfahrung als Koch auch eine militärische Hintergrundausbildung gefordert wird (Funktion zwischen Militärküchenchef und Quartiermeister). Im Weiteren sollte der L Vpf Zen nicht zu jung, aber auch nicht zu alt sein. Der Nachweis von Kompetenzen in der Erwachsenen- und Lernendenausbildung ist ein weiteres Anforderungsprofil. Eine angepasste Ausdrucksfähigkeit in einer zweiten Landessprache ist bei diesem Job auch von recht grosser Bedeutung. Führungsmässig sind die L Vpf Zen den jeweiligen Waffenplatz- oder Schulkommandanten unterstellt. Die fachtechnische Führung wird durch den Chef Fachausbildung Verpflegung im HEER / Führungsgrundgebiet 4 sichergestellt. Zurzeit belege ich diese Funktion. Die Zusammenarbeit mit den L Vpf Zen basiert auf gegenseitigem Respekt, gepaart mit der nötigen Sozial- und Fachkompetenz.

Die Aufgaben des L Vpf Zen umfassen im Groben:

- **Betreuung** aller «Hellgrünen Funktionsträger» (fachtechnische Unterstützung in allen Subprozessen des Truppenhaushaltes);
- **Ausbildung** der Küchenchefs, Truppenköche und Doppelfunktionäre sowie der zivilen Kochlernenden in seiner Funktion als Berufsbildner;
- **Prävention** in den Bereichen Beanstandungen Warenannahme, Unfallverhütung, Hygiene, Umwelt und Einrichtungen;
- **Führung** der Küchenplanung, Führung des Kiosk im Vpf Zen, Mithilfe bei den Qualifikationen und Übernahme sämtlicher Aufgaben eines Küchenchefs bei dessen Abwesenheit;
- **Koordination** der Bedarfsverpflegung sowie der Planung und Beantragung von Betriebspersonal und anderen erforderlichen Mitteln.

Als Besonderheit im Verpflegungszentrum darf man sicher den Kiosk bezeichnen. Bis zur heutigen Neuorganisation waren auf allen Waffenplätzen auch noch die Kantiniers vertreten. Sie sorgten mit ihren vielfältigen Angeboten für das Wohl des Wehrmannes ergänzend zum Truppenhaushalt. Wer zu den Mahlzeiten keinen Tee trinken wollte, kaufte sich beim Kantinier offenes Mineralwasser in 3 dl Gläsern sowie Süssigkeiten für den Tag. Kantiniers gibt es mit ganz wenigen Ausnahmen keine mehr. Sie werden heute durch einen truppendeigenen Kiosk – geführt durch den L Vpf Zen – ersetzt. Da wir aus den eigenen Reihen keinen Gewinn ziehen wollen, verkaufen wir alle Kioskartikel zum Selbstkostenpreis mit geringem Aufschlag zur Deckung allfälliger Verluste. Das Kioskkonzept muss selbsttragend sein.

Ein weiteres, neues und wichtiges Stichwort ist der «Verpflegungstourismus». Zwar in keinem Reglement umschrieben, aber doch bestehend. Was meine ich mit Verpflegungstourismus? Im Rahmen der vergangenen Armeeformen war jeder Verband mehrheitlich selbständig (Kp-Küche). Einzig auf dem Waffenplatz Bure wird seit Jahrzehnten die Verpflegung in einer Bataillonsküche hergestellt. Dem haben wir in allen Schulen im Bereich der Ausbildung immer wieder Rechnung getragen. Heute besteht für die Truppe die Möglichkeit, sich für Übungen und bei Verschiebungen an ein «fremdes Verpflegungszentrum» für eine oder mehrere Mahlzeiten anzudocken. Gewisse Spielregeln wie Meldeweg, frühzeitige Bestellung, bei grösseren Beständen über längere Zeit das Sicherstellen der personellen Unterstützung und die Abrechnung mittels Gutschein müssen unbedingt eingehalten werden. Das Basieren

die gesamten Einnahmen werden der Verpflegungsabrechnung gutgeschrieben. Der erwirtschaftete Gewinn darf zugunsten der Bedarfsverpflegung eingesetzt werden.

Seitenweise könnte ich noch über Änderungen in der Verpflegung berichten. Die Verpflegungsplanung, der Wareneinkauf mit all seinen Möglichkeiten, die Produktion, die Verteilung und der Rückschub sind weitere interessante Themen. Im Zeitalter des Computers können Sie aber alle offenen Fragen «googeln» und sich selber ein komplettes Bild über die restlichen Veränderungen machen.

Auch wenn wir bis heute mit unseren Verpflegungszentren noch nicht alles auf den gewünschten Punkt gebracht haben, können wir stolz auf unsere Bedarfsverpflegung sein. Als junger Berufsunteroffizier hat mir ein Arbeitskamerad Folgendes mit auf den Weg gegeben. Ich zitiere sinngemäss: «Willst Du in der Armee etwas neu einführen oder grundlegend verändern, brauchst Du rund zehn Jahre. Entweder hat sich dann das Produkt bewährt oder es wird halt wieder abgeschafft».

Nun, gestützt auf seine Aussage bleiben uns ja noch einige Monate für die perfekte Umsetzung der Bedarfsverpflegung. Ich mag mir heute gar nicht vorstellen, welche Folgen ein erneuter Konzeptwechsel der Verpflegung mit sich bringen würde.

Wichtig scheint mir an dieser Stelle noch zu vermerken, dass das Gesamtkonzept der heutigen Bedarfsverpflegung aus meiner Sicht die beste Verpflegungsform ist, seit ich militärisch denke und handle. Wer das Konzept mit lebt, isst immer gut und ist auch den heutigen Anforderungen entsprechend verpflegt.

Reglemente

Mit Einführung der Armee XXI wurden 2004 die Reglemente 60.001 Truppenhaushalt und 60.006 Kochrezepte gänzlich überarbeitet. Der Truppenhaushalt als übergeordnetes Reglement für die Planung und Führung des Verpflegungsdienstes über alle Lagen und Stufen bildet die Basis für sämtliche Funktionäre im hellgrünen Bereich. Das neue Reglement ist prozessorientiert aufgebaut und regelt ebenfalls die Verantwortlichkeiten für die Subprozesse Planung, Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Rückschub.

Das Kochrezeptbuch bekam ein ganz neues Gesicht. Sämtliche Rezepte wurden überarbeitet und mit vielen neuen Gerichten den heutigen Anforderungen einer gesunden Ernährung angepasst. Dabei wurde ebenfalls auf die regionalen Spezialitäten geachtet und jedem Kanton mindestens ein Rezept zugeordnet. Das Kochrezeptbuch bildet auch die Basis für die Selbstkontrolle der Armee und widerspiegelt ein Hygienekonzept, welches auch in der zi-



Reglement Küchenrezepte, Ausgabe 2009

auf «fremde Vpf Zen» bringt dem Angehörigen der Armee den Vorteil der warmen Verpflegung. Lunchs können somit auf ein Minimum reduziert werden.

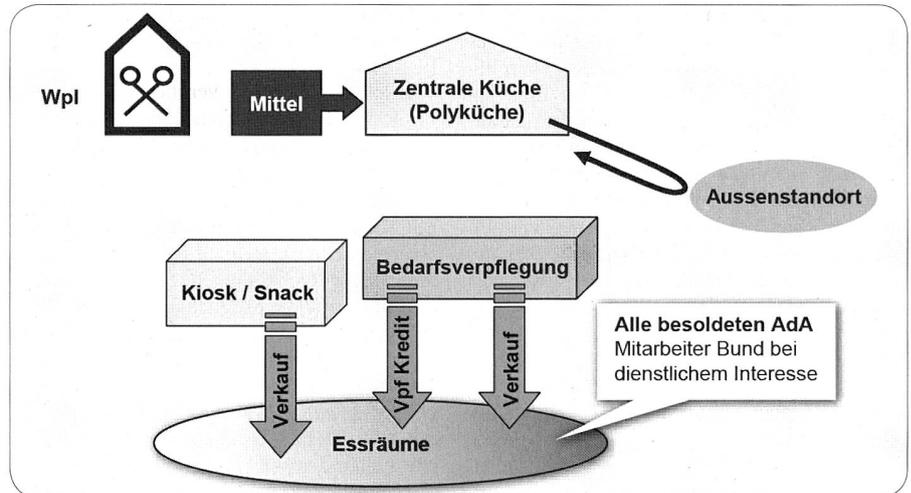
Auch wurde der Kundenkreis der Vpf Zen massiv ausgebaut. Mitarbeiter des Bundes, Dritte wie z. B. Feuerwehr-, Polizeikorps, Schulklassen und Verwaltungsorganisationen können, sofern dafür eine Bewilligung des zuständigen Kommandanten vorliegt auch in einem Vpf Zen verpflegt werden. Die Preise sind im Verwaltungsreglement (VR) ersichtlich oder werden in besonderen Fällen durch die LBA, Finanzen Truppe, entsprechend definiert. Für die Verpflegungszentren und somit für die Bedarfsverpflegung der Truppe, sind externe Konsumenten auch ein Gewinn, denn

vilen Gastronomie seinesgleichen sucht. Entsprechend erfreut sind die amtlichen Lebensmittelhygieneinspektoren der Kantone. Ganz neu wurden die Reglemente 60.002 Küchensysteme und 60.003 Mobiles Verpflegungssystem geschaffen, welche vor allem die zur Verfügung stehenden Mittel für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung beschreiben. Das Reglement Küchensysteme bietet einen Überblick von der individuellen Verpflegungszubereitung auf dem Notkocher bis hin zur Bataillonsküche in stationären Verhältnissen oder mit zwei mobilen Verpflegungssystemen. Das Reglement Mobiles Verpflegungssystem ist die Betriebsanleitung für die Mobile Küche und sämtlichen Geräten auf dem dazugehörigen Wechselabrollbehälter.

Alle Reglemente werden regelmässig den aktuellen Gegebenheiten und den Erfahrungen aus Ausbildung und Einsatz angepasst.

Armeeproviant

Das Sortiment setzt sich aus rund 85 Artikeln zusammen, welche dem Zweck dienen, eine Kücheninfrastruktur innert kürzester Zeit mit den notwendigen Produkten zu bestücken und die Einsatzbereitschaft sicher zu stellen. Weiter sollen die qualitativ hochwertigen Produkte der Truppe die Möglichkeit geben eine gewisse Autonomie, unabhängig von zivilen Lieferanten aufrecht zu erhalten. Sämtliche Produkte wie Teigwaren, Reis, Konserven, Hilfsmittel wie Bouillonpaste oder Bratensaucenpulver, diverse Teesorten und Snackartikel, darunter auch die beliebte Schokolade oder das Biscuit sind ohne Kühlung haltbar und werden auch



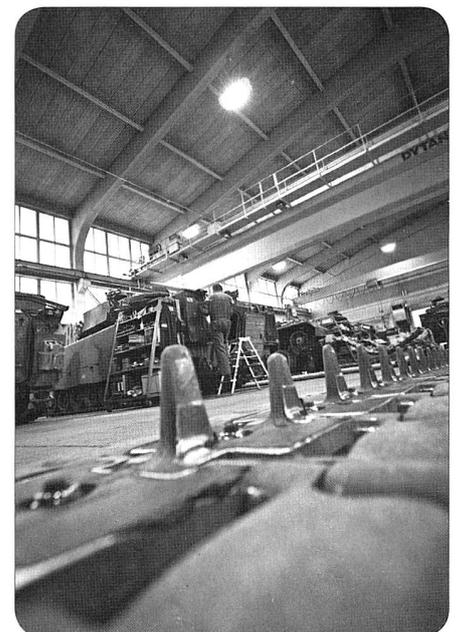
Organisation und Führung eines Verpflegungszentrums

einem Feldeinsatz gerecht. Neben den Lebensmitteln gehören auch diverse Non-Food Artikel zum Sortiment. Lebensmittelbeutel, Frischhaltefolie und Klebetiketten zur Beschriftung vorbereiteter Speisen werden der Truppe kostenlos abgegeben um die Hygiene einzuhalten und die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung zu befolgen. Sämtliche Artikel des Sortiments werden mittels dem WTO-Verfahren durch die Armee ausgeschrieben und anschliessend einer Qualitätskontrolle unterzogen. Das Produkt mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis wird danach an die Logistikkbasis der Armee geliefert. Durch solche Rahmenverträge werden mit dem Lieferanten die besten Preise ausgehan-

delt und dann auch der Truppe weitergegeben. Ziel ist es, dass von den Fr. 8.50 Verpflegungskredit so viel wie möglich (rund 80%) für den Einkauf bei zivilen Lieferanten zur Verfügung steht.

Aus dieser wirtschaftlichen Überlegung wurde ebenfalls 2004 der Pflichtkonsum abgeschafft und das eher magere Sortiment kontinuierlich nach den Bedürfnissen der Truppe ausgebaut. So kann die Truppe heute von einem Armeeproviantensortiment profitieren, welches neuzeitlich, ausgewogen und bedürfnisgerecht ist.

*Chefadj Jürg Zwahlen,
Chef Fachausbildung Verpflegung und Leiter
Kochlehre bei der Armee*



Militärbiscuit: Ein Klassiker – neu aufgelegt

1959 wurde es von Kambly Trubschachen kreiert, bei der Armeeverpflegung ist es eine beliebte und multifunktionale Zwischenmahlzeit und bei den Schweizerinnen und Schweizern traditionell beliebt. Ab April 2012 wird der Einsatz des Militärbiscuits vielfältiger: Einerseits mit einer Special Edition für die Abgabe an Veranstaltungen der Armee und andererseits in einer Geschenkbox zusammen mit der ebenso beliebten Militärschokolade und einem Dank des Chefs der Armee für Dienstvollender, die zu ihrer Abrüstung antreten. Die Konfektionierung dieser Box übernimmt das Blinden- und Behindertenzentrum Bern.

Es liegt ein guter Duft in der Luft, wenn man die Produktionsstrasse der Firma Kambly im Emmentalischen Trubschachen besucht. Teig gemischt und gebacken wird am Laufband. Der Produzent des heutigen Militärbiscuits hat den Zuschlag auf die WTO-Ausschreibung für fünf Jahreslose à 600'000 Portionen erhalten. Rezept- und Backdetails sind geheim.

Die Produktionsabläufe gleichen jenen der anderen Renner aus dem Hause der traditionellen Emmentaler Guezi-Bäckerei. «Das Bretzeli ist unser Spitzenreiter und das beliebteste Markenfeingebäck der Schweiz», erklärt Rudolf Winzenried, Generalsekretär bei Kambly nicht ohne Stolz.

Da Back- und Verpackungsstrasse für jedes Produkt neu eingestellt werden müssen, wird die Produktion der 600'000 Portionen Militärbiscuits auf zwei Lose aufgeteilt.

«Für uns bedeutet dieser Auftrag eine Auslastung von 17 Schichten», freut sich der Generalsekretär der Grossbäckerei mit 340 Mitarbeitenden.

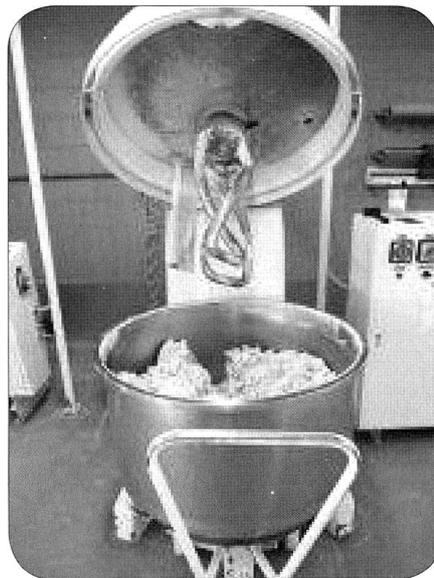
Obwohl die Verpackungsanlage aussieht, wie eine überdimensionierte antequierte Nähmaschine – das ist hochkomplexe Technik: Vom selbstentwickelten und -produzierten Wellpergamentpapier, das die Guezi schützt, über die präzise Platzierung der beiden Biscuit-Stapel bis zur fertigen Ummantelung mit der Endverpackung zu einer 100 Gramm-Portion.

Hier geht buchstäblich die Post ab. Die Einstellung der Maschine beansprucht einen Tag und die Umstellung auf das nächste Biscuitformat einen weiteren Tag. Wenn hier nicht alles minutiös vorbereitet ist, entsteht schnell viel Schaden. Denn die Guezi kommen noch warm vom Fliessband.

Biscuits am Laufmeter

Reto Walther, Systemmanager Verpflegung in der Logistikbasis der Armee, ist unter anderem für die Qualitätsdefinition der Artikel des Armeeproviant verantwortlich – auch für das Militärbiscuit. Wie als ehemaliger Teamchef des international erfolgreichen Swiss Armed Forces Culinary Teams ist er mit der gleichen Präzision beim Biscuit dabei: «Die Vorgaben sind streng: Drei Jahre haltbar, ein optimaler Nährwert und süss sowie salzig einsetzbar, sind nur einige unserer strikten Rahmenbedingungen.»

In 200 Kilogramm-Portionen wird in Stahlkübeln mit überdimensionierten Mixern der Teig gerührt. Er besteht aus Weizenmehl, Kartoffelstärke, ungehärteten Pflanzenfetten, Traubenzucker, Zucker, Magermilchpulver, Gerstenmalzextrakt, Backtriebmittel und Salz. Vom Rührwerk kommt der Teig in die Fliess-



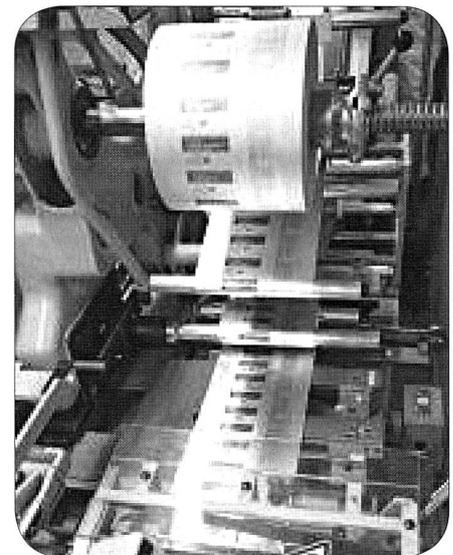
Am Anfang war der Teig: In 200 Kilogramm-Portionen wird in überdimensionalen Mixern die Grundlage für das Militärbiscuit gerührt.

bandproduktion. Es wird ausgewallt, gestanzt, gebacken, zusammengestellt und verpackt. Auf rund hundert Metern entwickeln sich aus Teig die 100 Gramm-Portionen, die am Fliessbandende in Kartons à 48 Packungen abgefüllt werden.

Special Edition-Ausgabe für die Bevölkerung

Die älteren Semester erinnern sich gerne an Verteilaktionen der Soldaten, welche auf den Schulhöfen das beliebte Biscuit grosszügig

abgaben. In der Zwischenzeit wurden die Vorgaben restriktiver. Die Soldaten haben zwar weiter Biscuits verteilt, aber sie mussten es sich quasi am eigenen Mund absparen. Sie haben ihre Ration weiterverschenkt und dabei selber verzichten müssen. Die Zwischenmahlzeit wurde aber bewusst für die Kalorienaufnahme und die entsprechende Dienstleistung ausgelegt. Um dieses Dilemma zu lösen, werden eine Million Packungen in einer Special Edition Auflage produziert. Sie wird bei militärischen Anlässen, Ausstellungen, Tagen der Angehörigen und weiteren Veranstaltungen mit zivilem Publikum eingesetzt – und dies vor allem: an Kinder verschenkt. Die Fouriere und Quartiermeister ordern das Biscuit mit der üblichen Armeeproviantbestellung. Auch die Kader der Militärverwaltung können die Biscuits bestellen und für deklarierte Zwecke einsetzen.



Neues Kleid für neues Produkt: Die Auflage der Special Edition Packungen wird durch die Truppe und durch Kader der Armeeverwaltung an Anlässen an die Bevölkerung verteilt.

Danke sagen für die Dienstleistung in der Armee

Obwohl in der Armee Militärdienstpflicht herrscht, ist das kein Grund, nicht danke zu sagen. Dieser Gedanke gab den Ausschlag dafür, dass neu ab April 2012 alle Dienstvollender im Rahmen ihrer Abrüstung mit einem Dankeschön bedient werden. In einer Geschenkbox mit Widmung des Chefs der Armee wird jedem entlassenen Armeemitglied eine Packung Biscuits und ein Riegel Schokolade

geschenkt. «Ein symbolischer Händedruck mit Erinnerung an die eigene Dienstzeit», findet der Systemmanager Verpflegung.

25'000 solche Geschenkboxen umfasst die wiederkehrende Jahresproduktion für eine Jahrgangsentlassung schweizweit. Diese Boxen werden von Menschen des Blinden- und Behindertenzentrums Bern zusammengestellt. Thomas Beerli, Leiter Ausrüsten und Logistik, freut sich über solche Aufträge: «Es unterbricht uns die monotonen Arbeiten aus den Massenproduktionen.» 85 Mitarbeitende mit geistigen, psychischen oder physischen Handicaps arbeiten hier in Gruppen à 10 bis 12 Leute an den einzelnen Aufträgen. Jede Gruppe wird von einem Gruppenleitenden begleitet. Die Altersverteilung der Mitarbeitenden gleicht einem üblichen Unternehmen: von 18- bis 65-jährig. Nach einer kurzen Anweisung produzieren die Teilzeitmitarbeitenden ihre Aufträge selbständig. Die Gruppenleitenden begleiten die handicapierten Menschen und



Arbeit kann auch Spass machen: Im Blinden- und Behindertenzentrum Bern werden die 25'000 Geschenkboxen für eine Jahresproduktion zusammengestellt.

beurteilen sie im Auftrag der Gesundheits- und Fürsorgedirektion Bern. «Oft können unsere Mitarbeitenden selber wählen, welche Produktionen sie ausführen möchten, aber die monotonen Aufträge, welche unsere Grundauslastung bieten, sind halt auch eine Geldquelle,» stellt Beerli klar.

Die Abläufe in dieser Werkstatt gleichen einem logistischen Unternehmen. «Manchmal geht's halt hier etwas langsamer», schmunzelt Beerli. «Aber nicht alles lässt sich mit Maschinen machen – deshalb bieten wir der Industrie unsere Hände an», fasst der Leiter Ausrüsten und Logistik des Blinden- und Behindertenzentrums seinen Trumpf zusammen. Die Geschenkboxen werden in Hunderter-Einheiten in Kartons verpackt und palettiert. Rund eine Woche Aufwand rechnen die Verantwortlichen für diese Jahresauflage. Nach Abschluss der Produktion werden die Paletten auf Militärlaster verladen und im bernischen Brenzlikofen zwischengelagert.

Quelle: www.lba.admin.ch

Jahresrapport 2012 Schadenzentrum VBS

Am 29. März 2012 fand im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp (VS) der jährliche Rapport des Schadenzentrums VBS statt. Diese Dienststelle zählt 9 Mitarbeitende in Bern und rund 60 nebenamtlich tätige Experten und Vertrauensleute in allen Regionen der Schweiz. Sie ist eine Scharnierstelle Armee-Zivilbevölkerung und bewältigt eine anforderungsreiche und vielseitige Arbeit.

Der Chef Schadenzentrum VBS, Josef Leu, konnte für 2011 wiederum eine erfreuliche Bilanz vorweisen. Sowohl die Anzahl Schadenfälle hat um 200 auf noch 7'115 abgenommen wie auch die Kosten konnten erneut um rund 115'000 Fr. auf 15,2 Mio. Fr. gesenkt werden. «Die guten Zahlen dürften unter anderem auf das mehrheitlich risikobewusste Verhalten der Truppe und die Einflussnahme der Kader und die Anstrengungen im Präventions- und Schulungsbereich zurückzuführen sein.»

Einzelne Kostenkategorien sind:

- Bundesfahrzeuge 7,94 Mio. Fr.
- zivile Personenschäden 2,57 Mio. Fr.
- Zivilfahrzeuge 1,73 Mio. Fr.

Einnahmen aus Regressforderungen und Schadensbeteiligungen von 0,65 Mio. Fr.

«Das Schadenzentrum VBS in Bern verarbeitet, regelt, bezahlt, wertet aus, leistet fachliche und rechtliche Unterstützung, koordiniert, engagiert sich draussen und hält Vorträge, plant und unterhält Verbindungen und Netzwerke nach innen und aussen.»

Ziele 2011

1. Prävention
Proaktive Begleitung von Truppenübungen sowie Ausbildungsbeiträge bei Truppenkörpern.
2. Optimierung Tagesgeschäft und Datenaufbereitung
Schadenregulierung, Arbeitsinstrumente und -prozesse weiter optimieren, erfassen der Grundlagen sowie Auswertungen den Partnern zeit- und bedürfnisgerecht zur Verfügung stellen.
3. Prävention und Zusammenarbeit
Reorganisation der ehemaligen Prävention der Militärunfälle, neue Aufgabenprofile und verstärkte Zusammenarbeit mit involvierten Stellen.

Die vier Arbeitsfelder

- Prävention
- Schadenregulierung
- Beratung und
- Öffentlichkeitsarbeit

werden ausführlich erläutert; nachstehend einige Details:

Schadenkategorien

- Bundesfahrzeuge
- Zivile Fahrzeuge Dritter
- Zivile Personenschäden
- Schäden an Material und Infrastruktur Dritter
- Holz- und Forstschäden
- Schäden im Bereich Landwirtschaft: Land und Kulturen
- Tierschäden
- Erschütterungs- und Unfallschäden



Der Schadenumfang in den einzelnen grossen Verbänden ist Gegenstand weiterer detaillierter Erläuterungen.

Für 2012 hat der Chef Schadenzentrum VBS folgende Ziele formuliert:

1. Bei der Prävention zu Gunsten der Truppe soll die Zusammenarbeit mit den internen und externen Partnern entwickelt und verstärkt werden.
2. Das Schadenzentrum VBS soll vermehrt als eigenständiges Kompetenzzentrum etabliert werden.
3. Mit der Truppe und ihren Kommandanten sollen die guten Kontakte weiter aufrecht erhalten werden.

Anschliessend an den Rapport richtet Stefan A. Dettwiler, Direktor der Militärversicherung, ein Grusswort an die Teilnehmer, der Gastreferent, Oberst i Gst Ivo Burgener, stellt die «Patrouille des Glaciers» vor und Niklaus Furger, Gemeindepräsident, informiert über die Gemeinde Visp. Der Anlass endet mit einem vorzüglichen Mittagessen, welches Gelegenheit bietet, vertiefte Kontakte zu knüpfen.

(Die Redaktion dankt dem Chef Schadenzentrum VBS, Josef Leu, bestens für die freundliche Überlassung des Referats; vgl. auch Pressemitteilung VBS vom 29.3.2012).

Oberst Roland Haudenschild