

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 92 (2019)

Heft: 9

Rubrik: Herausgegriffen

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>

ARMEE-LOGISTIK

92. Jahrgang. Erscheint 10-mal jährlich
(monatlich, Doppelnummern 7/8 und 11/12).

ISSN 1423-7008.

Beglaubigte Auflage 3540 (WEMF 2016).

Offizielles Organ:

Schweizerischer Fourierverband (SFV) /
Verband Schweizerischer Militärkitchenchefs (VSMK) /
Schweizerischer Feldweibelverband (SFwV)

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmit-
glieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen. Für nicht dem
Verband angeschlossene Angehörige der Armee und
übrige Abonnenten Fr. 32.–, Einzelnummer Fr. 3.80.
Postkonto 80-18 908-2

Verlag/Herausgeber: Schweizerischer Fourierver-
band, Zeitungskommission, Präsident Four Stefan
Walder (sw), Aufdorfstrasse 193, 8708 Männedorf,
Telefon Privat: 079 346 76 70,
Telefon Geschäft: 044 752 35 35, Fax: 044 752 35 49,
E-Mail: swalder@bluewin.ch

Redaktion: Armee-Logistik, Sdt Florian Rudin (fr),
Notariat Riesbach-Zürich, Postfach, 8034 Zürich,
Telefon Privat: 078 933 04 69,
Telefon Geschäft: 044 752 35 35, Fax: 044 752 35 49,
E-Mail: redaktion@armee-logistik.ch

Chefredaktor:

Oberst Roland Haudenschild (rh)

Sektionsnachrichtenredaktor: Sdt Florian Rudin (fr)

Mitarbeiter: Hartmut Schauer (Deutschland/Amerika),

Oberst Heinrich Wirz (Bundeshaus/Mitglied EMPA);

Member of the European Military Press Association (EMPA).

Freier Mitarbeiter: Oberst i Gst Alois Schwarzenber-
ger (as), E-Mail: schwarzenberger.alois@bluewin.ch,
Telefon 078 746 75 75

Redaktionsschluss:

Nr. 10 – 05.09.2019, Nr. 11/12 – 15.10.2019,

Nr. 1 – 05.12.2019, Nr. 2 – 05.01.2020

Grundsätzlich immer am 5. des Monats für die
Ausgabe des kommenden Monats.

Adress- und Gradänderungen:

SFV und freie Abonnenten:

Zentrale Mutationsstelle SFV, Postfach,
5036 Oberentfelden, Telefon 062 723 80 53,
E-Mail: mut@fourier.ch

VSMK-Mitglieder: Verband Schweizerischer Militärkü-
chenchefs, Zentrale Mutationsstelle VSMK,
8524 Uesslingen, mutationen.vsmk@bluewin.ch

Insertate: Anzeigenverwaltung Armee-Logistik,
Sdt Florian Rudin, Notariat Riesbach-Zürich, Postfach,
8034 Zürich, Telefon Geschäft: 044 752 35 35
(Hr. Walder), Fax: 044 752 35 49,
E-Mail: swalder@bluewin.ch
Insertatschluss: am 1. des Vormonats

Druck: Triner Media + Print, Schmiedgasse 7, 6431
Schwyz, Telefon 041 819 08 10, Fax 041 819 08 53

Satz: Triner Media + Print

Vertrieb/Beilagen: Schär Druckverarbeitung AG,
Industriestrasse 14, 4806 Wikon,
Telefon 062 785 10 30, Fax 062 785 10 33

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen –
auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet.
Für den Verlust nicht einverlangter Beiträge kann die
Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel
abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbeson-
dere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch
dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder
Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Lebensmittelhygiene im Fokus der Ausbildung

«Gut, gesund und genügend», ist der Anspruch
an die militärischen Mahlzeiten, die durch Kü-
chenchefs und Truppenköche zubereitet wer-
den. Damit auf den kulinarischen Genuss kei-
ne bösen Überraschungen folgen, müssen sich
alle Verantwortungsträger an militärische
Richtlinien und Reglemente halten, basierend
auf dem zivilen Lebensmittelgesetz.

Dreimal täglich sorgen die Verpflegungsverant-
wortlichen der Armee dafür, dass die Mahlzeiten
zur richtigen Zeit den AdA zur Verfügung stehen.
Damit der ganze Prozess von der Bestellung bis
zur Verteilung reibungslos funktioniert, ist die
gute Zusammenarbeit von Kompaniekomman-
dant, Fourier und Küchenchef zwingend.

Insgesamt werden in der Schweizer Armee pro
Jahr rund 11 Mio. Mahlzeiten auf stationären, mo-
bilen und Detachementsküchen zubereitet. Die
Küchenfunktionäre sorgen für geschmackliche
Finesse und die Lebensmittelsicherheit. In den
Militärküchen wird grosser Wert auf die Hygiene
gelegt. Die Ausbildung stützt sich auf das Regle-
ment «Lebensmittelhygiene in der Armee», das
auf dem zivilen Lebensmittelgesetz basiert.

«Alle Truppenköche der Schweizer Armee wer-
den in sämtlichen Subprozessen wie Planung,
Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe und
Rückführung ausgebildet», erklärt Stabsadj Bern-
hard Frautschi, Chef Ausbildung im Ausbildungs-
zentrum Verpflegung; enthalten sind auch die
Bereiche der persönlichen Hygiene, Produktions-
und Betriebshygiene.

Mit der Auflage, dass nur Berufsleute aus der Le-
bensmittelbranche für die Funktion des Truppen-
kochs rekrutiert werden, ist das Grundwissen bei
den Rekruten schon vorhanden. «Unser Wissen
basiert auf den zivilen Kenntnissen, welche die
Truppenkochrekruten aus der Lehre in der Le-
bensmittelbranche mitbringen», erklärt Frautschi
weiter.

Die Einhaltung der Vorschriften wird in erster Li-
nie durch Selbstkontrolle sichergestellt. Diese
wird protokolliert und signiert, damit die Nach-
vollziehbarkeit gewährleistet werden kann.

Um beste Voraussetzungen zu schaffen und Risi-
kofaktoren im Lebensmittelbereich möglichst
klein zu halten, ist das Reglement Kochrezepte
vor einiger Zeit angepasst worden. Roheierspei-
sen, roher Fisch oder rohes Fleisch finden sich in
keinem dieser Rezepte wieder. Wichtig ist eben-
falls die Einhaltung der Kühlkette. «Überproduk-
tionen müssen fachgerecht heruntergekühlt wer-
den und dürfen höchstens für 24 Stunden weiter-
verwendet werden», wie Stabsadj Daniel Marti,

Chef Fachausbildung Leiter Verpflegung/Lernen-
de, erklärt. Eine Ausnahme gilt bei Mahlzeiten,
die aufs Feld geliefert wurden. Überproduktionen,
die vom Feld zurückkommen, werden aus hygie-
nischen Gründen nicht mehr in den Kreislauf ein-
gebracht.

Auch wenn in den Reglementen fast alles regu-
liert ist, steht hinter der Umsetzung der Vorschrif-
ten immer noch der Mensch. Als Unterstützung
der Küchenfunktionäre im Bereich der Hygiene
werden die militärischen Küchen regelmässig in-
spiziert und kontrolliert. Mindestens einmal pro
Dienstleistung oder monatlich sind jeweils In-
spektionen von Fourier und Quartiermeister vor-
geschrieben.

Nebst den definierten Kontrollen seitens der Trup-
pe werden die Küchen auch regelmässig vom
Lebensmittelspektorat der Armee (LIA) und
dem jeweilig zuständigen kantonalen Lebensmit-
telspektorat überprüft. «Das Hygieneniveau in
den Armeeküchen ist durchwegs gut bis sehr gut»,
bestätigt Thomas Kalbermatter vom LIA.

Doch nicht nur die Küchenfunktionäre sind beim
Thema Hygiene in der Pflicht. Jeder AdA muss
seinen Teil beitragen. Dazu gehört die persönliche
Hygiene wie das Händewaschen genauso wie das
gründliche Reinigen der Gamelle während des
Parkdienstes am Abend, ein einfaches Ausspülen
nach dem Essen reicht nicht.

Quelle: Kommunikation Verteidigung

Reglemente: 60.001 Verpflegung in der
Armee (VpfA)
60.002 Lebensmittelhygiene in
der Armee (Hyg A)
60.006 Kochrezepte

(rh)