

Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische
Militärzeitschrift

Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft

Band: 170 (2004)

Heft: 10

Artikel: Das Projekt "Verpflegung XXI"

Autor: Schanz, René

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-69292>

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: 15.03.2025

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

Das Projekt «Verpflegung XXI»

Eine neue Food-Produktepalette und einfachere, professionellere und wirtschaftlichere Abläufe sollen für volle Teller und zufriedene Soldaten sorgen.

Optimale Verpflegung in allen Lagen ist das Ziel des Projektes «Verpflegung XXI». Es ist im vergangenen Jahr mit Pilotversuchen felderprobt worden und wird in den kommenden vier Jahren nach und nach umgesetzt.

René Schanz

Mit dem Konzept «Verpflegung XXI» soll ein Verfahren umgesetzt werden, welches eine optimale Verpflegung in allen Lagen (normale, besondere und ausserordentliche Lage) uneingeschränkt sicherstellen wird. Die Bedarfsverpflegung soll der Tätigkeit der Truppe jederzeit angepasst werden, den Grundbedürfnissen des Menschen entsprechen und auf dem heutigen Stand der Lebensmitteltechnologie beziehungsweise der Technik basieren (Hygiene und Gesetzgebung) sowie die korrekte Abhandlung der Umweltbelange einhalten.

Die Implementierung des Verfahrens «Verpflegung XXI» in der Armee beinhaltet sämtliche Abläufe in materieller, personeller, finanzieller und infrastruktureller Hinsicht. Die gesetzlichen Vorgaben beziehungsweise jene des LIA (Lebensmittelhygiene-Inspektorat der Armee) sind selbstverständlich berücksichtigt. Der Prozess beginnt bei der Beschaffung, zieht sich bis zur Verwertung oder gegebenenfalls bis zur Ausserdienststellung/Entsorgung hin.

Im materiellen Bereich werden die Bedürfnisse der Truppe bezüglich Versorgung mit Verpflegung (inklusive Trinkwasser) auf allen Stufen und in allen Lagen abgedeckt

werden. Parallel dazu wird das Armeeproviantsortiment dem heutigen Stand der Lebensmitteltechnologie angepasst.

Steuerung durch Fachleitzentrum

Die Verpflegung der Armee wird durch ein Fachleitzentrum Verpflegung armeeweit und mit Informatikunterstützung gesteuert. Dessen Hauptaufgabe ist die Sicherstellung einer permanenten, zentralen und professionellen Verpflegungsplanung, welche den Anforderungen (Nährwert, Lebensmittelgesetzgebung) und den Besonderheiten (Verpflegungskredit, Material) der Bedarfsverpflegung entspricht. Der Verpflegungsplan geht mitsamt den Rezepturen frühzeitig an den Einheitsfourier. Gleichzeitig wird durch das Fachleitzentrum eine Erstbestellung für den benötigten Armeeproviand- und die Non-Food-Artikel ausgelöst. Für den Einkauf erhält die Truppe vorbereitete Lieferungsverträge, welche standardisierte Qualitätsnormen für rohe und bearbeitete Produkte aus der Region enthalten. Die Fouriere verhandeln mit den Lieferanten über die Lieferkonditionen und halten diese schriftlich fest. Jede Einheit führt selbstständig eine Cuisine d'assemblage. Dieses zusammengefü-



Die Cuisine d'assemblage ist ein zusammengeführtes Küchensystem, das stationär und mobil eingesetzt wird.

Die wesentlichen Neuerungen

Das Verfahren Verpflegung XXI = Jederzeitige Bedarfsverpflegung auf allen Stufen und in allen Lagen (Ausbildung und Einsatz), welche sowohl stationär wie auch mobil mit einem miliztauglichen, zusammengeführten Küchensystem, der so genannten Cuisine d'assemblage, sichergestellt wird.

Unter dem Titel Cuisine d'assemblage werden folgende drei Eckpfeiler der neuen Bedarfsverpflegung realisiert:

Strategische Ausrichtung auf Wirtschaftlichkeit

Reduktion der personellen Mittel. Dies bedeutet, dass dank modernen Küchentechnologien und fachgerechter Ausbildung weniger Küchenpersonal eingeteilt wird. Konkret: pro 50 AdA ein Koch! Bisher hat man pro 30 AdA einen Koch eingeteilt.

Einfachere Abläufe und bessere Einrichtungen

Gastro Norm (gastronomische Masseinheit) nimmt auch in der Armeeküche Einzug. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Zubereitungsgeschirr ist Fassgeschirr, Kühlgeschirr, Wärmebehälter usw. Was in der privaten Gastronomie Alltag ist, gilt nun auch für die Armee.

Neue Produktepalette an Esswaren

Gab es früher praktisch nur Rohprodukte für den Einkauf, wird in Zukunft vermehrt auf bearbeitete Produkte gesetzt; von Convenience Food, wie geschälten Kartoffeln oder gerüstetem Salat, bis hin zu kochfertigen Gerichten. Flexibilität und Zeitgewinn sind je nach militärischem Alltag gefragt.

Die Trinkwasserversorgung ist neu Sache der Küchenequipen. Die Einsatzlogistik wird künftig (Material ist im Rüstungsprogramm 05 eingestellt) nach Bedarf, in der Regel auf Stufe Kompanie, über vollständig neues Material und Geräte für die Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Entsorgung von Verpflegung (mobiles Küchensystem) sowie für die Aufbereitung, Lagerung, Verteilung und Erhitzung von Trinkwasser verfügen.



Das neue Kampfkostpaket wird auf 1. Januar 2005 eingeführt. Fotos: Laurent Perrier

te Küchensystem bildet das Herzstück des Verfahrens und steht sowohl in stationären wie in mobilen Verhältnissen der Truppe zur Verfügung.

Die Infrastruktur in den stationären Verhältnissen erlaubt die Organisation einer Einheitsküche (Monoküche bis 200 Ar-

meeangehörige/AdA) oder Bataillonsküche (Polyküche 200 bis 400 AdA). Wo immer möglich (nach Bedürfnis und Möglichkeiten der Truppe auf Waffenplätzen mit mehreren Einheiten) betreibt die Armee ein Verpflegungszentrum (Polyküche mehr als 400 AdA). Unter die Bezeichnung

Verpflegungszentrum fallen sämtliche Infrastrukturen für die Lagerung, Zubereitung und Verteilung von Verpflegung auf einem Waffenplatz. Um einen wirtschaftlichen und dauerhaften Betrieb sicherzustellen, ist ein Fachspezialist als Leiter Verpflegungszentrum tätig. ■



René Schanz,
Hauptadjutant,
Berufsunteroffizier,
zertifizierter
Projektmanager
Teilprojektleiter Ver-
pflegung XXI, LBA,
3003 Bern.

«Eine gute Versicherung ist wie ein guter Bodyguard. Immer im Hintergrund, aber immer präsent.»

Dr. iur Stefano Beros, Leiter Broker Center

**Helvetia Patria Versicherungen
Broker Center**

Hohlstrasse 560, 8048 Zürich
Telefon 043 843 83 83
FAX 043 843 83 44
broker@helvetiapatria.ch
www.helvetiapatria.ch

Fragen Sie uns.

**HELVETIA
PATRIA**

