

Waffenplatzküche Moudon

Iff Michel leitet seit nun 15 Jahren den Bereich Verpflegung auf dem Waffenplatz Moudon. In den vergangenen Jahren hat er unzählige Küchenchefs im Praktischen Dienst betreut und mehrere Lehrlinge mit grossem Erfolg ausgebildet.

Er kommt täglich mit grosser Motivation und Elan an die Arbeit und verrichtet die Arbeit mit sichtbarer Freude wie am ersten Arbeitstag auf dem Waffenplatz Moudon.

Aufgabenbereich Leiter Verpflegung
(Pflichtenheft gemäss Reglement Verpflegung in der Armee, Anhang 1)

Planung

- Koordiniert in der Umsetzung in seinem Bereich:
 - Die personellen Ressourcen in der Waffenplatzküche;
 - Die Bedürfnisse der Truppe welche über die Stufe Einheit hinausgehen;
 - Die Bedürfnisse von Waffenplatz-Externen;
 - Bedürfnisse und Leistungen zwischen Benutzer und Betreiber der Waffenplatzküche;
- Unterstützt den Quartiermeister (Qm) im Bereich Verpflegung (Vpf) beim Anlegen von Übungen und bei Einsätzen;
- Berät die Kommandanten (Kdt) im Bereich QMA für die Weiterausbildung zum Küchenchef nach den Weisungen Ausbildungszentrum Verpflegung.

Ausbildung

- Berät und bildet die Truppe stufengerecht in der Vpf Planung aus und weiter;



Stive Portinha Marques und Sgt Raphaël Morot



Stive Portinha Marques und Sgt Raphaël Morot

- Berät und bildet die Truppe stufengerecht in der Einkaufsplanung aus und weiter;
- Berät und bildet die Küchenequipe in der Produktionsplanung aus und weiter;
- Berät und bildet die Truppe in der Lagerung und Entsorgung aus und weiter;
- Berät und bildet die Truppe bei der Ausgabe von Vpf in zentralen Ausgabestellen aus und weiter;
- Bildet die Truppe am Rückschub von Armeeproviand aus;
- Plant und führt die stufengerechte Weiterbildung der Truppe in den Bereichen Hygiene, Selbstkontrolle, Systeme und Prozesse.

Führung

- Verantwortet die Lernendenausbildung als Berufsbildner;
- Stellt die Produktion bei Fehlen eines Küchenchefs mit den zugewiesenen AdA sicher und garantiert somit den Ganzjahresbetrieb.

Weitere Aufgaben

- Unterstützt die einrückende Truppe während der Mobilmachung auf dem Wpl im Bereich Vpf;
- Stellt dem Materialdienst für den Ganzjahresbetrieb der Waffenplatzküche sicher.

Je nach Verpflegungsbestand und verfügbarem Küchenpersonal ändert sich das Schwergewicht in seinem Aufgabenspektrum gemäss Pflichtenheft.

Iff Michel dazu: «Es kann schon mal vorkommen, dass ich selbst eine Küchenschütze trage um am Herd stehe. Im Allgemeinen jedoch übernehme ich die Aufgabe als Betreuer und Ausbildner.

Die Lehrlinge bilde ich grundsätzlich in Zusammenarbeit mit dem Durchdienerküchenchef selbst aus. Diese Tätigkeit umfasst rund 60 % meines Arbeitsvolumens.»

Verpflegungsbestand

In der Sommerrekrutenschule wurde durchschnittlich einen Verpflegungsbestand von 500 Angehörigen der Armee (AdA) abgedeckt.

Küchenpersonal

Momentan hat der Leiter Vpf folgendes Küchenpersonal zur Verfügung:

- 1 Küchenchef im Praktischen Dienst;
- 3 Truppenköche;
- 3 Küchenlogistiker;
- 1 Küchenchef Durchdiener;
- 1 ziviler Koch*;
- 4 Lehrlinge (1er im 1. Lehrjahr, 2. im 2. Lehrjahr und 1er im 3. Lehrjahr)
- Ein Lehrling macht eine Zusatzlehre von zwei Jahren.

*Die Armee hat Lehrlingen, die im Sommer die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben und in Frühling 2021 in die Rekrutenschule (RS) gehen, für die Zwischenmonate in Anbetracht der momentanen Situation im Gastgewerbe, eine Stelle als ziviler Koch angeboten.



Iff Michel, Leiter Vpf

Bedarfsverpflegung in COVID-19-Zeiten

Damit die Hygiene- und Schutzmassnahmen umgesetzt werden können, wurden die Fasszeiten gestaffelt und die Sitzplätze in den Speisesälen mit dem vorgeschriebenen Abstand installiert.

Die Produktion der Mahlzeiten musste grundsätzlich nicht angepasst werden. Die grosse Herausforderung bildet die Abgabe und Verteilung der Mahlzeiten. Sämtlich Buffets wurden demontiert und die AdA können sich nicht mehr selbst bedienen.

Alle Speisen werden durch die Küchen- und Fassmannschaft geschöpft. Dazu stehen sie hinter Glas und tragen immer eine Schutz-

maske und Handschuhe. Die Kommunikation mit den AdA braucht Zeit und mehr Personal. Den jedes Menü wird grundsätzlich nach den Bedürfnissen und Wünschen der AdA zusammengestellt. Je nach dem wünscht einer Suppe und/oder Salat, ein Stück Brot und kleiner oder grössere Portionen.

Die Zwischenverpflegung für den folgenden Halbtage wird nach Wunsch des AdA ebenfalls durch das Küchenpersonal auf das Palett gegeben. Erst wenn alles zusammengestellt ist, wird das Palett dem AdA übergeben.

Die Getränke werden an einer separaten Station vorbereitet und dem AdA nach Auswahl auf das Palett gestellt.

Den grössten Zeit- und Personalbedarf wird für die Abgabe des Morgenessen benötigt. Den die vielen Komponenten beim Frühstück müssen in Absprache mit dem AdA einzeln zusammengestellt werden (wieviel Scheiben Brot von welcher Sorte, Margarine oder Butter, welche Konfitüre, Honig oder Nutella, Käse oder Schinken und schlussendlich kann er noch das Getränk auswählen).

Nach jeder Schicht werden sämtliche Tische und Stühle im Speisesaal gereinigt und desinfiziert. Nach der Essensverteilung wird die Abgabestelle komplett gereinigt und desinfiziert.



Sgt Moret und Sdt Kocaman

Vor dem Eintreten in den Verteilbereich der Vpf, müssen alle AdA die Hände gründlich waschen und desinfizieren. Die Schutzmaske darf erst am Tisch, wenn der AdA sitzt abgenommen werden und wird nach dem Essen, vor dem Aufstehen wiederum aufgesetzt.

In der Kalenderwoche 42 wurden in den RS der Armee 24 AdA positiv auf Covid-19 getestet. Um die Gesundheit der AdA in den letzten Wochen der RS nicht zu gefährden, hat die Armeeführung entschieden, dass die beiden letzten Wo-

chenendurlaube der laufenden RS gestrichen werden und alle Rekr und Kader über die Wochenenden auf den Waffenplätzen verbleiben.

Für Iff Michel und seine Küchenmannschaft ist klar, dass an den beiden Wochenenden besonders beliebte Gerichte auf den Menüplan kommen. An beiden Tagen wird jeweils ein Dessert abgegeben. Damit will die Küchenequipe einen positiven Beitrag zur Hebung der Moral beisteuern.

Gemäss Iff Michel verhalten sich die AdA im Grundsatz sehr diszipliniert, ruhig und geordnet. Der Ablauf hat sich eingespielt und ist etwas zur «Normalität» geworden.

Iff weiter: «das Küchenpersonal ist gegen Ende der RS müde und muss immer wieder besonders motiviert werden. Die langen Arbeitstage (und jetzt noch die zusätzlichen Wochenende) fordern die jungen Kameraden besonders.»

*Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter*

Quelle: Gespräch mit Iff Michel und Reglement Verpflegung in der Armee
Foto: Iff Michel und as