

Fachkurs für Truppenköche und Küchenlogistiker

In den Rekrutenschulwochen 3–6 werden die Truppenkoch (Trp Ko) und Küchenlogistiker (Kü Log) Kurse durchgeführt. Pandemie bedingt führt das Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung (Kdo Ausb Zen Vpf) die einwöchigen Kurse dezentral auf den Waffenplätzen durch und hilft damit, die Ansteckungsgefahr einzuschränken.

In der Kaserne «La Poya» in Frelburg habe ich mich mit Adjutant Unteroffizier Thomas Winkler, Klassenlehrer im Kdo Ausb Zen Vpf, getroffen und den Fachkurs begleitet. Adj. Uof Winkler: «Nun führen wir – nach der Sommer-Rekrutenschule – die Trp Ko und Kü Log Kurse zum zweiten Mal dezentral durch. So können wir die Küchenmannschaft halblernen und die Ausbildung in zwei Phasen sicherstellen. Eine Equipe arbeitet in der Produktion und die zweite Equipe ist bei mir in der Ausbildung. So kann sichergestellt werden, dass bei einer

Ansteckung eines Küchenfunktionärs (positiver Test) nur die halbe Küchenmannschaft in Quarantäne muss und die andere Equipe die Produktion jederzeit sicherstellen kann.»

«Die dezentrale Ausbildung wird von den Schulen und den Leitern Verpflegung sehr geschätzt. Weil auf den Waffenplätzen keine mobiles Verpflegungssystem (MVS) zur Verfügung steht und pro Equipe effektiv nur anderthalb Tage für die direkte Ausbildung investiert werden kann, entfällt die Ausbildung am MVS. Die Ausbildung konzentriert sich auf den Bereich Hygienevorschriften und die Anwendung des Reglements (Regl) «Lebensmittelhygiene in der Armee».

«Viele junge Berufsleute bringen aus dem Lehrbetrieb den Gedanken mit, dass die Führung der Kontrollformulare dazu dient, um bei einer Kontrolle durch den Lebensmittelinspektor Bussen zu vermeiden. Ich muss den Küchenfunktionären jeweils erklären, dass dem nicht

so sei! Die Führung der Kontrollformulare bringt uns dazu, dass wir die Hygienevorgaben konsequent umsetzen und damit sicherstellen, dass es zu keinen Vorfällen und Problemen kommen kann.»

Der Ausbildungsinhalt gilt für Trp Ko und Kü Log:

Selbstkontrolle (Auszug Regl «Lebensmittelhygiene in der Armee»)

Die Umsetzung der Selbstkontrolle in der Armee entspricht den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung).

Die jeweils verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Verteilungsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Die Selbstkontrollpflicht verlangt die Über-

Organisation und personelle Mittel der Truppenküche «La Poya»

Anzahl	Funktion	Aufgabenbereich
1	Leiter Verpflegung	Aufgabenbereich wurde in der A-L von Nov/Dez 2020 beschrieben
1	Küchenchef Zeitmilitär	Leitet, unterstützt und kontrolliert die Arbeit der Milizküchenchefs
3	Küchenchef (im praktischen Dienst)	Aufgabenbereiche im Turnus von 6 Wochen: – Produktion und Verteilung Frühstück und Mittagessen; – Zubereiten von Zwischenverpflegungen, Produktion und Verteilung Nachtessen; – Bestellwesen, Kontrolle der Lieferungen und Hygienekontrollen.
12	Trp Kö	Produktion der Mahlzeiten
11	Kü Log	Annahme und Lagerung von Lebensmitteln, Temperaturkontrollen, Verwaltung des Küchenmaterials. Zusätzlich: Unterstützt die Trp Kö bei der Produktion und Verteilung der Mahlzeiten.

wachung und Verifikation der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, das Arbeiten nach den Regeln der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» sowie das Einhalten der Vorgaben der einschlägigen Reglemente. Weder das Lebensmittelinspektorat (LIA) noch die amtlichen Kontrollen entbinden die Truppe von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

Umsetzung und Dokumentation der Selbstkontrolle

Die tägliche Umsetzung und Dokumentation der Selbstkontrolle umfasst folgende Schritte:

- Wareneingangskontrolle (Dokumentation auf Selbstkontrolle);
- Aufzeichnen von Beanstandungen in der Lebensmittelkontrolle;
- Kontrolle der Lagerung (Produkte, Verpackung, Datierung, Ordnung, Sauberkeit);
- Kontrolle der Kühl- und Tiefkühlanlagen (Temperaturführung der Aggregate);
- Kontrolle der Produktion (Aufzeichnung von Abweichungen und Massnahmen);
- Visierung der Lenkungspunkte auf dem effektiven Verpflegungsplan;
- Kontrolle der Reinigung.

Verantwortlich für die Führung der Dokumentation ist der Küchenchef.

Die Visierung der Lenkungspunkte im effektiven Verpflegungsplan wird durch die ausführende (produzierende) Person wahrgenommen.

Das Regl «Lebensmittelhygiene in der Armee» ist so konzipiert, dass sämtliche Kontrolldaten direkt im Regl festgehalten werden. Es braucht keine zusätzliche Formulare und Tabellen mehr. Am Ende des Dienstes wird das Regl zu den Kdo Akten gelegt.

Räumliche Verhältnisse

Die Küche ist für zwei Kompanien ausgelegt (400 AdA). Damit die Produktion für den doppel-

ten Bestand sichergestellt werden kann, muss improvisiert werden. So wurden Ausbildungsräume zu Lebensmittel- und Materiallagern umfunktioniert. Damit den Hygiene- und Schutzmassnahmen Covid-19 nachgekommen werden kann, wurde auf dem Vorplatz der Kaserne ein Verpflegungszelt für die Mannschaft erstellt.

Qualifikation der Trp Kö

Ende des Kurses erstellt der Auszubildende aus dem Kdo Ausb Zen Vpf in Zusammenarbeit mit dem Leiter Vpf und den Küchenchefs eine Qualifikation. Diese wird durch den Auszubildenden persönlich eröffnet und dient als Entscheidungsgrundlage für das Aufgebot in den Küchenchefkandidatenkurs am Kdo Ausb Zen Vpf. Abschliessend meint Th. Winkler: «Die Zusammenarbeit mit den Leiter Vpf funktioniert sehr gut, und die Arbeit bei der Truppe macht enormen Spass und bringt grosse Befriedigung. Die gemeinsame Beurteilung der Trp Kö verbessert die Qualität der Selektion der möglichen Küchenchefkandidaten.»

Rekr (Trp Kö) Arno Fröhlich

«In den ersten beiden Wochen wurden wir in der allgemeinen Grundausbildung unterrichtet. In der dritten Woche kamen wir in die Küche und wurden auf das Einrücken der Rekruten nach dem »Distance Learning« vorbereitet. Ich habe die Lehre als Koch in einem kleinen Gastronomiebetrieb gemacht. Die Arbeit in der »Grossküche« und die Zubereitung der Vpf für rund 800 AdA hat mich zu Beginn etwas überfordert, und wir mussten uns erst organisieren. Gerne würde ich mir den Einsatz von mehr Frischprodukten wünschen – muss aber eingestehen, dass dies unter den Umständen der sehr engen Platzverhältnisse und der produzierten Menge wohl nicht möglich ist. Und ja – Ich bin an einer Weiterausbildung zum Küchenchef interessiert. Als Militärküchenchef

könnte ich viel im Bereich Führung lernen und gleichzeitig die Ausbildung zum Lehrlingsauszubildner absolvieren.

Zwischenzeitlich sind wir angekommen und können drei Mal im Tag eine gute Leistung für die Truppe erbringen.»

Wm (Kü Chef) Christoph Isabella

«Nach der RS bei der Infanterie auf dem Waffenplatz Chamblon musste ich mich im Kadervorkurs erst an die Situation in Frelburg gewöhnen. Die ersten drei Wochen haben wir Küchenchefs dann die Vpf für die Kader sichergestellt. Der Einsatz mit den Trp Kö und Kü Log und die Zubereitung für rund 800 AdA verlief in den ersten Tagen eher chaotisch. Die Absprachen mit den anderen Kü C und insbesondere die Verständigung mit den Deutschschweizern war für mich eine echte Herausforderung.

Ich bin während der ersten sechs Wochen für die Zubereitung des Frühstücks und des Mittagessens zuständig. Zwischenzeitlich haben wir die Abläufe und die Zusammenarbeit der Equipen optimiert. Die Unterstützung durch den Zeitmilitärküchenchef und den Leiter Vpf ist hervorragend, wir werden jederzeit unterstützt und können auf deren Erfahrung aufbauen.

Ich bin sehr müde – aber glücklich in der Funktion und kann sehr viel für meine Zukunft profitieren.»

Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter

Quelle: Regl Hygiene der Armee

Worauf es beim
Inserieren
ankommt?

Auf die richtige
(Fach-)Zeitung!