

Lebensmittelverschwendung in der Armee

Vereinzelt kommt es immer wieder zu Schlagzeilen betreffend Verschwendung von Lebensmitteln in der Armee. Ich wollte wissen, ob es sich um Einzelfälle handelt und wie die Armee präventiv mit dem Thema Food Waste (Lebensmittelverschwendung) umgeht.

Was ist Food Waste?

Food Waste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr vorgesehen waren. Vorkommen kann Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelproduktion und des Konsums: beim Anbau, bei der Ernte, bei der Lagerung, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder auch beim Endkonsumenten. Generell wird zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten unterschieden. Zur vermeidbaren Verschwendung zählt alles, was essbar ist, aber nicht den Weg auf den Teller, respektive nicht als Speise eingenommen wird.

Gründe dafür können beispielsweise Verderb oder Qualitätsmängel sein.

Unvermeidbare Lebensmittelverschwendung hingegen sind zum Beispiel Rüstabfälle, Knochen oder Lebensmittel, die trotz korrekter Lagerung von Krankheitserregern befallen werden.

Lebensmittelverschwendung ist nicht nur moralisch bedenklich, sondern auch eine Verschwendung von wichtigen Ressourcen wie Ackerland, Wasser und Energie. Auch finanziell schlägt Food Waste zu Buche: Im Schnitt wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von über 600 Franken einfach weg.

Verursacher von Food Waste:

Landwirtschaft	13%
Verarbeitung	38%
Gross- und Detailhandel	8%
Gastronomie	10%
Endkonsument	31%

Organisation der Verpflegung in der Armee

Die Verpflegung in der Armee ist im Reglement «Verpflegung der Armee» beschrieben und in den darge-

stellten Subprozessen werden die daraus abgeleiteten Aufgaben, die Verantwortlichkeiten bestimmt und die entsprechende Organisation definiert.

Prozess der Verpflegung:

- Mobilmachung
- Subprozesse
- Planung
- Einkauf
- Lagerung
- Produktion
- Ausgabe
- Rückführung

Prinzipien der Verpflegung

Die Verpflegung unterstützt die Leistungserbringung der Armee über alle Lagen und baut auf folgende Prinzipien auf:

- Die Verpflegung ist auf den besoldeten Angehörigen der Armee (AdA) auszurichten und stellt seine physische und psychische Leistungs- und Durchhaltefähigkeit sicher;
- Die Stufe Einheit ist für die Sicherstellung der Verpflegung ihrer Unterstellten und zugewiesenen AdA verantwortlich;
- Die Verpflegung richtet sich, wenn immer möglich bedarfsorientiert aus. Dabei ist der Kostform des AdA so lange wie möglich Rechnung zu tragen;
- Die Truppe verpflegt grundsätzlich Schweizer Erzeugnisse und berücksichtigt beim Einkauf die regionale Produktion;
- Die Produktion der Verpflegung erfolgt so lange als möglich ab stationären Einrichtungen;
- Die individuelle Verpflegungszubereitung ist eine Grundfähigkeit jedes AdA.

Für Chefadjutant Jean-Michel Martin, Chef Verpflegung der Armee, ist Food Waste ein wichtiges Thema:

«Glücklicherweise sind Schlagzeilen betreffend Food Waste in der Armee einige wenige Einzelfälle.»
«Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und verfolgen die Entwicklung von Food Waste auf ver-

schiedenen Stufen und stehen in engem Kontakt mit den Ausbildnern für Quartiermeister, Fourier, Küchenchefs, Truppenköchen und Küchenlogistiker.»

Im Januar 2019 hat die Universität St. Gallen einen Projektbericht zum Thema «Prävention von Food Waste im Schweizer Militär» veröffentlicht. Fünf Studenten (Stefan Bächle, Rafael Holenstein, Yann Meyer, Jonas Nussbaumer und Carl Zenger) haben während ihrer Projektarbeit Daten zusammengetragen und ausgewertet. In vielen Interviews mit Verantwortungsträgern der Logistikbasis der Armee im Bereich Verpflegung, der Ausbildung von Quartiermeistern, Fourieren, Küchenchefs, Truppenköchen und Küchenlogistikern, mit Leitern Verpflegung auf den Waffenplätzen und Milizangehörigen aller Stufen im Bereich Verpflegung auf Waffenplätzen und Gemeindeunterkünften konnten Fakten, Ansichten und Meinungen aus erster Hand zusammengestellt werden.

Chefadjutant Martin ist sehr dankbar für diese Studie:

«Nun können wir uns auf eine wissenschaftliche Studie abstützen. Die Erkenntnisse aus dem Bericht bestärken unsere Vorhaben.»

Einige Themenkreise:

- Planung
- Ausgabe
- Rückführung
- Lagerung von Speiseresten
- Lunchsäcklein
- Kommunikation

Planung der Verpflegung

Der Fourier und der Küchenchef sind für die Planung der Einkäufe (Armeeproviant und Frischprodukte) auf genaue Zahlen angewiesen. Im Vorfeld einer Dienstleistung, insbesondere im Wiederholungskurs, wird von einem höheren Bestand ausgegangen. Die Bestellungen werden auf die gemeldeten Bestände des Kommandanten ausgerichtet. In diesem Bereich gibt es Handlungsbedarf auf allen

Stufen. Die Kommandanten müssen ihre Verantwortung ebenfalls wahrnehmen und Bestandsänderungen ihren Mitarbeitern laufend kommunizieren.

Verständlich ist auch, dass der Küchenchef auf jeden Fall genügend Lebensmittel für alle AdA und darauf noch eine «sichere Reserve» in seinen Lagerräumen haben möchte. Dazu kommt, dass vorab junge Kader wenig Erfahrung haben und so lieber mal etwas grosszügig bestellen und einkaufen.

Die Gestaltung des Menüplans hat ebenfalls einen grossen Einfluss auf die Speisereste. So müssen die Bedürfnisse und Gewohnheiten der «Kundschaft» berücksichtigt werden. Ein AdA der Genie (Handwerker) ernährt sich auch im zivilen Leben anders als ein Cyberspezialist. Deutschschweizer bevorzugen als Stärkebeilage Teigwaren, Tessiner essen eher Polenta. Beim Gemüse sind die Karotten am beliebtesten und frischen Fisch schätzen noch immer nicht alle AdA.

Fouriere und Küchenchefs müssen sich die Informationen betreffend die Essgewohnheiten ihrer Einheit bei Vorgängern oder beim Kommandanten einholen. Die Militärrküche muss sich, wo immer möglich, den zivilen Essgewohnheiten anpassen. Der Bereich Planung, Menügestaltung und Einkauf muss in der Ausbildung noch vertieft bearbeitet werden.

Die Logistikkbasis der Armee ist an der Entwicklung eines Planungstools, das die Verpflegungsfunktionäre in ihrer Arbeit unterstützen soll.

Ausgabe und Verteilung der Speisen

Die Ausgabe und Verteilung der Speisen wird auf die Abgabe an der Verteillinie (Fassstrasse) und die Verteilung ins Feld unterschieden.

An der Verteillinie soll grundsätzlich auf den Wunsch der AdA eingegangen werden. Wer kein Gemüse will, dem soll keines auf den Teller gelegt werden. Dazu kommt, dass sich jeder AdA gemäss Reglement, zum Nachfassen melden kann. In der Praxis erweist sich das Nachfassen aus organisatorischen Gründen als problematisch. Die Küchenmann-

schaft möchte mit «Nachfassen» warten, bis sie sicher sind, dass alle AdA einmal bedient wurden. Der Soldat will nicht Warten und verzichtet lieber auf einen «Nachschlag». Um das «Nachfassen» zu umgehen, werden erfahrungsgemäss eher zu grosse Portionen geschöpft.

Die Vorgaben zur Bekämpfung der Pandemie haben ein «individuelles Fassen» verunmöglicht. Die Teller müssen durch die Fassmannschaft vorbereitet werden und der direkte Kontakt mit dem AdA ist untersagt. Ich habe in einer früheren Ausgabe über die Vorgaben im Bereich Verpflegungsabgabe berichtet.

Die Bestellungen für die Detachements auf dem Feld sind leider oft ungenau und werden auch kurzfristig geändert. Auch da besteht die Angewohnheit, dass man eher zu viel abpackt.

Bei der Verpflegung im Feld muss die Zusammenarbeit Kommandant, Zugführer, Fourier und Küchenchef verbessert werden.

Rückführung

Bei der «Rückführung» kann der Küchenchef sehr viel beobachten. So kann er sehen, was bei der Truppe nicht beliebt ist oder ob generell zu grosse Portionen abgegeben wurden. Die Erkenntnisse kann er bei der Planung laufend umsetzen und die Menüwahl optimieren. Im persönlichen Gespräch mit den AdA erhält er die besten Informationen.

Das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass sämtliche Speisen, welche die Küche verlassen haben (Wache, Krankenzimmer, Feld usw.) vernichtet werden müssen. Das heisst im Klartext, das auch Speisen von ungeöffneten Wärmebehältern entsorgt werden müssen. Somit sind wir wiederum bei der Planung und Bestellung der Verpflegung für Detachements.

Lagerung von Speiseresten

Gemäss Lebensmittelgesetz dürfen Speisereste nur während maximal 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Als Massnahme hat die Logistikkbasis für alle Küchen auf bundeseigenen Plätzen

«Schock Froster» beschafft. Damit sollen die Speisen bei einer Ueberproduktion, Fehlbestellungen oder kurzfristigen Programmänderungen schnell und effizient heruntergekühlt und anschliessend im Tiefkühler gelagert werden. Solche Speisereste können für spezielle Detachements wie Sonntagswache oder unangemeldete AdA verwendet werden. Der Küchenchef muss die «Speisereste» im Überblick behalten und binnen kurzer Zeit sinnvoll verwenden.

Lunchsäcklein

Bei der Abgabe von Zwischenverpflegung liegt ein sehr grosses Potential. Grundsätzlich sollte jeder AdA sein Lunchsäcklein selbst nach seinen Bedürfnissen an einer separaten Verteillinie zusammenstellen können. Nach dem Motto: «Ich nehme nur, was ich anschliessend auch esse.»

Gemäss aktuellen Covid-19-Bestimmungen müssen die Lunchpakete durch die Küchenmannschaft vorbereitet und dürfen nur abgepackt verteilt werden.

Hoffen wir alle, dass der «Food Waste» im Bereich der Lunchpakete nach der Pandemie wiederum eingedämmt werden kann.

Kommunikation

Für Chefadjutant Martin und für das Projektteam der Uni St. Gallen steht die Kommunikation im Mittelpunkt. Die Kader aller Stufen müssen vermehrt miteinander sprechen und verbindliche Bestandsmeldungen und Programmänderungen unverzüglich an den Fourier und Küchenchef weiterleiten.

*Quelle: Gespräch Chef Vpf der Armee
Projektbericht Universität St. Gallen: Prävention von
Food Waste im Schweizer Militär
Reglement Vpf in der Armee*

*Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter*