

Neue Ausbildung der Küchenlogistiker

Da immer weniger einen Beruf im Lebensmittelsektor ergreifen, wird das Potential für die Rekrutierung von Truppenköchen immer kleiner. Aus diesem Grund wurde vor Jahren die Funktion des Küchenlogistikers (KÜ Log) eingeführt. Er soll den Truppenkochentlasten, so dass sich dieser primär auf die Produktion der Mahlzeiten konzentrieren kann.

Der KÜ Log übernimmt im ganzen Verpflegungsprozess eine wichtige Schlüsselfunktion und unterstützt als Fachkraft direkt den Küchenchef für die logistischen Prozesse in der Küche. Er unterstützt die Küchenequipe im Bereich der Lebensmittel- und Materialbestellung, nimmt die Lieferungen entgegen und hat den Überblick über die Lagerbestände in der Küche. Dabei wird ein besonderes Schwergewicht auf die Wareneingangskontrolle der Lebensmittel gelegt. Diese erfolgen nach dem QQL Prinzip (Qualität, Quantität und Lieferschein).

Aufgrund der knappen Bestände an Küchenfunktionären werden vermehrt berufsferme Angehörige der Armee (AdA) für ebendiese Funktionen ausgehoben. Um die Sicherheit im Bereich Verpflegung zu gewährleisten, müssen diese AdA vertieft ausgebildet werden.

Damit der Küchenlogistiker noch breiter eingesetzt werden kann, absolvieren ab diesem Rekrutenschulstart alle KÜ Log im Ausbildungszentrum Verpflegung in einem Pilotprojekt einen zweiwöchigen Fachkurs für KÜ Log.

Das Schwergewicht des Fachkurses KÜ Log ist auf das Kochen in grossen Mengen ausgerichtet.



Praktische Arbeit in der stationären Küche

Es werden die Grundlagen für die Produktion mit unterschiedlichen Kochsystemen und Kochtechniken vermittelt. Mit diesen Kenntnissen kann er zusätzliche Arbeiten in der Küche übernehmen und die Küchenmannschaft bei der Zubereitung der Mahlzeiten und beim Werterhalt unterstützen.

Im zweiwöchigen Fachkurs KÜ Log werden folgende Fähigkeiten vermittelt:

- Umsetzung und Vertiefung der Kenntnisse aus dem Fachkurs für Truppenköche im Bereich der persönlichen, produktions- und betrieblichen Hygiene;
- Unterstützung bei der Bestellung und der Kontrolle von Lebensmittellieferungen;
- Korrekte Lagerung von Lebensmitteln;
- Zubereitung von Spensen unter Anleitung;
- Ausbildung auf dem Mobilien Verpflegungssystem;
- Korrekte, zeitgerechte und ressourcenschonende Distribution;
- Sicherstellung Werterhalt;
- Wasseraufbereitung und Haltbarmachung von Trinkwasser.

Pro Rekrutenschulstart werden rund 100 KÜ Log ausgebildet. Die Rekrutenschulen können bei Bedarf zusätzliche KÜ Log nachrekrutieren. Das Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung bietet pro Rekrutenschule zwei Fachkurse für KÜ Log à zwei Wochen an.

Ende März treffen sich auf 60 KÜ Log, welche in vier Klassen auf dem Mobilien Verpflegungssystem in der Ausbildungshalle und in den stationären Küchen auf dem Waffenplatz Thun durch Kasernenlehrer des Ausbildungszentrums Verpflegung unterrichtet werden. Jede Klasse produziert täglich ein Mittag- und ein Nachtessen für 100 AdA. Die Produktion der Mahlzeiten erfolgt strikte nach dem Reglement «Kochrezepte». Der Unterricht beinhaltet 10 % theoretische Ausbildung und 90 % Praxis.

Gemäss Adjutant Unteroffizier Nicolas Morel (Klassenlehrer) sind die Teilnehmer mehrheitlich sehr motiviert: «Die AdA sind bereit, Neues zu lernen, fachtechnische Kenntnisse zu erwerben und Verantwortung zu übernehmen.»

Da für die KÜ Log keine Weiterausbildung (Grad- ausbildung) vorgesehen ist, kann für freiwillige und geeignete KÜ Log durch die Stammschule ein Umteilungsantrag zum Truppenkoch gestellt werden. Als Truppenkoch kann er bei entsprechenden Fähigkeiten und guter Beurteilung zur Ausbildung zum Küchenchef vorgeschlagen werden.



Truppenkoch Alexander Rizzo

Truppenkoch Alexander Rizzo ist gelernter Anlage- und Apparatebauer. Da er private Erfahrungen in der Küche hat und mehrfach als Lagerkoch im Einsatz war, ist die Rekrutierung seinem Wunsch nachgekommen und er wurde als Truppenkoch ausgehoben.

Alexander Rizzo: «Aus gesundheitlichen Gründen konnte ich den einwöchigen Truppenkochkurs, welcher bei uns auf dem Waffenplatz durch Ausbilder des Ausbildungszentrums Verpflegung durchgeführt wurde, nicht absolvieren. Ich kann stattdessen nun den zweiwöchigen KÜ Log Kurs besuchen. Ich war positiv überrascht, dass wir ab dem zweiten Tag vor dem Herd standen und in stationären Küchen und auf dem Mobilien Verpflegungssystem Mahlzeiten zubereiten konnten. Es macht Spass, vor dem Herd zu stehen und aktiv Verantwortung zu übernehmen. Ich habe bisweilen sehr viel gelernt und konnte mein Basiswissen vertiefen. Ich bin sicher, mit den erlernten Kenntnissen und mit Unterstützung des Reglements «Kochrezepte» kann ein interessierter KÜ Log die Küchenmannschaft bei der Produktion aktiv unterstützen. Es braucht jedoch den Willen, viel Freude und Liebe, um etwas Gutes zu produzieren. Ich meinerseits bin sehr glücklich in meiner Funktion und bin gerne bereit, mich zum Küchenchef ausbilden zu lassen.»

Mein Fazit

«Es ist sehr erfreulich zu sehen, dass die Ausbildungsverantwortlichen im Bereich Verpflegung alles daran setzen, die Küchenfunktionäre aller Stufen optimal auf ihre umfassende Aufgabe vorzubereiten.»

Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter

Foto: as