

# Neue Waffenplatzküche in Drogens

Ende Jahr 2022 verlässt die Nachschubschule 45 (Ns S 45) den Waffenplatz «La Poya» in der Stadt Freiburg und bezieht die neuen Gebäude auf dem Waffenplatz Drogens in Romont.

In der zweiten Bauphase auf dem Waffenplatz Drogens wurde das Verpflegungszentrum den neuen Bedürfnissen angepasst. Die bestehenden Räumlichkeiten wurden mit einer grosszügigen Anbaute für die Produktion ergänzt. Ab Januar 2023 sind rund 1450 Angehörige der Armee (AdA) auf dem Waffenplatz Drogens stationiert.

- Verkehrs- und Transport Schule 47 (VT S 47):
- 1 Transportkompanie;
  - 1 Transportkompanie (Zwischenstart);
  - VT UOS 47;
  - VT UOS 47 (Zwischenstart).

- Nachschubschule 45:
- 5 Nachschubkompanien;
  - Ns UOS 45.

Zusätzlich finden auf dem Waffenplatz Drogens über das Jahr verteilt Mobilmachungsübungen von Truppenkörpern, Stabskurse von Grossen Verbänden, Fortbildungskurse und diverse Fachkurse statt. Die neue Waffenplatzküche ist für einen Verpflegungsbestand von 1500 AdA ausgelegt. Die bestehenden drei Speisesäle verfügen über je 200 Sitzplätze. Für die höheren Unteroffiziere und Offiziere steht ein zusätzlicher Raum à 70–80 Sitzplätze zur Verfügung. Dies hat zur Folge, dass ab dem Jahr 2023 die Truppe in drei Schichten verpflegt wird. Geplant sind folgende Zeitfenster für je zwei Kompanien:

Morgenessen	06.00–07.30
Mittagessen	11.00 / 11.45 / 12.30
Abendessen	17.30 / 18.15 / 19.00

Adjutant Unteroffizier Alexandre Auderset, Waffenplatzberufsunteroffizier von Drogens und Olivier Wenger, Leiter Waffenplatzküche Drogens, führen mich durch die neuen Räumlichkeiten. Die Lieferanten fahren über eine eigene Zufahrt zum Verpflegungszentrum. Lieferanten, welche den Waffenplatz periodisch bedienen, erhalten den Zutrittscode. Andere Lieferanten können sich an der Gegensprechanlage melden und das Eingangstor wird ihnen geöffnet. Die Bodenfarbe in der neuen Küche unterscheidet die verschiedenen Arbeitsbereiche:

- Anlieferung gelb
- Lager-, Kühlräume und Tiefkühler grau
- Produktion rot
- Verpflegungsverteilung grün
- Abwasch- und Reinigungszone blau



Abgabebereite Zwischenverpflegung



Produktionsküche



Abwaschstrasse für Ess- und Küchengerätschaft

### Anlieferung

In der Anlieferung kontrollieren die Küchenlogistiker die Ware auf die Menge, Temperatur und den Lieferschein. Die leeren Gebinde werden für den Rückschub bereitgestellt.

### Lager-, Kühlräume und Tiefkühler

Nach der Anlieferungskontrolle werden die Lebensmittel in die Lagerräume verteilt. Der Armeeproviant und andere haltbare Produkte werden in einem grossen Lagerraum deponiert. Für die Kühlung stehen sechs Kühlräume und eine Tiefkühlzelle zur Verfügung. Die Produkte werden separat gelagert. Je ein Kühlraum für Milchprodukte, Gemüse und Salat, Früchte, Fleisch/Fisch und zwei Tagesfrigo für die Vorproduktion und wiederverwendbare Speisereste.

### Produktion

Die Grossküche ist in verschiedenen Bereichen unterteilt:

- Produktion und Bereitstellung der Zwischenverpflegung;
- Kalte Küche;
- Mise en place für die warme Küche;
- Warme Küche mit sechs Kochkesseln, drei Bratkesseln, fünf Kombiteamern und zwei Schockgefrierern;
- Getränkebereich mit einer Abfüllanlage für die Getränke und flüssigen Desserts.

Der Bereich zwischen der Produktionsküche (mit Lagerräumen und der Reinigungszone) und den Speisesälen ist noch im Umbau. Es entstehen vier neue Fassstrassen für die Abgabe der Mahlzeiten, Büroräumlichkeiten für die Milzküchenchefs, geschlechtergetrennte sanitäre Einrichtungen (wie Duschen, Toiletten und Garderoben) und Lagerräume für das Essgeschirr und die Verteilbehältnisse für die Verpflegung auf dem Feld.

### Abwasch- und Reinigungszone

Für die Reinigung stehen zwei grosse Reinigungsstrassen zur Verfügung. Das Essgeschirr und das kleine Küchenmaterial durchlaufen die Anlage auf zwei Bändern. Für das grosse Küchengerätschaft und die Behältnisse vom Feld steht eine separate Grossabwaschanlage bereit. Bei grober Verschmutzung können die Behälter in einen zusätzlichen Raum vorgeeignet und abgespritzt werden. Die Lagerung des Küchenmaterials und der Reinigungsprodukte erfolgt in separaten Räumen. Für den Reinigungsbetrieb werden je nach Anzahl der zu verpflegenden AdA 15–25 Soldaten für die Fassmannschaft (Abgabe der Verpflegung und Betrieb der Reinigungsanlage nach Abschluss der Mahlzeiten) benötigt. Sämtliche Küchenabfälle und Speisereste werden in einem «Bio-Cutter» entsorgt und in einem 8000 Liter Tank zwischengelagert. Die Biomasse wird regelmässig abgeholt und für die Produktion von



Bio-Cutter

Biogas verwendet. Der Abfall wird vor Ort getrennt und separat entsorgt (Papier, Karton, Kunststoffe, Pet-Flaschen, Aluminium, Dosen und Glas).

### Personal

Für den Betrieb der Grossküche ab nächstem Jahr ist folgendes Personal vorgesehen.

#### Mitarbeiter Waffenplatz:

- Ein Leiter Verpflegung;
- Ein Leiter Produktion.

#### Küchenpersonal der Miliz:

- 1 Küchenchef (Durchflener);
- 5 - 6 Küchenchefs im Praktischen Dienst;
- ca. 30 Truppenköche;
- ca. 20 Küchenlogistiker;
- 15-25 AdA für die Fassmannschaft.



Zubereitung der Zwischenverpflegung

Anlässlich meines Besuches habe ich einen ruhigen und geordneten Betrieb vorgefunden. Jeder Küchenfunktionär kannte seine Aufgabe und trotz der noch bestehenden «Baustelle» im Zwischenbereich der Produktionsküche und dem Essenstrakt wurde mit grossem Einsatz

und sehr guter Stimmung das Mittagessen zubereitet.

### Erfahrungen aus dem Praktischen Dienst

Wachtmeister (Wm) Kevin Wagner hatte ich im Kandidatenkurs für Küchenchefs im Frühjahr 2021 kennengelernt. Nach einem Unterbruch seiner Dienstzeit, ist er nun in der Truppenküche in Drognens zusammen mit zwei anderen Küchenchefs im Praktischen Dienst.



Wm Kevin Wenger

Wm Kevin Wenger berichtet aus seinem Alltag: «Es geht mir wunderbar und ich bin sehr froh, habe ich mich für diese Ausbildung durchgerungen. Zu Beginn der Rekrutenschule war ich wenig motiviert und musste zum Weitermachen überredet werden. Ich war dann positiv überrascht, wie schnell ich meine Einstellung in der UOS für Küchenchefs geändert habe und heute all meinen Vorgesetzten für ihre Ausbildung und Unterstützung dankbar bin.

Zu Beginn meines Praktischen Dienstes war ich zusammen mit meinen anderen beiden Küchenchefs noch unsicher und wir waren täglich sehr gefordert. Zwischenzeitlich haben wir unsere Erfahrungen gemacht und führen unsere Küche analog einer zivilen Grossküche. Nach einer gut vorbereiteten und detaillierten Befehlsausgabe für die Produktion, arbeiten unsere Truppenköche und Küchenlogistiker sehr selbständig. Unser Team hat eine gute Moral und ist sehr motiviert. Gemeinsam wollen wir eine hohe Qualität zur richtigen Zeit erbringen. Seit drei Wochen setzen wir die Küchenchefkandidaten in ihrer künftigen Funktion ein. Jeder kann in der Vorwoche den Menüplan mitgestalten und die Bestellungen planen. Als dann kann er während einer Woche die Leitung der Produktion übernehmen. Wir Küchenchefs haben die Kontrollfunktion.

Jeden Morgen stehe ich mit Begeisterung auf und freue mich auf die Arbeit als Küchenchef. Ich bin der Chef - lasse jedoch den Küchenfunktionären Freiheiten in der Umsetzung der Produktion. Die Zusammenarbeit mit dem Leiter Verpflegung, dem Durchflenerküchenchef und meinen beiden Kameraden funktioniert sehr gut. Als Küchenmannschaft erbringen wir jeden Tag 100% Einsatz und erzielen super Resultate. Ich erachte es als grosses Geschenk und eine echte Chance, dass ich im Militär eine Grossküche mit 20 Mitarbeitern führen kann. Damit kann ich sehr gute Erfahrungen für meine zivile Zukunft sammeln.»

Alois Schwarzenberger  
Freier Mitarbeiter

Foto: as