

Wilderswil, im Mai 2025

Richtlinien Truppenküche

Grundsätzliches

- Zu jeder grösseren Dienstleistung (in der Regel > 1 Tag und/oder > 25 AdZS) ist die Verpflegung durch die eigene Versorgungstruppe sicherzustellen.

Bedarfsverpflegung

- Die Verpflegung richtet sich, wenn immer möglich, bedarfsorientiert aus. Dabei ist den besonderen Essgewohnheiten (religiöser Verzicht, vegetarische Kostform oder Allergien und Intoleranzen) des Angehörigen des Zivilschutzes (AdZS) so lange wie möglich Rechnung zu tragen. Sämtliche, besondere Essgewohnheiten der eingerückten Truppe sind zu Beginn jeder Dienstleistung durch den Rechnungsführer zu erfassen.
- Die Truppe verpflegt grundsätzlich Schweizer Erzeugnisse und berücksichtigt beim Einkauf die regionale und saisonale Produktion. Der Zivilschutz Interlaken-Oberhasli führt ein Verzeichnis der wichtigsten, regionalen Lieferanten.
- Eine abwechslungsreiche, den Arbeiten und der Witterung angepasste Ernährung, steht im Vordergrund.
- Grundsätzlich liegt die Ausgestaltung des Menüplans im Rahmen des Budgets in der Kompetenz des Küchenchefs. Auf die Verwendung von Fertigprodukten ist, wenn immer möglich, zu verzichten (Ausnahme: Erstverpflegung während Ernstfalleinsatz; Akutphase)
- Lunch und Zwischenverpflegung: Sämtliche Frischprodukte, wie Sandwiches o. ä. sind am Tag des Verzehrs zu produzieren. Die Lebensmittel sind in dafür geeigneten Gebinden abzupacken (bspw. Salate dicht verpackt; Höhenunterschied beachten).

Budget und Abrechnung

- Zu Beginn jeder Dienstleistung (bspw. WK) ist ein Budget zu erstellen. Es gelten die am Vortag bestellten Mengen. Am Ende jeder Dienstleistung sind sämtliche Abrechnungen pro Ausgabe bzw. Produktionsstandort inkl. Belegen und Protokollen gemäss den Hygienevorschriften, vom Rechnungsführer unterzeichnet, dem Kommando abzugeben. Für jeden Produktionsstandort sind getrennte Abrechnungen zu erstellen (z. T. mehrere Kundenkarten beim Kommando erhältlich je Lieferant). Für die Abgabe von Verpflegung gegen Entgelt (z.B. Barbetrieb mit alkoholischen Getränken oder Kiosk) sind separate Abrechnungen zu erstellen. Rechnungen sind unverzüglich der Geschäftsstelle weiterzuleiten.

- Die Budgetierung erfolgt gestützt auf die Ansätze in der Weisung Nr. 7 des Zivilschutzes Interlaken-Oberhasli vom 29. Oktober 2024.
- Die Verpflegung von allfälligen Dritten (AdA oder Zivile) wird ebenfalls im Budget berücksichtigt.
- Für die Erstellung des Budgets und die Abrechnung sind die offiziellen Formulare zu verwenden.

Ausrüstung

- Zivilschutz-Uniform komplett gemäss Dienstreglement (Weisung Nr. 3)
- Es ist Schuhwerk gemäss den Sicherheitsvorschriften des BABS vom 1. März 2020 (rutschfeste Sohlen).
- Während der Arbeit mit Lebensmitteln (Küche, Vorratsraum und Essensausgabe) sind die offiziellen Kochjacken des Zivilschutzes zu tragen. In den Pausen sind diese auszuziehen.

Pflichtlager

- An den drei Standorten der Truppenküche, Meiringen, Brienz und Interlaken sind Pflichtlager zu führen. Vorgabe: Versorgung von je 100 Mann während zwei Tagen (24 Stunden-Betrieb) inkl. Getränke.
- Bei jeder Dienstleistung sind die Produkte des Pflichtlagers mitzuverarbeiten. Nach jeder Dienstleistung sind sämtliche Pflichtlager zu kontrollieren und aufzufüllen.
- Ersteinsatz-Anhänger: Am Ende jeder Dienstleistung sind die Getränkevorräte in den Ersteinsatz-Anhängern in Wilderswil und Meiringen zu kontrollieren (je 70 Liter Getränke) und gegebenenfalls aufzufüllen.

Rechtsgrundlagen

- Weisung Nr. 7 ‚Entschädigungen und Tarife‘ des Zivilschutzes Interlaken-Oberhasli vom 29. Oktober 2024
- Im Übrigen, insbesondere bzgl. Lebensmittelhygiene, gelten die Reglemente der Armee:
 - 60.001 Verpflegung in der Armee
 - 60.002 Lebensmittelhygiene in der Armee
 - 60.003 Mobiles Verpflegungssystem
 - 60.006 Kochrezeptbuch

Zivilschutz Interlaken-Oberhasli
Adrian Schürch
Kommandant