



Ernährung im Schweizer Militär

Zufriedenheit und Bedürfnisse

Bachelor Thesis von Nicolas Maurer

Vorgelegt bei Dr. Thomas Brunner und Franziska Götze

Zollikofen, 22. Dezember 2017

Berner Fachhochschule

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften

BSc Food Science & Management – Food Business

Zusammenfassung

Maurer, Nicolas Raffael. Ernährung im Schweizer Militär – Zufriedenheit und Bedürfnisse

In der vorliegenden Arbeit wurden die Bedürfnisse und Zufriedenheit von Truppenmitgliedern der Schweizer Armee in Bezug auf die Ernährung untersucht. Des Weiteren wurde die Organisation der Verpflegung dargelegt und mit den gewonnenen Erkenntnissen verglichen. Um die Bedürfnisse der Truppenmitglieder zu ermitteln, wurden qualitative Interviews mit zwölf Truppenmitgliedern während der Wiederholungskurse durchgeführt. Insgesamt wurden drei verschiedene Wiederholungskurse untersucht. Die Bedürfnisse wurden bei folgenden Komponenten ermittelt: Fleisch, Fisch, Stärkebeilage, Gemüse, Obst, Salat, Suppe, Getränke, Dessert und Zwischenverpflegung. Die Organisation der Verpflegung während des Wiederholungskurses wurde mithilfe von Experteninterviews untersucht. Dafür werden Einheitsfouriere und Küchenchefs der jeweiligen Kompanien befragt.

Aus den Ergebnissen geht hervor, dass die Bedürfnisse der Truppenmitglieder durch das Angebot der Schweizer Armee grundsätzlich gedeckt sind. Als wichtigste Bedürfnisse wurden bei der Verpflegung Vielfalt und Fleisch genannt. Beim Fleisch wurde als wichtigstes Bedürfnis die Herkunft genannt. Die Mehrheit der Truppenmitglieder bevorzugt Fleisch gegenüber Fisch. Beim Gemüse wurde als wichtigstes Bedürfnis die Frische genannt. Nicht bei allen Wiederholungskursen wurden die Bedürfnisse durch das angebotene Obst gedeckt. Als Stärkebeilagen wurden hauptsächlich Teigwaren, Kartoffeln und Reis angeboten. Beim Salat wurde als wichtigstes Bedürfnis die Sauce genannt. Zudem möchten die Truppenmitglieder den Salat selbständig schöpfen. Die Mehrheit der Truppenmitglieder wünscht sich mehr Desserts. Nicht bei allen untersuchten Wiederholungskursen war die Vielfalt der angebotenen Getränke gleich gross. Nebst den angebotenen Hauptmahlzeiten und Zwischenverpflegungen wurden weitere Lebensmittel selber eingekauft oder von Kameraden offeriert und konsumiert.

Die Zusammenarbeit zwischen Einheitsfourier und Küchenchef funktionierte nicht bei allen untersuchten Kompanien gleich gut. Wie den Experteninterviews zu entnehmen ist, wurden die Verpflegungspläne hauptsächlich durch den Küchenchef erstellt. Des Weiteren wurde der Einkauf der Produkte durch den Küchenchef getätigt. Die Produkte wurden, wenn möglich, saisonal eingekauft und bei lokalen Lieferanten bezogen. Allerdings gaben die Truppenmitglieder teilweise Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und besondere Kostformen beim Einrücken in den Wiederholungskurs nicht an.

Beim Fleisch wird der Grundsatz „Qualität vor Quantität“ empfohlen. Des Weiteren wird vorgeschlagen, bei jeder Hauptmahlzeit eine Gemüsebeilage anzubieten. Um die Bedürfnisse beim Obst zu decken, sollten grössere Mengen angeboten werden. Beim Salat wird empfohlen, dass dieser selbständig durch die Truppenmitglieder geschöpft werden kann. Desserts sollten zwei- bis dreimal pro Woche angeboten werden, um die Truppenmitglieder zu motivieren. Um Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und besondere Kostformen zu ermitteln, wird vorgeschlagen, diese vor dem Wiederholungskurs zu erfassen. Aufgrund der Bedürfnisse der Truppenmitglieder wird ausserdem empfohlen, das Gemüse frisch einzukaufen und nicht als Convenience-Produkte. Des Weiteren wird vorgeschlagen, dass die Küchenmannschaft aktiv bei den Truppenmitgliedern nach Rückmeldungen und Bedürfnissen fragt.

Schlagwörter : Armee, Bedürfnisse, Ernährung, Organisation