

Kövesi Károly

ÉLETVITELI ÚTMUTATÓ

az egészséget megőrző életmód kialakításához

(a katonai élelmezés tükrében)

I. rész

Absztrakt

A cikk történelmi áttekintést ad a katonák élelmezési ellátásáról a római kortól napjainkig. Részletesen elemzi a jelenkor felpörgött életvitelének hatásait, ennek kihatásait az étkezési szokásainkra, és bemutatja ennek következményeit. Következtetései, gyakorlati tanácsai útmutatóul szolgálnak egy egészségesebb életmód kialakításához nem csak a katonai élelmezéssel hivatásszerűen foglalkozók számára, de általában a közétkeztetésben dolgozók, sőt a magánember részére is.

Kulcsszavak: élelmezés, étkezés, tápérték, egészség

Témajegyzék

ELŐSZÓ

I. rész: Élelmezés, étkezés

1. Történelmi érdekességek a katonai élelmezésről a Rómaiaktól napjainkig
2. Az étkezés társadalmi dimenziója
3. Az élelmiszerek összetétele, tápértéke, az élelmezési normákról
4. A nem megfelelő tápértékű élelmiszerfogyasztás élettani hatása szervezetünk működésére
5. A Magyar Honvédség Honvédkórház Egészségvédelmi és Rekreációs Osztályának honvédségi étkeztetéssel kapcsolatos, 2011-ben készült felmérési eredményeinek ismertetése

6. A centralizált élelmiszer beszerzés és ellátás által nyújtott előnyök a honvédségi élelmezési biztosításban

II. rész: Tanácsok, javaslatok az egészséges életmód kialakításához

1. A rendszeres testmozgás élettani hatása szervezetünkre
2. A stressz okozta elégtelen táplálkozás lehetséges következményei
3. Hogyan tegyük egymás számára élhetővé, emberivé, hangulatossá a munkahelyi légkört
4. Természetgyógyászati érdekességek a gyakorlati tapasztalatok tükrében

ELŐSZÓ

Tisztelt Olvasó!

A mai rohanó világunkban elmondhatjuk, szinte semmire sincs elég időnk. Közülünk nagyon sokan folyamatosan időzavarban szenvednek.

A felgyorsult időnek, eseményeknek a „most-azonnal”-nak köszönhetően egybefolynak a napszakok, az évszakok, az évekről már nem is beszélve. Örülhet az ember, ha maradéktalanul el tudja végezni aznapi feladatait, nem is gondolva a „második műszakra”, ami az esetek többségében kolleganőinket hozza nehéz helyzetbe. Számos területen helyt kell állni, ezért garantáltan sérül valamelyik terület. A következmények soha nem jók.

Ebben a rohanásban azok a tevékenységek sérülnek a legjobban, amelyeknek a legkevésbé lenne szabad, vagyis a napi étkezés, ami az egészségünk megőrzéséhez, hatékony munkavégzésünkhöz szükséges életenergia felvételt biztosítja, valamint a rendszeres testmozgás, amely segítségével a szervezet folyamatosan megújul, ami késlelteti az öregedést, és energetizálja a testet a napi feladatok, nehézségek leküzdése érdekében.

Számtalanszor hallom ezeket a futtában elhangzott mondatokat, mint például „most nem érek rá ebédelni, mert fontos határidős jelentésem van”, „ha lesz időm, majd bekapok valahol, valamit.” Ráadásul ez még a jobbik eset, ugyanis a felmérések alapján megállapítható, hogy az érintett állomány 50%-a egyáltalán nem fogyaszt meleg ebédet. Aki a hasán spórol bármilyen oknál fogva is, az a megspórolt pénzt csak idő kérdése, hogy mikor költi orvosi beavatkozásokra, illetve gyógyszerekre.

Nem tudom kihagyni, hogy ne idézzem a Dalai Lámától elhangzottakat, **korunk emberével kapcsolatosan.**

„Feláldozza az egészségét, hogy pénzt keressen. Azután föláldozza pénzét, hogy visszaszerezze egészségét. Mivel olyan izgatott a jövőjével kapcsolatban, hogy elfelejti élni a jelen, az eredmény az, hogy nem él sem a jelenben, sem a jövőben; úgy él, mintha soha nem halna meg, és aztán úgy hal meg, hogy soha nem is élt igazán...”

Azt hiszem, ezen az idézeten nagyon el kellene gondolkoznunk.

Ez a kis útmutató szeretné felhívni a figyelmét arra az olvasónak, hogy minden megváltozott körülöttünk, és nem igazán pozitív irányba. Másrészt pedig a gyakorlati életből vett tapasztalatok alapján segíteni próbál az egészségünk megőrzésében. Ma már semmit sem szabad az évtizedeken keresztül megszokottak alapján tenni, mert minden más, és erre a másra fel kell készülni, legfőképpen arra, ami az élelmezésünket illeti. A szakismeret, az évtizedek gyakorlata olyan hatalom, tudás, amivel szeretnénk úgy élni, hogy az minden olvasónak adjon valami értékeset, elgondolkodtatót, használhatót egy élhetőbb egészségesebb életvitel kialakításához.

Kívánunk minden jót, erőt, egészséget!

Élelmezés, étkezés

1. Történelmi érdekességek a katonai élelmezésről a Rómaiaktól napjainkig

Az Útmutató első részében magáról az élelmezésről, étkeztetésről írtam. Jelentős részét képezi a történelmi múlt katonai élelmezési tevékenységének bemutatása, amellyel azt volt a célom, hogy éles kontrasztot állítsak a jelen kor katonai élelmezési tevékenységével. Régen a katonai vezetésnek elsődleges célja volt a katonák magas színvonalú étkeztetése, mivel tudták, hogy **hiába a jó fegyverek, ha a katonák éheznek, nem lesz ki hatékonyan használja őket.** Sajnos napjainkban fordult a helyzet, hiszen mindenki (katonai vezetőink is) természetesnek veszi, hogy eszünk, ezért nyugodtan lehet forint milliárdokat fegyverekre költeni, és elhanyagolni az egészséges táplálkozáshoz szükséges feltételek biztosítását. Valóban mindannyian étkezünk. Csak nem mindegy, hogy mit, mennyit, és hogyan készítik el azt az ételt...

A Rómaiak

Amióta a világon hadseregek vannak, mind a mai napig, egy hadsereg logisztikájának mindig alapvető és kritikus eleme az ételmezés. Az ételmezés megfelelő működtetése a hadsereg fenntartásának triviális szükséglete.

A rómaiaknál létezett a „Katona étel” fogalom, amit csak a hadsereg ételmezésével kapcsolatban használtak. Ezeknek az ételmiszereknek a beszerzését a katonai törvények szigorúan szabályozták. (A Rómaiak már akkor tudtak valamit, amit mi most lassan elfelejtünk.)

Alapvető ételmiszer volt a hús, gabona, kenyér, kétszersült, bab, lencse, olívaolaj, bor, ecet. Az állatok tejét is hasznosították például sajt készítés formájában, de a zöldség és gyümölcsfogyasztás is ismeretes volt.

A légiók legalapvetőbb szükséglete azonban a víz volt, hiszen annak hiányában napok alatt megsemmisülhetett a hadsereg. A katonai táborok helyét alapvetően úgy tervezték meg, hogy mindig legyen saját forrása is a víz biztosításához.

A későbbiek során is a vízforrások megléte határozta meg a hadvezérek legfontosabb döntéseit.

Ahhoz, hogy egy ember életben maradhasson, minimum napi két liter vízre volt szüksége. Fokozott igénybe vétel esetén ez elérhette a 6-8 litert. (Az Irakban, Afganisztánban szolgálatot teljesített katonáink bővebben tudnának erről beszélni.)

A víz mellett meg kell említeni a bor és az ecet szerepét, amik egyben energiaforrások is voltak, hiszen 1 liter bor, az alkoholtartalma miatt 600-700 kcal-t biztosított. Meg voltak győződve a bor egészségben tartó hatásáról, amit ma sokan 2012-ben sem tudnak. Az ecetről tudni kell, hogy kiváló szomjúságoltó hatása van. A rómaiak is ismerték a „fröccsöt” is, ami akkor a vízzel kevert bor volt.

A légiókban naponta kétszer volt étkezés, reggel-este. Biztonsági okokból kiindulva csak a táborokon belül kerülhetett rá sor. Az ütközet előtt is el volt rendelve az étkezés, függetlenül a napszaktól, a tábori konyhák által biztosított ellátással. Az ételért a katonáknak nem kellett fizetnie, az alapanyagokat az állam finanszírozta, az elkészítést azonban maguk végezték.

A tűzifa biztosításának kérdése értelemszerűen szorosan kapcsolódott az ételmezéshez is, hiszen nem csupán a kenyér, de a többi étel elkészítéséhez is szükség volt a tűzre. A szükséges tűzifa biztosítása napi feladat volt, ennek hiányában a nyersételek fogyasztása megbetegítette a katonát. Julius Caesar egyenesen azt mondta, hogy a tűzifa hiánya legalább akkora gondot jelent, mint a víz vagy a gabona hiánya.

Gondoljunk csak bele, amikor egy hosszabb elektromos áram kimaradás következik be, és a kerámialapos tűzhelyünket csak szomorúan vagy dühösen nézhetjük, mivel gyakorlatilag nem áll rendelkezésre az ebéd főzéshez semmi más egyéb melegítési lehetőség. A mai világban már van módunk alternatív megoldásokat alkalmazni, felkészülni egy esetleges problémás helyzet megoldására, mégsem tesszük. Adott

esetben egy gázipalackról működő turistamelegítő is csodákat tehet, denaturált szeszt tartalmazó „piro” tablettával is lehet teát vagy akár kávé is főzni. Abból még nem volt baj, ha otthonunkban rendelkezünk ilyen és ehhez hasonló megoldási lehetőségekkel.

A honfoglalás előtti és honfoglalás kori magyarság katonai ellátása ie. 3. évezred- isz. 899-ig

Ebben az időszakban még külön katonai ellátásról nem beszélhetünk, az adott tartózkodási helyen való halászat-vadászat biztosította az ételmezési ellátás alapanyagait. Érdekességképpen elmondható, hogy már akkor ismerték a vadhús és hal tartósítási módszereit. A különféle húsokat füstöléssel, szárítással tartósították, így már tartalék ételmiszert is tudtak biztosítani inséges időszakban is a katonák számára. Az ételt megfőzték.

A vadász-halász korból való átmenet az úgynevezett pásztor (állattenyésztő) korba az ősmagyarság már említett vadász-halász tevékenységet földműveléssel, különösképpen állattenyésztéssel egészítette ki. Az állattenyésztés sokkal hatékonyabban tudta biztosítani a korábbi bizonytalan ételmezési ellátást.

Az állatcsordákat vándorlásaik során maguk előtt újabb és újabb legelőkre hajtva „mozgó ételmiszerkészleteket” hoztak létre, amiből gyakorlatilag bármikor problémamentesen tudták biztosítani a húsellátást.

Az állattenyésztésben a ló játszotta a legfontosabb szerepet. A fő táplálék a hús mellett kiemelkedő fontos szerepet töltött be a vitaminban, tápértékben gazdag kancatej és juhtej, amiből sajtot készítettek, illetve a tejet italként fogyasztották.

A földművelés során gabonaféléket, elsősorban kölest termeltek. A kölesből kását készítettek, aminek tápértéke igencsak meglepné a mai fogyasztót. A sót, sós vizekből elpárologtatással tudták biztosítani. Összességében már rendelkeztek mindazokkal az alapvető ételmiszerekkel, amelyek felhasználásával életben maradásuk, egészségük biztosítva volt.

A honfoglalás idején már ételmezési raktárakat hoztak létre a több tízezer főt számláló sereg fennakadásmentes ellátásának érdekében. a harcosok 3-4 napi ételmiszert vittek magukkal, amit mai szóhasználattal élve „egyéni zárolt” készletként csak akkor fogyaszthattak el, ha végképp nem volt más lehetőség az ellátásuk biztosítására.

A régészek-kutatók ismeretanyagot találtak arról, hogy a termesztett gabonafélékből lisztet őröltek, kenyeret sütöttek vagy kását főztek.

Minden korábban tanult történelmi ismerettel szemben a húst nem nyersen, hanem megfőzve ették. A nyershús szeletek a lovaik testén keletkezett nyílt sebekre ráhelyezve, a sebek gyógyítására szolgáltak.

A gyógyításnál maradván ismerték az ezüst vírusölő, antibakteriális hatását, mivel a harcok során betört, meglékelt fejű katonák ilyen jellegű sebeit vékonyra nyújtott ezüstlemezzel fedték be, ami biztosította életben maradásukat.

Visszatérve az ételmezéshez, az ételeket igen változatos módon készítették, nyáron, roston, sütőkemencében. Ezeket az ősi ételeket mind a mai napig készítjük. Ilyenek például a pörkölt, tokány, rostonsült. A növényi eredetű élelmiszereket csak a honfoglalás utáni időkben ismerték meg a törököktől és az itt élő szláv népektől.

Ami a folyadékot illeti, szerették a vizet (ami akkor még tökéletesen tiszta volt), nagy előszeretettel itták a tejet és a kancatejből erjesztéssel készített szeszesítalt, a kumiszt. A kumisznak külön érdekessége, hogy hónapokig elállt a tömlőkben anélkül, hogy megromlott volna. Szőlőt ugyan nem műveltek, de annak végtermékét a bort és annak minden élvezeti előnyeit ismerték. A kalandozások során igen sok borospince esett áldozatul a bortermelő barátok, szerzetesek igen nagy szomorúságára.

Kalandozások – Államalapítás – korai feudalizmus (900-1241)

A kalandozó magyar csapatok a korábbi időszaktól eltérően már nemcsak az adott helyszínen biztosították ellátásukat. A hadjáratok irányában az országhatár közelében anyagraktárakat rendeztek be tartalékkészletekkel. A felhalmozott készletek nagysága meghatározta a „hadműveletek” mélységét.

Engedtessek meg nekem egy kis nosztalgia, amikor még a Magyar Honvédség határközeli ellátó bázisai biztosították az ételmezést, Győrben-Dombóváron-Kiskunfélegyházán- Debrecenben, és aminek a parancsnoka voltam vagy tíz évig Budapesten. Ekkor még volt Magyar Honvédség, ételmezési szolgálat. Mára már csak egy raktár maradt Budapesten, a sorsa annak is kérdőjeles.

2002-től bizonyos érdekcsoportok minden létezőt elkövettek, hogy felszámolják az utolsó ételmezési raktárt. Kitartásunknak és néhány, az ügyünk mellett álló államtitkárnak, parlamenti képviselőnek köszönhetően ez nem sikerült nekik. A legszomorúbb, hogy azok a felső szakmai vezetők törekedtek a felszámolásra, az egész ételmezés felszámolására, akik ennek a szolgálati ágnak minisztériumi szintű vezetői voltak. Szerencsére nem jött be az a tervük, hogy a privatizált ételmezési ellátást megnyerő külső, francia érdekeltségű cégnél, mint a szakmát évtizedek óta ismerő vezetők újból tevékenykedjenek.

A hadműveleti területeken történő vonulások- harcok során miután a katonák meglevő készleteiket felhasználták, az élelmiszer biztosításának módja a helyszíni beszerzés volt. Ennek a lakosság nem nagyon örült, mert jó esetben a motiváció egy nagy verés volt, de a krónikák számtalan tragédiával végződő harácsolást is feljegyeztek.

Az élelmezési cikkek vonatkozásában az előző korhoz képest lényeges változás nem mutatkozik, húst ettek hússal, napi közel 1 kg-nak megfelelő mennyiséget.

Egy újabb érdekesség, hazánkban a napi húsfogyasztás

1939-ben 13 dkg

1979-ben 20 dkg

2012-ben 17 dkg volt.

A kínaiak fogyasztását megnézve náluk 2012-ben egy főre napi 5,5dkg jut. Nem csoda, ha megesznek mindent, ami mozog, de mint tudjuk, ők nagyon sokan vannak, és jár ami jár, de nem jut!

Ami az ételek választékosságát illeti, már megjelentek a különböző főzelékefélék, bab, lencse, káposzta, répa, melyek a mai napig megtalálhatóak ételünk választékában. Érdekesség gyanánt, nagy szerepet töltött be a méz fogyasztása, melyet méhészetek kialakításával nyertek. Nem baj, ha tudjuk, hogy a természetes virágmézek a létező legjobb antibiotikumok bármilyen gyulladáscsökkentő betegség esetén.

Magyarországon már a korai középkorban, főleg a felsőbb társadalmi rétegekben nagymértékben fogyasztották a bort, mellette nem feledkeztek el a sörről sem, ugyanis már ismerték a sörfőzés technológiáját, a klasszikusnak mondható maláta és komló felhasználásával. Talán még az is lehetséges, ha összevetnénk a tárgyalt és a jelen időszak sör- és borfogyasztását kis hazánkban, nem sok eltérés lenne.

Feudalizmus- virágzókor (1241-1526)

Magyarországot már akkor is minden létező irányból érték támadások. Ebben az időszakban a katonai védelem támaszpontjait az országot behálózó várak jelentették. Mivel az ellenséges támadásokat ezek a várak felfogták, így a háborúk magyar földön dúltak, biztosítva ezzel a nyugat-európai kultúrák védelmét.

Sajnos a nyugat nagyon hamar elfelejtette, mit is köszönhet Magyarországnak. Nagyon jó példa erre a Trianoni ítélet, ami elvette hazánk lakosságának 50%-át, területének 2/3-át, holott az első világháborúnak csak résztvevői, nem a kirobbantói voltunk. A nyugat az erre alkalmas hazai politikusokkal tönkretette hazánk iparát, mezőgazdaságát, bankrendszerét. Felvásárolta energiaiparát, gyakorlatilag egy felvevő piacot csináltak belőlünk.

A végvárak erődítményeibe 30-40 esetenként 100 falu is hordta össze elsősorban azokat az élelmiszereket, amik ebből adódóan ellátó bázisokat is jelentettek. Ezek a várak azonban arra is jók voltak, hogy ellenséges támadás esetén befogadták, menedéket biztosítottak az őket körülvevő falvak lakosságának, akik egyből megkezdhették katonai szolgálatukat is.

Ebben az időben a hadseregek (kivéve a törököket) viszonylag kis létszámúak voltak, mert a fejletlen termelési és szállítási viszonyok nagyobb létszám ellátását nem tették lehetővé. Mátyás Királyunk fekete seregének állandó létszáma sem haladta meg az 5-6 ezer főt.

A természetbeni ellátás idegen környezetben gyakorlatilag lehetetlenné vált, ennek következtében kialakult a zsoldosság. Ez a fajta ellátás nem volt különösebben törvényileg szabályozva, ezért a katonák és a lakosság állandóan civakodtak, amibe alaphangon belefért a „tettleg bántalmazás”.

Az élelmiszer árak szabályozására és a katonák erőszakoskodásának megakadályozása céljából, 1427-ben Zsigmond király Brassóban hadiszabályzatot hozott létre. A szabályzat ármegállapításait keményen betartották.

Elődeink hamar rájöttek arra, ha ők éhesek, akkor nyilván más ok is, ezért **az élelmiszer ellátás megakadályozásával olyan fegyvert hoztak létre, ami szinte hatásosabb volt minden valódi fegyvernél.**

I. Lajos királyunk Nápolyt, Velencét ostromgyűrűbe fogva kiéheztetéssel kényszerítette megadásra. Mátyás királyunk is sikerrel alkalmazta ezt a „fegyvert”, amikor 1477-ben, majd 1485-ben megadásra kényszerítette az Ausztriában lévő Bécs helyőrséget. Az éhezés fogalma a magyar csapatok előtt sem volt ismeretlen. A Hunyadi János vezette „Hosszú hadjárat” sikertelen befejezését az élelmiszerhiány, az ennek következtében állandósodott betegségek, valamint a lovak részére szükséges takarmány hiánya okozta.

Az élelmiszer viszonyokat tekintve a kenyérszegény éltrendben kivételes népszerűségre emelkedett a húsételek fogyasztása.

Szakmai érdekességképpen meg kell említeni, hogy a katonai élelmezésben nemcsak a sült, főtt, párolt vagy pörkölt elkészítésű ételeket fogyasztották, hanem ismerték a mai „Nestlé” típusú porított, ezáltal tartósított húst is. Ebből a porított készítményből kapott minden katona, és amikor nem volt élelem, ezt a készítményt forró vízbe szórva – sűrűségétől függően – levesként, húskásaként fogyasztották. Jelentős szerepet tölthettek be a katonák életébe a tejtermékek is.

Az ellátásról összességében megállapítható, hogy a mezőgazdasági termelés képes volt biztosítani a hadsereg igényeit. Ennek ellenére a folyamatos ellátást nagyon megnehezítette a közlekedési eszközök, utak elégtelensége, továbbá a zsoldos hadsereg fegyelmezetlensége.

A feudalizmus késő kora

Magyarországon a török részleges kiűzését követte a Habsburg uralom teljessé válása. Létrejöttek az abszolút monarchiák, a bécsi udvar fegyverrel meghódított területként kezelte Magyarországot, és diszkriminációs intézkedések sorát fogantatosították hazánkkal szemben. Az a Magyarország, amely a XV. században Hunyadi Mátyás idején gazdaságáról és katonai erejéről volt híres, Európa szerte oda jutott, hogy a mindent megfigyelő Velencei követek jelentésében ez állt: „A magyar állapotok olyan rosszak, hogy rosszabbak már nem is lehetnének”. Megállapították, hogy még a török alatt sínylődő hódoltsági parasztok is jobban élnek, mint a király földjén élők. A korszak egyik kiváló hadtörténésze a „halál uralmának” nevezte Magyarországot a XVII. században. Ebben az évszázadban mind a törökök, mind a Habsburgok ellen harcolnunk kellett. Ahogy a mondás szól, „szegény embert még az ág is húzza”, nem volt elég mindez a magyarságnak, jöttek a pestisjárványok (szám szerint öt nagy, tizenkét kisebb) és az éhínség. Mindezen csapások következtében súlyos demográfiai helyzet alakult ki, szinte nem volt, aki dolgozzon.

A XVIII. század elejére az ország népessége alig haladta meg a négy millió főt, ezért megkezdődtek a betelepítések, németek 400.000 fővel, továbbá szerbek, románok, szlovákok kerültek be az országba. A betelepítés ütemére jellemző, hogy a század végére a lakosság majdnem elérte a nyolc millió főt. A magyar nép kisebbségbe került, és ez az, ami sajnos meghatározta történelmünk további alakulását.

Ami az ellátást illeti, a XVII. század közepére Magyarország területén kialakul hét kerületi **Főhadbiztosi Hivatal**, ami már előfutára a későbbi hadtáp ellátó szervezeteknek.

Tulajdonképpen az történt, hogy a folyamatos háborúkat tekintve a hadseregek számszerű növekedése megelőzte a termelési eszközök fejlődését. Nem maradt más lehetőség, mint a raktári ellátási rendszer kialakítása, hadszíntereken, felvonulási körletekben és természetesen a hátszágban is. Gyakorlatilag a hadsereg működése az ellátó raktáraktól függött, ezért a szemben álló felek el is követték mindent, hogy az ellátó bázisok megsemmisüljenek.

A jellemző élelmiszer cikkek: búza, rozs, só, sajt, vaj, méz, túró, szalonna, füstölt hús, bor. Már működtek a kenyérbiztosítást lehetővé tévő tábori sütődék is.

Az 1848-49-es szabadságharc katonai ellátása

A bécsi udvarban Magyarországnak azt a szerepet szánták, hogy a fejlődő osztrák-cseh ipar nyersanyag ellátója és egyben biztos piaca legyen. Ez a tendencia azonban a magyar ipar fejlődésének egyáltalán nem kedvezett. Mindez súlyosan kihatott a szabadságharcunk eseményeire az alábbiak szerint.

Az élelmezési ellátás minimális gondot okozott, az egyéb hadianyag ellátása, megfelelő ipar hiányában viszont komoly nehézséget jelentett.

A szabadságharc ideje alatt a honvédseregek élelmiszerellátását a helyszíni beszerzésekre alapozták. A gabonát az alkalmazási körletekben lévő malmokban őrölték meg. A vágóállatokat pedig a sereg után hajtva az adott helyszíneken dolgozták fel.

A készletek 1849 tavaszán kezdtek kimerülni. Azonban az, hogy a Habsburg ellenes függetlenségi harcainkban a győzelem elmaradt, nem katonáink harci morálján, vagy az anyagellátás fogyatékoságán múlt, hanem a kor számunkra kedvezőtlen politikai-, társadalmi-, gazdasági- és nemzetközi viszonyai akadályozták meg. **Már akkor is látszott, hogy Európának nincs szüksége egy olyan erős Magyarországra, akivel a későbbiek során csak mint egyenrangú partneri viszonyban lehet tárgyalni a békés egymás mellett élésről, korrekt gazdasági együttműködésről.**

Szakmai érdekességként bemutatjuk azt az ellátási fejadagot, amit Bem József tábornok az alábbiak szerint határozott meg. Legyen minden katonánál két napra való élelmiszer és ez álljon

4 font kenyérből (kb. 2 kg),

1 font szalonnából,

1 font füstölt marhahúsból,

2 db vöröshagymából,

2 adag borból,

2 adag pálinkából.

Később ezt három napra növelték.

Az Osztrák-Magyar Monarchia hadseregének élelmezési ellátása az I. világháború idején

A szabadságharc leverését a bécsi udvar kegyetlen katonai önkényuralma, majd nyílt abszolutizmusa követte. A magyar uralkodó osztály és a császár közötti kiegyezés 1867 tavaszán jött létre, melyben közösnek lett nyilvánítva a külügy, a hadügy és a pénzügy. a hadügy vonatkozásában a törvény külön szólt a „magyar hadseregről” is, amelyben egyértelművé teszi, hogy hadseregünk vezérlete, belső szervezése és a hadüzenet joga a császár felségjoga marad. A kiegyezés után erőteljes kapitalista fejlődés bontakozott ki, mely összefüggött a politikai helyzet stabilizálódásával és a monarchián belül kialakuló munkamegosztással. Magyarország az ipari fejlődés útjára lépett és hamarosan több területen világszínvonalú eredményeket produkált.

Az európai országokat tekintve alig volt, akinek ne lett volna valamilyen terület igénylése a másikkal szemben, vagy akár a kontinensen túli gyarmatigények fogalmazódtak meg, és mindezek szellemében kialakultak az egymással később szembehelyezkedő szövetségek.

Elsőként 1882-re létrejön a hármas szövetség Ausztria-Magyarország, Németország és Olaszország, majd később Románia együttműködésével. A háború kezdetén Olaszország és Románia „átállt” az antant hatalmak oldalára. 1907-ben kialakult a hármas szövetség ellenpólusa, Franciaország,

Anglia, Oroszország, Olaszország, Románia szövetsége, ami az antant hatalmakat testesítette meg. Remekül összeállt minden az I. világháború kitörésére, ami 1914-ben be is következett.

Az élelmezési ellátás tekintetében, ettől az időszaktól valósul meg a központi tároló raktárakból történő ellátás, kiutalás formájában a csapatok és intézetek részére. Az egész úgynevezett hátország egy ellátó bázis szervezetté alakult. A hadművelési területekre utánszállítással érkeztek az anyagok, úgynevezett típusvonatokkal, az élelmiszer előre meghatározott összeállításban és mennyiségben. A hadi élelemadagot három kiszabotban állapították meg; „teljes”, „szabványos” és „tartalék” formájában az alábbi táblázat szerint egy napra:

Élelmiszerek megnevezése	Teljes adag	Szabványos adag (SZ)	Tartalék adag (T)
Marhahús	400 gramm	400gramm	-
Húskonzerv	-	-	200 gramm

Zsír	20 gramm	20 gramm	-
Kenyér	700 gramm	700 gramm	-
Kétszersült	-	-	200 gramm
Szárazfőzelék	140 gramm	100 gramm	-
Kávékonzerv	92 gramm	92 gramm	92 gramm
Ital (bor)	½ liter	-	-
Dohány	36 gramm	18 gramm	18

Elkészítési szükségletek			
Só	30 gramm	30 gramm	30 gramm
Paprika (bors)	0,5 gramm	0,5 gramm	-
Levesöldség (szárított)	1 gramm	1 gramm	-
Hagyma (fokhagyma)	5 gramm	-	-
Ecet	2 cl	-	-

Az alapjavadalmazáson felül a tábori mozgó konyhákban is vittek magukkal minden katona részére egy teljes adagra kiegészített „sz” adagot.

Egy hadtest élelmiszerkészlete 16 napra volt elegendő. Ekkor már a tábori sütődék is biztosították az ellátást a hozzájuk utalt csapatok részére, egy napi sütőadag formájában. A húsellátást a hadtest vágómarhatelep 4 napi élő vágómarha hadtest utáni hajtásával oldották meg.

A hadtápellátás annyira mérvadóvá vált, hogy a felhalmozott készletek megszabhatták akár a hadműveletek nagyságát, ha ezt figyelmen kívül hagyták, ott gyorsan bekövetkezett az összeomlás. **Éhes gyomorral – mióta csak háborúk vannak – harcolni nem lehet.**

Jó példa erre az olasz hadszíntéren, 1918. július-augusztus hónapban katonáink az élelmezési hiány miatt sem húst, sem kenyeret nem kaptak. Az éhezés és nélkülözés következtében a katonáink súlya átlagban alig haladta meg az 50 kg-ot. Az osztrák-magyar hadsereg Piave-i támadása 1918. 06.15-23. összeomlásának egyik fő oka a hiányos táplálkozás következtében beálló fizikai legyengülés volt.

Áttekintve az I. világháború időciklusán, megállapíthatjuk, hogy a háború vége felé szervezetileg létrejöttek a pénz-, élelmiszer-, ruházati ellátás szakosított szervei, a hadbiztosok. Elkészültek az első szakutasítások, kialakult a központi ellátás rendszere, vagyis a katonai szervezetek mindennemű szükségletének kielégítéséről a kincstár gondoskodott.

Az ellátó szolgálatokat dandár, hadosztály, hadtest, hadsereg szinten már a rendszeresített ellátó intézetek végezték szervezetszerű állománnyal, felszereléssel és meghatározott készletekkel. Kialakultak az ellátási normák. Ez az ellátó rendszer keserves tapasztalatok alapján alakult ki és mondhatjuk, nem sok változtatással jól működött majdnem a XX. század végéig.

Ennek a jól működő rendszernek most, 2012-ben folyik a teljes körű szétverése, megkérdőjelezzük a normatív ellátás szükségességeit, a központi készletek alapvető fontosságát. Amikor egy hadsereget, egymást négy évenként váltó politikusok, ráadásul politikus nők és nem képzett katonák irányítanak, akkor következik be egy olyan állapot, ahol már nincs semmilyen tüzérésünk, egyéb nehéz fegyverzetünk, láncaltapas technikánk, létszámunk és semmilyen készletünk, az inkurrens és selejt készleteket kivéve. Jó lenne már egy szemléletváltás, ami okulva elődeink példájából, megőrizve a tapasztalatok során nyert tradicionális értékeket, méltó helyre tenné a Magyar Honvédség társadalmi megbecsülését.

A II. világháború

Az első világháború győztes államai (antant) a nemzeti kérdésekben hozott erőszakolt területi döntésekkel, a háborús jóvátételi terhekkel, új államok kialakításával, a legyőzöttek porig alázásával feltámasztották a reváns szellemet, a revizionizmust, a szélsőséges nacionalista eszmét. Ezek későbbi széleskörű kibontakozása eredményezte a II. világháború kitörését, amely újból romba döntötte Európát és tízmilliók halálát okozta. Jogosan merül fel a kérdés, valójában ki is a felelős a II. világháború kirobbanásáért?

A trianoni békeszerződés katonai rendelkezései tiltották a hadianyag raktárak, javítóműhelyek szervezését, működését.

Ezért a volt körletparancsnokságok ilyen katonai intézeteit meg kellett szüntetni, készleteiket átvették a HM irányítása alatt lévő „tiltott anyagok rejtésére” szervezett operatív csoportok. A politikai és gazdasági konszolidáció előrehaladtával javult a katonák ellátása. Kialakultak a tiszti-altiszti étkezdék. A tiszti étkezdék esetében érdemes megemlíteni az ezüstműből készült evőeszközöket. Az ezüstről tudniillik, hogy a legerősebb vírus és baktériumölő anyag. Ma már ezt senki nem tudja, néha előfordul a colloid ezüsthasználata természetgyógyászatban, de semmi több.

A katonák számára tíz napra előre elkészített étlap alapján főztek. Minden nap volt húskészítmény, heti kétszer húsleves, rozslisztből (tudtak valamit) készített katonakenyér. Ez az ellátás akkor, a civil lakossághoz viszonyítva kiemelkedően jó volt. a katonákat a természetbeni napi háromszori étkezés mellett, megillette a zsebpénzként járó zsold. A pengő bevezetése után a közkatona 10 napra 10 pengő 90 fillért kapott. Ez az összeg 1 pengő 10 fillérral volt kevesebb, mint amit egy napszámos napi 12 órás munkáért, hat munkában töltött napra kapott 12 pengő. Lehet egy kicsit számolni. Abban az időben igen vonzóvá vált a katonai szolgálat. 1939. szeptember 1-én kitör a II. világháború. A gyors, rendkívül eredményes hadműveletekben a német hadsereg sikert sikerre halmozott. A magyar hadvezetés úgy gondolta, most jött el az idő ahhoz, hogy a győztesek mellé csatlakozzunk. Ettől függetlenül is beadták a számlát német barátaink a visszakapott (korábbiak során Trianon-nal elvett) magyar területekért és ezért pillanatokon belül a keleti fronton találtuk magunkat.

A szovjet hadműveleti területen – a németekkel történt megállapodás szerint, többek között az élelmiszer ellátás is a német ellátó szervezetek feladatát képezte. A német szövetséges az ellátásért cserébe az alábbi élelmiszer mennyiségeket kérte és kapta meg az 1941-42-es gazdasági évben:

Sertés:	100.000 db
Juh:	50.000 db
Szarvasmarha:	66.000 db
Zab:	900.000 tonna
Liszt:	600.000 tonna
Baromfi:	9.000 tonna
Tojás:	9500 tonna
Húskonzerv:	1.000.000 db (85 dkg-os)
Bor:	63.000 hektoliter

A német ellátás (az előkerült dokumentumforrások alapján) távolról sem biztosította kielégítően a megállapodásban foglaltakat. Amit biztosítottak, azt a magyar katona gyomra nem igen vette be. Az ellátmány részét képezte a paradicsomos halkonzerv, a gyümölcs „ízű” lekvár, (innen ered a Hitler szalonna elnevezés) a mûmáz és a tojáspor. Ezeket az élelmiszereket muszáj volt kiegészíteni szalonnával, paprikával.

1942. november 05-én beköszöntött az orosz tél a maga -30°C-os hőmérsékletével, amihez katonáink nem voltak hozzászokva. Gondoljunk csak bele kicsit, van-e rosszabb attól, mint reménytelenül, éhesen, betegen fázni a magyar hontól több ezer kilométerre? Nem hiszem. A rendkívüli hideg szükségessé tette a megemelt kalória szükségletet. Ezzel az igénnyel szemben, napi ellátásról sem beszélhetünk, nem hogy kiemeltről, mivel meleg teát sem tudtak biztosítani. A kenyéradag a felére csökkent, ebben az állapotban kellett több száz kilométeres menetet végrehajtani, a ruházatról már nem is beszélve. A rendszeres ellátás még nyomokban sem létezett, ezért a még megmaradt létszám fele menetképtelenné vált. El lehet képzelni, mi várt azokra a katonákra, akik ebbe az állapotba kerültek. **Megállapítható, hogy a 2. magyar hadsereg megsemmisülését nagymértékben az elégtelen hadtápbiztosítás okozta.**

A II. világháborútól napjainkig

A háború lerombolta és kimerítette az ország gazdaságát a termelő alapokat, készleteket, vagyis az új hadsereg felállításának, fenntartásának gazdasági bázisát. A megmaradt erőforrásokat elsősorban a gazdaság helyreállítása és a stabilizáció érdekében kellett felhasználni. Akkor is és úgy látszik, most is háború folyt-folyik a magyar nemzet ellen.

A különbség csak annyi, hogy akkor a tankok taposták le az országot, ma pedig a bankok kamatrabzolgasága bénítja meg az ország gazdaságát és szolgáltat ki minket a külföldi tőkének. Igaz a mondás, a történelem így vagy úgy, de ismétli magát.

A Magyar Honvédség élelmezési ellátása napjainkban az évszázados tapasztalatokon alapuló, jól bevált anyagi szolgáltatának rendszerében valósult meg. Sajnos, ahol ellátásról beszélünk, csak idő kérdése, mikor üti fel újra és újra a fejét a korrupció. A hadseregben lévő ellátási problémák sosem maradnak meg a laktanyák falai között, az okok régen és ma is egyaránt foglalkoztatják a közvéleményt.

1946-ban az akkori média a „Szabad nép” az MH anyagi csoportfőnökségét tette felelőssé a súlyos mulasztásokért. A cikksorozat folyamán az érintett személyeknek távozniuk kellett beosztásukból.

2010-ben a „Magyar Nemzet” napilap cikksorozata tárta fel a súlyos anyagi visszaéléseket elkövető főtisztok, tábormokok viselt dolgait, melynek eredményeképpen a Kaposvári Törvényszéken a mai napig folynak a büntető eljárások. Ami a legnagyobb probléma az az, hogy a társadalom ítélete, megvetése azokat a katonákat is sújtja, akik becsülettel végezték mindig munkájukat. A társadalom általánosít, „a tisztok, azok...” és a többit hozzá lehet gondolni.

Az étellemezési ellátás az ötvenes években a hiánygazdálkodás körülményei között a pénzgazdálkodásra építetten a csapatoknál nehézségekbe ütközött. A körülmények miatt célszerűbb volt az ellátást központilag biztosított készletekre alapozni. Ez az ellátási forma egészen 2004. november 04-ig tökéletesen működött, ugyanis ekkor szerelt le az utolsó sorállományú katona. **A 2002-ben hivatalba lépett kormány úgy ítélte meg, hogy „az ország gazdasági és teherbíró képessége lehetőséget biztosít az önkéntes haderőre történő átállásra”.** Azonban 2012-re kiderült, hogy az ország teherbíró képessége az MH korábbi költségvetésének csak 20%-át tudja biztosítani.

Nyugodtan bevallhatjuk, hogy a sorállomány megszűnése alapjaiban rendítette meg az étellemezési szolgálatot. Sok alakulat megszűnt, velük együtt azok az igazi „öreg motorosok” is, akik évtizedeket töltöttek a szakmában és annak ismerték minden csínját-bínját. A sorállománnyal együtt megszűntek azok a nem csökkenthető étellemszer készletek, amelyek az MH ellátását minden körülmény között azonnal képes volt több hónapra is biztosítani. A nagy tömegű étellemszer beszerzése során az akkor még meglévő termelő vállalatok versenyeztek a honvédségi beszállításokért.

Ma már ez a múlté, az étellemezési szolgálat a korábbiakhoz képest csak vegetál. Egyetlen dolog tudna segíteni ezen, és pedig az, ha minden állománykategóriának térítésmentesen járna az ebéd. Ebben az esetben mindenki legalább egyszer naponta meleget étkezne, nem is beszélve ennek az egészségügyi vonzatairól. A különböző utalványok távolról sem azt biztosítják, amit kellene. Sokan sajnos a hasukon próbálnak spórolni, ami már rövidtávon is betegséget okozhat, nem is beszélve az éhes ember pszichés állapotáról. Szakácsaink, a világ különböző főzőversenyein vesznek részt, dobogós helyeket érve el, ez a megbecsülés itthon nem igazán működik.

Jellemző eset volt, amikor a HM egyik államtitkára kijelentette, hogy személyes sértésnek veszi, hogy a HM-ben bevezetésre került a harmadik menü a választékbővítés érdekében. Az államtitkár úr az étellemezés kiszervezésében volt érintett, a mi érdekünk pedig az olcsóbb étkeztetés, minőségileg ellenőrzött alapanyagokból főzés, továbbá a választékbővítés volt. A két álláspont eléggé eltért egymástól. Szerencsénkre ezt az államtitkárt leváltották, mi pedig maradtunk és végezzük tovább a munkánkat, reméljük, mindenki megelégedésére. Bízunk abban, hogy a különböző, életünket most is megnehezítő anomáliák megszűnnek. Ami viszont egyértelművé vált, az étellemezési ellátás garanciáját az MH-n belül a központilag szervezett, megfelelően ellenőrzött tevékenység tudja csak biztosítani. Most, 2012-ben ennek éppen az ellenkezője történik, reménykedünk, hogy ismét felülemelkedik a szakmai tudás, a józanésszel karöltve, és megmaradnak tradicionális értékeink, biztosítva a minőségi étellemezési ellátást.

Magyarország „élelmiszer termelésének, feldolgozó iparának” alakulása a rendszerváltástól napjainkig

A teljes tisztánlátás érdekében beszélnünk kell a rendszerváltás előtti időszakról, ugyanis a kontrasztok igazából így fognak kirajzolódni.

Hazánk –adottságait tekintve – agrár ország. A mezőgazdasági termelésre alkalmas terület aránya megközelíti az 50%-ot. Európában hasonló aránnyal csak Dániában találkozhatunk. Az éghajlat majdnem minden növénykultúrának kedvez. Talajaink kétharmad része jó, illetve közepes adottságú. Az ország be van hálózva folyókkal, ez biztosítja az optimális vízkészletet, nem beszélve a termálvizekről. Ezek azok az okok, amelyekre a külföldiek minden erejükkel pályáznak, főleg Francia Unió testvérünk. A Trianon sem véletlenül jött létre, valahol már az is a magyar élettér elrablását tűzte ki célul. A fájó múlt helyett térjünk vissza a jelenbe. A rendszerváltás előtt – a nyolcvanas évek végére – a nagy területeken gazdálkodó, magas szaktudással irányított termelőüzemek (TSZ-ek, állami gazdaságok) részvételével létrejöttek a termelési rendszerek, amelyek átfogták az adott termék termelőfolyamatának egészét. Ezek a rendszerek – a nagyüzem szintjén – magas, és egyre növekvő tevékenységet produkáltak.

A szervezett mezőgazdasághoz megfelelően koncentrált, és jó technológiát alkalmazó élelmiszeripari feldolgozó üzemek is rendelkezésre álltak, hogy csak a nagyobbakat említsem, Budapesten a Glóbus, aztán Dunakeszi, Nagykőrös, Debrecen, Nyíregyháza, Kaposvár. Mára ezek vagy megszűntek, vagy külföldi kézbe kerültek és nem hazai alapanyagot dolgoznak fel.

Az említett feldolgozó üzemek termékeikkel a hazai szükségletet gyakorlatilag el tudták látni, sőt nagyon jelentős volt az export során értékesített többlet élelmiszeripari termék. Behozatalunk azokra a termékekre korlátozódott, amelyeket nem mi állítottunk elő. A rendszerváltozásig terjedő időszak volt az, ami a magyar mezőgazdaság fénykorát jelentette. Emlékezzünk csak vissza az őszi BNV-re, amelyen egy ország vett részt. Ma olyan a részvétel nyitáskor, mint korábban záráskor. Amikor a politika próbálja irányítani a gazdaságot, és ezt úgy teszi, hogy direkt beavatkozással, a szakemberek mellőzésével, annak ez az eredménye, amelyet most megtapasztalhatunk. Ami a véleményem megalapozza, ebben az időszakban fiatal agrárszakemberként, egy állami gazdaság gyümölcsstermelésének külföldre történő exportálásait, illetve belföldi értékesítését irányítottam. Az ÁGKER-ek diszponálták a belföldi értékesítést, nem volt eladatlan áru, a kereskedelem árrése sem haladhatta meg a (+/-) 20%-ot. Nos, így lehetett termelni. A hozam a terméket előállító szervezeté maradt, nem úgy, mint most. Ma a kereskedelem és a multik a meghatározók.

A rendszerváltással a korábbi, az egész ország számára optimális helyzet alapvetően megváltozott. A termelő szövetkezetek fölszámolásával nagyon kedvezőtlen birtok struktúra alakult ki. Tömegével jöttek létre a 10 hektár alatti területtel rendelkező mini gazdaságok, amelyek megfelelő termelőeszközökkel gyakorlatilag nem rendelkeztek. A privatizáció és ráadásul a kárpótlás hatására a mezőgazdasági ágazat jelentős vagyronvesztést szenvedett el, továbbá a feldolgozóipar túlnyomó többsége külföldi kézbe került. Mindezek eredményeképpen a mezőgazdasági termelők kiszolgáltatottá váltak. A mezőgazdaság fajlagos hozamai jelentősen lecsökkentek és a termékek önköltsége is számottevően nőtt. A termelés a rendszerváltást követően drámaian csökkent, nem beszélve arról, hogy a mini üzemek nem tudtak kereskedelmi mennyiségű és minőségű termékeket előállítani, ezért sorra tönkrementek. Gondoljunk egy kicsit bele abba, hogy a folyamatosan növekvő üzemanyag árak, az aranyáron árusított növényvédőszer, (például egy rovarölő szer 3 grammja 800 Ft-ba kerül) a kiszámíthatatlan piac, a nem megfelelő hitelkonstrukciók milyen eredményre vezetnek? A hozzá nem értés, és az attól is butább politikusaink szélesre tarták Magyarország kapuját a beáramló külföldi termékek előtt. A növénytermesztés napjainkra valamennyire helyrehozta magát, azonban az állattenyésztés valóban katasztrofális helyzetbe került. A magángazdálkodók az alacsony jövedelmezőség, sőt inkább a veszteségek miatt abbahagyták az állattenyésztést. A jóságos „EU” úgy ösztönöz, hogy támogatását tekintve aránytalanul nagyobb lehetőséget biztosít a hagyományos növénytermesztésnek, elsősorban a gabonatermesztésnek. Mondhatjuk, hogy a parasztot megfizetik, hogy ne termeljen, így az EU országok többletermelése beáramlik az így kialakított, konkurenciamentes magyar piacra.

Szeretnék néhány szám adatot ismertetni a vágóállat előállításról, csak a kontraszt kedvéért.

1990-ben	a vágómarha	250.113 tonna
	a vágósertés	1.289.508 tonna

Ezek a számok 2004-re az alábbiak szerint alakultak:

2004-ben	a vágómarha	98.173 tonna
	a vágósertés	682.570 tonna

A marhahús előállítása 71%-kal, a sertéshús 47%-kal esett vissza 2004-re a KSH adatai alapján. Ez a tendencia nem állt meg, hanem fokozatosan romlik. Ebből is világosan látszik, hogy megint a külföld húzza a hasznot, mert a multinacionális kereskedelmi láncok nem a hazai termelésű árut teszik elénk, hanem a külföldit, azaz a franciát, a németet, az olaszt és még sorolhatnánk. Ami az ügyet még szebbé teszi, hogy megbomlott a gabona-hús egyensúly. Az állatállomány drasztikus csökkenésével kevesebb gabona fogy

takarmányként, a felgyülemlett többletet szinte csak nagyon nyomott áron lehetett értékesíteni, ez betett a gabonatermelőknek is. Nos, így lehet egy ország mezőgazdaságát tönkretenni, és kiszolgáltatni magunkat a külföldi „EU”-s termékáradatnak. Miért van az, hogy nálunk soha nincs felelőse semminek, mit csináltak a szakminisztériumok? Egy ország élelmiszeripara ment tönkre rafinált politikai húzások vagy hozzá nem értés eredményeképpen, százezrek váltak munkanélkülivé, és nincs mindennek felelőse?

A KSH adataival is szeretném alátámasztani mondanivalómat. Az állat és állati eredetű termékeket tekintve, kivételünk mára erősen csökkenő szintet ért el, a behozatunk viszont több mint a háromszorosára nőtt, tejtermékekből passzívumunk van, nincs magyar tej, csak „Mleki”, a hazai tejet pedig kiviszik, és feldolgozva hozzák vissza. Minden normális kormány támogatja a saját iparát, mezőgazdaságát, mi ezt miért nem tesszük? 1990-ben az élelmiszeriparban 1000 főből 927 fő dolgozott, ez akkor a nemzetgazdasághoz viszonyítva 19%-ot tett ki. 2005-re ez a szám 334 főre, illetve 8,57% -ra alakult és a folyamat napjainkig tart. Az új kormány politikája végre jó irányba mutat, de nagyon hosszú idő az, amire elérhetjük az 1990-es állapotot.

A téma befejezése előtt beszéljünk még az élelmiszer-biztonságról. Korábban, még az EU előtt természetes volt az, hogy bármilyen hazai élelmiszert vettünk le az áruházak polcairól, biztosak lehettünk benne, hogy az a termék friss, zamatos, nem átcímkezett, megfelelő tápanyagokat tartalmazó áru. Ma már ezt nem mondhatjuk el, nagyon tessék megnézni, mit vesznek le a polcra. Ne kelljen mondani, hogy a magyar előállítású termékeket részesítsük előnyben, ha egy kicsit drágább, akkor is.

A minőség tekintetében az illetékes hatóságaink részéről nem egyszer megjelent a túlbuzgóság, olyan követelményeket írtak elő, amelyek sokkal szigorúbbak voltak az EU gyakorlatnál és valójában nem szolgálták a nagyobb élelmiszer-biztonságot, ugyanakkor nagyon megdrágították a hazai termelést. Ezek különösen súlyosak voltak az állattenyésztésben. Természetesen megint ki húzza a rövidebbet, hát a magyar termelő, saját hatóságainak köszönhetően. A minőség-ellenőrzés befelé szinte alig működik, kifelé annál szigorúbb. Egy OÉTI vezető bizalmas közlése szerint kb. 50.000 élelmiszer termék vár bevizsgálásra, ami már forgalomban van, de nincs rá sem pénz, sem elegendő apparát. Mit gondolnak, hol volt nagy létszámcsökkentés, ugye kitaláljuk, természetes, hogy a labormunkát végző személyi állományt kellett csökkenteni, nehogy el tudják látni feladataikat.

A cukoripar teljes megsemmisítésével nem kívánom untatni az olvasót, arról a média elég bőven tájékoztatta a közvéleményt. Azért annyit el kell mondani, hogy itt valósult meg a teljes termékpálya összefogása. Itt a Termék Tanács tagja, a Termelők Szövetsége, a cukorgyárak és a nagykereskedelem képviselői is közvetlen kapcsolatot tartottak az alapanyag termelőkkel. Mind eme pozitívumok ellenére az arra alkalmas politikai hatalom sikeresen elvégezte azt a rombolást, amiért a felelősöknek hazaárulás miatt bíróság elé

kellene állnia. Az Isten tudja, milyen átok az, ami a magyarságot sújtja, de hogy jelen van mindig és mindenben, az szerintem egészen biztos, ez a megosztottság. Esetünkben a termelők és a feldolgozók megosztottsága –szinte minden területen – az országunk számára nagyon kedvezőtlen helyzetet teremt. Ugyanez tapasztalható a pártok politikájában, sőt már a családokon belül is, amiről azt tanultuk, hogy a család a társadalmunk alapjait képező legkisebb egység. A nemzeti öntudat megteremtése nélkül EU-s gyarmattá válunk. **Minden magyar állampolgárnak kötelessége, hogy tudásával, munkájával, céltudatos, nemzetépítő magatartásával megőrizze nemzetünk egységét és harcoljon a megosztottság ellen.** Csak így tudjuk elejét venni minden külföldi és belföldi érdekcsoportok, nemzetünk ellen irányuló törekvésének.

2. Az étkezés társadalmi dimenziója

Az étkezés az életmód egyik legjelentősebb társadalmi ténye, amely jelzi a lehetőségek és képességek kettős kötöttségét, a külső és belső, a szubjektív és objektív korlátok összefüggéseit. az étkezés önmagában is az egyik legjelentősebb mutató. Egy országnak, a településeknek, az emberek ellátottságának színvonala világosan tükröződik benne, s a vele való elégedettség nagyban befolyásolja a lakosság közérzetét.

Jean Paul Sartre francia filozófus szerint minden étel egyúttal szimbólum is, amelynek üzenetértéke van. jól mutatja ezt a megállapítást az alábbi felsorolás:

- az orosz kaviár- homár- francia pezsgő egyenlő a luxus fogyasztással és kifinomult viselkedéssel;
- az édességek jó érzést és kényeztetést nyújtanak;
- a grill ételek a népies konyhát szimbolizálják;
- a sushi, tortilla kéz a kézben jár a városias viselkedéssel;
- a pörköltszerű és úgynevezett egyszerű ételek összekapcsolódnak a hagyományőrzéssel.

Tehát a táplálkozási preferenciák és stílusok az emberek bizonyos jellemzőire mutatnak rá.

Ma már, amikor a fogyasztás is demokratizálódott, néhány extrém jószágtól eltekintve, minden, mindenki számára hozzáférhető.

Az étkezés társadalmi funkciói

Az evés-ivás különböző célokat szolgál, melyek közül a táplálékkal és energiával való ellátásunk csak egy. Sokszor nem csak azért eszünk, mert éhesek vagyunk, hanem azért, mert szívességet kívánunk tenni, vagy udvariassági okokból, mert az része egy kellemes

közösségi helyzetnek, vagy egyszerűen csak része szeretnénk lenni egy közösségnek. A kommunikáció és a közösségépítés az étkezés legfontosabb közösségi funkciói közé tartoznak. Az együtt étkezés közösséget formál, az evés összehozza az embereket, kapcsolatok szövődnek, kialakulhat az a pozitív helyzet, morál, amely hosszútávon meghatározhatja egy szervezet hatékony, emberközpontú működését.

A téma befejezése előtt egy kicsit álljunk meg és beszéljünk arról is, amit az esetek többségében majdnem mindenki elfelejt. Az, hogy az étel az asztalunkra kerül, nagyon sok olyan embernek köszönhető, aki korán reggeltől késő estig végzi a munkáját, előkészít, főz, tálal nekünk, akár 40-50 C°-os hőségben is. Mondhatja valaki, ez a munkájuk, fizetést kapnak érte. Azt kell mondanom, hogy nem, ez a munka sokkal több attól, amit egy ilyen alacsonyan tartott illetménnyel meg lehet fizetni, s nem lenne baj, ha ezeknek az embereknek az áldozatos, önpusztító munkáját legalább magunkban elismernénk. Köszönet jár azoknak, akik sokszor nagyon nehéz körülmények között, de minden nap elkészítik azt az ebédet, amit 10-15 perc alatt bekapunk, és anélkül, hogy mindebbe belegondolnánk, rohanunk tovább „írni a jelentést”. Talán az átlagon felüli szociális érzékenységemnek vagy az állandóan háborgó igazságérzetemnek köszönhetően, eszembe jut Illyés Gyula „Nem menekülhetsz” című verse, ami a mi helyzetünkre kicsit átigazítva akár így is hangozhatna:

Benéztem a konyhába, ahol fazekak, üstök és sütők között

Szakácsok futkostak izzadtan, vörösen, mint az ördögök.

A forró gőz, mintha valóban a pokolból zúdult volna ki.

Micsoda munka, megszokták már... szólt mellettem

könnyedén valaki. Megszokták már...?

Tessék bemenni Hölgyek, Urak a konyhába, amikor a szabadban is 40 C° feletti a hőmérséklet. Aki hallotta már ezt a verset, fogadok, azonnal eszébe jut...

3. Az élelmiszerek összetétele, tápértéke, az élelmezési normákról

Élelmiszereknek nevezzük a mezőgazdasági vagy ásványi eredetű nyersanyagból és adalékanyagból emberi fogyasztásra előállított készítményt, ide értve az evés-ivás céljára fogyasztott élelmiszereket is. Élelmiszereink alapvetően vízből és szárazanyagból épülnek fel. A víz szerepe többszintű, a tápanyagok oldószere, szállítóközege, a szervezet hőszabályozásában is fontos szerepet játszik.

Nem lehet eleget hangsúlyozni, hogy minden felnőtt ember részére naponta minimum 2 liter vizet (és nem folyadékot) meg kell inni ahhoz, hogy szervezete kielégítően tudjon működni.

A szárazanyagok közül azokat, amelyek képesek hasznosulni szervezetünkben, tápanyagoknak nevezzük. A tápanyagokat két fő csoportra oszthatjuk:

Energiát adó tápanyagok

Védő tápanyagok

Az energiát adó tápanyagok legfőbb jellemzője, hogy a szervezetbe jutva az emésztést és a felszívódást követően olyan biokémiai átalakuláson mennek keresztül, amelynek során a szervezetünk működéséhez szükséges energiát szolgáltató vegyületek keletkeznek. Ezek a tápanyagok a fehérjék, a zsírok, a szénhidrátok.

A védő tápanyagok a szervezet számára nélkülözhetetlenek. Viszonylag kis mennyiségben szükségesek, hiányuk esetén rövidebb-hosszabb idő elteltével fellépnek a hiánytünetek. (A bajok itt kezdődnek.) Ebbe a csoportba soroljuk a vitaminokat, az ásványi sókat, ezen belül a makro és mikroelemeket is.

A tápértéket az élelmiszerek biológiai értéke és energia értéke együttesen fejezi ki.

Az energiaérték: a tápanyagok biokémiai oxidációjával felszabadult energia. A nyugalomban lévő ember energia szükségletét óránként és kilogrammonként 412 KJ, azaz 1 Kcal fedezi. Az optimális energia felhasználás mértéke 18% fehérje, 35% zsiradék, 47% szénhidrát.

A biológiai értékeket az élelmiszerekben lévő esszenciális aminosavak, zsírsavak, vitaminok és ásványi anyagok mennyisége határozza meg. Ebből a szempontból a legértékesebb tápanyagaink a tej és tejtermékek, a tojás, friss állati belsőség, halak, gyümölcsök, zöldségfélék.

Ahogy a mondás, én is azt mondom, hogy „nincs új a nap alatt”, de az árnyékban még történnek érdekes dolgok. Amit az előbbieken említettem, azok a szükséges tápanyagok, vitaminok, ásványi sók, ma már távolról sincsenek jelen a táplálkozásunkban. Sejtélettani szempontból tele tál mellett is éhen lehet halni.

A probléma gyökere az alábbiakból ered. A magyar mezőgazdaság és állattenyésztés hajdan ésszerűen tette a dolgát, ma már erről csak nosztalgiázhatunk. Minden mezőgazdasági termék alapja az a termőföld, amit még a 70-es, 80-as években olyan szinten műveltek, hogy az állattenyésztés során keletkezett, százezer tonnákban mérhető szerves trágyát visszajuttatták a földbe, azaz beszántották, bemunkálták. Osztrák szomszédjainknál, akik nem győzik zsebszerződésekkel gyarapítani termőterületeiket, 2011. október végén a falu határába kiszórt szarvasmarha trágya szagától olyan bűdös volt, hogy az ember elsírta magát. Ők tudják azt, amit kell, s tudják alkalmazni is.

Ez a szerves anyag tartalmazza mindazokat az anyagokat, illetve képezte azt a humuszt, amiből a növények ki tudták vonni a növekedésükhöz szükséges tápanyagokat. Amit a növény felszív, (már ha van mit) az marad meg az embernek. Nos, ezt az egyszerű, mégis mindent meghatározó képletet mi elrontottuk azzal, hogy a már korábban említett szinten tönkretettük az állattenyésztést, szerves trágya hiányában agyon műtrágyáztuk és ezzel kilúgoztuk a termőtalajt. Csak néhány adatot ismertetnék, hol is tartunk:

Ásványi anyag és nyomelem csökkenése		
	1970	1990
Búza	100%	50%
Árpa	100%	37%
Kukorica	100%	18,6%

Vagyis a liszt tápértéke 50%-kal csökkent, a takarmányé (kukorica, árpa) – amit az állatok megennének, ha lennének – 73%-kal csökkent átlagosan. Nos, ez jut a mi asztalunkra élelmiszereink tápértékét tekintve.

Vitamintartalom csökkenése		
	1970	1990
Borsó	100%	46,7 %
Tej	100%	95 %
Káposzta	100%	95 %
Sárgarépa	100%	60 %

Ezek a tények több mint idegesítőek. Fel sem fogjuk, mi történik velünk, csak azt, hogy többet kell enni, és mégis hamar megéhezik az ember. Ebből ered a sok elhízás, mivel a kalória az adalékanyagok formájában bevitelre kerül, de a tápérték visszapótlás elmarad.

Ahhoz, hogy az 1970-es évek tápértékszintjén étkezzék bárki, ahhoz most mennyiségileg minimum 5-ször annyit kellene ennie.

Vagy helyre tesszük mezőgazdaságunkat és élelmiszeriparunkat, vagy maradnak a táplálék kiegészítők, amelyek csak azért tudnak megélni a piacon, (mintegy igazolva az elmondottakat) mert a napi ételünkben alig van tápérték. „Ha ételünk csak olyanok mintha, olyan az ízük mintha és olyan az illatuk mintha, akkor a szervezetünk is úgy fog működni mintha. „ Egy dolgot azért bemutatnék előzetesként, mi is történik velünk, magyarokkal.

Az élelmiszerekben általánosan jelentkező Ca hiány több más tényezővel jelentősen hozzájárult a csontritkulás (osteoporosis) betegségének drámai megnövekedéséhez, az igazi népbetegség kialakulásához. Az orvosi statisztikai adatok szerint a magyar népesség érintettsége az 1960-as években mintegy 130.000 fő regisztrált betegszámában mutatkozott meg, míg 2005-re ez a szám átlépte az 1,2 millió, azaz egymillió-kettőszázezer főt. Ennek a közel tízszeres emelkedésnek egyik kiemelkedő okozójaként a környezet, a termőtalaj tönkretételéből bekövetkezett és ez által az élelmiszerekben megjelenő nagy Calcium hiány jelölhető meg.

Érdeemes elgondolkodni azon, hogy földünk óriási tömegéből mindössze 10-30 cm vastagságú a humusz réteg. Ez a vékonyka kis réteg dönti el az emberiség sorsát. Így már érthető, hogy milyen károk keletkeztek a magyar mezőgazdaság lezüllesztéséből, és hogy mennyire fontos feladat a humusz megőrzése és gondozása.

4. A nem megfelelő tápértékű élelmiszerfogyasztás élettani hatása szervezetünk működésére

Már említettük a helytelen agrokultúra következtében kialakult tápérték csökkenéseket, amiről viszont nem beszéltünk, hogy lényegesen megnövekedett a növény védőszerek, mesterséges tápoldatok, kémiai összetevők színezőanyagok mennyisége. Ami 50-100 évvel ezelőtt megfelelő tápérték volt, az ma már nem az. Hozzáértő szakemberek megállapították, hogy bár sokat eszünk, mégis keveset, de nem mennyiségileg, hanem minőségileg. Ahhoz, hogy az 1970-es évek szintjén étkezzen bárki minőségileg, minimum ötször annyit kellene, hogy egyen. Ez semmiképpen sem kivitelezhető, ezért maradnak a táplálék kiegészítők. A táplálék kiegészítők egy része képes egy egész főétkezést is helyettesíteni. Ezek úgy vannak összeválogatva, hogy mindenből az optimális mennyiséget tartalmazzák. Az optimális mennyiség természetesen személyfüggő, mert mindenkinek eltér az igénye az optimum tekintetében. A lényeg, azt szeretném érzékeltetni, hogy aki elmegy a közértbe és

élelmiszert vásárol, az meg van győződve arról, hogy megfelelő tápértékű élelmiszert vásárolja, de sokaknál még a gondolat sem merül fel,, hogy nem! Tessék felébredni, mert ma már ez nem igaz, és aki ezt nem hiszi el, majd az orvosi váróban gondolkozhat, mi is történik vele.

Szeretném néhány példán bemutatni, hogy milyen tünetekkel jár az ásványi sók, vitaminok hiánya.

Magnéziumhiány (Mg):

- fáradékonyság
- migrén
- ingerlékenység
- izomgörcsök, izomgyulladás
- májbetegségek
- magas vérnyomás
- degeneratív szívbetegségek
- szívgörcs, ritmuszavarok
- zsibbadásérzet.

Cink hiánya (Zn):

- fertőzésre való hajlam
- daganat képződésére való hajlam
- fogyás
- csökkent fogamzó képesség
- légúti fertőzések
- bőrgyulladás, kopaszodás, seb panaszok
- hajhullás
- ízlelési, szagérzékelési zavarok
- a vitaminra nem reagáló szürkületi vakság.

Szelén (Se) élettani hatása:

- lassítja az öregedést
- enyhíti a menopauzás tüneteket
- akadályozza a fejbőr korpásodását
- növeli az ellenálló képességet
- megelőzi az infarktust és hatásos az ízületi gyulladásoknál
- támogatja a máj megfelelő működését.

Tudni illik, hogy az ásványi sók a vitaminokkal együtt képesek csak szervezetünket egészségben tartó biokémiai folyamatokat létrehozni. Egymás hiánya nélkül nem szívódnak fel és ezért egyik sem fejt ki a tőle elvárt élettani hatást. Ráadásul 50 év felett tökéletes felszívódásról már nem beszélhetünk (5-10%), csak a kolloid formában bevitt makró-mikró elemek tudnak 90%-os hatékonysággal felszívódni.

A vitaminokat két csoportra oszthatjuk, zsírban vagy vízben oldódókra. A zsírban oldódók (A, D, E, K vitamin) feltétlenül orvosi konzultációt igényelnek, mivel kumulálódnak és akkor káros hatást fejthetnek ki.

A vízben oldódók C, B komplex, P ott nem alakulhat ki túladagolás, a vízben oldhatóságuk miatt. Javaslom mindenki számára a vitaminokkal kapcsolatos könyvek beszerzését, elolvasását és értelmezését. Meg fogják látni, hogy egy olyan világ nyílik meg önök előtt, amiről eddig szinte fogalmuk sem volt. A nem tudást használják ki a lelketlen

élelmiszergyártók, legelsősorban a külföldi importtermékekre gondolok itt, amelyek jó, ha nyomokban tartalmazzák a vitaminokat, ásványi sókat. Legyünk legalább tisztában azzal, mire is van szükségünk az egészséges élethez. Ez a helyzet társadalmi probléma, csak valahogy nem akarja senki sem felvállalni. Ahogy mondjuk, „bajnak nincs gazdája”. Befejezésül csak egy élő példát a gödöllői Szent István Egyetem biológiai kutatói megállapították, hogy a jelenleg kapható tejek kalcium tartalma 1990-re 95%-kal csökkent az 1970-es években mért értéket figyelembe véve. Azóta még húsz év telt el és semmi nem lett jobb, sőt... A magyar tejet pedig kiviszik külföldre, és feldolgozott késztermékként hozzák vissza, itthon pedig ihatják a szlovák „Mlekit”.

Összességében megállapítható, hogy a szakminisztérium próbálja tenni a dolgát, de 20-30 éves lemaradást nem lehet néhány év alatt helyrehozni. Azonban, ha odafigyelünk arra, mit-honnan vásárolunk, a hiányzó tápértékeket megfelelő készítményekkel pótoljuk, ez elegendő lehet egészségünk valamilyen szintű megőrzésére és ennek a mezőgazdasági krízisnek az átvészelésére.

5. A Magyar Honvédség Honvédkórház Egészségvédelmi és Rekreációs Osztályának honvédségi étkeztetéssel kapcsolatos, 2011-ben készült felmérési eredményeinek ismertetése

A Magyar Honvédség Honvédkórház szakemberei 2011. évben, tíz helyőrségben tizenhárom katonai szervezet bevonásával felmérést készítettek az érintett állomány étkezési szokásairól, a honvédségi étkeztetésről kialakult véleményről. A megkérdezettek létszáma 564 fő volt. a felmérés adatainak értékelése után az alábbi eredmények alakultak ki:

- az állomány 55%-ának többlet súlya van;
- a folyadékfogyasztás átlaga 2,2 + - 0,9 liter, ami nem felel meg az egészségügyi elvárásoknak;
- 79% fogyaszt finomított fehér lisztből készített kenyeret, egyéb; péksüteményeket és hasonló a helyzet a tésztafogyasztással is;
- 60% édesszájú, cukor, csoki, torta, sütemény, palacsinta, fánk és egyéb édes tészták;
- 70% kedveli a magasabb zsiradéktartalmú ételeket (bő olajban vagy zsírban sülteteket);
- jónak nevezhető a baromfi hús fogyasztása 83%-a, valamint a gyümölcslevek 78%-os fogyasztása is;
- kevésbé egészséges az 54%-os szénsavas üdítő, annál is rosszabb a 33%-ban energitalok fogyasztása.

A honvédség által biztosított/kapható étkezésekkel kapcsolatban az ebéd fogyasztást emelném ki, ami gyakorlatilag 51% olyan állományt jelent, aki nem fogyaszt meleg ebédet. Az éttermi szolgáltatásokkal kb. 60% elégedett, 20% nem igazán elégedett, 20% egyáltalán nem válaszolt.

Nehéz úgy megfelelő ellátást biztosítani, amikor a megkérdezett állomány semmit nem tud, vagy nem akar válaszolni az alábbi kérdésekre.

1. Mit hiányol leginkább a honvédségi étkezési ellátásból?
2. Milyen javaslata van a jelenlegi étkezés jobbá tételére?

A 28%-ban jelentkező emésztőszervi problémák is elgondolkodtatóak.

Összességében megállapítható, hogy a vizsgált állomány többségének fogalma sincs az egészséges étkezésről, az egészségtelen étkezések, vagy az egyáltalán nem étkezések okozta egészségkárosító következményekről. Szükségesnek látom a témával kapcsolatban egy széleskörű ismeretanyag elkészítését, amely elemzi a túlzott szénhidrát bevitelt, az elégtelen vízfogyasztást, a sajnos nem megfelelő tápértékeket, a számításba jöhető táplálék kiegészítőket, vitaminokat, antioxidánsokat, azok élettani hatásait. Azt a prevenciót, amelynek segítségével elejét vehetjük a már most 30%-ban meglévő emésztőszervi megbetegedéseknek.

Az MH-n belüli egészséges táplálkozás feltételei kialakításának 3 fő korlátja

Manapság rengeteget beszélnek az egészséges táplálkozásról, a média folyamatosan teríti a különböző elméleteket, módszereket, a tényekből azonban arra lehet következtetni, hogy az emberek többségét vagy egyáltalán nem érdekli a téma, vagy érdekli, de csak elméleti szinten, a gyakorlatban ez egyáltalán nem befolyásolja életmódját.

Ugyanez a helyzet a Magyar Honvédségen belül is. Csak sajnos az egészséges táplálkozás kialakítása a közétkeztetésben még nehezkesebb, hiszen nem csak az egyéni szokásoktól függ.

1. korlát: A prioritás hiánya.

2. korlát:

Amint már a történelmi érdekességek elején utaltam rá, a hadsereg mai vezetésének nem az egészséges táplálkozáshoz szükséges feltételek kialakítása a legfontosabb, sőt, mondhatni, hogy egyáltalán nem fontos. A költségvetés tervezésénél, a különböző hosszú- és rövidtávú beszerzési terveknel ez a feladat jócskán háttérbe szorul. A különböző haditechnika eszközök, megsemmisítő rendszerek beszerzése, üzemben tartása, felújítása, bérlete évente hatalmas mennyiségű erőforrást emészt fel. Becslések szerint ezen összegnek egy-két ezreléke elegendő lenne a teljes MH főzési technológiájának reformjához, amely nélkülözhetetlen ahhoz, hogy a katonák elé egészséges étel kerüljön az asztalra.

Megoldás: A HM és MH élelmezési szakterületének vezetői pontosan felmérnék az új technológiához szükséges erőforrás-igényt, a tárca lebiztosítaná a kért előirányzatot erre a feladatra, és három év alatt minden katonai szervezet konyhája korszerű, jól felszerelt, egészséges táplálkozást biztosító főzési technológiát használóvá válna.

3. korlát: A közbeszerzés rendszere

Jelenleg azokat az alapvető élelmiszereket, amelyekből a katonák étele készül, közbeszerzés útján szerezzük be. Mint sajnos ismeretes, a közbeszerzés egyik fő jellemzője: az alacsony ár prioritása a minőséggel szemben. Ez különösen az élelmiszerek esetében nem túl szerencsés. A jogszabály szerint össze kellene vonni az összes élelmiszert, és egy

közbeszerzési eljárásban beszerezni. Mivel így az összeg eléri az EU-s értékhatárt, ezért az a lehetőség is fenn áll, hogy a Magyar Honvédség katonái olyan ételeket esznek, amelyekhez az alapanyagokat külföldi cég szállította be.

Megoldás: Az élelmiszerek beszerzési eljárására kizárólag minősített, magyar beszállítók lennének meghívva. A minősítést időközönként a HM és MH élelmezési szakterület vezetői, illetve minőségbiztosítási szakemberei végeznék el a pályázásra alkalmas cégeknél. Csak olyan termék érkezhethet be, amelyeket korábban a minősítők „megcímkéztek”, azaz jóváhagytak.

4. *korlát:* **Az egyéni szokások**

Bár manapság egyre jobban teret nyer magának az egészséges táplálkozás, már szinte „trendi” egészséges ételeket enni, azért az emberek többsége még mindig ragaszkodik régi szokásaikhoz. Amikor az élelmezési ellátási rendszer képes az egészséges táplálkozást biztosítani, amikor megfelelő minőségű alapanyagokból készülnek a menük, akkor az egyénnek is be kell fogadnia, és változtatni kell korábbi szokásain.

Megoldás: a HM és MH élelmezési szakterület vezetői az MH egészségügyi szolgálatával együttműködve folyamatos tájékoztatást tartanak az állomány részére, sulykolva az egészséges táplálkozáshoz vezető út apró lépéseit.

6. A centralizált élelmezési beszerzés és ellátás által nyújtott előnyök a honvédségi élelmezési biztosításban

Bár az előbbieken említettem, hogy milyen szép lenne, ha az élelmiszer beszerzés a közbeszerzésekről szóló törvény hatályán kívül esne, sajnos maradnunk kell a földön, és a jelenlegi feltételekkel biztosítani a legjobb ellátást. A decentralizáció bevezetése a beszerzésekbe számos problémát vetett fel, amelyek az élelmiszer beszerzésekben sokszorozódva jelentkeznek. Ezért ha már muszáj alkalmazni a közbeszerzésre vonatkozó szabályokat, akkor a centralizált beszerzést preferálom. Az alábbi indokok alapján.

Normakarbantartás

Mivel a Honvédelmi Minisztérium fejezet központi és intézményi gazdálkodásának rendjéről szóló HM utasítás tervezet 32. § (3.) bekezdése, valamint a 44. § a) pontja alapján a HM FHH szakmailag irányítja a felsőszintű logisztikai gazdálkodást, és ellátja a logisztikai gazdálkodás felsőszintű feladatait, ezen belül végzi a norma, normatíva képzési feladatokat, ezért az élelmezési normák megfelelő szintű karbantartását, folyamatos felügyeletét csak a termékek egységes úton történő központi beszerzése tudja biztosítani. A katonai szervezetek által kötött egyedi szerződések révén (25 szerződés termékenként 25 beszerzési ár) a normakarbantartás és tervezés, illetve ezek szakmai felügyelete átláthatatlanná és szinte tervezhetetlenné válik.

Nyilvántartás

A központi beszerzés biztosítja az egységes (beszerzési és nyilvántartási) áron az ételmezési ellátást.

Gazdaságosság

Tapasztalatok alapján a 2011. gazdálkodási évben biztosított decentralizáció keretében lefolytatott beszerzési eljárások által kötött szerződésekben a termékek beszerzési árai többszöröse volt a központi keretszerződésekben korábban beszerzett termékek beszerzési árainál.

Az alábbi táblázat az MH Támogató Dandár zöldség, gyümölcs és tojás beszerzési árait hasonlítja össze néhány fő termék vonatkozásában:

Termék megnevezése	Tervezett mennyiség	Nettó egységár (Ft)		Árkülönbség (%)	Realizált veszteség (Nettó Ft)
		Centralizált	Decentralizált		
Tojás	100.000 db	19	26	137	700.000
Burgonya	30.000 kg	45	130	289	2.550.000
Újburgonya	15.000 kg	90	160	189	1.050.000
Zöldpaprika	3000 kg	70	260	371	570.000
Alma	5000 kg	90	160	178	350.000

A gazdasági verseny és a nagyobb megrendelt mennyiség árleszorító hatása miatt a központi beszerzéssel alacsonyabb áron valósul meg a termékek beszerzése. Továbbá a központi beszerzés lehetővé teszi a nem romlandó élelmiszerek nagyobb mennyiségben történő raktározását. A nagy mennyiségű készletek tárolása azzal az előnnyel jár, hogy jelen gazdasági helyzetben például a kristálycukor, étolaj árai akár a többszörösére is emelkedhetnek néhány hónap alatt, de így, mivel tárolásuk megoldott, ezért a katonai szervezetek a korábbi beszerzési áron vehetik igénybe, illetve számolhatják el ezen termékeket, komoly árnyereséget elérve ezzel. Nem mindegy, hogy árnyereséggel vagy többletkiadással gazdálkodnak.

Tartalékképzés

A központi beszerzés által lehetővé válik egy előírt mennyiségű készlet folyamatos raktározása és frissítése, (a havi fogyáson felül) amely a nem várt rendkívüli helyzetekben (pl. természeti vagy ipari katasztrófa vagy akár nem tervezett gyakorlat, egyéb rendezvény)

is könnyen, gyorsan biztosítja az ellátást. egy esteleges mozgósítás élelmezési ellátásáról jobb, ha nem is beszélünk.

Szakmai kontroll

Egyedi szerződés esetén a katonai szervezet ki van szolgáltatva a beszállítónak. A központi beszerzés kizár mindennemű eltérést a szerződéstől, az ellátóközpont szakemberei ellenőrzik a töltőtömeget, a terméken feltüntetett gyártókat, a szavatossági időket, felügyelik a számlák, szállítólevelek pontosságát. Továbbá a beszállító önkényuralma könnyen a korrupció táptalajává válhat, hiszen az élelmezési vezetőnek az ellátást mindenképpen biztosítani kell, ezért előfordulhat, hogy külön egyezség jön létre az élelmezési vezető és beszállító között, ami már távolról sem felel meg az eredeti szerződésben foglaltaknak. A szakmai kontroll jobban érvényesül a központi beszerzés esetében, mivel a szakma elsősorban a közvetlen gyártóktól történő beszerzést prosperálja.

Minőségbiztosítás

A központi ellátás biztosítja az élelmiszerek megfelelő minőségi átvételét és szakmai felügyeletét, analitikai és mikrobiológiai vizsgálatok végrehajtását, amely biztosítja az MH személyi állományának megfelelő minőségű élelmiszerekkel való ellátását. Ennek legszembetűnőbb példája az úgynevezett „paprika botrány” idején történt, amikor a hazai gyártók aljas módon összekeverték a külföldről vásárolt aflatoxinnal fertőzött paprikaőrleményt a hazai jó minőségűvel a nagyobb anyagi haszonért. Ezzel tönkretettek egy hungaricumot és mérgezett anyaggal látták el az országot. Az, hogy az MH rendszerébe ez a termék nem került be az annak köszönhető, hogy meg sem merték próbálni behozni, mivel tudták, hogy a szoros minőségbevizsgálási kontrolunkon úgyis fennakadnak.

Csak érdekességképpen ismertetem az MTA Talajtani és Akadémiai Intézet (kutató) vizsgálatának eredményeit az ominózus paprikával kapcsolatban. Volt olyan Budapesten vásárolt paprikaőrlemény, amelynek:

- ólom tartalma 16.402
- króm tartalma 1861
- bárium tartalma 100 szorosán haladta meg az egészségügyi határértéket, nem is beszélve az aflatoxinról.