

Az élelmezési szolgálat vezető állományának IV. nemzetközi értekezlete

Pály István ezredes, Balaskó Lajos mk. őrnagy

A Varsói Szerződés tagállamai rendezvény tervének megfelelően 1973. augusztus 21—24-ig Drezdában lefolytatásra került a szövetséges hadseregek élelmezési vezető állományának soron következő, negyedik értekezlete. Az értekezőlet mind tartalmát, mind szellemét illetően pozitív folytatása volt a korábbiaknak. Az élelmezési szolgálatok ilyen típusú együttműködése már a hatvanas évek elején kezdetét vette. 1963-ban Varsóban, 1966-ban Prágában és 1969-ben Moszkvában kerültek megrendezésre nemzetközi értekezletek hadseregeink élelmezési szolgálatai aktuális problémáinak tanulmányozása és megvitatása, valamint a feladatokra vonatkozó összehangolt nézetek kialakítása céljából.

A most megrendezett 4. értekezőlet a témák megválasztásában, az előadások tartalmában alapvetően a legutóbbi szimpózium következtetéseiből és javaslataiból indult ki, illetve az élelmiszerek és technikai eszközök bemutatója is az elmúlt négy esztendő fejlődését mutatta. Az 1969. évi értekezőlet következtetései és javaslatai az alábbiak voltak:

„A Varsói Szerződésbe tömörült országok hadseregei élelmezési szolgálatainak Moszkvában 1969. augusztus 25—30 között megtartott 3. szimpóziumának résztvevői, a programban előírányozott témákkal kapcsolatos előadások megvitatása, továbbá a kiegészítő tájékoztatók és felszólalások meghallgatása után az élelmezési szolgálat további korszerűsítésével kapcsolatosan az alábbi következtetéseket és javaslatokat teszik:

1. A szövetséges hadseregeknél jelenleg rendszerben levő élelmezési technikai eszközök alapvetően megfelelnek a csapatok harc alatti ellátásával szemben támasztott korszerű követelményeknek. E mellett, figyelembe véve a harci technika állandó korszerűsítését, feltétlenül szükségessé válik új, magas manőverezőképesű és nagy kapacitású tábori élelmezési technikai eszközök, főleg ételkészítő, kenyérsütő, gyorsan romló élelmiszerek szállítására és tárolására alkalmas, továbbá mezőgazdasági nyersanyagok feldolgozására szolgáló technikai eszközök kidolgozása.

Az új eszközök kidolgozásánál kívánatos az igénybevételi mutatókat növelni, a folyékony tüzelőanyagú fűtőberendezések megbízhatóságát fokozni, a technikai eszközök telepítésére és lebontására szükséges időt csökkenteni, a tábori viszonyok közötti ételkészítés és kenyérsütés technológiai folyamatait tovább korszerűsíteni, fokozni ezen folyamatok, valamint a kiszolgáló személyzet tömegpusztító és hagyományos eszközök elleni védelmét.

2. A korszerű harc viszonyai között növekedni fog az élelmezési technikai eszközök javításával kapcsolatos munkák volumene, ezért célszerű a javítás tábori viszonyok közötti megszervezésének intenzívebb tanulmányozása. A levezetésre kerülő szakharcászati és összefegyvernemi gyakorlatokra szükséges bevonni az egységek és magasabbegységek javító műhelyeit, a seregtestek tábori szakosított javítóeszközeit a munka további tökéletesítése céljából.

3. A csapat és hadműveleti élelmiszerkészletek létrehozását és megfelelő szinten való tartását, továbbá a helyi készletek felhasználásával kapcsolatos intézkedések foganatosítását a szimpózium úgy vizsgálta, mint a csapatok korszerű élelmezési ellátásának és a személyi állomány minőségi étkeztetése megszervezésének alapját. A szimpózium nagy figyelmet fordított a szövetséges hadseregek közös hadműveletek megvívása során végrehajtott élelmezési ellátási kérdések tanulmányozására.

4. A sebesültek és betegek élelmezésének megszervezésével kapcsolatos kérdések vizsgálatakor a szimpózium a fő figyelmet a gyógyélelmezésre használható konzervált élelmiszerek és adagok létrehozására fordította. Az a vélemény alakult ki, hogy kívánatos egységes gyógydiétát alkalmazni mind a konzervált, mind a friss élelmiszerek felhasználásával. Célszerű megvizsgálni a sugár- és égési sérüléseket szenvedett személyek diétájának összeállításához szükséges élelmiszerek kiválasztásának, továbbá ezek megfelelő készletei létrehozásának kérdéseit.

5. A résztvevők hangsúlyozták az élelmiszerek és ételek tömegpusztító fegyverek elleni védelme kidolgozásának fontosságát. Keresni kell a tömegpusztító fegyverek ellen védő csomagolóeszközök gazdaságosabb előállításának módját, nagyobb mértékben kell alkalmazni a szűrő-szellőzőberendezéssel felszerelt zárt felépítményű szakjárműveket. Feltétlenül szükséges az élelmiszerek és ételek szennyezettsége gyorsított ellenőrzési eljárásának kidolgozása, továbbá az élelmiszerek és csomagolóeszközök mentesítési és fertőtlenítési eljárásainak, az e célra alkalmazott eszközöknek a tökéletesítése.

6. A 3. szimpózium munkájának eredményeképpen a résztvevőknek az a véleménye, hogy az élelmezési szolgálat aktuális kérdéseivel kapcsolatban kicserélt álláspontok, továbbá a technikai eszközök és élelmiszerek kiállítása rendkívül hasznosak és azok hozzájárulnak az ellátási rendszer további korszerűsítéséhez. A szimpózium javasolja, hogy a hasonló értekezleteket, konferenciákat a jövőben is rendezzék meg. A következő értekezleteket célszerű 1973-ban az NDK-ban összehívni.

A következtetésekkel és javaslatokkal összhangban az elkészített előadások felölelték az élelmezési biztosítás fő területeit. Az ellátási elvek azonos értelmezése, illetve egységesítése érdekében megvitatásra kerültek:

- a koalíciós összetételű hadsereg szakanyagokkal történő ellátásának,
- a tábori technikai eszközellátottság helyzetének és fejlesztésének,
- a tábori javítás, valamint
- az ellátás tervezésének és a számítástechnika alkalmazásának lényeges kérdései.

1. „A koalíciós összetételű seregtestek élelmezésének és élelmezési technikai eszközökkel való ellátásának megszervezése és biztosítása közös hadműveletek megvívása során” című témában leírt és a tanácskozáson elhangzott gondolatok a következők szerint összegezhetők.

a) Az egyik legalapvetőbb feladat a hadművelati élelmiszer-tartalékok optimális nagyságának és lépcsőzésének megállapítása. E kérdés sikeres megoldása — a közösen lefolytatott hadműveletek tapasztalatai alapján — az optimális élelmiszer-tartalékok megteremtésétől, azok célszerű lépcsőzésétől, a szövetséges országok illetékes szervei közötti pontos és folyamatos együttműködés megszervezésétől, az alapvető ellátási elvek időben történő egyeztetésétől, illetve meghatározásától függ.

A szövetséges országokban már békében célszerű létrehozni a koalíciós összetételű seregtestekbe kijelölt csapatok élelmiszer-tartalékait.

A legkedvezőbbnek olyan tartalékolási rendszer megvalósítása mondható, amikor a VSZ-tagállamok hadseregei ellátási tagozataiban hasonló nagyságú élelmiszer-tartalékok kerülnek kialakításra.

Jelenleg általános érvényű az az elgondolás, hogy a nemzeti hadseregek tartalékolási rendjét, a tartalékok volumenét és lépcsőzését a gazdasági lehetőségek figyelembevételével az adott ország legfelső katonai vezetése határozza meg.

A szövetséges hadseregek élelmezési ellátásának megbízható biztosítása céljából a hadszíntéren is létre kell hozni élelmiszer-tartalékokat. A tartalékok méreteit és az egyes országok tartalékolásban való részvételének arányát a gazdasági lehetőségek és az egyeztetett tervek határozzák meg. Ezek felhasználása utólagos elszámolással történik. Hasonlóan az élelmiszer-tartalékok létrehozásához, a veszteségek és a nagyjavítást igénylő technikai eszközök pótlására technikai eszköztartalékokat is kell képezni, melyet általában a központi (körzeti) élelmezési raktárakban, bázisokon kell tárolni.

b) Fontosságának megfelelően kiemelt feladatként került megvizsgálásra a koalíciós összetételű front élelmezési biztosításának kérdése. A koalíciós összetételű front csapatainak élelmezési biztosítására célszerű megvizsgálni az együttműködés legtipikusabb változatait. Ezek a következők lehetnek:

- a hadművelati csoportosítás (front, hadsereg) csak egy szocialista állam csapataiból tevődik össze,

- egy szocialista ország hadműveleti csoportosításába, más szocialista ország hadserege (seregteste) kerül bevonásra,
- az adott ország magasabbegysége (egysége), más szocialista ország seregteste (magasabbegysége) alárendeltségében tevékenykedik.

Abban az esetben, amikor a koalíciós összetételű frontban nemzeti hadseregek tevékenykednek, azok élelmezési ellátása a körülményektől függően több változatban valósulhat meg.

Első változat: az alárendelt nemzeti hadsereg saját országa területéről nem nagy távolságra tevékenykedik, harcfeladata mélysége nem haladhatja meg egy hadsereg hadművelet mélységét. Ebben az esetben az élelmezési ellátás biztosítható a saját tartalékokból, a hadsereg után telepített nemzeti élelmezési raktárakból, bázisokról. Vagyis: saját maga szervezi meg csapatai ellátását, koordinálva a front parancsnoksággal. Általában ezen ellátási rendszer a legcélszerűbb, ez esetben maradéktalanul érvényesülnek a kialakult nemzeti ellátási elvek.

Második változat: a nemzeti hadsereg a front alárendeltségében az ország területétől és ellátó bázisától távol tevékenykedik. Ebben az esetben is a hadsereg élelmezését a saját tartalékok terhére kell megvalósítani, az élelmezés megszervezését azonban a koalíciós front hadtápjá végzi, a csapatokkal együtt átalárendelt készletekből, illetve bázisokról. A tartalékok feltöltését a nemzeti parancsnokság szervezi saját bázisairól és eszéközeivel a front parancsnokságával egyeztetett tervek szerint.

Egyes esetekben — amikor az élelmiszer eljuttatása csak legfeljebb a frontig lehetséges — az átalárendelt csapatok ellátását a tevékenység irányába telepített front raktárakból kell biztosítani.

Harmadik változat: akkor kerülhet előtérbe, amikor a szövetséges hadseregek csapatai a nemzeti bázisaiktól a szennyezett zónák, illetve a nagy fokú romboltság következtében gyakorlatilag elszakadnak. Ekkor a csapatok élelmezési ellátása a koalíciós front tartalékaiból történik, utólagos elszámolással, a kölcsönösen elfogadott meg egyezéseknek megfelelően.

Az ellátás biztonságosabbá tétele érdekében a koalíciós front hadtápjában célszerű létrehozni olyan operatív csoportot, amelyben az élelmezési ellátás megszervezésére, koordinálására a szakkérdésekben jártas tiszt is tevékenykedik.

Az ellátással kapcsolatos adminisztrációs feladatok kidolgozása lényeges részét képezi a komplex biztosításnak. Vagyis: a koalíciós csapatok ellátása csak egységes, a front számára megszabott nyilvántartási és elszámolási dokumentáció alapján történhet. A javadalmazásban és súlyban feltüntetett készleteket a koalíciós front élelmezési főnökségére egységes forma szerint, határidőre jelenteni kell. További sürgős feladat a tervezési és nyilvántartási dokumentációk, a szakanyagok nomenklatúrájának egységesítése, összehangolása.

c) E témán belül hangsúlyt kapott a helyszíni élelmiszer-tartalékok felhasználásának kérdése is. Nem csökkentve a tartalékképzés fontosságát, a korszerű háború körülményei között — figyelembe véve a tömegpusztító fegyverek alkalmazását — fontos feladattá válik a helyszíni élelmi-

szer-tartalékok felhasználhatóságának konkretizálása. E kérdésben első-sorban a szovjet elvtársak által elmondottakra alapozva a következők elképzelések vannak:

A támadás üteme, a szennyezett területek nagysága nem teszi lehetővé, hogy tervszerű helyszíni beszerzéssel magasabbegység, sőt sereg-test ellátási tagozatban is reálisan tervezni lehessen. A megállapítást alá-húzza az is, hogy a beszerzett élelmiszereket mindenre kiterjedően ana-lizálni kell, melyhez a szükséges eszközökkel és szakemberekkel ezen ta-gozatok nem rendelkeznek. Ezért tervszerű helyszíni beszerzéssel csak front tagozatban célszerű számolni. Annak érdekében, hogy a helyszíni erőforrásokat háborús időszakban a lehető legjobban kihasználhassuk, a kérdéseket már most békében tanulmányozni kell. Pontos képet kell nyernünk a várható élelmiszer-készletekről, üzemek gyártási lehetőségei-ről, tárolók és raktarak paramétereiről. Általános alapelv, hogy helyszíni beszerzésnél is minden oldalúan elősegítsük a baráti kapcsolatok fejlődé-sét, megnyerjük a munkások bizalmát. A reális feltételekből kell kiin-dulni, figyelembe véve a helyi lakosság alapvető szükségleteit is.

d) Az élelmezési szolgálat sok irányú feladatai között természetesen az étkeztetés megtervezésére és végrehajtására kell elsősorban koncent-rálni. A bonyolult technika kezelése, nagy sebességek és magasságok le-küzdése maga után vonja a fokozott idegi-pszichológiai megterhelést. A személyi állomány fizikai és szellemi állapotának normalizálása, regenerálása érdekében tudományos alapokon tervezett, biológiailag teljes értékű élelmezést kell megvalósítani. A szükséges kalória mennyiség bizto-sításán túlmenően alapvető a helyes tápanyagarány, vitamin és ásványi anyag mennyiség betartása. Figyelembe kell venni azt is, hogy történel-mileg kialakultak bizonyos táplálkozási sajátosságok, melyek speciális élelmiszerek (elsősorban ízesítők) fogyasztásában és különböző ételfőzési sajátosságokban nyilvánul meg. Ennek kapcsán célszerű lenne, ha a VSZ tagállamok hadseregei élelmezési szolgálatai a nemzeti hadseregek speciális élelmiszereire vonatkozóan pótlékolási táblázatot állítanának össze, melynek alapján az ellátási problémák még inkább csökkenthetők.

Olyan esetekben, amikor a szövetséges magasabbegységek és sereg-testek alárendeltségébe ételfőző eszközökkel nem rendelkező kis létszámú alegységek kerülnek, a meleg étellel történő ellátás a befogadó csapatok normái és ellátási rendje szerint történik.

e) A 3. tanácskozás állásfoglalása alapján az elmúlt időszakban és a 4. tanácskozáson is fontosságának megfelelően, lényeges kérdésként sze-repelt a korszerű gyógyélelmezés megvalósítása. A gyógyélelmezés a sérültek és betegek komplex terápiájának elválaszthatatlan részét képezi. A baráti országok mindegyike kidolgozta a gyógyélelmezés korszerű élel-miszereit és az ellátás rendjét. Általános elvként megállapítható, hogy a speciális gyógyétkeztetés az egészségügyi kiürítés szakaszain a hadosztály tagozatig nem valósítható meg, figyelembe véve a sérültek tartózkodási időtartamát. A ho. eu. zászlóaljnál és az ezt követő tagozatoknál a sebe-sültek és betegek ellátása gyógyélelmezési (diétás) norma alapján törté-nik. A gyógyélelmezési norma összetételét, volumenét a várható tömeges egészségügyi veszteségek, a sérültek megoszlása, a katonai patológia sa-

játosságai és a tábori gyógyintézeteknél betartandó differenciált ételmezei ellátás határozza meg. A gyógyélelmiszer koncentrátumok kidolgozása és állandó fejlesztése fontos feladat, mivel ilyen koncentrátumokkal el lehet látni a koalíciós front nemzeti hadseregeit is. Ez esetben a nemzeti táplálkozásai sajátosságoknak nincs gyakorlati jelentősége, alapvető feladat a sérültek gyógyítása.

2. „Az ételmezei szolgálat tábori technikai eszközökkel való ellátottságának állapota és a további korszerűsítés útjai” című témában az előadások, a szekció ülésen elhangzott hozzászólások és vita alapján az elmúlt négy év alatt elért eredmények, a meglévő problémák és a továbbfejlődés iránya a következőkben foglalhatók össze.

A baráti hadseregek ételmezei szolgálatai további erőfeszítéseket tettek, melynek nyomán eszközeink általában véve feladatuknak megfelelően képesek funkcióik betöltésére és kielégítik az alábbi követelményeket:

- magas fokú manőverező képesség;
- a tömegpusztító fegyverek hatásával szembeni védettség;
- az időjárás és terepviszonyoktól független üzembiztonság;
- a munkafolyamatok gépesítése és ezáltal a kiszolgáló személyzet csökkentése;

- új korszerű anyagok alkalmazása;
- az ország gazdasági lehetőségeinek figyelembevétele.

A szövetséges hadseregek jelenleg rendszerben levő ételmezei technikai eszközeit ellátási rendszerekbe lehet foglalni. Ezek az alábbiak:

- az ételfőzés és kiszolgálás tábori technikai eszközei;
- a kenyérellátás tábori eszközei;
- a vízellátás tábori eszközei;
- tábori hűtőtechnika;
- tábori raktárak technikai eszközei;
- az élelmiszerszállítás technikai eszközei;
- a tábori mezőgazdasági termékfeldolgozó üzemek.

a) Az ételfőzés és kiszolgálás tábori technikai eszközein belül a baráti hadseregek ételmezei szolgálatai rendelkeznek a különböző ellátási tagozatoknak megfelelő teljesítőképességű, alapjaiban korszerű tábori főzőeszközökkel. Kezelésüket, mozgathatóságukat tekintve csoportosíthatóak; kézzel mozgatható, utánfutó rendszerű és önjáró típusokra. Kézzel mozgatható (általában 50 fő alatti teljesítő képességű) és utánfutó rendszerű mozgókonyhából (50—200 fő) az összes baráti hadsereg rendelkezik.

Jelentős fejlődésként értékelhető a vegyes tüzelés általános megvalósítása és a nagy szilárdságú szerkezeti anyagok (pl. rozsdamentes acélból készült üstök) alkalmazása. Hasonló törekvések tapasztalhatók a tömegpusztító fegyverek elleni védelem hatékonyabbá tételére, mely azonban a porvédő tetők alkalmazásával korántsem tekinthető végleges megoldásnak.

Az önjáró konyhák kifejlesztése, illetve alkalmazása jelenleg nagyrészt még csak a magasabbegység törzsek állománya részére biztosítja a mind minőségi, mind higiéniai szempontból magas színvonalú ételme-

zést. A csapatok gépesítettségének ugrásszerű növekedése következtében a jövő útja kétségtelen az önjáró tábori konyhák széles körű alkalmazásának bevezetése. Ennek természetes velejárója a költségek jelentős megnövekedése, ezért e programot csak a szükségletek és lehetőségek összehangolásával lehet végrehajtani. Az előadások is egyértelműen és fontoságának kellő hangsúlyozásával foglaltak állást e szaktechnikai eszközök további fejlesztését illetően.

A tábori ételfőzés és kiszolgálás eszközeinek további korszerűsítése az ételmezési szolgálat egyéb technikai eszközeihez viszonyítva is kiemelkedő fontossággal bír. A tagállamok hadseregei perspektív elgondolásai alapján a további tökéletesítés alapvető irányai a következők:

- tömegpusztító fegyverek által okozott szennyeződések elleni még hatékonyabb védelem megvalósítása,
- a tüzelési technológiák és technikai megoldások további tökéletesítése,
- a konyhák mobilitásának növelése,
- a tábori körülmények közötti étkeztetés higiénikus és kulturált megvalósítása.

b) *A kenyérellátás tábori eszközeit vizsgálva megállapíthatjuk, hogy a tábori sütődék területén találkozhatunk a legheterogénebb megoldásokkal. Ennek egyik oka a sütési technológiai eljárások különbözősége, a másik — lényegesebb —, hogy a kifejlesztésre kerülő új sütődék fajlagos előállítási költsége lényegesen meghaladja a többi technikai eszköz költségét a viszonylag kisvolumenű beszerzési igény következtében.*

Az előadások és az elmúlt években folytatott konzultációk alapján megállapíthatjuk, hogy a korszerű sütőde típus kifejlesztésében a szovjet elvtársak élen járnak. A követelmények indokoltá teszik, a PHZ típushoz hasonló, zárt felépítményű, folyamatos üzemi sütődék rendszerbe állítását. A Magyar Néphadsereg ételmezési szolgálatán kívül az NDK NNH-e is konkrét érdeklődést mutat ezen eszközök beszerzésére. Közös erőfeszítéssel lépéseket tehetünk ezen eszköz sorozatgyártásának beindítására. Alapkövetelmény: a teljesítőképesség, a mobilitás, a gazdaságosság összehangolása és figyelembe kell venni az adott ellátási tagozat sajátosságait, amelyben a sütőde rendszeresítésre kerül.

A kenyér szállítására, rövid ideig történő tárolására a baráti hadseregek nagy többsége hőszigetelt, fűtő-szellőző berendezéssel ellátott gépkocsikat és jól zárható, ugyancsak hőszigetelt ládákat alkalmaznak. Figyelembe véve a kenyér biológiai tulajdonságait, a kenyér szállítására specializált járműveket, konténereket, illetve ládákat kell kifejleszteni, illetve alkalmazni.

Valamennyi hadseregben alapvető fontosságú ételmiszer, a kenyér minden körülmények közötti biztosítása érdekében szükséges:

- önjáró, zárt felépítményű, egy technológiai egységet képező, gépesített tábori sütődék rendszerbe vitele,
- az érzékszervi tulajdonságok megtartását (fagyás, penészedés kiküszöbölése stb.) és a higiéniai követelmények teljesítését biztosító szállító és tárolóeszközök alkalmazása a tábori sütődéktől az ellátó egységig,

— a készletképzés céljából biztonságos tartósítási technológia kidolgozása.

c) A fehérje biztosítás szempontjából legfontosabb élelmiszerek — hús és húsipari termékek — katonákhoz történő eljuttatását a tábori hűtőtechnika eszköz-rendszerébe sorolható szakesszközökkel és felszerelésekkel lehet biztosítani. Az eszközrendszer teljessége — igazodva az ellátási tagozatok nagyságrendjéhez — elengedhetetlen feltétele annak, hogy a hűtés, illetve mélyhűtés az ellátás egész rendszerében biztosított legyen. A tábori hűtőtechnika kifejlesztését, a „hűtőlánc” megvalósítását csak még jobban aláhúzza az, hogy egyes előadások ezt a témát kiemelten kezelték (pl. CSNH, RNH). A korszerű táplálkozásban alapvető fontosságú élelmiszerek biztosítására feltétlenül szükséges ezen eszközrendszer továbbfejlesztése. A baráti hadseregekben jelenleg rendszerben levő hűtőeszközöket alapvetően két csoportra oszthatjuk:

izotermikus ládák.

önálló hűtőaggregáttal rendelkező eszközök.

Az előadásokból kitűnik, hogy a kifejlesztett és a baráti országokban alkalmazott különféle hűtőgépkocsik és pótkocsik, továbbá izotermikus ládák alapvetően kielégítik a követelményeket, ugyanakkor egyes kérdésekben sürgős előbbre lépésre van szükség. Ezek a következők:

— Korszerű tábori vágóhidak alkalmazása. Indokolt a téma felvetése azért is, mivel jelenleg különböző technikai színvonalú és teljesítőképességű vágóhidak állnak rendelkezésre, melyek korántsem elégítik ki a követelményeket. E kérdésben a csehszlovák elvtársak által kifejlesztett OBR típusú vágóhíd figyelembevétele indokolt.

— Komoly problémát jelent a hűtőaggregátok egységesítésének hiánya. Mi is, és rajtunk kívül 1—2 baráti hadsereg import — rosszabbik esetben tőkés relációból származó — berendezéseket alkalmaz. Reálisan megoldhatónak tartjuk e kérdés közös rendezését.

d) Közös feladatunk a csapatok ivó- és főzővíz szükségletének szállítása és tárolása. A rendelkezésre álló szilárd konstrukciójú és elasztikus tartályok, utánfutók és gépkocsik e feladat teljesítésére általában megfelelnek. Alegység tagozatban vízszállító utánfutók (800—1200 l űrtartalmúak) és különböző űrtartalmú elasztikus tartályok vannak az összes hadseregekben rendszeresítve. A magasabb tagozatokat tekintve vízszállító gépkocsik, illetve vízszállító pótkocsik állnak rendelkezésre. (Előbbire példa az SZH, NDK NNH, MN, az utóbbira CSNH, BNH).

Az ivóvíz minőség megtartásának feltétele a kellő hőmérséklet biztosítása. E célra szükséges továbbra is a hőszigetelt konstrukció alkalmazása, míg főzővíz esetében nem alapkövetelmény. E területen a továbbfejlesztést illetően is általában egységes az álláspont. Célszerű azonban néhány kérdés megvizsgálása:

— Új eszközök kifejlesztésekor egységesített méretű szerelvények, nyílászárók kialakítását a csereszabotosság érdekében.

— Korszerű szerkezeti anyagok (pl. üvegszálaspoliészter) alkalmazásával jelentős önsúlycsökkenés érhető el, melynek gazdasági kihatása is jelentős, mivel tendencia, hogy a csapatok vízigénye állandóan növekszik.

e) Mint ismeretes, az élelmiszerek megóvásában és a katonákhoz történő eljuttatásában alapvető jelentőségük a *tábori raktározás, tárolás és szállítás eszközei*. Az előadások is hangsúlyozták, hogy a korszerű anyagmozgatásban egyre inkább tért hódító gépesítés a készletképzés formájában is racionális változtatásokat követel. A nemzetközi szabványméretű rakodólapok (800x1200 mm) és kis konténerek alkalmazása megköveteli a csapat- és hadműveleti hadtápban is az emelőgépek alkalmazását. Ez a program összhangban van a baráti országok népgazdasági lehetőségeivel, illetve a hadseregek összesített célkitűzéseivel.

A különféle technikai megoldások — gépkocsira szerelt emelő, hátsó emelőfal és a gépkocsik platóján is használható kéziemelők — mind azt a célt szolgálják, hogy a készletezett rakományok osztás és mérés nélkül elszállíthatók legyenek az ellátó alegységig.

Általánosan ismert a konténerek egyre növekvő szerepe az áruszállításban. Ezek alkalmasak nemcsak általános szállítási feladatokra, hanem speciális élelmezési célokra is (pl. hűtőkonténerek).

Az előadások alapján megállapítható: érvényesül az a követelmény, hogy az összes élelmiszereket a tömegpusztító fegyverek elleni védelemre koncentrálva zárt, könnyen mentesíthető ládákban, illetve konténerekben szállítsák. A konténerek alkalmazása terén meghatározó jelentőségű az SZH programja, de hasonló törekvések tapasztalhatók az összes hadsereg részéről. A méretek egységesítésével elhárulna az alapvető akadály ezen eszközök nemzetközi szintű alkalmazása útjából. Természetesen külön problémát jelent a konténer szállító és mozgató eszközök kifejlesztése, illetve tábori körülmények közötti mozgatása.

f) A hadseregek ellátásában lényeges szerepe van a *tábori mezőgazdasági feldolgozó üzemeknek*. Ezen eszközök alkalmazása alapvetően front tagozatban jelentős és biztonságosabbá teszi az élelmezési ellátást. A malmokat és daruüzemeket, valamint tésztagyarakat az egyes baráti hadsereg ezen eszközöket differenciáltan, alkalmazási körülményeik figyelembevételével fogják rendszerbe állítani.

A 4. tanácskozás e témájában kidolgozott színvonalas előadások lehetővé tették, hogy a VSZ hadseregei élelmezési szolgálatainak technikai eszköz ellátottságát megismerjük. Az előadások alapján megnyugtatóan állapíthatjuk, hogy a 3. tanácskozás után újabb eredményeket értünk el. Rendelkezünk ma már az alapvető ételfőző és kiszolgáló eszközökkel, a romlandó élelmiszerek szállítás és tárolás közbeni megóvását biztosító szakeszközökkel és felszerelésekkel. Világosan látjuk technikai eszköz-ellátottságunk jelenlegi helyzetét. Elért eredményeinket és meglévő hiányosságainkat reálisan értékeljük, mely az egyes előadásokból is egyértelműen kitűnik. Ugyanakkor az elméleti kutatások és tervek alapján tovább folytatjuk a tábori élelmezési technikai eszközök korszerűsítését, fejlesztését. Alapvető közös céljainkat a következőkben foglalhatjuk össze:

Tovább növelni:

- a munkafolyamatok gépesítettségi fokát,
- az eszközök teljesítőképességét és manőverező képességét,
- az üzembiztonságot és a higiéniai követelmények teljesítését,

- a tömegpusztító fegyverek által okozott szennyeződések elleni hatékonyabb védelmét,
- az egységesítést és szabványosítást,
- új, hatékonyabb együttműködési formák keresését, megvalósítását.

3. „Az élelmezési szolgálat technikai eszközei tábori körülmények közötti javításának és karbantartásának megszervezése” című témában — elsősorban a lengyel elvtársak által elkészített összegező előadásra alapozva — a jövő feladatai az alábbiak:

— Célirányos javítási módszerek alkalmazása az eszközök üzemeltethetőségének helyreállítására. Alapvető, hogy az eszköz a funkcionális követelményeket teljesítse. (Pl. mozgókonyháknál elsődleges a főzőüstök üzemképességének, vontathatóságnak, a főzési lehetőségnek biztosítása. míg a konyhaszekrény, sárvédők, kémény stb. sérüléseinek megjavítása mellőzhető.)

— Javítási készletek létrehozása fődarabokra, alkatrész-csoportokra, aggregátokra stb. vonatkozóan.

— A tábori javító üzem szervezetének racionális egyszerűsítése.

— Olyan műszaki berendezések létrehozása, mely lehetővé teszi a gyors áttelepülést és operatív munkaképességet, amit elsősorban a telepítést igénylő munkasátrak kiküszöbölésével, a szállítóeszközök mennyiségének növelésével, a tartalékkészletek tervszerűbb és célszerűbb összeállításával lehet biztosítani.

A tábori javítóüzemek korszerűsítésének szükségességén túlmenően elsődleges feladat a javítások terén is a kölcsönös szolgáltatások lehetőségének kibővítése. Ezt a problémát egyes főbb alkatrészek és fődarabok egységesítésével és szabványosításával lehet legjobban megoldani. Az a vélemény alakult ki, hogy egyes eszközcsoportok célszerű kiválasztásával, egységesítésével ez a kérdés fokozatosan megoldhatóvá válik. A lengyel elvtársak véleménye szerint pl. a tábori ételfőző eszközöknél egységesíteni lehetne:

- az üstöket és üstfedőket,
- a fékrendszer elemeit és a kerekeket,
- vonószemeket és rostélyokat.

Hasonló lehetőség nyílna az elektromos csatlakozások, a vízhálózati szerelvények, a gázolajtüzelő berendezések és hűtőautomatikai rendszerek területén.

A tábori karbantartás egyik lényeges területét képezi a korrózió elleni védelem és a tartós tárolásra történő előkészítés további tökéletesítése. A konzerváló anyagokkal szemben támasztott követelmények betartásán túlmenően — mint pl. a nagyfokú hatékonyság, gazdaságosság, tartós védettség — igen sok egyéb problémával és korlátozó tényezővel kell számolni. Ezek:

- a megfelelő raktárak korlátozott mennyisége, emiatt a szabadban történő tárolás szükségszerűsége,
- szakképzett személyi állomány hiánya,
- a rekonzerválás gyors és pontos végrchajtása.

A korrózióvédelmi probléma sokoldalú vizsgálata alapján az élelmezési technikai eszközök védelmére több módszert is eredményesen lehet alkalmazni:

— modifikált kenési módszer, amely a berendezések inhibitoros olajjal történő lekenéséből áll,

— száraz hermetizálási módszer alkalmazása esetén olyan mikroklimát teremtenek, amelyben a relatív páratartalom nem éri el az 50%-ot,

— a kenés nélküli módszer a fémfelület inhibitorral történő bevonásán alapszik. A fémfelületen abszorbeálódva passzív védőréteg keletkezik,

— a szabad takaró módszer alkalmazásakor hermetikusan zárt műanyag fóliával védik az eszközt és alá szilícium gélt helyeznek.

A fenti módszerek kombináltan is alkalmazásra kerülhetnek. A védőmódszerek alkalmazásával minimum 2 évig tartó védőképesség érhető el.

4. Az „Élelmezéssel és az élelmezési szolgálat technikai eszközeivel való ellátás megtervezése és az elektromos számítótechnika alkalmazásának perspektívái” című témában elhangzott előadások tartalma az alábbiak szerint jellemezhető:

A korszerű táplálkozás követelményeinek minden oldalú teljesítése, a táplálkozástudomány eredményeinek realizálása a hadsereg élelmezésében a VSZT-hadseregei élelmezési vezető állománya közös, kiemelkedő feladatát képezi. A baráti hadseregek egységes álláspontja, hogy az élelem ellátás nem kizárólag táplálkozástudományi kérdés, hanem alapvető társadalmi-gazdasági vetületei vannak.

Az emberi szervezet tápanyag igénye sok tényezőtől függ. Meghatározza az életkor, a munkavégzés intenzitása, a szervezeti sajátosságok, a környezeti tényezők. Fontos szerepe van a táplálkozási ritmusnak, a fogyasztás módjának és az étrend összetételének is.

Alapvető tehát a helyes táplálkozást biztosító szükségleti érték megállapítása.

Az elhangzott előadások alapján megállapítható, hogy a táplálkozás akkor a legmegfelelőbb, ha az élelemből hasznosuló energiának 12—18%-át fehérje, 25—45%-át szénhidrát, a fennmaradó részt lipidek biztosítják. A tápanyagból biztosított összkalória mennyiség 4000—4400 kalória között változik.

A tápanyagszükségleti normákban kiemelt jelentőségű a fehérje biztosítás, melynek oka az, hogy az emberi szervezet csak a növényi, illetve állati eredetű fehérjéket tudja hasznosítani, tehát elemekből történő szintézisre nem képes. A fehérje igény megadásánál és a biztosítás tervezésénél célszerű az összfehérjét állati eredetű és növényi eredetű fehérjére bontani, mivel teljesértékűnek csak az állati eredetű fehérje minősíthető. Az eltérő táplálkozási szokások bizonyos mérvű tápanyagbiztosítási különbséget is okoznak. A tápanyagok tervezését illetően nagyobb távlatokban csak a fehérje fogyasztás mennyiségével és arányával célszerű tervezni. Erre vonatkozóan a hazai elképzelés a következő:

1975-ig	mennyiség	arány
Állati eredetű fehérje	55 g	40 ⁰ / ₀
Növényi fehérje	80 g	60 ⁰ / ₀
1980-ig	mennyiség	arány
Állati eredetű fehérje	60 g	46 ⁰ / ₀
Növényi fehérje	70 g	54 ⁰ / ₀
Összes fehérje	130 g	
1980 után		
Állati eredetű fehérje	63 g	50 ⁰ / ₀
Növényi fehérje	63 g	50 ⁰ / ₀
Összes fehérje	126 g	

A zsír és szénhidrát tápanyagok arányának tervezése éves átlagban történik. Az időjárástól, igénybevételtől függően havonként 5—10⁰/₀-kal változhat.

A sorállomány részére állandó elhelyezésben a következő tápanyag-szükségleti normát tartjuk szükségesnek:

Energiaigény 4000 kcal

Tápanyagok:

Állati eredetű fehérje	55 g
Növényi fehérje	80 g
Összes fehérje	135 g
Zsír	125 g
Szénhidrát	560 g

Biológiai hatóanyagok:

A-vitamin, axeroftol	1,7 mg
B ₁ -vitamin, tiamin	2,0 mg
B ₂ -vitamin, laktoflavin	2,2 mg
PP-nikotinsavamid	25,0 mg
C-vitamin, aszkorbinsav	100,0 mg
D-vitamin, kalciferol	12,0 mg
Kalcium, Ca	800,0 mg
Vas, Fe	15,0 mg
Foszfor, P	600,0 mg

Tábori körülmények közötti tápanyagigény ezzel megközelítőleg azonos, a fokozott igénybevételnél 400—800 kcal többlet biztosítása — hasonló tápanyagarányban — indokolt. Korábban a szükséges tápanyagok és hatóanyagok a rendelkezésre álló élelmiszerekből élelmiszer anyag-norma alapján kerültek biztosításra. Azonban a választék bővítésével, pótszerzési-helyettesítési táblázatok készítésével az anyagnormával történő élelmezés egyre bonyolultabbá vált. Ezt a tervezési formát szükség-szerűen fel kellett, hogy váltsa az *élelmezési pénznorma* szerinti tervezés. Mint ismeretes, ennek lényege, hogy a pénznorma kereten belül kell ki-elégíteni az élettani igényeket a fogyasztási szokásoknak megfelelő éte-

lekkel. A tervezés számolás-igényessége nőtt, ezért van nagy jelentősége a — mind a lengyel, mind a csehszlovák elvtársak által is hangsúlyozott — korszerű számítástechnikai eszközök alkalmazásának, az automatizálásnak. Ehhez kapcsolható olyan segédeszköz is, amely a rendszer működését megkönnyíti, önállóbbá teszi (ilyen pl. az „Ételrecept gyűjtemény”).

Az étlaptervezés — az első lépés kivételével — viszonylag egyszerű matematikai, illetve döntési modellbe foglalható, elektronikus számítógéppel kezelhető. Az étrend összeállításánál azonban az általános étkezési igényen túlmenően figyelembe kell venni a következőket is:

- a kiképzésből, az egység feladataiból adódó követelményeket,
- az ételkészítés személyi és tárgyi feltételeit,
- a beszerzési lehetőségeket,
- esetleges egészségügyi követelményeket.

Az élelmiszer-szükséglet megtervezésénél kétirányú a feladat. A beszerzési forrás jellegéből fakadóan tervezni kell:

- a helyi beszerzésből biztosítható, rövid ideig tárolható élelmiszereket és
- a központi beszerzéssel, raktárak útján biztosítható, hosszabb ideig tárolható élelmiszereket.

A központi beszerzéssel biztosított élelmiszerszükséglet tervezésének alapja, a megelőző időszak fogyasztásának statisztikai átlaga.

Az élelmezési norma tervezésének alapja a táplálkozás-élettanilag indokolt és meghatározott élelmiszer mennyiség. A pénznorma valójában az alapnorma élelmiszereinek értékbeni kifejezése, ennek keretében kell a táplálkozás-élettani igényeket kielégíteni.

Az élelmezési pénznorma tervezésénél elérendő cél olyan élelmiszerösszetétel meghatározása, amely:

- biztosítja az élettanilag indokolt optimális tápanyag-összetételt,
- figyelembe veszi a katonai igénybevétel sajátosságait,
- megfelel a hazai néptáplálkozási szokásoknak,
- figyelembe veszi az életszínvonal emelkedéséből adódó tendenciákat,
- összhangban van a népgazdasági lehetőségekkel.

II.

A 4. tanácskozáson az élelmiszerek és az élelmezési technikai eszközök bemutatására is sor került, melyen a baráti hadseregek rendszerben levő, illetve rendszeresítésre tervezett szakanyagait ismerhettük meg.

1. Az élelmiszer bemutatón tapasztaltak alapján a baráti hadseregek eredményeiről és törekvéseiről általánosságban a következők állapíthatók meg:

a) A Bolgár Néphadsereg élelmezési szolgálata egység-csomagolt kompletteket, tartósított kenyeret, különféle üdítő italokat és italporokat,

készítelkonzerveket és szárított, feltárt készítményeket mutatott be. Törekvésük a műanyag csomagolás széles körű elterjesztése és a komplettírozás kiszélesítése.

b) Az NDK NNH élelmezési szolgálata nagy választékban mutatott be gyümölcs- és halkonzerveket. Jellemző volt a tápszerek, tejkonzentrátumok sokfélesége. A zsuporfóliás zászlóalj komplett, és a különböző méretű és összetételű, korszerűen csomagolt komplettek (5 fős, 10 fős stb.) is azt igazolják, hogy mind a komplettírozás, mind a korszerű csomagolástechnika alkalmazása tekintetében élen járnak.

c) A Lengyel Néphadsereg által bemutatott élelmiszerek közül figyelmet érdemel a szárítmányok széles választéka, a konzervkenyér és a különböző koncentrált gyümölcskészítmények összeállítása, illetve alkalmazása (1 fő 5 napos, 2 fő 20 napos, 2 fő 5 napos stb.).

d) A Román Néphadsereg élelmezési szolgálata különböző szárított félkész ételeket, hús- és halkonzerveket mutatott be. A légénységi étkezdek étkészlete, edényzete rozsdamentes acélból készült.

e) A Szovjet Hadsereg haderőnemenkénti csoportosításban az élelmiszerek széles választékát mutatta be. Mind gyártástechnológiailag, mind csomagolástechnikailag a legkülönbözőbb megoldásokkal találkoztunk. A hagyományos konzerválási eljárástól a korszerű liofilezésig a gyártástechnológiák különféle módszereit alkalmazzák, amely az adott célnak legjobban megfelel. (Liofilezett élelmiszereket alapvetően a tengeralattjárók személyi állománya részére készítenek.) Csomagolástechnikájukban a kasírozott papírt, az alumínium tubust, a fémdobozt és a kombinált műanyag fóliát egyaránt alkalmazzák, szintén a korszerű követelményekhez igazodva.

f) A Csehszlovák Néphadsereg által bemutatott élelmiszerek különösen csomagolástechnikailag és a gyűjtőzés tekintetében keltek érdeklődést. Náluk is — hasonlóan a többi szolgálathoz — megtalálhatók a különféle konzervek, koncentrátumok és szárítmányok széles választéka.

Az élelmiszerbemutatón tapasztaltak összegezeként megállapítható:

— a jelenlegi fejlettségi szint — a nemzeti sajátosságokat figyelembe véve — a bemutatón részt vevő élelmezési szolgálatoknál általában megegyező, egyes területeken közel azonos. A korszerű követelmények teljesítésére koncentrálnak, rendelkeznek a háborús ellátás céljainak megfelelő, védőképesen csomagolt élelmiszerekkel;

— általános törekvés tapasztalható a különböző rendeltetésű egységcsomagok és komplettek kialakítására, illetve rendszerbe vitelére;

— továbbra is kiemelt feladat a tömegpusztító fegyverek által okozott szennyeződések elleni védelem, az egyszerű és gyors oszthatóság biztosítása;

— az elmúlt tanácskozások hatása pozitívan érződött a bemutatón, mely abból is látható, hogy a korábbi tapasztalatok felhasználásával hasonló jellegű és rendeltetésű termékek mind nagyobb mennyiségben megtalálhatók az egyes szolgálatoknál. (Pl. készítelkonzervek, szárítmányok stb.);

— a kölcsönösen átadott mintakollekciók további alapos elemzésre adnak lehetőséget, ez által méginkább hasznosíthatók a baráti hadseregek e téren elért eredményei.

2. A technikai bemutató anyaga átfogó képet adott a szolgálatok műszaki-technikai színvonaláról. Összességében azon eszközök kerültek bemutatásra, melyek értékelését már az I. Fejezet 2. pontjában vázoltuk. A technikai eszközökről készített tájékoztató albumok kölcsönös cseréje szintén azt a célt szolgálta, hogy a 4. tanácskozást követő időszakban is rendelkezésre álljanak a baráti országokban elért eredmények dokumentumai, a továbbfejlesztés során támaszkodhassunk az általuk képviselt korszerű műszaki-technikai színvonalra.

III.

Következtetés, javaslat

A plenáris előadások és szekció hozzászólások, valamint a bemutatók és konzultációk alapján elkészített záródokumentum főbb gondolatait a következők szerint lehet összegezni:

1. Az elvtársi és baráti légkörben megtartott tanácskozás a szakmai célkitűzések maradéktalan teljesítésén túlmenően hozzájárult a VSZT-hadseregei élelmezési vezetői állománya közötti személyes és munkakapcsolatok elmélyítéséhez.

2. Elért eredményeink alapján megállapítható, hogy az élelmezési biztosítás jelenlegi színvonala alapjaiban megfelel a szolgálatra háruló követelményeknek, azonban a hadművészet és a haditechnika rohamos fejlődése szükségessé teszi a rendelkezésre álló lehetőségeink célirányosabb kihasználását.

3. Egyöntetűen kifejezésre jutott a tanácskozáson, hogy a továbbfejlődés egyetlen ésszerű, hatékony módja, ha erőfeszítéseinket összehangoljuk, a minden oldalú fejlesztést egységes alapelvek és egységes értelmezés szerint végezzük.

4. Kutatni kell az együttműködés új, hatékony formáit, melynek néhány konkrét változatát a záródokumentum is tartalmazza:

— a szaktechnikai eszközök továbbfejlesztése, egységesítése és szabványosítása érdekében szakelőadók bevonásával javaslatot kell készíteni az elképzelések realizálására;

— a koalíciós összetételű csapatok egységes okmányai és formanyomtatványai elkészítésére a szovjet elvtársakat kértük fel;

— az elektronikus számítógépek alkalmazását illetően, a koalíciós csapatoknál történő használat elsődleges feltétele az egységes dokumentáció, anyagkód kidolgozása. Ezen eszközöket békében elemzésekre, az ellátás tervezésére és számvitelre kell felhasználni. E témában is szükséges a jövőben két- és többoldalú konzultációk lefolytatása.

5. A 4. tanácskozás eredményessége is aláhúzta, hogy a jövőben is szükségszerű hasonló jellegű és színvonalú nemzetközi tanácskozások megtartása.