

Az élelmezési szolgálat 30 éve

Pály István ezredes

A néphadseregünk hadtápjá megalakulásától eltelt 30 esztendő egyértelműen igazolta, hogy mennyire fontos szerepe van a személyi állomány élelmezési ellátásának. Minr az emberi munkaképesség fenntartásának legfontosabb tényezője, döntő befolyása van a katonák fizikai és szellemi erejére, ezen keresztül a kiképzés eredményességére és a harcckészültségre. Az élelmezés közvetlenül hat az állomány erkölcsi-politikai állapotára, hangulatára, az életkörülmények alakulásának egyik lényeges összetevője. Ebből fakad pártunk és kormányunk folyamatos gondoskodása, amely az elmúlt három évtized alatt lehetővé tette a hadsereg olyan élelmezési cllátását, amely figyelembe vette az ország mindenkori társadalmi-gazdasági helyzetét, annak fejlődését, de a kiképzés és alkalmazás sajátosságaiából származó speciális követelményeket is.

E gondoskodás eredményeként a hadtáp általános fejlődésével összhangban dinamikusan fejlődött az élelmezési szolgálat is valamennyi területét tekintve; hozzájárulva ezzel az egész személyi állomány szolgálati és életkörülményeinek jelentős javulásához.

Az élelmezési szolgálat 30 évének történelmét, elért eredményeit ezen ünnepi megeemlékezés keretében csak hézagosan lehet összegezni. Elsőként – egy mondat erejéig – szólnom kell a szolgálatban dolgozókról, a fáradságot, gyakran a leheretlent sem ismerő elvtársainkról, akik megfeszített munkájukkal szolgálták néphadseregünket, a személyi állományt. Elismerés és köszönet illeti őket.

*

A fordulat évét követően, a hadseregfejlesztés szövevényes, bonyolult időszakában a párt- és állami vezetés kiemelt kérdésként kezelte a hadsereg személyi állományának élelmezési ellátását. Lakosságunk jelentős hányada ma már csak elbeszélésekből, történelemkönyvből ismerheti ezt a II. világháborút követő, hallatlanul nehéz társadalmi-gazdasági problémákkal terhes időszakot. A háború által tönkretett ország társadalmi összefogással előbb épült újjá, mintsem az elégtelen táplálkozást, a viszonylagos éhezést sikerült volna felszámolni.

A néptáplálkozásban még egy évtizedre volt szükség az úgynevezett mennyiségi kielégítettség eléréséhez. A néphadsereg személyi állománya részére azonban a harminc évvel ezelőtt megállapított béke élelmezési illetmény, majd az ezt követő élelmezési norma kalorikus-kvantitatív kielégítettséget biztosított. Ezen

túlmenően új, előremutató tartalmat is kapott: figyelemmel volt már a tápanyagösszetételre is. E tény helytállóságát az elmúlt három évtized igazolta.

A hadtápszolgálat megalakulásakor, 1949-ben az ételmezési szolgálat még magán viselte a felszabadulás előtti hadsereg számos sajátosságát, de rendelkezett már az 1945-ben megalakult demokratikus hadsereg vívmányaival is. Ennek az örökségnek keretei között zajlott az étkeztetés majd minden laktanyában szinte azonos módon: télen a legénységi körletekben, nyáron a laktanyaudvaron volt az ételosztás. A szakácsok az üstből adagolták az elkészült ételt az osztóhelyen felsorakozott állomány evőcsészéjébe, akik azt helyben elfogyasztották.

Nem jelent ünneprontást, ha a 30 éves évfordulón emlékül idézünk egy korabeli legénységi étrendet: reggelinél még kísért a rántottleves és a feketekávé, de mind gyakoribb a később általánossá vált főttétel. A néptáplálkozási szokásoktól eltérő reggelikkel szemben a tartalmas, jó ebédek közel állottak az étkezők igényeihez. Az ételmezési anyagnorma meglehetősen magas száraztészta és hüvelyes kiszabataiból eredően a vacsorafélék egy héten belül többször is ismétlődtek.

A tábori ételmezési szaktechnika néhány eszközre korlátozódott: a lövontású taligakonyhára, mozgókonyhára, sütökemencékre, vágatási eszközkészletekre.

Az ellátási rendszer működtetésével egy időben kellett megkezdeni a rendszeres képzést, a szakállomány felkészítését az ételmezési szolgálat valamennyi vezetési szintjére. E feladatot – szüntelenül tanulva és tanítva – megoldottuk.

Időben öt évet haladva más kép fogadja az étkezőket. A megépült új laktanyák már legénységi éttermekkel készültek, és az öreg laktanyák is kiegészültek étkezésre alkalmas helyiséggel. Az étteremben katonaasztalok, padok sorakoztak. Megjelent az alumínium éttermi edényzet: a tányér, pohár és az ölliteres tál. Változott az étkeztetés módja, az étkezőket szerényen terített asztal és tálalt étel várta.

1957-ben került sor a néphadsereg ételmezési normáinak fejlesztésére. Ennek keretében a sorállomány meglévő ételmezési normájának értéke 25⁰/₁₀-kal növekedett. Az értékbeni növekedés törvényszerűen az ételkészítés-fogyasztási szerkezet megváltozását vonta maga után, amely a részbeni pénzgazdálkodás keretei között valósult meg.

A fogyasztási struktúra változása érezhető volt valamennyi főétkezésnél, de különösen a reggeliknél. A sorállomány ellátásában először nyílt lehetőség a néptáplálkozási szokásoknak megfelelő étrend alkalmazására. A reggeliknél a mindaddig nélkülözött tejtermékek mellett a hentesárúk, főtt, füstölt húsárúk is helyet kaptak. Elértük azt a szintet, hogy a főétkezések választéka tíznapos étrenden belül nem ismétlődött.

A fogyasztói igények, az ételkészítés-gazdaság fejlődése következtében számottevően megnőtt az ételkészítésben felhasználható termékek száma. A részbeni pénznorma kötött anyagkiszabatai céljukat elérve a fejlődést akadályozták. Ez adott indítékot a teljeskörű pénzgazdálkodás bevezetésére, az ételmezési pénznorma általános használatára 1962-től.

A pénzgazdálkodáson alapuló ellátás során – mint ismert – az ételmezési norma pénzkeretén belül kell kielégíteni az étkezők élettani igényeit a személyi állomány többsége által kedvelt ételekkel. A természetbeni ellátás keretének, az anyagnorma ételkészítés-kiszabatainak pénzürtékben történő kifejezése, szintézise önmagában még nem jelent magasabb színvonalú gazdálkodást. Minőségi változást az ellátás objektív törvényszerűségeire épülő szabályozással értünk el.

A pénzgazdálkodás általánossá tételével a szakvezetés valamennyi szintjén tudatosítottuk a táplálkozás élettani elveket, az ebből eredő konkrét követelményeket. Az anyagnormák mechanikus hatását megszüntetve új alapokra helyeztük a sorállományú katonák ételmezésének megszervezését, az étlap-tervezést. A követelményeket – kötetlen anyagkiszabattal – tápanyagokban, ezek energiatartalmában (kalória-értékében) szabtuk meg a pénznorma keretei között. E követelmények érvényrejuttatásához étlaptervezési segédletet, ételrecept-gyűjteményt bocsátottunk a csapatok rendelkezésére.

A táplálkozás élettani elvek tudatosítása, a tervezési folyamat új alapokra helyezése, a kisegítő gazdaságok tevékenységének megjavítása belső erőforrásként hatott az ételmezési szolgálatban. Ezek eredményeképpen az 1960-as évek végéig költségvetési eszközök igénybevétele nélkül jelentősen fejlődött az ellátás színvonala.

A belső tartalékok feltárását, felhasználását követően, a párt- és állami vezetés döntése alapján 1973-ban ételmezési normafejlesztést hajtottunk végre. Ennek eredményeképpen további jelentős minőségi változás állott be az ellátásban. Ugrásszerűen megnőtt a biológiailag értékesebb élelmiszerek, a tej és tejtermékek, a tojás felhasználása, növekedett a magasabb feldolgozottsági fokú termékek aránya. Ugyanakkor csökkent az alacsonyabb élettani értékű, zömmel kalorikus élelmiszerek, a liszt, őrlemények, hüvelyesek fogyasztása.

A személyi állomány ételmezési ellátásának fejlesztése komplexitást követel, szemléletmód koncepciót illetően. Az ételmezési pénznormák értékének, az élelmiszer-fogyasztásnak, a tápanyag-biztosításnak fontosságával egyenértékű a személyi állomány étkeztetésének módja, az étkezés eszközei.

Az 1960-as évek közepén kísérleteket kezdtünk a korszerűbb, a társadalmi étkeztetési formákban már általánossá vált önkiszolgálás néphadseregben történő bevezetésére. Az önkiszolgálás eszközéül rendszerbe került a műanyaggal kombinált rozsdamentes acélból készült önkiszolgáló tálca, felváltotta az alumíniumból készült éttermi eszközöket. Koncepciónk helyesnek bizonyult. Egy évtized elteltével az eszközök fejlesztését ugyanezen anyagok felhasználásával végezzük.

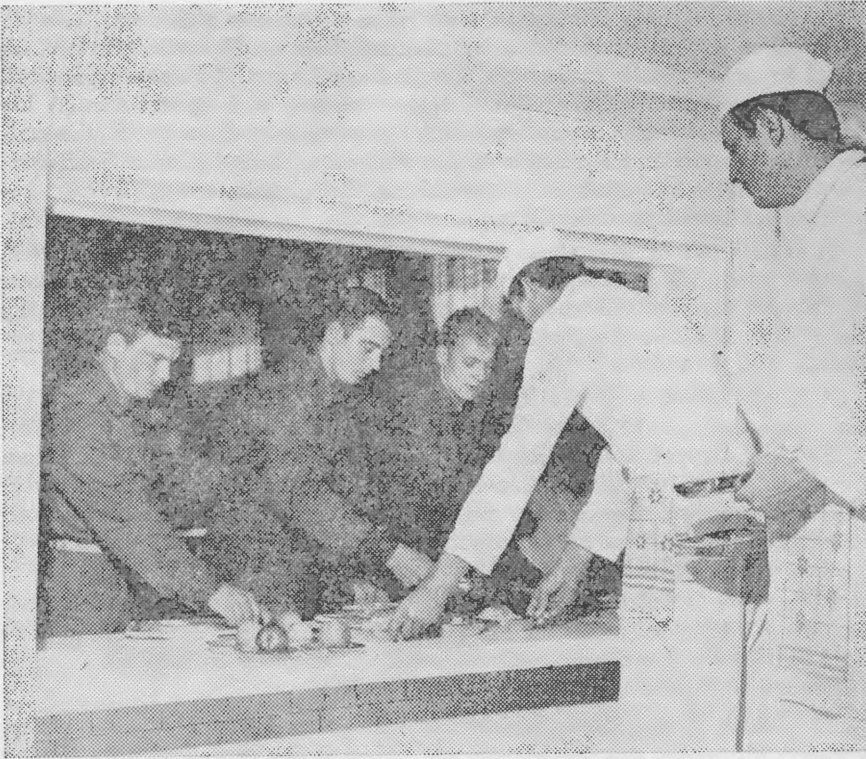
Az önkiszolgálást mutatja be az 1., 2. kép.

Az önkiszolgálás meghonosodásával kísérletek történtek a személyi állomány mind differenciáltabb igényeit figyelembe vevő többmenüs étkeztetés bevezetésére. A hosszas kísérletezést, türelmet igénylő fejlesztési feladat eredményeként ma már általánossá vált a sorállomány kétmenüs ebédeltetése mindenütt, ahol ennek személyi és tárgyi feltételei adottak.

A fejlesztés következő lépése a választás lehetőségének kiterjesztése, általánossá tétele a vacsora étkezéseknél. Ez a többmenüs ebédeltetésnél sokrétűbb feladat. E módszer az étkező állomány igényeinek ismeretén, a gondos tervezésen, az ételek elkészítésének, kiosztásának megszervezésén túlmenően gazdag termék-választékot feltételez a vállalatoknál, korszerű hűtő-tároló, bemutató eszközök rendszerbeállítását követeli az étkezdében.

*

A harckészültség és a háborús feladatok ételmezési biztosítása terén számos fejlesztés, korszerűsítés került megoldásra az elmúlt 30 éve során. A néphadsereg fejlesztése, nagyarányú gépesítése szükségessé tette, hogy az ötvenes évek



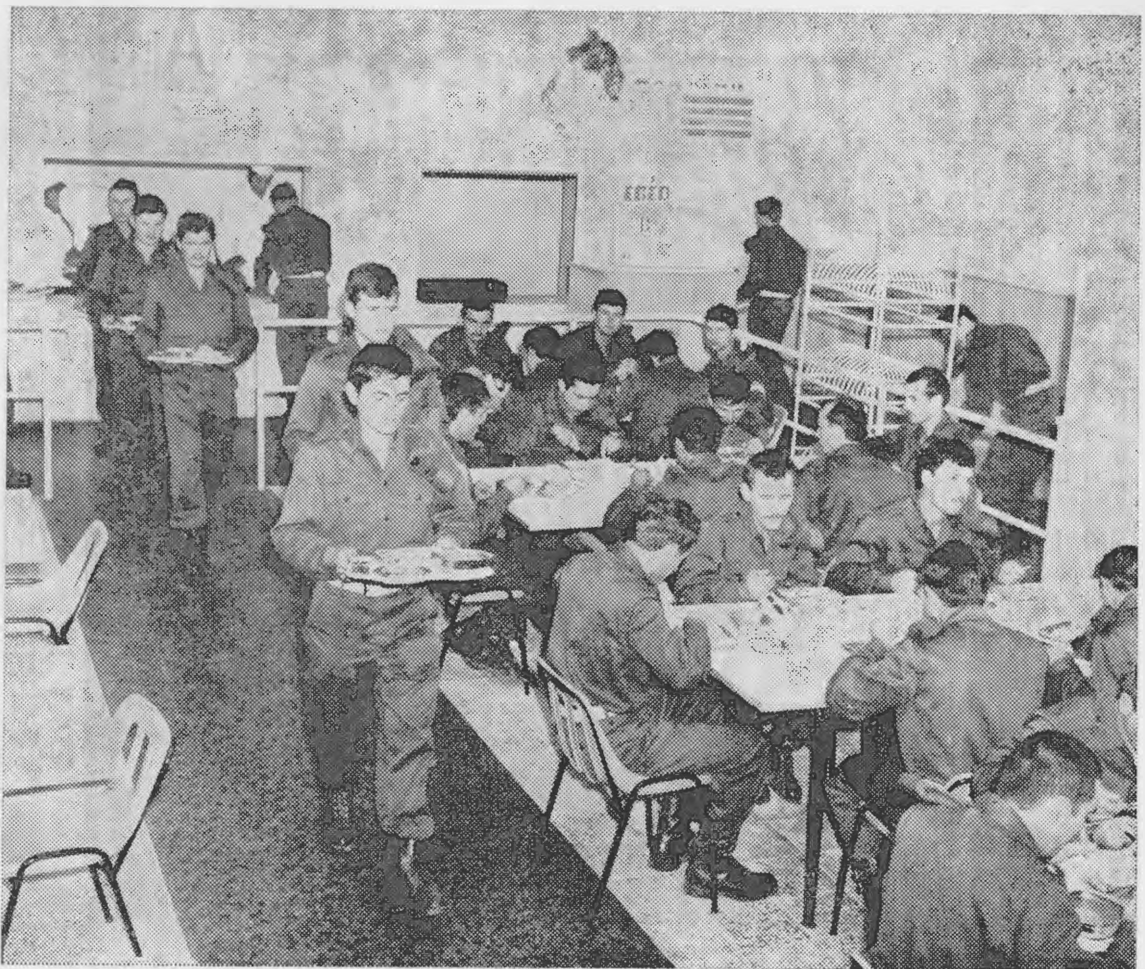
1. sz. kép
Önkiszolgáló ételkiosztó ablak

elején gépvontatásra alkalmas tábori főző- és sütőeszközökkel legyenek a csapatok ellátva. Az akkor legyártott eszközök nagy része a közelmúltban került lecserélésre korszerűbb eszközökkel. A tábori ellátás olyan eszközei, amelyek a korszerű hadviseléshez nélkülözhetetlenek, a hatvanas évektől kerültek kifejlesztésre. Ilyenek a vízszállító gépkocsi és utánfutó, a hűtőgépkocsi, a kenyérszállító gépkocsi, továbbá a hűtő-szállító eszközök, kisméretű főzőberendezések, hőtartó ételhordó edények.

Kialakítottuk a tábori tiszti étkezdét az egységközrsek, a magasabbegységek, seregtesteg törzsei részére (3. kép).

A harcászultságbe helyezés és a háború kezdeti időszakának élelmezési ellátásához már az ötvenes évek elején megalakításra kerülték a csapatoknál a zárolt készletek. A hagyományos módszerrel elkészíthető élelmiszerekkel történő ellátás – miután a korszerű háború követelményeinek nem felelt meg – fejlesztésre került. A csapatok mozgókészletében levő élelmiszerek, az egyéni zárolt, a hideg élelem és a 10 fős élelmiszerkomplettel kenyérral kiegészítve alkalmasak a katonák huzamosabb ideig történő folyamatos étkeztetésére.

Az élelmezési szolgálat fennállásának 30 éves évfordulója ünnepén – a



2. sz. kép
Önkiszolgáló étkezdé

hétköznapi gondjain felülemelkedve – a megcmlékezésen túlmenően számvetéssel is tartozunk. Meggyőződés, hogy a megtett út, a 30 év eredménye nem valósulhatott volna meg a szolgálat valamennyi posztján dolgozók helytállása, becsülettel végzett munkája nélkül. A személyi állomány növekvő színvonalú élelmezését biztosító, az ellátás rendjét alkotó módon fejlesztő szakállomány – mind a vezetés, mind a végrehajtás szintjén – a 30 év alatt maradandót alkotott. Az elért eredményekre a bennünket követők is szilárdan alapozhatnak a szolgálat további célkitűzéseinek megvalósítása során.



3. sz. kép
Tábori tisztí étkezdé