

## A CSAPATGAZDÁLKODÁS ELMÉLETE, ELLÁTÁS, GAZDÁLKODÁS, KATONAI KÖZLEKEDÉS

### Nagytávolságú vasúti szállítás hadtáp biztosításának, gyakorlati végrehajtásának néhány mozzanata

*Schenk András százados, Magyar János Péter főhadnagy, Varga Ferenc hadnagy*

A „HENGER-78” feladat hadtápbiztosítását a jóváhagyott tervek szigorú betartásával – a szakmai észrevételek pótlásával, az előljáróink által meghatározott követelmények szerint – zökkenőmentesen biztosítani tudtuk. A nagytávolságú szállítások és harcászati gyakorlat idején helyi kezdeményezéssel a megszokottól eltérő ellátási és szállítási módszereket, újításokat próbáltunk ki. Véleményünk szerint a tapasztalatok elemzése után az új módszereket állandósítani tudjuk, amely elősegíti a harcükszültségi anyagok tárolását, szállítását, valamint az anyagi fegyelem további megszilárdítását.

A nagytávolságú vasúti szállítás tápbiztosításáról sok cikk jelent meg az elmúlt években. Az alakulat fiatal hadtáptisztai állományának többsége most hajtott végre először ilyen feladatot. A feladat végrehajtásának előkészítő időszakában nagy segítséget nyújtottak Váradi Miklós vezérőrnagy elvtárs és Prakter József alezredes elvtárs által írt cikkek.

A tervezés, előkészítés és végrehajtás időszakában a cikkekben leírt, nagy gyakorlati tapasztalatból származó kérdéseket a fiatal tisztek maradéktalanul tudták alkalmazni és megértették, hogy létfontosságú az anyagi szolgálat nagyon pontos, körültekintő megszervezése és ellátó munkája. Helyesen értelmezték, hogy az ellátásnak, a katonákról való gondoskodásnak nemcsak az élelmezésre kell kiterjednie, hanem magas színvonalon és egyre fejlődő fokon, újítások bevezetésével, a sablonosság kizárásával kell biztosítani mindazon anyagi feltételeket, amelyeket az adott feladat megkövetel.

A gyakorlat befejező időszakában végzett elemzés során olyan elhatározásra jutott a munkakollektíva, hogy közreadja azokat a részkérdéseket, amelyek a legutóbbi végrehajtás során kerületek alkalmazására.

Gyakorlati tapasztalataink megírásával kívánjuk elősegíteni azon elvtársak munkáját, akik hasonló feladatokat fognak végrehajtani.

#### *Az ellátásért felelős személyi állomány felkészítése*

A fejlett szocialista társadalom építésének időszakában a katonaközösségek formálása terén – csak úgy, mint a dolgozók szocialista közösségeinek alakításában – új feladatok és egyre bővülő lehetőségek állnak előttünk. Ezek megvalósítása a párt célkitűzéseinek véghezvitelében alapvető feladatunk. A tennivalók

megoldása egyaránt magába foglalja a parancsnokok és beosztottak, valamint a beosztottak egymás közötti kapcsolatainak szabályzat szerinti kialakítását és fejlesztését is.

A hatáskörünkbe tartozó katonaközösségek (ellátó század, ellátó szakaszok) kialakítása, összekovácsolása eszmei-politikai és cselekvési egységének fejlesztése minden egyes személyi parancsnoknak alapvető kötelessége. Megvalósításának legfontosabb színtere maga a kiképzés és a szolgálati tevékenység. Döntő jelentősége van a Kiképzési és Összkövetelményi Programokban foglalt nevelési célkitűzések megvalósításának a kiképzési feladatok eredményei mérhetővé tételének és folyamatos reális értékelésének. Továbbá a végrehajtásban tanúsított igyekezetnek az eredmények kihangsúlyozásának és a népszerűsítésének a sikerélmények nevelő hatása kihasználásának és annak, hogy minden szinten helyt kapjanak a katonai feladatok jobb végrehajtása érdekében az alárendeltek javaslatai, kezdeményezései.

Világosan láttuk, hogy lehetetlenné válik a jó szellemű katonai közösség kialakítása ott, ahol megsértik a bánásmódot, a gonoszkodás követelményeit, ahol nem a munka igazságos és tárgyilagos megítélése képezi a személyek és kollektívák értékelésének mércéjét.

A „HENGER-78” feladat tervezési időszakában a pártpolitikai szervek vezetőivel a szerveztszerű állománytól távol dolgozó személyi állományt kisközösségnek tekintettük. Fontos és jelentős szerepet tulajdonítottunk felkészítésükre.

A feladat sajátosságából kiindulva három kisközösség

- a hűtő, kenyér- és vízszállító gépkocsivezetők szerelvényeként;
- a konyha-vagonban dolgozó személyi állomány;
- a szerelvényen egészségügyi munkát végző személyi állomány megalakítását terveztük. Célunk volt a csoportok összekovácsolása, megismerése, nevelése, felkészítése, mivel a jó szellemű, politikailag egységes fegyelmezett, a rosszat elítélő és a jót támogató, a feladatok végrehajtása érdekében össztevékenységet és aktivitást tanúsító közösségek létrehozása a nevelőmunka egy időben jelentkező célja és eszköze is.

A létrehozott kisközösséggel foglalkozó hivatásos személy feladata volt, hogy

- személyre menően tudatosítsa a végrehajtandó feladat célját, fontosságát;
- a kisközösség ezen belül az egyén szerepét, munkáját;
- válassa ki és vonja be a csoport aktív tagjait a passzívabbak meggyőzésére.

A feladat megkezdéséig rövid idő alatt sikerült elérnünk, megértetnünk, hogy az egyének aktív, önálló és felelős személyiségként tartoznak a kollektívába, tehát a közösségi viszonyoknak nem csupán „tárgyai”, hanem alanyai is.

A politikai felkészítéssel párhuzamosan az ellátó századparancsnok, gépjármű szolgálat főnöke és a hadtáp szolgálatiág-főnökök az Összkövetelményi Programban meghatározott, valamint a feladat sajátosságából eredő kiképzéseket, gyakorlati bemutatókat, módszertani foglalkozásokat (vasúti berakás) technikai-anyagi szemléket vezettek le a szakmai felkészítés érdekében.

#### *A gyakorlaton alkalmazott új módszerek tapasztalatai*

Az anyagi szolgálat beosztottjai körében közismert a szállóige: „Jóllakottan más az ember közérzete!” Fontos követelmény tehát, a bőséges, ízletes és az

egészséges táplálkozás igényei szerinti élelmezés. A nagytávolságú vasúti szállítás és külföldön levezetésre kerülő harcászati gyakorlat nagy megterhelést jelent az élelmezési szolgálat részére. Ennek következtében még hatékonyabban kell, hogy megvalósuljon a tervszerű illetményfelhasználás, mert ezen időszakra komoly összegű megtakarítással kell, hogy rendelkezzen az élelmezési szolgálat.

Ezen gyakorlatok a hazától távol, a megszokottól eltérő más éghajlati viszonyok között kerülnek levezetésre, több energiát követelnek a résztvevő állománytól. A megszokott hazai ivóvíz hiánya, és a szélsőséges sajátos sivatagi éghajlat, amelyre a nagy hőingadozás a jellemző, melynek során nem ritka a déli 45 C° meleg, napnyugta után pedig a 0 C° hőmérséklet, fokozott folyadék- és kalóriaigényt teremtenek az élő szervcsoportban. Így ezen hatások csökkentése végett különféle üdítő italok, citrom, citromlé beállítására szükség van. Az étrend összeállításánál figyelembe vettük az elvonuló állomány életkori sajátosságait – mely nagyon lényeges –. Az egészségügyi szolgálattal együttműködve kigyűjtöttük a különböző panaszokkal rendelkező állományt (élelmezésre vonatkozóan).

A felkészülés időszakában tanulmányoztuk az eddig levezetésre került gyakorlatok érendjét, és a tapasztalatokat összegezve megállapítottuk, hogy a személyi állomány körében nem nagy népszerűségnek örvendő konzervek nagy számban szerepeltek. Ennek kiküszöbölése érdekében kerestük a megoldást, milyen új ételeket tudunk étlapba beállítani az ételféleségek skálájának bővítése és a konzervek kihagyása céljából.

Választásunk a gasztrófol ételekre esett. A gasztrófol ételek gyorsfagyasztott készételek, melyek elkészítése rövid időt vesz igénybe, teljes állományra vonatkoztatva minősége 30 percet. Minősége, mennyisége és értéke közel azonos a Magyar Néphadseregben használt receptúra kiszabásával. A választék széles skálán mozog. A gasztrófol gyorsfagyasztott készételeknek, a levesektől kezdve, szinte minden egyes ételfajtája használható – 18–20 C° alatt egy évig tárolhatók. A tömegétkeztetéshez általában 8–10 adagos, téglalakúra fagyasztva hozzák forgalomba.

A gasztrófol étel nem tévesztendő össze a mirelittel. Míg a mirelitet nyersen, a gasztrófol készre főzött állapotban (kivéve a vagdalt) gyorsfagyasztanak.

Célszerű csomagolása óvja a szennyeződéstől és épp ezért alkalmassá válik a tábori körülmények közötti felhasználásra is. Elkészítésénél az egyik fontos követelmény a gyorsfagyasztott ételek állapotának vizsgálata. Mivel 8–10 adagosokra vannak fagyasztva, megkönnyíti a mozgókonyhában történő felhasználását. Ügyelnünk kell arra, hogy egyszerre csak olyan mennyiséget helyezünk el az üstbe, amennyit könnyedén el tudunk keverni. Különös figyelmet kell fordítani a szelet húsos ételekre, mert ezek az ételek a keverés során könnyen szétforgácsolódhatnak. A megfagyott darabokat törni nem szabad, csak a teljes felengedés után pótoljuk a meghatározott mennyiségre az ételt. Gondolnunk kell arra is, hogy a mozgókonyha üstje száraz állapotban hamar felhevül, aminek következtében az étel könnyen odaéghet, mert a hirtelen hő hatására a gasztrófol ételnek csak egy vékony rétege enged föl, és ez a réteg kevés víztartalma miatt képes leégni. Ennek megelőzésére meghatározott mennyiségű vizet kell az étel alá öntennünk (levesekhez az étel súlyának megfelelő, feltétekhez és főzelekekhez a súlyának 10<sup>0</sup>/<sub>6</sub>-át). Ha a pontos vízmennyiséget adagoljuk hozzá, az étel ize és eredeti állaga nem változhat. A gasztrófol étel 60–70 C°-on található.

E rövid ismertetést azért tartottuk szükségesnek, hogy bizonyítsuk azon élelmezésünket, amely szerint a konzervek kiadásához szükséges időben azonos étel

elkészíthető, ugyanakkor a személyi állomány részéről megnyilvánuló „neni tetszés” a készétel konzervek irányában elkerülhető. Ki kell hangsúlyoznunk, hogy a gasztrófol ételek alkalmazása, tervszerűséget, kiképzettséget, következetes ellenőrzést, megbízható mélyhűtést, a felhasználásig hűtláncot igényel. Az étrendbe történő beállítása csak a kritikus időszakban (vasúti berakás, átrakás, nagytávolságú menetek alkalmával) lehetséges, mivel a jelenlegi élelmezési normák az állandó beállítást nem fedezik.

Természetesen mindez – mivel új és ismeretlen volt –, a hadseregben történő alkalmazásban, főleg nagytávolságú vasúti szállítás során a hadtápszolgálat részére a következő feladatok elvégzését tette szükségessé:

- hadtápszolgálat részéről propaganda munka kezdeményezése;
- szakács állomány kiképzése;
- részletes kezelési és tárolási rendszabályok kidolgozása.

Alakulatunknál ezen ételeket még nem ismerték, éppen ezért a propaganda munka területén felvettük a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalattal a kapcsolatot, és a parancsnokság, majd a sorállomány képviselői részére kóstolóval egybekötött ételbemutatót szerveztünk, melynek tapasztalata alapján ezen ételek beállítása végleges jóváhagyást nyert.

*A szakács állomány kiképzése területén:* a gyakorlaton részt vevő váltás vezető szakácsok részére üzemlátogatást szerveztünk a gyártó vállalatnál, melynek során megismerték a technológiai folyamatot és elkészítési módját. Ezek után az előjáró által elrendelt havi módszertani főzés keretén belül a gyakorlaton részt vevő és az itthon maradó szakács állomány részére foglalkozást tartottunk ezen ételek elkészítéséről, amelyet az állomány be is gyakorolt.

*Részletes kezelési és tárolási rendszabályok kidolgozása:* a gasztrófol ételek tárolása megköveteli az állandó fagyponthoz alatti hőmérsékletet, így a hűtőkapacitást kellett megteremtelnünk. A hadseregben jelenleg rendszeresített hűtőgépkocsik megfelelnek ezen követelmények biztosítására, azonban koruknál fogva nem üzembiztosak. A rendelkezésre álló 5 db hűtőgépkocsiból mindössze 2 db volt használható a gyakorlat végén. Megszerveztük az egyesített javítóműhellyel az együttműködést, így a gyakorlat ideje alatt biztosított volt a kisebb hibák elhárítása. Pl.:

- hat alkalommal ventilátor és kompresszor ékszíjcsere vált szükségessé;
- tömitési hibák miatt négy alkalommal gázfeltöltést hajtottunk végre;
- 10 órás üzemeltetés után akkumulátort cseréltünk;
- tartós üzemeltetés miatt két alkalommal hűtő meghajtó kardáncsere, valamint három alkalommal a hűtőtér felső ventilátor motorjának cseréje lett végrehajtva;
- egy alkalommal leégett a villanymotor és a műszerfal vezetéke;
- a vasúti szállítás alatt a hűtőgépkocsik menetirányra ellentétesen történt felállítására és üzemeltetésére következtében:
  - vízpumpát kellett cserélni négy alkalommal, olajszivattyút két alkalommal;
  - szétrepedt a hűtő magasnyomású csöve három alkalommal.

Ki szeretnénk hangsúlyozni – félreértések elkerülése végett –, hogy mindezen kisjavításokat állandó ellenőrzés mellett, időben erre a célra megalakított szakosított brigád hajtotta végre. Ezzel is alá szeretnénk húzni, hogy jelenleg a Magyar Néphadseregben rendszeresített hadtáptechnikai eszközök, gépjárművek el-

avultsága, állandó igénybevétele megköveteli szakszerelő állomány rendszeresítését és tartalék alkatrészek biztosítását és folyamatos pótlását.

A rendelkezésre álló gasztrofol ételeket a felhasználás fordított sorrendjében raktuk be a gépkocsiba, hogy a vételezések során minél kevesebb ideig maradjon nyitva a hűtőajtó. A hátsó térbe is hőmérőt szereltünk, mely ellenőrzése biztosította a hőmérséklet pontos megállapítását, mivel a hűtőgépkocsi hőmérsékletmutatója csak a mélyhűtőben levő hőmérsékletet mutatja. A hűtőgépkocsik üzemelése közben nagy gondot fordítottunk a hűtőbordák napi kétszer történő leolvasztására, mert csak így érhető el a folyamatos hűtés a gépkocsi szállító terében.

Egy gondolatban visszatérve a tervezéshez, a kisegítő gazdaság éves tervét, a vágások ütemezését és a szaporulatot úgy terveztük, hogy a gyakorlat időszakára legyen a legkevesebb hízó állomány, mert a gyakorlat nagymértékű létszámcsökkenéssel jár a béke elhelyezési körlet létszámát tekintve, és ilyen esetekben kevesebb a sertésállomány takarmányoztatásához szükséges konyhai hulladék, ezért ennek arányában minimálisra kell csökkenteni a hízó állományt a létszám függvényében. Az anya állomány fialását pedig ezen időszakra kell tervezni, mert ilyenkor van a legtöbb férőhely és ezen állatok takarmányozása még megoldható.

A vágások során nyert termékek további feldolgozásával füstölt sonkát és oldalast készítettünk, igaz ezen termékek elkészítése során nagy a veszteség, de eltarthatóság szempontjából jobb minőséget tudunk elérni, és hangulati hatása is jobb „mivel „saját” készítésű késztermékek.

A szállítás és a gyakorlat teljes időszakában bevezettük a hadsereg módszertani bemutatón már bemutatott személyenkénti fólia csomagolást. Erre különösen a gyakorlat időszakában volt nagy szükség, mivel a terep jellegénél fogva nagy volt a por és így lehetett biztosítani a higiénikus kiszolgálást. Ezen feladatra vásároltunk 2 db fólia csomagoló gépet, a szakács állományt pedig kiképeztük azok használatára. A vasúti szállítás időszakában a reggeliket és a tízórait csomagoltuk ki, amely nagy népszerűségnek örvendett a személyi állomány körében.

A felkészülés időszakában, a módszertani foglalkozásokon megterveztük és hegyakoroltattuk a személyi állománnyal a konyha-vagon berendezését és a vagonban történő főzést. A konyha-vagon igénylésekor figyelembe vettük a mozgókonyhák méreteit és az ott elhelyezésre szánt anyagok terjedelmét, a szállítás idejét. Mindezek figyelembevételével „GAGS” 4 ajtós vagont igényeltünk konyhakocsinak, mert ez méreteiben biztosította a zavartalan működést. Az egyik ajtón adták le a kocsni ellátók az üres edényeket, a másikon pedig felvételezték a teli háti éthordókat. A vagonoknál a füstcső kivezetése nem mindenütt egyforma, éppen ezért tartalék csöveket kell szállítani minden lehetőséget figyelembe véve. Külön állványt készítettünk a háti éthordók, tejeskannák és hőtartók részére, ügyelve arra, hogy ezen edények a rázkódás következtében ne essenek le, hevederekkel biztosítottuk. A konyha-vagon világitására akkumulátort állítottunk be. A romlandó árúk napi tárolására termokonténeret alkalmaztunk, hűtő akkumulátorok beállításával. A nem romlandó anyagok 2 napra előre kimérve szintén konténerbe kerültek elhelyezésre. A burgonyát a szállítás teljes időszakára háló konténerben tároltuk a konyha-vagonban.

A szakácsok pihenését úgy oldottuk meg, hogy az éjszaka folyamán csak két szakács naponként váltva tartózkodott a konyha-vagonban, a többiek a személyi állománnyal együtt a személykocsiban pihentek. Ezen két fő pihentetéséhez szükséges anyagokat a nap folyamán műanyag konténerben tároltuk.

A vasúti szállítás időszakára, mivel a létszám állandó volt, a szerelvények vonatkozásában előre elkészítettük az utalványokat és ezek alapján az anyagokat 3-4 napra kimértük és így helyeztük el a konténerben, ezáltal a raktárvagon munkáját csökkentettük, mert nem kellett méregetni az anyagokat naponta. A vízvételzés és a biztonsági rendszabályok betartása végett a vizet nem a korábbiak szerint töltöttük, hanem külön csatlakozót készítettünk a vasúri vízvezeték-csatlakozónak megfelelően és így alulról biztonságosan feltölthettük. Ezen újítás sok éves problémát oldott meg. Kiküszöbölte, hogy a gépkocsivezető a szerelvény megállásakor, vízfeltöltéskor ne menjen a vízszállító gépkocsi tetejére a magasfeszültségű vezeték közelébe. A szállítmány ügyeletes részére megkönnyítette az ellenőrzést. A feltöltéskor a csatlakozó feltételek a gépkocsivezető a kapcsolók és a műszerfal közvetlen közelében tartózkodott. Természetesen legjelentősebb eredménye az újításnak a balesetveszély megelőzése.

#### *A konténeres anyagszállítás tapasztalatai*

A gyakorlatra megalakított anyagi készletek csoportosítva, konténerek felhasználásával kerültek elszállításra. A konténerek alkalmazására több tényező inspirált. Egyrészt igyekeztünk mind szélesebb körben alkalmazni az alakultunknál meglevő közlekedési szakanyagokból a vasúri szállítás minden mozzanatát elősegítő tároló és az anyagmozgató eszközöket, másrészt egyes esetekben a konténer tárolásra „raktár”-ként is felhasználható. Például: a hivatásos és sorállomány kimenő ruházata szempontjából.

#### *Feladatok a megszervezés, illetőleg a felkészülés időszakában*

A konténeres szállításhoz legelőször a kiindulási adatokat gyűjtöttük össze. Kiindulási adatként szolgált:

- a gyakorlatra elvonuló állomány létszáma;
- megalakítandó anyagi készletek nagysága;
- a gyakorlat tényleges időtartama; (vasúti szállítással együtt)
- a különböző hadtápanyagok csoportosíthatósága;
- előző hasonló jellegű harcászati gyakorlat tapasztalatai a be-, ki- és átrakást illetően;
- gördülőanyag előzetes számvetése.

Ezen kiinduló adatok ismeretében elkészítettük a konténerek felhasználási tervét.

Kialakítottuk azt a négy fajta anyagcsoportot, melyhez a különböző nagyságú és rendeltetésű konténereket tudtuk használni:

- burgonya, illetve a zöldség egy részének elszállítására: a dróthálós raklapot, melynek mérete  $83 \times 124 \times 96$  cm;
- kenyér szállítására és tárolására: a 13 típusú minikonténert, melynek mérete:  $81 \times 62 \times 150$  cm;
- húsáru szállítására és tárolására: thermokonténert, mérete:  $69 \times 88 \times 166$  cm;
- ruházati anyag (raktárkészlet, kimenő ruházat), illetve élelmezési anyag szállítására és tárolására: 9 típusú minikonténert, mérete:  $121 \times 61 \times 170$  cm. Ezen kívül ellasztikus összehajtható műanyag konténert használtunk fel a kocsellátók ruházati anyagainak tárolására, szállítására.

A konténertípus és a már benne elszállítható anyagnem ismeretében (első-sorban a kimenő ruházat, illetve egyéb ruházati anyag szállítására) kikísérleteztük és kialakítottuk a konténerek belső rendjét, e belső rendet az érintett alegység szolgálatvezetőknek bemutató foglalkozás keretében oktatás tárgyává tettük.

A visszaigazolt gördülőanyag-igénylés után – ismerve már a vagonok méreteit – megterveztuk a konténerek vagonban történő elhelyezésének rendjét, élelmezés vonatkozásában a konténerek vagonba történő berakásának sorrendjét és a konyha-vagon belsőtér kihasználását.

A berakodás végrehajtását szemlén ellenőriztük úgy, hogy a már elszállításra kiadott összes anyagról, hovatartozásáról „konténer jegyzék”-et készítettünk, melyet a megszámozott konténekre kívülről ráerősítettünk.

Berakodás előtt vasúti berakási módszertani foglalkozást tartottunk, melyre már azon gördülőanyag-típus lett igényelve, amelyet később a gyakorlat idejére részünkre biztosítottak. E módszertani foglalkozáson a konkrét be- és kirakással győződöttünk meg, helyesen alakítottuk-e ki a vagonok belső rendjét.

Előkészítettük a be- és kirakásokat segítő, illetve a gyakorlatra elszállítható anyagmozgató eszközöket (kézi villás emelőket, Diesel emelővillás targoncát, raklapokat stb.)

Parancsban rögzítettük az emelővillás targoncakezelő katonát, kijelöltük a ki-, be- és átrakásnál munkát végző katonákat, részünkre rövid elméleti és gyakorlati foglalkozást tartottunk a targonca bevonásával a konténerek szállíthatóságáról, gyakorlati fogásokról, a balesetek előfordulási területeiről, a tűzbiztonsági rendszabályokról.

Kijelöltük a szállításban (berakáshoz) részt vevő gépjárműveket, kocsiparancsnokokat és a berakó tisztet, részünkre meghatároztuk a szállítás időpontját, útvonalát, valamint a gyülekezési, illetve várakozási helyét.

A konténeres szállításra való felkészülés rendkívül sokrétű, aprólékos munkát követel, hisz e szállítás sok, apró, fontos mozzanatból áll. Külön kiemelnénk azt a tényt, hogy még mindig nagyon nehéz azon hivatásos állománnyal jóváhagyatni az újat a korszerűt, akik megszokták a „régii” sok-sok éven keresztül alkalmazott módszereket. Ebből következően a felkészülési és végrehajtási időszakban állandó ideg feszültséget okozott a „siker”, vagy „sikertelenség” tudata.

#### *A konténeres szállítás mozzanatai*

- a szállítási feladat tisztázása,
- elszállítandó anyagok felmérése,
- anyagnem csoportosíthatóságának felmérése,
- konténerek darabszám szerinti nagybani számvetése,
- konténerek elosztása, kiadása,
- konténerekbe történő bemálházás,
- málházási helyenként az anyagok leltározása, okmányolása,
- konténerek összegyűjtése a rakodó körletbe (laktanyán belül),
- konténerek felrakása emelővillás targoncával a szállító gépkocsikra,
- megrakott gépjárművekkel menet a laktanyából a berakó állomásra,
- berakó állomáson a konténerek leemelése a szállító gépjárművekről,
- a konténerek begurítása a rampáról a vagonokba áthidaló lemezek segítségével és hidraulikus kézi villás emelővel.



- a konténernek elhelyezése a vagonokban az előzetes megtervezett belső rend szerint,
- a berakott konténernek rögzítése a vagonokban ászokfával, ácskapcsokkal, kötöződróttal,
- átrakó állomáson a konténernek átgurítása a szemben levő vagonokba és minden berakó mozzanat (belső rend kialakítása, rögzítések stb.) megismétlése,
- kirakó állomáson a konténernek kigurítása a vagonokból az anyagmozgató eszközök segítségével,
- rampáról a szállító gépjárművekre helyezés emelővillás targoncával és kézi erővel.

(Külön gondot okozott, amit a tervezésnél részletesen nem dolgoztunk ki, hogy nem a Magyar Néphadseregben rendszeresített gépjárművekkel került elszállításra a kirakó állomásról a kiszállított anyag. A probléma megszüntetésére azonnali helyszíni intézkedés vált szükségessé).

- Anyaggal megrakott gépkocsik menete a táborhelyre.
- Táborhelyen az anyagok lemálházása emelővillás targoncával és kézi erővel.
- Az anyagok leltározása, okmányokkal történő egyeztetése, pecsétek ellenőrzése.
- A konténeres anyagok parkírozása és felhasználási helyre állítása.

A konténeres szállítás mozzanatait elemezve láthatjuk, hogy e szállítási forma csak jól szervezett, körültekintő, fegyelmezett munkával, a biztonsági rendszabályok maximális betartásával végezhető.

#### *Alkalmazott biztonsági rendszabályok*

Az alkalmazott biztonsági rendszabályok közül azokat, amelyeket minden vasúti szállítás alkalmával szigorúan be kell tartani, most külön nem említünk, hisz ezek többé-kevésbé jól ismertek.

A konténeres szállításból és a különböző kézi és gépi anyagmozgató eszközök használatából adódó biztonsági rendszabályokról azonban részletesebben írunk, mivel ezek be nem tartása rendkívül súlyos balesetek forrása lehet.

- Emelővillás targoncával rakodni csak hivatásos személy irányításával lehet.
- Csak üzembiztos, emelővillás targoncával lehet a rakodást megkezdeni.
- A targoncát csak olyan személy kezelheti, aki erre ki van képezve, és írásos engedéllyel rendelkezik.
- A targonca működtetése csak jelzésekre történhet.
- Tilos a targoncával helytelenül elhelyezett, vagy nem jól összerendezett anyagot szállítani.
- Tilos a közlekedés targoncával úgy, hogy a teher magasabbra van felemelve a szállítási magasságnál. (cca. 300 mm a talaj felett.)
- Tilos az üres, illerőleg terhelt villa alatt való tartózkodás.
- Teherrel megrakva kerülni kell a hirtelen és éles kanyarokat, a gyors elindulást és hirtelen fékezést.
- Tilos a vezetőnek felemelt teher mellett a targoncáról leszállni.
- Teher le-, illetve felemelése csak behúzott kézifék esetén történhet meg.
- Ha a targonca lejtőn van leállítva, kerekeit ékekkel kell rögzíteni.



- Tilos a targonca megállítása olyan helyen, amely a közúti, vasúti forgalmat akadályozza.

- A targonca szállításánál, emeléskor a csak erre a célra kijelölt felfüggesztési helyen szabad megfogni és rögzíteni a targoncát, valamint a szállítást leponyvázza végrehajtani.

- Az anyagokkal megrakott kerekekkel ellátott konténereket legalább három személynek kell gurítani.

- A kerekes konténereket minden esetben (leállítás rampán, vagonban, gépjárműn) be kell fékezni.

- Konténereket szállítás közben minden esetben rögzíteni kell (gépjárműn ez különösen fontos szabály).

- Konténerekkel megrakott gépjármű platóján személyeknek tartózkodni tilos!

- Áthidaló lemezek mozgatása közben és egyéb rakodási feladatok végzése közben rakodó kesztyűk viselése kötelező. (Itt kell megemlítenünk, hogy a munkavédelmi előírásoknak megfelelően kiosztott rakodó kesztyűkben a sorállomány feltűnően nagy kedvvel, eseménymentesen végezte rakodási feladatait.)

Végezetül összegezni szeretnénk, milyen előnyökkel, hátrányokkal járt a konténeres szállítás, valamint milyen problémákat okozott, miben látjuk az előrelépés, a továbbfejlesztés lehetőségeit, mik a javaslataink.

Előjáróink intézkedései a társadalmi tulajdon védelmére, a kézi munkaerő csökkentésére és különböző korszerű anyagmozgató eszközök alkalmazhatóságának lehetőségére, biztosították részünkre, hogy ezen intézkedések céltudatos végrehajtása érdekében kikísérletezhessük, megvalósíthassuk, gyakorlati tapasztalataink átadásával pedig elősegíthessük a konténeres szállítás alkalmazását olyan esetekben is, amikor a harcászati gyakorlatot nagytávolságú vasúti szállítás előzi meg, s maga a gyakorlat a béke helyőrségtől távol, külföldön kerül végrehajtásra.

A konténeres szállítás előnyeit abban látjuk, hogy az anyagok elhelyezése szakszerű;

- a konténerek lakattal jól zárhatók, így biztosítják a megőrzési felelősséget;

- a konténer jegyzék segítségével az anyagok jól áttekinthetők;

- konténerek alkalmazásával az anyagok alegységenként könnyen szétoszthatók;

- korszerű anyagmozgató eszközökkel a konténerek gyorsan mozgathatók, így a rakodási idő lerövidül;

- a konténerek jól alkalmazhatók – raktárként – anyagok tárolására;

- e módszer alkalmazása lényegesen lecsökkenti a kézi munkaerőt.

#### *Problémák és a konténeres szállítás hátrányai*

- A rakodógépek alkalmazásával és a biztonsági rendszabályok be nem tartásával nő a balesetveszély.

- Nem mindenütt áll rendelkezésre a konténerek gurítására szolgáló sima útfelület.

- Anyagmozgató gépek helyszínen történő meghibásodása rendkívül megnehezíti a különböző rakodási feladatok végrehajtását konténerekkel.

- Nem mindenütt átrakandó vagon kerül rampa mellé (ha külföldön olyan az átrakó rampa), így kézi munkaerőt kell igénybe venni az esetekben.

- Konténerek berakása alkalmával, amikor az egyébként szilárd talajú rakodó terület felázik, az emelővillás targoncák manőverezési képessége minimálissá válik, így biztosítani kell a gyakorlatra (szükség esetén) olyan „rakodó szőnyeg”, amely a nagysúlyú gépek folyamatos üzemeltetését biztosítja.

Az elemzésünk során természetesen további egységesítésre váró témák kerültek felszínre, amely feldolgozásra vár. Javasolt témáink:

- A konyha-vagonban dolgozó személyi állomány tisztálkodási, természetes szükségleteik elvégzésének lehetőségei.

- A raktár- és konyhavagonok áttengelyezhetőségének, külön étkezde-vagon biztosításának lehetőségei.

- A hivatásos állomány kiképzésének követelményei a korszerű rakodóeszközök használatára.

- Hadtáptechnikai eszközök, mozgókonyhák, hűtőgépkocsik, vizszállító gépkocsik vasúton való üzemeltetésének korlátozó rendszabályai külföldön.

- Betegség miatt hosszabb időre külföldön maradt katonák ellátása, kapcsolattartás lehetőségei.

Befejezésül szeretnénk kihangsúlyozni, hogy tapasztalataink megírásával segíteni akartunk a hasonló feladatokat végrehajtó személyi állománynak.