

Ötletek az ételmezési szolgálatnál

1. Az építő csapatok vonatkozásában létrehozásra tervezett báziskonyha a működési területek körzetében központi helyen tevékenykedne. Itt a főzés egységes étlap alapján az igényeknek megfelelően történne. Az elkészített ételek hőtartó edényekben kerülnének kiszállításra étkeztetési időszakonként a munkaterületen levő alegységekhez. A szállítást zárt felépítésű (hőtartó) kisméretű étel-szállító gépkocsival lehet megoldani irányjáratokkal. Ebből következően az alegységeknél csak melegítőkonyha, valamint étkezde működne.

2. Újszerű megoldásként mutatkozik a Kossuth Lajos Katonai Főiskolán, hogy a hallgatók önállóan – a szükségletnek megfelelően – adagolják a reggeli ételkészítési cikkeit (a tartósított hentesárak kivételével). Ezzel a módszerrel bizonyos mértékben csökkenteni lehet az ételhulladékot, illetőleg a megmaradt ételkészítési cikkeit – mivel azok az étkezőkkel nem érintkeznek – visszavételezésre, s az eltarthatóságot figyelembe véve újból felhasználásra kerülnek.

Az 1979. december 10-én bevezetett rendszerről Sztankovics Tibor alezredes hadtápfőnök elvtárs adott tájékoztatást, melynek lényege a következő:

- az állomány étkeztetése önkiszolgáló rendszerben történik;
- a reggelire kiadásra kerülő felvágott és sajtféleségeket 2-4 dkg-os szeletekre vágják és nagyobb edényekbe a tálalópultra helyezik, amelyből a higiéniai szabályok betartásával, tehát villával, mindenki szükséglete szerint szed a tányérjára;
- az osztó pultok fölé plexi lapokat helyeztek el, ezen keresztül az étkező látja mit szed tányérjára, és az étel védve van a cseppfertőzés ellen;
- ilyen módon kerül biztosításra disznósajt, tepertő, pörcc, tejtermékből a vaj, valamennyi sajtféleség, a kockasajt kivételével, kisebb adagokra vágva a főttkolbász és krinolin, valamint a körözött is;
- a reggelihez biztosított folyadékot, tejet, teát, műanyag bögrékbe szintén a tálalópultra teszik, és mindenki szükséglete szerint vesz belőle;
- a kiutalványozott anyagmennyiség egy része kerül csak felszeletelésre az étkezés kezdetére, a további szeletelés a szükséglet szerint történik úgy, hogy a folyamatosság biztosítva legyen;
- a megmaradt anyag utalvány alapján a raktárba visszavételezésre kerül;
- ha több az igény, mint a kiutalványozott mennyiség, akkor a szükséges anyagot póttartalványokon kiadják, de erre időben kell intézkedni, hogy az étkezés folyamatossága biztosítva legyen;
- a rendszerből adódik, hogy a szükségletnél nagyobb mennyiséget kell a raktárba biztosítani, tehát megfelelő tartalékkal kell rendelkezni az esetleges póttartalványozás miatt, de ez a mennyiség ha megmarad, ugyanúgy, mint a visszavételezett anyag a büfé rendszerű vacsoráztatásnál felhasználható, ahol követelmény, hogy négyféle választék egészen az utolsó étkezőig legyen biztosítva. Ilyen esetekben előfordul, hogy 5-6 féle választási lehetőség van, ami még kedvezőbb helyzetet teremt.

Tapasztalatok:

- az étkező állomány részéről teljesen megszűntek a reggeli étkezéssel kapcsolatos panaszok, jóllakottan, megelégedetten hagyják el az éttermet és jó közérzettel kezdik meg a napi kiképzési feladatokat;

- minden étkező az igénye és szükséglete szerint vesz a kitett mennyiségből,
- az első hónapban december 10-31-ig ez az étkeztetési rendszer 20 ezer forint megtakarítást eredményezett és ennek alapján került sor a véglegesítésre; így az ételhulladék gyakorlatilag majdnem teljes egészében megszűnt;

- 1980. január 1-től október 31-ig, tehát 10 hónap alatt a reggeliztetés illetménye: 3 196 254,50 forint. Ebből 373 244,62 forintot takarítottak meg, ami az illetmény 11,6%-a;

- a reggeli étkeztetés két turnusban történik, az elsőben a sorállomány, a másodikban pedig a hallgatói állomány. Az önadagolós rendszer bevezetésével az eddig biztosított 30 perc étkezési időt 40 percre kellett növelni, mivel lelassult az adagolási ütem;

- négy osztóhelyet alakítottak ki, a hallgatói századok étkezdébe érkezését ellépcsőzték, ezáltal biztosítani tudják a torlódásmentes, folyamatos adagolást. Minden század részére külön asztalsor van biztosítva, melynek terítéséről saját maguk gondoskodnak;

- a négy osztóhelyen a régi rendszer szerint 3-3 főre, tehát összesen 12 főre volt szükség, hogy a napirendben biztosított időben az ételosztást folyamatosan lehessen biztosítani, a jelenlegi ellátási körülmények között, viszont elegendő 2-2 fő, vagyis 4 fővel kevesebb a feladat végrehajtásához.

Feltételek az új étkeztetési rendszer végrehajtásához:

- megfelelő osztóhelyek kialakítása, amely a főiskola étkezdéjében biztosított;

- az étkeztetés megszervezése, folyamatos biztosítása és ellenőrzése az élelmezési szolgálatvezető és étkezdevezető jelenlétével, mert csak így valósítható meg a helyzetnek megfelelő azonnali és operatív intézkedés és az ellátás zavartalansága;

- az étkező állomány politikai felkészítése, hogy ne pazaroljanak és ne vigyék ki az étkezdéből a reggelire biztosított anyagot, csak annyit vegyenek el, amennyit az étkezdében elfogyasztanak;

- parancsilag biztosítani kell az alegységek vezettségét (a századparancsnokok, vagy helyettese a szolgálatvezető köteles az étkezésnél jelen lenni).

Az elért megtakarítás felhasználása

- a sorállomány részére a teljes munkanapokra - hétfőtől péntekig - a hallgatókkal azonos tízórait biztosítanak 2,- Ft értékben;

- a hallgatói állomány részére a hat órás, vagy annál hosszabb időtartamú terepfoglalkozásokra a századparancsnokok igénylése alapján 4-5 forint értékben tereptízórait biztosítanak (személyenként csomagolva két szelet kenyér között felvágott, ami a terepen könnyen fogyasztható);

- a teljes állomány részére hetente két alkalommal saját készítésű cukrászsüteményt biztosítanak.

Következtetések:

- az új önadagolós reggeliztetési rendszer közmegelegedést váltott ki és jó hatással van az állomány hangulatára;

- sikerült megoldani az igények és szükségletek szerinti ellátást, valamint az ésszerű takarékos gazdálkodást;

- megfelelő szervezettség és vezettség mellett biztosítható az ellátás zavartalansága;

- a kellő tapasztalatok megszerzése után, a szükséges értékelések és elemzések alapján lehetőség van a továbbfejlesztésre, egyrészt a reggelineél a többféle választék biztosítására és a büfé rendszerű vacsoráztatásnál is az önadagolásos rendszer bevezetésére, vagyis a szükséglet szerinti ellátás megoldására;

- bizonyos időszakok elteltével - félévenként - célszerű a tapasztalatok alapján az ételreceptúra módosítása, vagyis a tervezett kiszabatok közelítése a tényleges felhasználáshoz, hogy kevesebb anyagot kelljen pótutalványon kiadni, illetve a raktárba visszavételezni.

Ezen étkeztetési forma további kísérletezést és adminisztratív kimunkálást igényel a társadalmi tulajdon védelme érdekében is. Az elgondolásukat első sorban tanintézeteknél lehetséges tovább kísérletezni.

Anyag-börze az MN Hadtáp Kiképző Központban

A tanintézet vezetésének tájékoztatója

A különböző ellenőrzések és laktanyaszemlék során megállapították, hogy a szolgálati ágaknál a kiképzési alosztálynál, valamint az alegység raktárakban sok elfekvő, felesleges anyagokat tárolnak, amelyeket az anyagfelelősök nem használnak.

Felmerült az a gondolat, hogy a polgári vállalatokhoz hasonlóan úgynevezett „anyag-börzés” készítenek elő, ahol az elfekvő készleteket, anyagokat át csoportosítják olyan szervek részére, akik ezeket az anyagokat hasznosítani tudják.

Az elképzelést az intézet vezetése megtárgyalta, azt aktuálisnak tartotta, jónak ítélte meg. Ezt követően megkezdődött a szervezési munka. Az elfekvő, felesleges anyagok felmérésére megfelelő szakmai és helyi ismeretekkel rendelkező szakértői bizottságot jelöltek ki. A bizottság vezetője a felméréssel kapcsolatos elgondolását jelentette, majd jóváhagyásra került a felmérés végrehajtásának terve.

A felmérési munka 1980. 11. 03-tól 11.25-ig tartott. A bizottság minden raktárhelyiséget - az anyagfelelősök jelenlétében - ellenőrzött. A felmérési munkáról az előtalált anyagokról részletes kimutatást „jelentést” készített. Ebben 108 fajta anyag szerepelt, például: diavetítő, gépkocsi diagnosztikai műszerek, kiképzési anyagok, különféle faanyagok stb. Az anyagok nagyobb része használható volt, kisebbik része kiselejtezésre kerülhetett.

1980. 12. 02-án „anyag-börze” napot tartottak. Ezen részt vettek a szolgálati ág vezetők, alosztályvezetők, zászlóaljparancsnokok. A börze előtt egy héttel a meghívottak részére kiadták a bizottság által készített jelentés 1-1 példányát. Így elegendő idő állt rendelkezésre a jelentés áttanulmányozására, valamint a hasznosításra tervezett anyagok kiválasztására.

Az „anyag-börzén” a jelentésben szereplő anyagok felsorolásakor - az illető anyagfelelős néhány mondatban tájékoztatást adott, hogy az anyagot milyen célra lehetne felhasználni. Ezután, akiknek szükségük volt rá - választhattak - a felkínált anyagok közül. A jelentésben szereplő anyagok kb. 40%-ára jelentettek be igényt. Így az eddig elfekvő anyagokból értékes, felhasználható anyagok váltak.