

A baráti hadseregek közös törekvései az ételmezési szolgálat fejlesztésének néhány főbb kérdésében

Pály István ezredes, Balaskó Lajos mk. alezredes

A Magyar Néphadsereg ételmezési szolgálatára intenzív fejlesztésében már mintegy 15 éve kiemelkedő jelentősége van a baráti hadseregek ételmezési szolgálatai között kialakult jó szakmai kapcsolatoknak, a rendszeresen ismétlődő konzultációknak, vezetői értekezleteknek. A tervszerűen előkészített, az ételmezési szolgálatokat kölcsönösen érdeklő főbb témaköröket illetően kialakított állásfoglalások, véleménycserék és ajánlások hatékonyan elősegítették, illetve segítik a továbbfejlődés helyes útjainak kimunkálását, a közös tevékenységből fakadó feladatok egységes értelmezését. E szempontok figyelembevételével került megrendezésre legutóbb Budapesten a baráti hadseregek ételmezési vezetői állományának értekezlete.

Az értekezlet célja a csapatok ételmezési ellátásának és az ételmezési szolgálat technikai ellátottságának további korszerűsítésével kapcsolatos vélemények és tapasztalatok kicserélése, ezen kérdésekben egységes nézetek kialakítása volt. Az értekezleten 17 előadás és korreferátum hangzott el, amelyek megvitatásában az összes szövetséges hadsereg képviselői részt vettek. Ezenkívül az értekezlet résztvevői megismerkedtek az ételmezési szolgálatok új technikai eszközeivel, ételkészítési módjaival, a különböző rendeltetésű ételkészítési komplektekkel, az anyagmozgatás és csomagolás legújabb eredményeivel.

Az elhangzott előadások és hozzászólások 4 fő téma köré csoportosíthatók:

1. Ételmezési biztosítás tökéletesítése és a Varsói Szerződésben részt vevő államok hadseregei ételmezésének megszervezése együttes tevékenységek során.
2. A hadseregek ételmezésének tervezési rendszere. Új ételmezési normák kidolgozása és a meglévők tökéletesítése.
3. Ételmezési szolgálat technikai ellátottságának helyzete és a technikai eszközök fejlesztésének távlatai a szabványosítás és egységesítés figyelembevételével.
4. Ételkészítési komplektek kialakításának elvei és a gyakorlatban történő alkalmazása, a csomagolóanyagok védőtulajdonságainak további növelése.

E témakörökben elhangzott vélemények, állásfoglalások összegezésével, publikálásával kapcsolatban célunk az, hogy átfogó információt nyújtsunk a baráti hadseregek ételmezési szolgálatai V. vezetői értekezletén végzett munkáról, a kölcsönösen vallott nézetekről és a további főbb fejlesztési törekvekről.

I.

A Varsói Szerződés tagállamai hadseregei közös tevékenysége során az élelmezés megszervezését illetően számos kérdés együttes vizsgálatát, illetve több feladat közös megoldását kell elvégezni. Általánosítható fő feladatok: a csapatok élelmezési ellátására megfelelő mennyiségű és minőségű szakanyagok és szervezetek komplex rendszerének létrehozása, az élelmezéskészletek ésszerű lépcsőzése a csapatok létrehozandó csoportosításának figyelembevételével, a hadszíntereken található élelmiszerforrások maximális felhasználása, továbbá az élelmezéskészletek megővése a tömegpusztító fegyverek hatásától. A koalíciós állományú csapatok élelmezési biztosításának alapelve abban foglalható össze, hogy minden szövetséges állam saját erőivel és eszközeivel, nemzeti erőforrásaiból látja el saját csapatait, amelyek más szövetséges állam seregtestjeinek állományába vannak kijelölve. Ennek során figyelembe kell venni a seregtestek különböző változatait, valamint azt a körülményt, hogy a seregtestek a harctevékenységeket kezdenek közvetlenül a saját nemzeti, vagy a szövetséges ország területéről, tevékenykedhetnek a nemzeti ellátó bázisuk közelében, vagy távol attól. Ezek a sajátosságok kétségtelenül meghatározott hatást gyakorolnak a csapatok élelmezési biztosításának megszervezésére és rendjére.

Az olyan seregtest (front, hadsereg) élelmezési ellátását, mely egy nemzetiségű hadsereg csapataiból áll, és saját területén, vagy annak közelében tevékenykedik, teljes egészében a saját bázisról kell megvalósítani. Amennyiben egy seregtest más szövetséges állam területén tevékenykedik, szükségleteit egyes esetekben ki lehet elégíteni az adott állam erőforrásainak terhére.

Amikor a koalíciós állományú frontba nemzeti hadseregek tartoznak, az élelmezési biztosítást a helyzettől függően több változat szerint is meg lehet oldani.

Első változat – amikor a koalíciós front állományába tartozó nemzeti hadsereg saját területén, vagy attól nem nagy távolságra tevékenykedik. Ebben az esetben a hadsereg élelmezési biztosítását saját szakanyagokból kell megvalósítani, a hadsereget követő élelmezési raktárakból és ellátó bázisokról.

Második változat – amikor a koalíciós front állományába tartozó nemzeti hadsereg a saját területétől és ellátó bázisától távol tevékenykedik. A hadsereg élelmezési biztosítását ebben az esetben is – ugyanúgy mint az első változat szerint – a saját nemzeti erőforrások terhére kell megoldani. Azonban ez esetben a közvetlen ellátás a koalíciós front hadtápján keresztül valósul meg, melynek alárendeltségébe a nemzeti parancsnokság hadtápszerveket jelöl ki, többek között élelmezési anyagraktárt, a szükséges élelmezéskészletekkel. Az átadott raktár készleteinek feltöltését a nemzeti parancsnokság szervezi és hajtja végre saját szállítóeszközeivel, saját bázisairól.

Harmadik változat – amikor a nemzeti hadsereg nagy távolságra elszakad a saját ország területétől, az ellátó bázisoktól, vagy a széles szennyezett zónák és a hosszú, rombolt utánszállítási útvonalak nem teszik lehetővé, hogy a szövetséges országok erői és eszközei a koalíciós front állományába tartozó nemzeti hadseregeket kövessék. Ebben az esetben a szövetséges állam hadseregeinek élelmezési biztosítása teljes egészében a koalíciós front készleteinek terhére és annak élelmezési raktáraiból kerül végrehajtásra. Az átvett élelmezéskészletek elszámolását az elfogadott több-, vagy kétoldalú megállapodások alapján

kell végrehajtani. Ugyanilyen rendszer szerint fogják ellátni a koalíciós front, vagy hadsereg állományába tartozó nemzeti magasabbegységeket és egységeket, a saját területüktől és nemzeti ellátó bázisuktól különösen nagy távolságra történő tevékenységük esetén.

A korszerű harctevékenységek jellege, a növekvő dinamikusság, a nagy területi kiterjedések, az összes fegyverfajták – beleértve a tömegpusztító fegyvereket is – tömeges alkalmazása, valamint a harc- és hadtáphelyzet éles változásai, magas követelményeket támasztanak az élelmezési szolgálat vezetésével szemben, megkövetelik, hogy az szilárd, folyamatos és rugalmas legyen.

A szolgálat vezetésének folyamatosága a szolgálat vezető szerveinek és intézeteinek állandó irányításával biztosítható, amely a megbízható összeköttetés fenntartásával érhető el.

A vezetés rugalmasságát a szolgálat vezető szerveinek a helyzet bármilyen változására történő gyors reagálása jellemzi. Ez mindenekelőtt a szolgálat részére szükséges információk jól megszervezett gyűjtésével, azok gyors feldolgozásával és az elhatározás időben történő meghozatalával érhető el.

A front élelmezési szolgálat vezetésének alapját a frontparancsnok elhatározása, valamint hadtáphelyettesének a csapatok hadtápbiztosítására hozott elhatározása képezi. Ezen elhatározás alapján a front élelmezési szolgálata kidolgozza a frontcsapatok élelmezési biztosításának tervét. A terv kidolgozásánál a frontparancsnok elhatározásán kívül alapadatként szolgálnak: a parancsnok hadtáphelyettesének utasítása, a csapatok létszáma, az ellátási normák, a tervezési időszak kezdetén meglévő élelmiszerek és az előjáró szerv által kijelölt élelmiszer, technikai eszköz és felszerelés források.

Az élelmezési biztosítási terv a következő részekből áll:

- a szolgálat alapvető feladatai a hadművelet előkészítésének időszakában és annak folyamán;
- a front csapatainak élelmezési szükségleti és biztosítottsági számvetése;
- a front csapatai élelmiszer utanszállítási számvetése;
- számvetés az élelmiszerkészletek létrehozására és lépcsőzésére a csapatoknál és a front raktárainál;
- a front csapatainak kenyérszükségleti és biztosítottsági számvetése;
- a szolgálat technikai eszköz- és felszerelés-szükségleti és biztosítottsági számvetése;
- a szolgálat technikai eszközei javításának megszervezése;
- számvetés az élelmiszerek helyszíni beszerzésére és a mezőgazdasági termékek feldolgozására;
- a szolgálat vezetése.

Az élelmezési biztosítási terv okmánymintáit a szovjet elvtársak kidolgozták és azokat felhasználásra az értekezlet résztvevői megkapták.

A szolgálat irányításának megszervezése területén az egyik legfontosabb feladat korszerű viszonyok között a vezetési folyamat automatizálásának kidolgozása és a technikai eszközök meghonosítása a vezető szervek munkájában. Ennek a feladatnak a megoldása nemcsak a csapatok élelmezési biztosítási rendszerének hatékonyságát emeli minőségileg új szintre, hanem lehetővé teszi az élelmezési biztosítás és a szolgálat vezetése rendszerének további korszerűsítését is.

Az elektronikus számítógépeknek a csapatok hadtápbiztosítási feladatai – közöttük az élelmezési szolgálat feladatai is – megoldása érdekében történő alkalmazása, növekvő lehetőségei, valamint a koalíciós állományú csapatok közös harctevékenységek esetén történő élelmezési és élelmezési technikai eszközbiztosítás megszervezésének egységes elvei szükségessé teszik minden szövetséges hadsereg élelmezési szolgálatánál a tervezési, nyilvántartási és elszámolási okmányok tartalmi és formai egységesítését.

Napjainkban az élelmezési szolgálatok tervezési, nyilvántartási és elszámolási okmányai minden hadseregben különbözőek. Ugyanakkor lényegüket tekintve egy és ugyanazon mutatókat tartalmaznak, alapvetően a nyilvántartási adatok alapján kerülnek kidolgozásra, céljaik és feladataik azonosak – megszervezni a csapatok élelmezési biztosítását.

Az értekezleten résztvevők szerint mindezek a körülmények lehetővé teszik annak a következtetésnek a levonását, hogy az élelmezési szolgálatok nyilvántartási, elszámolási és különösen a tervezési okmányainak egységesítését különösebb nehézségek nélkül végre lehet hajtani.

Az egységesítés fő feladata – olyan egyszerű és rövid formátumú okmányok kidolgozása, melyek tartalmazzák a szükséges információkat, könnyen feldolgozhatók elektronikus számítógépen és akadály nélkül továbbíthatók a híradó eszközökön.

Az e témakörben elhangzó előadások foglalkoztak az élelmiszerkészletek kialakításával – erről a későbbiekben szólunk – és azok célszerű lépcsőzéséről is.

A koalíciós tevékenység során igen fontos feladattá válhat a helyszíni élelmiszerforrások beszerzésének, illetve igénybevételének kérdése is. E tekintetben megoldásra vár, hogy milyen hadtáptagozatban hajtsanak végre helyszíni beszerzést és kik szervezzék azt. Egyetértettünk a szovjet elvtársak azon véleményével, hogy ezt a feladatot alapvetően a front élelmezési szolgálata tudja végrehajtani. Az ehhez szükséges feltételek – erők és eszközök – itt rendelkezésre állnak, lehetőség van a tábori feldolgozó eszközök mellett, a helyi feldolgozó üzemek igénybevételére, az élelmiszerek gyors és minden oldalú vizsgálatának végrehajtására is.

Az élelmezési szolgálat fő feladata, az étkeztetés megszervezése, az élelmiszerek kellő mennyiségének és minőségének időben történő biztosítása elegendhetlen feltétele az állomány fizikai és szellemi igénybevétele miatti munkaképesség-csökkenés gyors helyreállításának, a harcképesség fenntartásának. Elég itt utalnunk a tudományos-technikai forradalom következtében létrejött óriási fejlődésre, a nagyszámú információra, a technika kezeléséhez nélkülözhetetlen tudásigényre, a körülmények miatt egyébként is jelentkező idegi-pszichikai feszültségre. Az étkeztetés megszervezésénél alapelv, hogy az együttes tevékenység során is az élelemellátást a nemzeti normák alapján kell biztosítani, amely magában foglalja a nemzeti sajátosságokat, a történelmileg kialakult tradíciókat, a speciális élelmiszereket, izesítési szokásokat stb. Természetesen, adott körülmények között, ezen alapelvben szükségszerű módosítások is bekövetkezhetnek. Erre való tekintettel célszerű kidolgozni olyan táblázatot, amely tartalmazza azokat a csereszabatos élelmiszereket, amelyekkel az adott esetben a hiányzó élelmiszerek teljesértékűen pótolhatók.

II.

A hadsereg élelemellátásának tervezési rendszeréről, új élelmezési normák kidolgozásáról és a meglevők tökéletesítéséről az MN élelmezési szolgálata által előterjesztett referátum szolgáltatta a vitaalapot. A hozzászólások lényegében megerősítették azokat a megállapításokat és elgondolásokat, amelyek e téren az MN élelmezési szolgálatban normafejlesztés, korszerűsítés és karbantartás területén kikristályosodtak, illetve az információk alapján kidolgozásra várnak. Az elhangzott előadásból – jelentős terjedelme miatt – e cikk keretében csak néhány, általunk lényegesnek tartott szemelvényt kívánunk kiragadni.

Az 1950-es évek élelmiszer anyagnormáinál a szabályozási körben 20–25 élelmiszer, helyettesítőkkal együtt mintegy 60–80 termék szerepelt. Az élelmiszer-gazdaság fejlődése azonban a termékek számának számottevő növekedését eredményezte. A választékbővülés következtében a szabályozási körben levő termékek száma olyannyira megnőtt, hogy a csapatszintű tervezési-irányítási folyamatot nehézkessé, bürokratikusá tette.

Az élelmiszer anyagnormák ismert előnyeik mellett negatívumokkal is rendelkeznek, amelyek következtében bizonyos problémák mindennaposá váltak. Nevezetesen: az anyagnorma élelmiszer-struktúrája behatárolja az elkészíthető ételek körét, sablonossá téve az étrendet, beszűkíti azt. A „helyettesítési táblázat”-ok szerinti élelmiszer-választék bővítése újabb probléma forrása: könnyen labilissá válik a költségvetési egyensúly.

Az élelmiszer anyagnormák alkalmazásából adódó problémák miatt a felső szintű vezetés az ellátási rendszer felülvizsgálatát, majd ennek eredményeként az élelmezési normák fejlesztését, korszerűsítését látta szükségesnek.

A háborús, valamint a béke élelmezési ellátás követelményrendszerének ismeretében az adott környezeti szituációban nyilvánvalóvá vált hadi és béke élelmezési normák különválasztásának szükségessége. Ez irányú döntések helyességét az elmúlt 1,5–2 évtized igazolta.

Hadinormáink képzésénél a sajátos katonai követelményekkel, a népgazdasági, szűkebb értelemben az élelmiszergazdasági lehetőségekkel szembeni megfeleltetés volt az elsődleges. A norma jellegét illetően egyértelműen az élelmiszer anyagnorma mellett döntöttünk. Az anyagnorma ismert előnyei közül lényeges volt számunkra a biztosítási vertikumban megfelelő élelmiszerek alkalmazása egészen az ellátó alegységig, sőt a 10 fős komplettek alkalmazása esetén – ételkonzervek felhasználásával – a gyártótól a harcosig.

A béke élelmezési normák fejlesztésénél más irányú problémák merültek fel. Amint arról már szó volt, az élelmiszergazdaság fejlődése eredményeképpen a termékek száma törvényszerűen növekszik. Egy kritikus határ felett – tapasztalatunk szerint 30-at meghaladó élelmiszer esetén – az ellátási folyamat túlszabályozottá, merevvé válik.

Az élelmezési pénznormák alkalmazására, a teljes körű pénzgazdálkodás bevezetésére az 1960-as évek elején került sor.

Az élelmezési pénznorma korántsem a naturális norma értékbeni szintézise. Az élelmezési pénznormák alapján történő ellátás lényegét a következők szerint fogalmazhatjuk meg: a norma pénzkeretén belül kell kielégíteni az élet-tani igényeket a fogyasztási szokásoknak megfelelő ételekkel. A felhasználásra kerülő élelmiszerek kis hányadánál kötöttség előfordulhat. Jól szabályozott rendszernél megengedett a kötetlen anyagfelhasználás.

Az élelmezési normákkal szembeni követelményeknél elsőként az **egyén** tápanyagigényét kell számításba venni, amely mennyiségileg jól meghatározható testépítő, kalorikus és védőtápanyagokra irányul.

A táplálkozástudomány fejlődése következtében a tápanyagokról vallott felfogásunk dinamikussá vált. Korábban azt tartottuk, hogy a szervezet fenntartásához kell bizonyos mennyiségű fehérje, bennük esszenciális aminosavak, azonkívül zsír és szénhidrát, továbbá vitaminok és ásványi sók. Ez a statikus szemlélet ma már nem kielégítő. A régebbi statikus tápanyagtan helyett a táplálkozástudomány alapja a dinamikus egyensúly kérdése lett, amelynek főbb szempontjai a következők szerint összegezhetők: valamely tápanyaggal való el látottság számtalan más összetevőtől és körülménytől függ. Ha változnak a körülmények, változik a szükséglet is. A táplálkozástudomány új szemlélete bonyolultabbá teszi az egészséges táplálkozás megítélését és új kutatási feladatokat szab meg.

A fehérjeszükséglet meghatározása a tápanyagszükségleti normában alapvető kérdés, egyrészt azért, mert a fehérje a táplálkozásban, az élelmiszer-ellátásban a legdrágább, a legkeresettebb és a legtöbb társadalmi ráfordítással elő állítható tápanyag; másrészt pedig azért, mert a gazdasági fejlődés egyik mutatója a fehérjefogyasztás szintje.

Élelmezésinormáinkban az összfehérje mennyiségét a kalóriaérték 13–14⁰/o-ában határoztuk meg. Ezt a mutatót jónak ítéljük meg, perspektívájában is. A változatlan fehérjemennyiségen belül – a társadalmi-gazdasági fejlődés eredményeképpen – az állati eredetű fehérje és a növényi fehérje arányán – az előbbi javára – kívánatos a módosulás.

A szubjektív fogyasztói igényekkel kapcsolatos vizsgálataink eredménye a következőkben összegezhető: az étkezések minőségi és mennyiségi szintjének a katonai szolgálatra bevonulás előttivel megközelítően azonosnak kell lennie, továbbá a néptáplálkozás helyes tradícióival a személyi állomány élelmezési normáinak képzésénél számolni kell.

Az életszínvonal alakulása – mint ismert – legközvetlenebbül az anyagi javak fogyasztásában mutatkozik meg, bár ez nem fejezi ki az életszínvonal egészségét, különösen annak az életmóddal összefüggő, nehezen számszerűsíthető minőségi oldalait. A többéves távon érzékelhető életszínvonal-növekedés fontos részterületeinek egyikét azonban jól tükrözi az élelmiszerfogyasztás színvonala, szerkezete.

Az élelmiszerfogyasztás szerkezetének változása elsősorban abban fejeződik ki, hogy növekszik az értékesebb állati eredetű élelmiszerek, a húсок, húspari termékek; a tej, tejtermékek, a tojás, továbbá a cukor, a zöldségfélék, a gyümölcs fogyasztása. Ezzel párhuzamosan csökken a zömében kalorikus élelmiszerek, a zsiradékok, a cereáliák és a hüvelyesek aránya.

A fogyasztás szerkezetének változását másodsorban az iparilag feldolgozott áruk arányának, továbbá a termék- és választék összetételének a növekedése jelzi. Ennek következtében az azonos mennyiségű és tápanyagtartalmú élelmiszer értékében mind nagyobb hányadot képviselnek a feldolgozási, csomagolási és tárolási ráfordítások.

A katonai élelmezés bonyolult követelményrendszere az élelmiszerek nagy sokaságú változatával elégíthető ki. A normaképzés tulajdonképpen egy véges számú élelmiszer-variáció megállapítását jelenti. Az így meghatározott élelmiszer-mennyiség képezi az élelmezési norma alapját, amely a kifejezés módjától,

illetve a felhasználási szabályoktól függően lehet élelmiszer anyagnorma, vagy élelmezési pénznorma.

Egy élelmezési norma megalkotásánál általában a népgazdaság adott szintjét tükröző élelmiszer-összetétel, pénzérték kerül megállapításra, amely – statisztikus jellegénél fogva – az idő függvényében rendeltetésének mind kevésbé felel meg.

A változások jellegéből adódóan egy meglevő élelmezési normánál karbantartás, vagy fejlesztés szükségessége állhat fenn. E kettő együttesen is jelentkezhethet. Normakarbantartásról akkor beszélünk, amikor ármódosulásokból eredően csak az élelmezési norma nominal értéke változik, az élelmiszer-struktúra változatlan marad. Normafejlesztés élelmiszer-struktúra változást és ármódosulásoktól független értékváltozást, vásárlóérték növekedést eredményez.

Tartós árszintváltozásnál, illetve állami árintézkedések nyomán válik indokolttá – az élelmiszerárak változásának megfelelően – az élelmezési pénznorma értékének módosítása, a norma karbantartása. Az élelmezési normák fejlesztése terén lényegesen több határozatlansági tényezővel, továbbá kutatást igénylő kérdéssel állunk szemben. Rövidtávú fejlesztés – amely legfeljebb egy ötéves tervidőszakra vonatkozik – módszerét illetően megoldottnak tekinthető. Ehhez elegendő információval rendelkezünk mind a fogyasztási statisztikákat, mind a rövidtávú előrejelzéseket illetően. Ezek birtokában elvégezhető az élelmezési norma élelmiszer-struktúrájának módosítása.

A hosszabb távú normafejlesztés metodikájában még több válasz nélküli kérdés található. A hosszú távú fejlesztés élelmiszer-fogyasztási célkitűzései pártunk XI. kongresszusán elfogadott programnyilatkozatából és a népgazdasági prognózisból ismert. A következő 13 évben a lakosság élelmiszerfogyasztásának mennyisége folyamatosan emelkedik, miközben az élelmiszerfogyasztás aránya az összes fogyasztásból csökken. Számottevően növekszik az élettanilag értékeesebb tápanyagokat tartalmazó, az iparilag feldolgozott és csomagolt élelmiszerek, továbbá a félkész- és a készételek fogyasztása.

Új élelmezési norma képzésének járható útját – tapasztalataink szerint – a következőkben összegezzük: a normaképzésnél a törzsadatként kezelhető ételkészítményekből kell kiindulni, amelyekből a táplálkozási szokásoknak megfelelő étrend kerül összeállításra; ügyelve arra, hogy viszonylag nagy időintervallumot, több évszakot fogjon át.

A szelekciós szabályok szerint kapott, egy főre egy napra jutó élelmiszer-struktúra lesz a norma alapja, amelyet a korábban ismertetett követelmények és célkitűzések szerint a továbbiakban hosszadalmas korrekciós eljárás követ. E tevékenységet az adatok tömege, a számolási műveletek mennyisége miatt elektronikus számítógéppel célszerű végzni.

Matematikai eljárások alkalmazásával kapcsolatos állásfoglalásunk a következő: amíg egyszerűbb összetettségi szinten vizsgálunk egy gyakorlati kérdést, addig a matematika alkalmazására nincs feltétlenül szükség. Mihelyt egy kritikus bonyolultsági fokot elérünk, feltétlenül rá leszünk utalva. Annál inkább kell a matematikára támaszkodnunk, minél jobban túlhaladtunk a bonyolultság kritikus fokán, minél sokrétűbb összefüggést vizsgálunk.

Az elektronikus számítástechnika alkalmazása érdekében végzett szervező munka lényeges fázisait a következőkben foglaljuk össze: a vezetés felső szintjén kialakítottuk a szükséges kódrendszereket. Elkészítettük az anyagkódot, amely a Néphadseregi Termékkód részeként is funkcionál. Kódrendszerbe fog-

laltuk a néphadsereg valamennyi étellemezési alapszabályát, kiegészítő és pótszabályát, amelyeket Normafüzetben kiadtunk a csapatok részére. Végül a csapatok konyháin elkészíthető ételeket készítménykódokba sorolva ételrecept-gyűjteménybe foglaltuk, s azt ételrecept-tervezési segédlettel a gazdálkodó csapatok rendelkezésére bocsátottuk.

Mind az étellemezési normák készítése – a matematikai modell és a megfelelő adatlapok elkészülte után – elektronikus számítógéppel elvégezhető. Étellemezési társadalmi megvalósítása esetén a képzéshez elegendő az étellemezési struktúrát megadni egy azonosítóval (anyagkód száma) és a mennyiségi értékkel.

A Magyar Néphadsereg étellemezési rendszerének fejlesztése eredményeként a békeidőszak szakanyag-gazdálkodásban általánossá, teljeskörűvé vált a pénzgazdálkodás. A természetes gazdálkodás kereteinek pénzértékben történő szintetizálása önmagában még nem eredményezett magasabb színvonalú tevékenységet. Minőségi változást az ellátás objektív törvényszerűségeire épülő rendszeresítéssel, szabályozásokkal értünk el. Munkánk eredményeképpen a tervezési tevékenység az ellátási folyamatnak lényeges, egyik meghatározó eleme lett.

III.

Az értekezés III. fő témaként az étellemezési szolgálatok technikai ellátottságának helyzetével, fejlesztési távlataival foglalkozott, különös tekintettel a nemzetközi egységesítés és szabványosítás igényére és lehetőségeire. E témakörben minden részt vevő ország képviselője kifejtette véleményét és elgondolását. Ennek állandó napirenden tartását elsősorban a tudományos-technikai fejlődésben bekövetkezett – és napjainkban is ható – forradalmi változás, illetve a haditechnika ugrásszerű fejlődése indokolja. De indokolja az is, hogy a korszerű haditechnika létrejöttének következtében – és természetesen más tényezők hatására is – jelentősen módosultak, korunk követelményeinek megfelelően mélyrehatóan változtak az anyagi-technikai biztosítás kritériumai is. Így módon jól érzékelhető, hogy az étellemezési szolgálatban is egyik alapvető és folyamatosan megújuló feladatkomplexumnak kell tekintenünk a technikai ellátottság színvonalának kritikus értékelését, a korszerűsítést, a fejlesztés hatékony formáinak keresését. Már az 1969. évi moszkvai, majd az ezt követő 1973. évi drezdai tanácskozáson is megfogalmazásra kerültek azok az alapszabályok, amelyek teljesítése nélkül megvalósíthatatlan a haditechnika és a szaktechnika szükségszerű összhangjának megteremtése. Az azóta eltelt időszak fejlesztési eredményei az alapszabályokban ugyan lényegi változást nem hoztak, azonban még plasztikusabbá vált előttünk, hogy a korszerűsítés, a műszaki-technikai fejlesztés területén az intenzív továbblépés csak kölcsönösen vallott és gyakorlatban is realizált egységes követelményrendszer alapján történhet. Ezek az alapszabályok a következőképpen összegezhetők:

1. Az eszközök műszaki-technikai színvonala feleljen meg az adott hadsereg általános műszaki fejlettségi szintjének, konstrukciós és üzemeltetési jellemzői legyenek összhangban a műszaki élvonal által nyújtott lehetőségekkel;

2. Az eszközök magas fokú manőverezőképesége, terepjárósága tegye lehetővé a korszerű harc hadművelet jellemzőinek figyelembevételével a csapatok folyamatos ellátását, az igényeknek megfelelően étellemezési eszközökkel, étellemezési és vízzel;

3. Az eszközök nyújtsanak megbízható védelmet a tömegpusztító fegyverek szennyeződésével, továbbá a szélsőséges időjárási viszonyokkal és mechanikai behatásokkal szemben;

4. A különböző ellátási tagozatokban működtetett azonos funkciójú, de eltérő kapacitású és különböző paraméterekkel rendelkező eszközök jól illeszkedjenek az ellátási rendszer vertikumához és egymáshoz is, mintegy „ellátási láncot” képezve a tárolás, szállítás, ételfőzés és -kiosztás egész folyamatában;

5. Az együttes tevékenység koncepciójához igazodva alapvető az egységesítési és szabványosítási igények és lehetőségek nemzetközileg összehangolt realizálása;

6. Az eddigieknél hatékonyabb nemzetközi együttműködés, munkamegosztás szükséges a műszaki fejlesztésben és gyártásban.

Az elhangzott összegező előadás és hozzászólások alapján megállapítható, hogy az alapkövetelményeket illetően teljes nézetazonosságról beszélhetünk. Az élelmezési biztosítás fontos részét képező tábori élelmezési technikai eszközök funkcióit és rendeltetését tekintve a baráti hadseregeknél szintén egyeztetett és kölcsönösen vallott elvekkel és elgondolásokkal találkozhattunk. Mind a funkcionális szempontok alapján – ellátási láncok szerinti, pl. kenyérellátás, vízellátás, ételfőzés és -kiszolgálás stb. – mind a konstrukció szerinti felosztás – önjáró gépjárművek, felépítmények, pótkocsik, utánfutók stb. – egyaránt jó lehetőséget nyújt a technikai ellátottság színvonalának elemzésére, a fejlesztési és korszerűsítési kérdések megítélésére, illetve egyeztetésére. Mi úgy véljük, hogy élelmezési technikai eszközök csoportosításának legcélszerűbb formája az eszközök rendeltetésének megfelelő „ellátási láncok” szerinti csoportosítás. Ennek célszerűségét elsősorban abban látjuk, hogy ily módon jól követhető a különböző szintű ellátási tagozatok közötti szakanyag-áramlás, illetve jól érzékelhető, hogy az eszközök fejlesztését nem lehet az ellátási láncban belül egymástól különválasztani. Ezért az eszközrendszerek fejlesztését komplexen kell végezni, hogy az utánszállítási elveknek megfelelően a felsőbb ellátási tagozatoktól a szakanyagok a végső célig, a katonáig eljuttathatók legyenek. Mindezek figyelembevételével élelmezési technikai eszközeink az alábbiak szerint csoportosíthatók:

- tábori ételfőzés és kiszolgálás eszközei;
- tábori hűtéstechnika eszközei;
- tábori kenyérellátás eszközei;
- tábori vízellátás szállító és tároló eszközei;
- raktározás, anyagmozgatás eszközei.

E csoportosítás szerint a Magyar Néphadseregben levő tábori élelmezési technikai eszközöket egy korábbi cikkben elemeztük és vázoltuk a további korszerűsítés, fejlesztés irányait. E tekintetben lényeges módosulásról nem beszélhetünk. Alapvető célkitűzéseink nem változtak: egyrészt a hiányzó eszközök pótlásával, másrészt új technikai eszközök hazai fejlesztésével, illetve importjával teljessé tenni – a különböző ellátási tagozatok követelményeihez igazodva – az előzőekben felsorolt technikai eszközrendszereket.

Amint erre utaltunk, a technikai ellátottság értékelésénél, illetve a műszaki fejlesztés távlatainak vizsgálatánál kiemelkedő hangsúlyt kapott a *nemzetközi egységesítés és szabványosítás* kérdése. A jelenlegi helyzet elemzésénél is számos tényezőt kell figyelembe venni. Mindenekelőtt azt, hogy a követelmények a technikai ellátottsággal szemben is állandóan nőnek. Az élelmezési szol-

gálatok közös törekvése, hogy minőségileg jobb eszközök kerüljenek rendszerbe, új, korszerű szerkezeti anyagokat, konstrukciókat próbálunk ki és alkalmazunk. A fejlesztés során nő a típusok száma és gyakran találkozhatunk sok szellemi energiát és anyagi erőfeszítést feleslegesen fölemésztó párhuzamos fejlesztéssel. Ennek kiküszöbölése, illetve csökkentése csak összehangolt, szakosított fejlesztéssel, illetve gyártással oldható meg. Hogy e téren nagyon kevés eredmény tapasztalható, annak következménye, hogy igen kevés egységes alap (harcászati-műszaki követelmény, egységesítés és szabványosítás) áll rendelkezésre, amely kölcsönösen elfogadott és vallott nézeteket tartalmaz. A jelenleg üzemeltetett eszközök vonatkozásában nemzetközi egységesítés, illetve szabványosítás természetesen nem képzelhető el. A baráti hadseregek élelmezési szolgáltatásainál rendszeresített tábori élelmezési technikai eszközöket általánosságban az jellemzi, hogy azok a sajátos igényeknek és érdekeknek megfelelően kerültek kifejlesztésre. A már meglévő eszközöknél az egységesítés, szabványosítás nemzetközivé tétele sok megoldhatatlan műszaki problémát és indokolatlan gazdasági terheket eredményezne. Ezért a célszerűbb és járhatóbb útnak az új konstrukciók kialakításánál történő egységesítési, illetve szabványosítási lehetőségek érvényesítése mutatkozik. Ennek konkrét alapjait az EFE TT által koordinált és egyeztetett *egységes harcászati-műszaki követelmények (EHMK)* rendszerének kidolgozása és megvalósítása jelentheti. Eddigi gyakorlat alapján a haditechnikai fejlesztés területein már szinte általánosságban megvalósult az EHMK rendszer szerinti fejlesztés és ismert előttünk, hogy történeket már kezdeményezések az élelmezési technikai eszközök fejlesztését illetően is. Az EHMK szempontjai figyelembvételével történjen a csak saját célra történő fejlesztés, illetve gyártás is. Tekintettel arra, hogy az új élelmezési technikai eszközök műszaki fejlesztésénél figyelembe vett egységesítés és szabványosítás lényegesen gazdaságosabb gyártást, szükség esetén közös felhasználást, cserét, célszerűbb tartalékképzést és univerzális javíthatóságot tenne lehetővé – bár az erre irányuló erőfeszítések eddig csak kezdeti eredményt mutatnak.

A tábori élelmezési technikai eszközök legnagyobb része speciális felépítményben, gépjárművön, vagy utánfutó alvázon vannak elhelyezve. Az egységesítés és szabványosítás érdekében a további fejlesztéssel kapcsolatban az általánosítható követelményeket két csoportra oszthatjuk:

- alapgépkocsival, vagy utánfutóval szemben támasztható követelmények;
- a felépítménnyel szemben támasztható követelmények.

1. Az alapgépkocsival szemben támasztható követelmények közül elsősorban a csapatok harcrendjébe való beilleszkedést, a manőverezőképeséget kell kiemelni. Ezért az alapgépkocsinak terepjáró tulajdonsággal kell rendelkeznie. Lényeges szempont a terepen történő mozgás miatt a terhelhetőség figyelembvétel, a rázkódás, a hirtelen és több irányú erőhatás miatt. Hasonlóan fontos a külső határoló méretek, továbbá a vonóhorog (vonóháromszög) talajtól való távolságának megállapítása, a vonóhorog méreteinek egységesítése.

Fejlesztési feladatainknál már tervezünk az egységes felépítmény-rögzítés elvének megvalósításával. Az alvázra szerelt 10' (tíz lábás) konténerek megfelelő megfogási (rögzítési) pontok könnyű, gyors és biztonságos felépítmény-rögzítést tesznek lehetővé.

Az utánfutó alvázak tekintetében lényegesnek tartjuk a futómű, pontosabban a kerékméretek egységesítését. Az alvázkeretek méreteinek, terhelhetőségének be-

határolása, egységes felépítmény-rögzítési rendszer alkalmazása, a vonószem belső átmérő egységesítése véleményünk szerint mind-mind egységes követelmény-rendszerbe foglalható. Az állandó harcckészültség időszakában levezetett gyakorlatok számos esetben bizonyították ezen hiányosságainkat. Az univerzális von-tathatóság biztosítása, amely bármely vontató jármű és vontatmány közötti kap-csolhatóság megvalósítását jelenti, nélkülözhetetlen az együttes tevékenységek végrehajtásában.

2. A felépítménnyel szemben támasztott követelmények közül a legtöbb probléma megoldását a felépítmény határoló méreteinek egységesítése jelentené. E tekintetben minőségi változást eredményezhet az önrakodó (fel- és leemelő) szerkezettel ellátott felépítmény kifejlesztése. E szerkezet alkalmazásával megszüntethető a vasúton történő szállíthatóság problémája, a vasúti rakszelvény miatt szükséges ferde tetőkialakítás, amely rossz térkihasználást eredményezett. A felépítményváltozatok közül az éllemezési szolgálatban alkalmazható szerkeze-teket illetően célszerű meghatározni a hőszigetelés, a porvédelem követelményét, a szűrő-szellőző berendezés paramétereit.

Az általánosítható követelmények mellett, amelyekkel kapcsolatosan az egységesítés és szabványosítás adaptálható a fegyvernemekre és más szolgálati ágakra is, illetve velük összhangban alakítható ki, indokoltnak tartjuk néhány éllemezési technikai eszközzel kapcsolatos *speciális követelmény egységesítését, illetve szabványosítási* szempontból történő megvizsgálását is.

a) A különböző típusú hűtőeszközök közös jellemzője a hűtőberendezés. Ezek egységesítése, szocialista relációban történő gyártása, beszerzése egyik je-lenlegi problémánk megoldását eredményezné.

Véleményünk szerint egy új, egységesen alkalmazható hűtőberendezés fej-lesztésénél figyelembe kell venni a konténer, vagy konténerrendszerű felépítmé-nyek alkalmazását, és ezért szükséges, hogy a hűtőberendezésnek külön meghaj-tó motorja (belsőégésű és elektromos) legyen, amely a gépkocsimotortól füg-getlenül is képes biztonságos üzemelésre.

b) Hasonlóan a hűtőeszközökhöz, a kenyér szállítására tervezett eszközök-nél is indokoltnak tartjuk egységesen alkalmazható fűtő-szellőző benedezés ki-alakítását. A kenyér minőségének és a szennyeződésektől való megóvásának ér-dekében szükséges olyan berendezés alkalmazása, amely képes mind a forró kenyér hűtésére, mind a kenyér fagyástól való megóvására. A berendezést el kell látni olyan egységgel, amely meggátolja, hogy a felépítménybe szennyező anyagok kerülhessenek be.

c) A vízszállító eszközöknél a szilárd vázszerkezetű felépítményeket önálló, motoros szivattyúteleppel célszerű ellátni, illetve – utánfutók esetében – kézi működtetésű szivattyúval felszerelni. Mind a szilárd vázszerkezetű, mind az elasztikus tartályok esetében alapvetőnek tartjuk, hogy a feltöltő és leadó csat-lakozók méretei egységesítésre, szabványosításra kerüljenek. Ezzel elérhetővé válik, hogy bármely tartály összekapcsolható legyen, az átadás-átvétel zárt rend-szerben történhet.

d) Az ételfőző és kiszolgáló eszközök rendszere már minden baráti ország éllemezési szolgálatánál alapvetően kialakult és ez az eszköz-csoport az, ahol a legsajátosabb, az egyes országra jellemző eszközfélékkel találkozhatunk. Azon-ban itt is lehetőség van kölcsönösen egyeztetett továbbfejlesztésre, ahogyan ez az égőfejek kialakításánál tapasztalható volt. Ezeknél az eszközöknél elsősorban a részegységek, az üstök, a szállítóeszközök csereszabotosságának megoldása

látszik célszerűnek. Bár nem konstrukciós természetű, de ezen eszközrendszerrel van összefüggésben az ételkészítési technológiák összehangolásának igénye, illetve lehetősége. Úgy véljük, hogy e területen is számottevő jelentősége van a kölcsönösen megismert ételkészítési technológiáknak, amelyek alkalmazásával az együttes tevékenység során felmerülő ellátási problémák jelentős mértékben csökkenthetők.

A racionális és hatékony műszaki fejlesztés, a kölcsönös előnyöket nyújtó nemzetközi kooperáció egyértelműen szükségessé teszi, hogy az élelmezési szolgálatok területén is megtegyük a szükséges intézkedéseket a technikai eszközök fejlesztésének, gyártásának szakosításával kapcsolatosan, az egységesítés és szabványosítás szükséges és lehetséges mérvű kiszélesítése érdekében.

IV.

Az értekezés IV. fő témaként az „*Élelmiszerkomplettek kialakításának elvei és gyakorlatban történő alkalmazása, a csomagolóanyagok védőtulajdonságainak további növelése*” tárgyú programot dolgozta fel.

A korszerű harc, hadművelet sikeres megvívása olyan élelemellátás biztosítását igényli, amely messzemenően segíti a csapatok harcászati képességének növelését, biztosítja mozgékonyágukat, manőverezőképességüket. Ezt csak olyan élelmiszerekkel, illetve élelmiszerkészletekkel lehet megvalósítani, amelyek gyorsan fogyasztásra kész állapotba tehetőek, tápanyagösszetételük az élettani igényeket kielégíti, csomagolásuk pedig az RBV védelem követelményeit teljesíti. Olyan csomagolási egységekből állnak, amelyek lehetővé teszik az élelmiszerek számolás és mérés nélküli szétosztását, adagolását, illetve felhasználását.

A komplettek képzése, a komplettírozás, a korszerű szállítási, anyagmozgatási rendszer egyik fontos és lényeges ismérve. Jelentősége az élelmezési szolgálatban is kiemelkedő, perspektíváját tekintve pedig nélkülözhetetlen. A már széles körben elterjedt rakodólapos egységakománny-képzés egyes területeken – a védőképesség fokozása érdekében – a konténeres komplettírozás irányába tendál. A megóvás különösen fontos része az élelmiszerkészletek szállítása, anyagmozgatása során betartandó rendszabályoknak is.

Az MN-ben az élelmiszerkomplettek kialakításával kapcsolatban elért eredményekről és a további feladatokról a Honvédelem 1975/5–6. számában megjelent tájékoztató részleteiben foglalkozik, ezért a cikk keretében elsősorban a baráti hadseregek élelmezési szolgálatai e téren elért eredményeiről és az általánosítható tapasztalatokról kívánunk írni. Az elhangzott tájékoztatók alapján levonható az a következtetés, hogy a különböző létszámokra történő komplettírozást minden szövetséges hadsereg kiemelt feladatának tekinti és a komplettírozás, csomagolás és anyagmozgatás kérdéseit komplex feladatként kívánják megoldani.

1. A *Szovjet Hadsereg* képviselője által előadott korreferátum az élelmiszerek tárolása és szállítása konténeres és egységcsomagolt módszereinek megszervezésével, a rakodási munkák gépesítésének növelésével foglalkozott. A szállítás fejlesztésének alapvető iránya az egységes konténerszállítási rendszer kialakításához kapcsolódik. A szállítás, anyagmozgatás komplex rendszere magába foglalja egyrészt a szakanyagok polgári bázisról történő eljuttatását – a különbözőellátási tagozatokon keresztül – az ellátandó alegységekig, másrészt e folya-

mat megvalósítását elősegítő illetve végző gépek, szállító és anyagmozgató eszközök egész módszerét. Az élelmiszerek komplettírozása már a polgári bázison megkezdődik és az igényeknek megfelelően az egyes ellátási tagozatokban tovább folytatódik. E munkák technikai feltételei biztosítására a Szovjet Hadsereg élelmezési szolgálata a gépi eszközök széles választékát alkalmazza, amelyekből a technikai bemutatón is számos korszerű eszközzel megismerkedhetünk. Különös figyelmet keltett az 1 tonna terhelhetőségű csomagátrakó gép, a hidraulikus daruval felszerelt önrakodó gépkocsi és a komplex szállítási rendszerhez – különösen csapattagozatban – jól illeszkedő kis- és közepes méretű konténerek.

2. *A Csehszlovák Néphadsereg* képviselője által e témában előadott referátum foglalkozott:

- a tábori viszonyok közötti élelembiztosítás korszerű rendszerével;
- az élelmiszerek komplettírozásának elveivel és a korszerűsítés érdekében végzett kísérletek tapasztalataival;
- a csomagolási módok védőtulajdonságainak vizsgálatával, továbbá
- az élelmiszerkészletek népgazdaságból – hadművelleti tagozaton keresztül
- a z. gazdasági ellátó ponthoz történő utánszállítási folyamat megszervezésével.

A tudományosan megalapozott és számos kísérleti munka elemzésével gazdagított előadás alapján megállapítható, hogy a Csehszlovák Néphadsereg élelmezési szolgálatában:

- a komplettírozást folyamatos, komplex tudományos feladatként hajtják végre, amelyben részt vesznek a belkereskedelmi minisztérium szervei és az élelmiszeripari vállalatok is;
- a mozgókészlet komplettírozást alapvetően megoldottnak lehet tekinteni és konkrét elgondolás alapján folyik e program technikai oldalának a realizálása is. A komplettírozó vonalak kiépítése mind a népgazdaság, mind a hadsereg bázisán tervszerűen folyik.

3. *Az NDK Nemzeti Néphadsereg* képviselője a rakodólapos és konténeres szállítási rendszer kialakításának eredményeiről és tapasztalatairól nyújtott átfogó információt.

A konténeres szállítás általános elterjedésével összhangban az NDK Nemzeti Néphadsereg élelmezési szolgálata nagy figyelmet fordít e szállítási rendszer kialakításának elvi és gyakorlati kérdéseire. 1975-ben az NDK-ban megtartott ideiglenes munkacsoport értekezlet a konténerizáció problémájával foglalkozott. Az értekezleten megvitatták a VSZT hadseregeinél rendszeresítendő konténeres szállításra alkalmas eszközök egységes műszaki-harcászati követelmény-tervezetét. Ennek figyelembevételével a Nemzeti Néphadsereg élelmezési szolgálata – e három témában – a következő kérdések megoldására koncentrált:

- a konténerek és rakodólapok feleljenek meg a KGST egyeztetett normatíváinak, a főbb paraméterek és az egységesített elemek biztosítsanak univerzális felhasználhatóságot és nyújtsanak megfelelő védelmet a por, víz, a mechanikai behatások és a szélsőséges időjárási tényezők ellen;
- az élelmiszerek konténeres szállításánál követelmény, hogy az egység-csomag-képzés megvalósításán túlmenően a népgazdaság és a hadsereg között egységes szállítási lánc és egységes szállítási technológia kerüljön alkalmazásra,

amellyel biztosítható: a legrövidebb rakodási idő elérése, a magas fokú mozgékony és hatékonyság, a tömegpusztító fegyverek elleni maximális védelem, a szabadban történő tárolás lehetősége, a szállítási, anyagmozgatási munkák minimális fizikai igénybevétel melletti végrehajtása.

Az előadásban átfogó ismertetést kaptunk a jelenleg használatos konténer típusokról és ezek közül néhány eszközt megismerhettünk a technikai bemutatón.

4. *A Lengyel Csapatok* élelmezési szolgálata a hadművelleti tagozat ellátására szolgáló élelmezési anyagok komplettírozásáról nyújtott tájékoztatást. A korreferátum első részében a NATO tagországok hadseregeinél és más nyugati hadseregeknél használt egységcsomagolási megoldásokról szóló összehasonlítás nagy figyelmet keltett. Ezen hadseregek élelmezési szolgálatainál is a komplettírozott élelmiszer-javadalmazások optimalizálására törekcszenek. A napi komplettek átlag kalóriaértéke 4 000 kCal, tárolási, raktározási időtartamuk 1,5–5 év között mozog. Általában 5, 10, 20 és 50 fős kompletteket készítenek és a csomagolóanyagok védőtulajdonsága a korszerű követelményeknek megfelel. Ezenkívül megfigyelhetők a számítógépek alkalmazásán alapuló egységes élelmezési ellátás és szállítás megszervezésére irányuló konkrét törekvések is.

A hozzászóláshoz tájékoztatást kaptunk a Lengyel Csapatok élelmezési szolgálatában alkalmazott javadalmazások összetételéről és fajtáiról, továbbá az alkalmazott rakodólapok, szállítóeszközök, konténerek jellemzőiről, az ezekkel kapcsolatos elgondolásokról. A lengyel elvtársak állásfoglalása a következőkben összegezhető:

- a komplettírozás elvének érvényesítése lényeges korszerűsítést jelent a csapatélelmezésben;

- vizsgálataik szerint az 5-től 20 fős komplettek kialakítása teljes mértékben megfelel a követelményeknek, ezekkel a szükséges létszámra történő kiadás megoldható;

- a rakodólapok és konténerek alkalmazása a harcászati tagozatig célszerű;

- a javadalmazások komplettírozása a központi raktárakban megoldható, viszonylag egyszerű technikai eszközök felhasználásával.

Az előadások alapján levonható az a következtetés, hogy a komplettírozás, egységcsomagolás-képzés, a csomagolás tekintetében vallott koncepciók összhangban vannak a baráti hadseregek élelmezési szolgálatai ez irányú elgondolásaival. A különböző élelmiszerkomplettek kifejlesztésével és rendszerbe állításával sikerült a háborús élelem-ellátást – a népgazdaság lehetőségeinek függvényében – a csapatok igényeinek minél jobb megközelítésével megoldani.

A továbbiakban a kutatás és fejlesztés iránya a táplálkozásélettani követelményeknek és a katonák igénybevételének még jobban megfelelő, komplettált (fehérjékkel és vitaminnal dúsított) élelmiszerek kialakítása és a választék további bővítése.

A korszerűsítés jegyében az elkövetkező évek feladata lesz az élelmiszerkészletek megóvásának és a védőképesség növelésének maximálisan megfelelő szállítási, anyagmozgatási rendszerek, egyedi és gyűjtőcsomagolások kifejlesztése és alkalmazása.

Az értekezlet során bizonyossá vált, hogy a szövetséges hadseregek élelmezési vezetői, szakemberei – a korábbi tanácskozások ajánlásait, útmutatásait

követve – mindent megtettek a további fejlődés érdekében. A tanácskozáson elhangzott előadások, felszólalások a hadtápbiztosítás lényeges kérdésében, a csapatok étellemezési ellátásának, az étellemezési szolgálatok technikai ellátottságának legaktuálisabb problémakörében tették megismerhetővé a megalapozott véleményeket, bocsátották rendelkezésre értékes tapasztalataikat. A sokoldalú és alapos elemzések, a problémák őszinte feltárása tette lehetővé végül is a csapatok étellemezési ellátására, az étellemezési technikai eszközök továbbfejlesztésére vonatkozó egységes nézetek kialakítását. Ezek bázisként szolgálnak további – az ajánlásban megfogalmazott – tevékenységünkhöz.

Összegezve

Az étellemezési szolgálatok időszerű kérdéseivel kapcsolatos véleménycserék, az új étellemezési fajták és étellemezési technikai eszközök megismerése, a fejlesztési elgondolások körvonalazása rendkívül hasznosnak bizonyult és hozzájárult ahhoz, hogy a további tennivalókat illetően egységes nézetek alakuljanak ki. Éspedig:

a fő kérdések megoldására koncentrálna a továbbiakban is kiemelt figyelmet kell fordítani a korszerű étellemezési készletek kifejlesztésére, gyártására és célszerű elhelyezésére, a rakodási munkák maximális gépesítésére, a konténer-ek és más védőképes szállítóeszközök növekvő alkalmazására.

A konzervek, a koncentrált és rövid főzési idejű ételek, illetve étellemeziszer-ek választékának további bővítésével, a közvetlen és gyűjtő-csomagolóeszközök védőképeségének növelésével elősegíteni mind a táplálkozás-élettani, mind a harcászati-hadművelati követelmények hatékonyabb teljesítését.

Tovább kell folytatni a technikai eszközök „ellátási láncok” szerinti komplex biztosítását, egyrészt új eszközök kifejlesztése, másrészt a meglévők korszerűsítése útján, figyelembe véve az egységesítési és szabványosítási törekvések realizálását. Különös figyelmet kell fordítani a rendszerbe állított technikai eszközök szakszerű kezelésére, karbantartására és hadrafoghatóságának biztosítására, a készletezett technika konzerválására, felhasználva a korrózióvédelem legjobb eredményeit is.

Az értekezlet résztvevői kölcsönösen hasznosnak és kívánatosnak tartották a tapasztalatcserék további folytatását az étellemezési szolgálatok előtti feladatok megoldásában, s szorgalmazták mind a kétoldalú, mind a vezetői értekezletek további megtartását, amelyek alapos előkészítésével, a kérdések elemző feldolgozásával és az egyeztetett állásfoglalások alapján történő fejlesztési munkával a szövetséges hadseregek étellemezési szolgálatai növekvő mértékben lesznek képesek az előttük álló feladatok eredményes elvégzésére.

A baráti szocialista országok hadseregei étellemezési vezetőinek, szakembereinek tanácskozásáról azt is hangsúlyoznunk kell, hogy – a konkrét szakmai tennivalók kifejlesztésén és egyeztetésén túlmenően – fontos politikai tényezőként is hatott. Jól demonstrálta a tervéri népek barátságát, összeforrottságát, a szolgálatunkra is háruló internacionalista kötelezettségek kölcsönös vállalását.