

A hatékonyabb, ésszerűen takarékosabb gazdálkodás néhány területe az ételmezeési szolgálatban

Pály István ezredes

Rövidesen eljön az idő, amikor számot kell adnunk arról, hogyan, milyen módon gazdálkodtunk azokkal a pénz- és anyagi eszközökkel az elmúlt 5 esztendőben, amit a Magyar Néphadsereg személyi állományának ételmezeési ellátására biztosítottak részünkre. Ez alkalommal a számadásnál, munkánk minősítésénél különleges hangsúlyt fog kapni: hogyan sikerült előrelépünk a takarékos, ésszerű, hatékony gazdálkodás területein, belső tartalékaink feltárásában, azok mobilizálásában, mi az amit megtettünk, mi az, amit óhatatlanul meg kell tennünk e területen, ha tovább akarunk haladni.

Nem céloim most teljes áttekintést adni a tapasztalataim szerint kilakult helyzetről, csupán néhány gondolattal szeretnék hozzájárulni ahhoz, hogy az előbb említett számadás majd minél pozitívabb lehessen a csapatételmezezés szolgálatában.

Az mindenképpen megállapítható, hogy a csapatételmezezésben dolgozó vezető állományban egyre jobban tudatosul: előrehaladásunk jórészt azon múlik, hogy milyen határozottsággal vonjuk le a megváltozott gazdasági helyzetből fakadó következtetéseket, hogy milyen az alkalmazkodóképességünk, hogy mennyire vagyunk képesek az ételmezeési gazdálkodás eddigi módszereit tökéletesíteni, egyes elavult elemeit elhagyni, esetleg új elemeket beépíteni. Ennek a helyzetfelismerésnek természetesen megvannak a kezdeti gyakorlati eredményei is. Ezek közül néhány:

- javult a csapatételmezezési szolgálatban a gazdálkodás tervezése, ennek eredményeként a kiképzési feladatok és ellátás közötti összhang;

- a helyszíni beszerzéseknél egyre szélesebb körben tapasztalható az olcsóbb, de jó minőségű romlandó ételmezezes iránti igény, az új, gazdaságosabb beszerzési források felkutatása és felhasználása;

- a központi biztosítás mellett parancsnoki átcsoportosítás révén is jelentős számú minőséget javító, egyúttal élömmunkát kímélő konyhagép került az ellátás szolgálatába;

- a laktanyában meglevő tárolótér optimális kihasználása és szállítási költség megtakarítás érdekében néhány katonai szervezet már áttért a hagyományos egyhónapi tartós ételmezezes tárolás helyett a több havira;

- ha nem is ugrásszerű, de némi előrelépés tapasztalható a kiegészítő gazdaságok termékeinek és lehetőségeinek korábbiaknál céltudatosabb és hasznosabb felhasználásában;

– határozott intézkedések és ezek hatására kezdeti eredmények születtek a csapatgyakorlatokon tapasztalható indokolatlan túltervezés, az ebből származó pazarlás megszüntetése terén.

Míndezeket azt igazolják, hogy a csapatélelmezési szolgálatban doglózók és közvetlen irányítók szemléletében kezd kialakulni olyan változás, amely az intenzíven végzett, hatékony minőségi munkára, kezdeményezésre, új megoldások keresésére ösztönöz.

*

Az előbbieken azt kívántam jelezni, hogy a hatékonyabb, takarékosabb gazdálkodás érdekében már megindult valami, ami azonban egyelőre nem általánosítható és korántsem terjed ki valamennyi élelmezési szolgálatra, illetve az élelmezési gazdálkodás minden lehetséges területére. A cikk további részében e területek közül a legfontosabbakra hívom fel a figyelmet.

1. Közismert, hogy egyenes összefüggés van a minőség és a munka szervezette-sége között. Sok ellenőrzés és tapasztalat is alátámasztja, hogy minél szervezet-
tebb az adott egységnél az élelmezési szolgálat munkája, annál jobb az ételek minősége, annál kevesebb a veszteség, és annál elégedettebb a személyi állomány. *Az a tapasztalat, hogy minden egyéb befektetés nélkül, csupán jobb munkaszervezéssel általában 20–40%-kal lehetne javítani az étkezések minőségét, csökkenteni a veszteségeket. Ez tehát igen jelentős, és feltétlenül kiaknázandó tartalék.*

2. Eléggé általános tapasztalat még mindig a saját erőfeszítésektől várható kilátások *alábecsülése*, míg az esetleges objektív adottságok szerepét előszeretettel *felnagyítják*. De éppen a helyszíni vizsgálatok arról győznek meg, hogy egy-egy kedvezőtlenebb feltételek között gazdálkodó csapatnál (pl. olyan területen diszlokál, ahol magasabbak a szabadpiaci árak) saját kezdeményezéssel, erőfeszítéssel, *a náluk meglevő sajátos feltételek megkeresésével és felhasználásával* nagyobb részben, vagy teljes egészében ellensúlyozni képesek egy kedvezőtlen fel-tétel hatását.

3. Bár – mint említettem – javult a helyszíni beszerzések gazdaságossága, e terület még mindig jelentős gondot okoz. Kényelmességből, tervszerűtlenség-ből és sajnos gyakran egyes vállalatokkal való elvtelen kapcsolatokból adódóan gyakoriak az indokolatlan kiskereskedelmi vásárlások, néhány esetben a katonák érdekeit súlyosan sértő – gyakran fiktív – beszerzések. Ezek a belső ellenőrzés gyengeségeivel is szorosan összefüggenek. Még e témakörben: a minisztertanács 7/1978. (II. 1.) számú rendelete szabályozza, hogy a romlandó élelmiszerek szállítására vonatkozó szerződés teljesítésének helye a megrendelő telephelye, tehát ez esetben a laktanya. Ha viszont objektív tényezők (rezsim stb.) miatt a felek másképp állapodnak meg – tehát a csapat szállítja be az élelmiszereket – a vál-lalat költségtérítést nyújt. Probléma, hogy *ez a jogos költségtérítés esetenként el-marad*. Pl. 1978-ban csak egy helyőrségben 150 ezer forintot jelentett ez.

4. Szabályzatunk lehetővé teszi olyan romlandó élelmiszerek kiszabaton fe-lüli kiadását, amelyek ismételt kiadására a tárolhatóság idején belül nem kerül sor. E rendelkezés célja nyilvánvaló: a káresetnek minősülő élelmiszer megromlás megelőzése. A kiszabaton felüli kiadás azonban a gazdálkodás eredményét rontja, csökkentése ezért *a takarékoság jelentős tényezője*. Ezt jól szolgálhatja a gyakorlatban jól alkalmazható – a szabályzatban elő nem írt – „Maradvány-fű-zet”, amelynek segítségével a megmaradt kis tételek folyamatosan figyelemmel kísérhetők és *a különféle pótnormákhoz felhasználhatók*.

5. A csapatkonyhákon fel nem használt és visszavételezett élelmiszerek kérdésében szemléletbeni változás szükséges mindazoknál, akik a visszavételezést, a fel nem használt élelmiszerek értékbeni nagyságát az adott ételmezési szolgálat negatívumai közé sorolják. A visszavételezés a csapatételmezés objektív velejárója, *a társadalmi tulajdon védelmén, az étkezők jogos érdekvédelmén túlmenően takarékosági feladat is.* A negatív jelző éppen ellenkezőleg, azokat a csapatokat illeti, ahol a szabályos visszavételezést elmulasztják és a megmaradt élelmiszereket el-tulajdonítják.

6. Egyes tartósítóipari termékek árugöngyölegben kerülnek forgalmazásra, értékükbe a göngyöleg is beletartozik. Az üressé vált árugöngyölegek értéket képviselnek, amely az ételmezési illetmény $0,5\%$ -a körül mozog. Csapatainknál helyenként *nagy eltérés mutatkozik* a kiadott és visszavételezett göngyöleg – alapvetően üveg – mennyisége között. *E különbség csökkentése is takarékosági feladat.*

7. Változatlanul komoly gondot okoz a tábori és a laktanyai elhelyezésben alkalmazott szaktechnikai eszközök alkalmazása, karbantartottsága, a szakszerűtlen használat, amelyek következménye a gyakori javítás és gyakran idő előtti teljes állagromlás. E következmények lényeges visszaszorítása ugyancsak a takarékos gazdálkodás ügyét szolgálja. A néphadsereg étkeztetési feltételeinek továbbfejlesztése érdekében tovább korszerűsítettük a sorállomány önkiszolgáló étkező-készletét, és néhány magasabbegységet már elláttunk azzal. Meghökkenően magasak a rövid idő alatt beállott veszteségek az érintett egységeknél, amelyek hanyagságból, belső szabályozatlanságból, az ellenőrzés gyengeségeiből származnak. E probléma helyi rendezését különös szigorral szükséges kezelni.

8. A fejlődés mellett még változatlanul nagy tartalékok vannak a kisegítő gazdaságokban. Példák:

- a takarékos gazdálkodást jól szolgálná a kisegítő gazdaságok kertészeti üzemágának fejlesztése, a kevésbé munkaigényes tavaszi, koranyári zöldségtermelés. E termékekkel piacról történő ellátás ugyanis körülményesen és lényegesen magasabb beszerzési áron valósítható meg;

- a takarékoság irányába hatna a sertésállomány vágósúlya optimumának betartása. Ez az optimum hús- és húsjellegű sertéseknél 95–115 kg. Pazarlás az ennél magasabb vágósúly megállapítása, mivel a sertéstáp – amit ma már csapataink is növekvő mennyiségben vásárolnak – jelentős mértékben importból származik;

- a népgazdasági átlagnál lényegesen magasabb nálunk az elhullás, egy legutóbbi reprezentatív felmérés adatai szerint 21% . E helyzet a kisegítő gazdaságok épületeinek állagával, az állatorvosi felügyelet esetenkénti hiányával, a hozzá nem értéssel van kifejezett összefüggésben.

Befejezésül: ha tehát a hatékony, ésszerű takarékos ételmezési gazdálkodás kérdésében a gazdálkodásmódban, a felfogásban, és az ebből fakadó gyakorlati tevékenységben már vannak is eredményeink, még hallatlanul sok a közös, és kinek-kinek a konkrét funkciójából adódó tennivaló. E tennivalók minél gyorsabb felismeréséhez és megoldásukhoz kívánok néhány praktikus tanácsot adni e cikk keretében a csapatételmezési szolgálatban dolgozók számára.