

## Az élelmezési ellátás korszerűsítésének útja

*Dr. Gion Béla mk. alezredes  
a hadtudományok kandidátusa*

Az értelmező szótár szerint korszerűnek a kor követelményeinek, a legújabb kor szellemi és műszaki fejlettségének, igényeinek, ízlésének megfelelőt nevezzük. A korszerűség nem azonos a divattal, ami időhöz kötött közkedveltséget, felkapott szokást jelent. Az élelmezési ellátás korszerűsége ismérveinek meghatározásával számos hazai és külföldi szerző foglalkozott. Az összegezett vélemények szerint korszerű a katonai élelmezési ellátás, *ha:*

– megszervezésénél figyelembe veszik a katonai igénybevételből, az életkorból és egyéb tényezőkből eredő sajátosságokat, amelyek egyrészt táplálkozás-élettani igényekben, másrészt az élelmiszerek meghatározható összetételében jutnak kifejezésre;

– a csapatok háborús élelmiszerkészletei komplettekben foglaltak, azok főzést nem, vagy alig igényelnek, egyénenként is fogyaszthatóvá tehető;

– a csapatok állandó elhelyezésében biztosított az étkezők többsége által kedvelt ételválaszték, az igazodik az egészséges néptáplálkozási szokásokhoz;

– követni tudja a társadalom életszínvonalának alakulásából, az élelmiszer-gazdaság fejlődéséből eredő változásokat mind az élelmezési pénznorma vásárlóértékét, mind a termékválasztékot figyelembe véve;

– biztosítja az összhangot a népgazdasági lehetőségekkel mind az élelmiszerek választékát, mind a költségvetési fedezetet illetően.

Saját helyzetünknek a felsorolt ismérvek szerinti megítélésénél figyelembe kell venni, hogy ezek nem kifejezetten a jövőben elérendő célok, illetve állapotok. Jelentős részük az elmúlt évek során az ellátási rendszer részévé vált vagy napjainkban a megvalósulás útján halad.

Az első ismérvből eredő fontos követelmény, hogy a katonaelelmezés rendszerének kialakításánál törekedni kell a táplálkozástudomány eredményeinek és szemléletének bevezetésére, alkalmazására. Ebből eredően saját koncepciónk szerint ötvöztük a táplálkozás-élettani és az élelmezési (anyagmefelelősi és csapatszintű) oldalt. Az élelmezést és a táplálkozást egységes rendszernek tekintjük. Véleményünk szerint ezzel megalapoztuk a dinamikus fejlődés lehetőségét, az étkezők objektív szükségleteinek kielégítését. Ebből az elvből kiindulva az élelmezési norma pénzüsszegéből biztosítandó járandóságot – mint ismert – nem naponkénti anyagkiszabatokban, hanem az alapvető tápanyagokban, azok energiataartalmában szabtuk meg. E következményekhez igazítottuk az étlaptervezés rendjét és az ellátottságot jelző információs rendszert.

A sorállomány egész napos étkezéseinek szükséges energiatartalma 3800–4100 kcal (16,0–17,2 MJ) értékben került megállapításra közel egy évtizeddel ezelőtt. A naponként biztosítandó tápanyagok átlagos mennyiségére vonatkozóan teljes értékű fehérjéből 60 grammot, hiányos fehérjéből 70–80 grammot, zsírból 120–135 grammot, szénhidrátból 550–580 grammot tartunk szükségesnek. Az egész napos étkezések névleges C-vitamin tartalmát 100 milligramm körülinek szabtuk meg.

A tápanyagellátottság e szabályozott szintje főbb mutatóiban teljesült. A teljes értékű (korábban állati eredetű) fehérje ellátottság az optimálisnak tartott egy főre jutó naponkénti 60 gramm felett állandósult. Fokozatos csökkenés tapasztalható a szénhidrátellátottságban és ennek eredményeként az energiabiztosításban. A csökkenés iránya összhangban van az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet ajánlásával.

A tápanyagbiztosításban a legnagyobb gondot a zsír mennyiségének és arányának változása okoz. Ez a fontos tápanyag az 1970-es évek átlagában az összes energiának 32 százalékát nyújtotta. A fogyasztás napjainkban elérte a 33,5%-os arányt, közelítve azt a maximumot, ami az egészséges táplálkozásban még megengedhető. A kedvezőtlen növekedés azért elgondolkasztó, mert a jövőben elérendő tápanyag-struktúrában nem növelni, hanem a napi átlagban 20–25 grammal csökkenteni kellene a jelenlegi 145 grammos egy főre jutó zsírfogyasztást. A probléma kutatási témáink között szerepel. Az tisztázódott, hogy az úgynevezett „ételzsiradék” tíz év alatt nem növekedett. Az emelkedést az egyes élelmiszeripari termékek „rejtett” zsiradéktartalma okozza. Ennek csökkentése sokirányú, szövevényes, anyagi ráfordítás növelését is feltételező feladat.

A tápanyagellátás változásának irányában tapasztalható tendenciákból, továbbá abból az elvből kiindulva, hogy a katonaelelmezés táplálkozásélettani alapokon nyugszik, indokoltá vált az élettani igények felülvizsgálata és szükséges mérvű módosítása, a sorállomány tényleges, átlagos igénybevételéhez igazítása.

Az élettani igényekből eredő tápanyagösszetételre és az energiaszintre az Országos Élelmezési- és Táplálkozástudományi Intézet tett javaslatot. Az ajánlásban – az eddigi gyakorlattól eltérően – a katonák igénybevételétől függően két kategóriát különböztetett meg: a közepesen nehéz és a nehéz fizikai munkát. A javaslatból elkülöníthető a VII. és a VIII. ötéves terveciklusra vonatkozó ajánlás. A táblázatban foglalt, élettani normatívaként értelmezhető adatok a katonaelelmezésben közvetlenül nem használhatók fel. Ezeket az adatokat előbb „le kell fordítani” az ellátási rendszer nyelvére, hogy a tervezésben, a gazdálkodás információrendszerében hasznosuljanak. Ez a feltétele a gyakorlati alkalmazásuknak.

A táplálkozástudományi eredményei hasznosulásának feltételéből ered tehát a tervezés rendje korszerűbbé tételének igénye: a meglévő ételkészítési technológiák felülvizsgálata, kiegészítése. Az egyes ételek adatállományának tökéletesítése olymódon, hogy az anyagkiszabatok mellett valamennyi, a csapattervezésben szükséges élettani mutatóval is rendelkezzenek. Végül lehetővé kell tenni, hogy e korszerűsített ételrecept-állománnyal mind a hagyományos, mind a kiszámítógépes étlaptervezés végrehajtható legyen.

A fogyasztás korszerűbbé tétele érdekében szorgalmazni kell mindazon egészséges étkezési formaváltásokat, amelyeknek igényét az étkező állomány a

gőgári életből hozta magával. Gondolok itt a hüfé-rendszerü vacsoráztatás körének megalapozottabb hővítésére, továbbá az egyes étkezéseknél a lehetséges komplettírozásra.

A komplettírozás – mint táplálkozásélettani kategória – abból az elvből indul ki, hogy az emberi szervezet nitrogénegyensúlyának fenntartásához teljes értékű fehérje szükséges. A nem teljes értékű fehérje kihasználhatósága is fokozódik, ha teljes értékű fehérjét adunk hozzá. Két hiányos fehérje is kompletálhatja egymást. A komplettálás hatása csak akkor érvényesül, ha a fogyasztás ezidőben történik. Időbeli eltolódás késve komplettálást okoz. A fehérjék értéke ekkor a külön-külön mért értékeknek felel meg.

A komplettírozás fokozatos bevezetése a reggeli és a vacsora étkezéseknél történő elsődleges alkalmazásával együttjárna a napi étkezések összetételének egészségesebbé rétele, a fogyasztás kívánt irányba terelése (például: a tej és tejtermékfogyasztás növelése). A komplettírozás eszközeként a jelenlegi tervezési rendszerbe beépíthető ételreceptek jöhetnek számításba. Ezek kidolgozásához a megfelelő alap és valamennyi egyéb feltétel adott.

Körszerűségi követelmények közé soroltuk az étkezők többsége által kedvelt, az egészséges néptáplálkozási szokásokhoz igazodó ételválasztékot. A hazai katonaelelmezés megszervezésében a személyi állomány étkezési szokásainak figyelembevételét egy évszázadon át szinte valamennyi szakmai szabályozás ajánlotta. A gyakorlati megvalósításra sokig kellett várni. A hazai táplálkozási szokások fontos elemei közel három évtizede élnek a néphadsereg elelmezésében. A korábbi, természetbeni ellátás kötöttségeitől mentes, és az élettani igényekre alapozott elelmezés eredményeként a délelőtti étkezések tartalmasabbak lettek. Az ebéd és vacsoraétkezések választéka pedig közelíti az egészségesnek tartott néptáplálkozást.

A sorállomány bevonulás előtt kialakult táplálkozási szokásairól igyeckszünk mind többet megtudni. Az ismert, hogy a gyors életformaváltás, a városiasodás, a szociális gondoskodás eredményeképpen a lakosságnak majdnem fele munkanapokon rendszeresen igénybe veszi a társadalmi étkeztetés valamilyen formáját. Az ünnepi étkezési hagyományok pedig már valóságos ritust alkotnak. A mai ember életmódja – a civilizáció következtében – a korábnál kisebb energiabevételt igényelne. Az egészségtelen étkezési hagyományok követése – a szükséglethez képest a túlzott energiafelvétel – a lakosság 25–30 százalékánál elhízásra vezetett. Előnytelen a táplálékfelvétel napi ritmusa is.

A sorállomány étkezési szokásainak megismerésére irányuló – az állomány egészét reprezentáló – felmérés ezideig nem készült. A rendelkezésre álló adatok csak főbb vonalakban, hézagosan tájékoztatnak a személyi állomány bevonulás előtti táplálkozási jellegzetességéről. Az információk szerint a katonaelelmezés többsége ismeri a társadalmi étkeztetés valamely módozatát. Ebből eredően a katonaelelmezéssel szemben határozott elvárással vannak.

A személyi állomány étkezési igényeiről való tájékozódásnak kétféle módja célravezető. Első helyen áll az ellátást végző katonai szervezet elelmezési szolgálata vezető állományának közvetlen tapasztalatszerzése. Ez kellően hatékony, papírmunkától mentes, folyamatos, sokoldalú és éppen ezért megalapozott tájékozódást biztosít a laktanyában levő állomány egészének étkezési igényeiről, figyelembe vehető szokásairól.

Az egyes ételfélék kedveltsége megállapításának célravezető módja – természetesen a választhatóság meglétekor –, megfigyelni, hogy az első 100 étke-

zõ melyik fogásból milyen arányban választ. Ezúton azonnali információ kapható az ételek kedveltségére, az ételpárosítás megközelítő arányára. Folyamatosan végzett megfigyelések után olyan tájékozottságnak lehetünk birtokában, amely az étkezők nagy többsége által kedvelt étrend megtervezését, a tényleges ételválasztást teszi lehetővé.

A közvetlen tapasztalatszerzés módszeréhez tartozik az előbbivel együtt alkalmazott, azt más oldalról megerősítő informálódás. Ez az ifjúsági szervezettel kialakított ezirányú szoros kapcsolat. A KISZ-szervezet aktivistái révén, továbbá a rendezvényein elhangzottak alapján fontos, mással nem pótolható tájékoztatást tud nyújtani az ételmezési szolgáltatnak a katonák szokásainak, igényeinek megismeréséhez.

E módszer harmadik eleme a konyhán megmaradt ételek, továbbá az éttermi hulladék keletkezésének rendszeres elemzése a következtetések levonásával.

Az étkező állomány táplálkozási szokásairól, igényeiről való ismeretszerzés másik módja a szociológiai felmérések ismert formája: a kérdőíves tájékozódás. Ez a módszer idő- és munkaigényes, szakmai hozzáértést, szociológiai felkészültséget is feltételez. Tekintettel arra, hogy a kérdőív megszerkesztéskor elkövetett hibák tévútra vihetik az informálódást, csapatoknál az elsőként ismertetett, közvetlen tájékozódás a célravezető.

Az ételmezési ellátás korszerű voltának további ismérve a társadalom életszínvonala alakulásának követése. Ennek kifejezésre kell jutnia mind az ételmezési pénznorma vásárlóértékének szintjében, mind az ételmiszer-gazdaság termékválasztékában.

A korábbi öt éves tervidőszakokban – életszínvonal-politikánkból adódóan – követtük a társadalmi méretekben is jól érzékelhető növekedést. Erre az időszakra esik a néphadsereg személyi állománya ételmezési pénznormáinak 1973–74. években végrehajtott reálérték-növelése. A IV. öt éves tervidőszakban eszközölt normafejlesztéshez hasonló vásárlóérték-növelést terveztünk az V. öt éves tervidőszak végére vagy a jelenlegi öt éves tervidőszakra. Erre azonban az ismert gazdasági problémák miatt nem kerülhetett sor.

A VI. öt éves tervidőszakban az életszínvonal-politika fő célja az elért szint megőrzése, megszilárdítása, az életkörülmények szerény mérvű javítása lett. Ebben a helyzetben az állami költségvetésből gazdálkodó intézmények csak az ételmezési pénznormák reálértékének megőrzésére számíthatnak.

Az elkerülhetetlen fogyasztóiár-emelés kompenzálásának módszerét kidolgoztuk: egy időben készül el az új árjegyzék, a normajavaslat és az ételreceptúra átárazása. A hatósági árváltozások alkalmazásával érvényesített elvet követjük a változóáras mezőgazdasági termékek tartós árszint-növekedésének kiegyenlítésére is.

Az áremelések többcélúak. Általában a rámogatások mérséklését, az egyes termékek árában meglévő költségvetési árkiegészítések csökkentését szolgálják. Egyik eszköze a külgazdasági fizetési egyensúly javításának, mivel több, külföldön is jól értékesíthető áru maradhat exportra. Az áremelésnek rendszerint célja az ellátás biztonságának fenntartása és a belső fogyasztás átrérelése. Az exportálható áruk növelése érdekében többször drágultak a külföldön leginkább eladhatónak ítélt csontos nyershúsok. A hazai fogyasztás átrérelését jelzi, hogy az átlagnál kevésbé drágul például a baromfihús, amely a külföldön nehezen eladható kategóriába sorolódott.

A felsoroltak ismeretében érthetővé válik, hogy az egyes termékesoportok

árszintje más-más arányban módosul. Az eltérések még egyes termékcsoportokon belül is jelentősek lehetnek. Ebből eredően egyes termékek árának jelentős arányú növekedése lényegesen megdrágíthatja, vagy a csökkenő arány viszonylagosan olcsóbbá teheti a belőlük készült ételek árát. Például: néhány évvel ezelőtt egy adag (120–130 gramm) sertéshúsból készült feltét az egész napi ételmezési pénznorma értékének 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-ába, ma pedig – a folyamatos szintentartás ellenére – 25<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-ába kerül. A szárnyashúsokból készült ételeknél más tapasztalható. Korábban egy – 180 gramm csirkehúsból készült – feltét a norma értékének 30<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-ába, ma az ételmezési pénznorma 22<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-ába kerül.

Az árszintváltozással érintett húsfélelégek alkalmazásával kapcsolatban fontos következtetés, hogy nem az egyes hűskiszabatok csökkentése, hanem a változott árszintű ételek éltrendi gyakoriságának helyes megválasztása adja a probléma elfogadható megoldását.

Az ételmezési gazdálkodás rendszerének fejlesztése, korszerűsítése során elrendendő céljainkat az „ATB pénz- és pénzkeret- gazdálkodás számítógépes típusrendszerének rendszerjavaslata”-ban fogalmaztuk meg. Javaslatunkat a HM Számítástechnikai Alkalmazási Bizottság változtatás nélkül elfogadta.

A rendszerjavaslat az ellátást végző katonai szervezetek nagyfokú gazdasági önállóságára épül. A vezetés felső szintje szabályozó tevékenységének eredményeképpen egy vezetési szintnek sem kell közvetlenül beavatkozni a csapatok gazdasági folyamataiba a fogyasztási célkitűzések érvényesülése érdekében. A kötetlen anyagfelhasználást biztosító rendszer működésének szabályozottsága – bizonyos automatizmusok révén – lehetővé teszi az élettani értékekben is megfogalmazott fogyasztási célkitűzések megvalósulását.

A pénzgazdálkodási rendszer működésének sarkalatos kérdése a technológiai normák – az ételmezési szolgálatban az ételreceptek – megléte, alkalmazhatósága mind a hagyományosan, mind a kisszámítógéppel végzett tervezésben.

A meglévő ételreceptek körét jelentősen bővíteni szükséges. Fontos feladat a követelményeknek egyedileg is megfelelő reggelik, tízórai és vacsorák ételreceptjeinek kidolgozása, az elkészítés módjának ismertetése, segédletbe foglalása. Ezt követően hasznosnak bizonyulna a választható ételek éltrendje elkészítéséhez – a csapatok által gyakorlatban alkalmazható – útmutató elkészítése.

Végül a pénzgazdálkodás információrendszerének két alapvető szintjénél követelményként kell megszabni, hogy:

- a csapatszint saját rendszeréből kapja közvetlenül a tervezési ciklus lezártakor azonnal pénzületmény felhasználásra, a tápanyag- és energiabiztosításra vonatkozó adatokat, elemzést, értékelést és az ellátottság minősítését. Ennek az elvnek érvényesülése biztosítja az információáramlást a magasabbegység, illetve a seregtest irányába;

- az anyagnemfelelősi szint pedig a csapatok gazdálkodási, számviteli rendjére épülő, évközi beszámolóinak minősülő határidős jelentésekből kapja mindazon információkat, amelyek az ételmezési pénznorma szintentartásához, esetenkénti fejlesztéséhez, az ellátottság biztonságos megítéléséhez nélkülözhetetlenek.

Az információáramlás jelenlegi eszközét – az írásban készült határidős jelentéseket – a kisszámítógépekre alapozott adatfeldolgozásoknál koncepciónk szerint felváltja a mágneses adathordozón rögzített adatszolgáltatás. Az adatáramlásnak a csapatszint irányába mágneses adathordozón rögzített törzsadat-állományokkal – anyagtörzs, ételrecept-törzs stb. – kell bővílnie.