

## Az ételmezési szolgálat napi tevékenységének megszervezése

*Gyimesi János százados*

Az ételmezési szolgálat napi tevékenységének figyelmes és feszes megszervezését szükségessé teszi az a tény, hogy az elmúlt évtizedben jelentősen emelkedett hazánkban az életszínvonal, s ezáltal a csapatoknál komoly igényként jelentkezett az a szempont, hogy a katonák ellátásában is meg kell közelíteni a polgári életben elért életszínvonal és szolgáltatás szintjét mind az étkezési szokásokban, mind az étkezési kultúrában.

A szolgálati ág munkájának tervezésénél feltétlenül figyelemmel kell lenni arra, hogy a htp. szolgálati ágak között is olyan szolgálattal állunk szemben, melynek vezetési igényessége vitathatatlan.

Ha figyelembe vesszük, hogy egy csapatkonyhán a szakállomány és a kiegészítő állomány **együttes létszáma 20–40 fő között van**, illetve azon olyan gépek és eszközök működnek, amelyeknek kezelése veszélyes, igaz az a megállapítás, hogy a laktanya ételmezési blokk egy „kisüzemnek” tekinthető.

Éppen ezért lényeges dolognak ítélem, hogy az ételmezési szolgálat főnöke (vezetője) a feladatok figyelembevételével nap, mint nap tudatosan szervezze tevékenységét, munkáját, amennyiben nem így cselekszik, a problémák halmazával találja magát szemben és az kihat az ellátás minden területére. A jól szervezett tevékenység viszont naponta háromszor mérhetővé válik, az ellátással a katonák elégedettek, amely egyértelműen kihat közérzetükre is.

Az ételmezési szolgálat a beszerző közreműködésével naponta közvetlen kapcsolatba kerül a polgári vállalatokkal, ezért fontos a beszerző személyének kiválasztása, felkészítése mind az áru minőségi szabályainak ismeretére, mind az árúismeretre, hogy azok helyettesítését (pótszerzését) adott esetben figyelembe tudja venni. A téli tároláshoz szükséges áruk gazdaságos beszerzéséhez is tudjon segítséget adni a szolgálati ág vezetőjének. Az ételkészítéskor higiénikus szállításhoz a beszerző részére biztosítani kell a szükséges hűszállító eszközöket és ruházati anyagokat: hűtőszekrényt, fehér köpenyeket, mivel már az áruk szállításával, tárolásával közvetlenül hatni tudunk azok minőségi megőrzésére.

A vételező gépkocsit úgy készítsük fel az anyagok vételezéséhez, hogy az biztosítsa az anyagok megővését, biztonságos szállítását, és az előírt higiéniai elvárásokat. Amennyiben polgári vállalat szállít be, és azok gépkocsijainak állapota az általános elvárásokat nem üti meg, azt bátran jelezzük a szállító vállalat igazgatójának.

A vételező gépkocsit az anyagbeszállítás **kapcsán** hetente legalább egyszer a laktanyába történő belépéskor az ételmezésszolgálat-főnök (vezető) ellenőriz-

ze. A kapun belépve állapítsa meg, hogy van-e idegen anyag a gépkocsin, majd az anyagok tételes ellenőrzését, mérlegeléssel az élelmezési raktárvezetővel együttesen végezze.

A beszerző útbaindítása és ellenőrzése után a szolgálatfőnök tevékenysége az ellátást végző konyha és étkezde irányába fordul. Fontosnak tartom, hogy a szolgálati ág főnöke tekintse sajátjának mind a legénységi, mind a tisztai konyhat, étkezde „műhelynek”, ahol a munkafolyamatokat irányítani, ellenőrizni szükséges.

A napi munka kezdetkor szükséges a legénységi konyhán folyó munkát szemrevételezni és a szakállományt eligazítani. A hiányosságok megszüntetésére intézkedni, a jól végzett munkát pedig értékelni és elismerni. Sokszor a példásan elvégzett munka azonnali elismerése, szóbeli dicsérete felér a parancsban kihirdetett dicsérettel. Ahol étkezdevezető tiszthelyettes vagy oktató főszakács rendszeresítve van, ott ezeket a személyeket kell felkészíteni a napi munka szervezésére és maradéktalan végrehajtására, a szolgálat főnöke viszont ellenőrizze tevékenységüket és hetente legalább kétszer személyesen is végezze el a konyhán folyó munka szervezését, nyújtson módszerbeli segítséget a tiszthelyettesi (polgári) vezetők részére.

A csapatok élelmezési szolgálatánál jó módszerek alakultak ki a napi tevékenység megszervezésének segítésére: kialakult a „munkarend” tábla, melynek vezetése állandósult; a konyhaügyeletesek havi módszertani foglalkozásai beváltak, melyek tartalma magába foglalja a 24 órás szolgálatok étkeztetésének rendjét, az edényzet átadás-átvétel módszeres bemutatását, az élelmiszerek adagolásának ellenőrzését, a vételezés végrehajtásának módszerét, a konyhaügyeletesek harckészültséggel kapcsolatos tevékenységét.

A konyhaügyeletesek munkáját segítettük azzal, hogy kidolgoztuk a konyhamunkások köteleit személyre menően és szolgálatba lépéskor ezt a konyhamunkásoknak átadjuk. E rövid kis segédeszköz jól szolgálja a munkavégzés hatékonyságát.

Megszerveztük az „add a neved a munkához” akciót, mely arra irányult, hogy a szakállomány mindinkább személyes képességével járuljon hozzá az előlátsási színvonal magasabb szintre emeléséhez.

Az egység élelmezésszolgálat-főnök (vezető) tevékenysége arra irányul, hogy a helyileg beszabályozott kérdéseket ellenőrizze, vagy ellenőriztesse. A délelőtti órákban már ellenőrzésre kerül az asztalok ebédhez történő terítése, azon asztalok, ahol a reggelizést befejezték és rendberakták, ebéd terítéket kapnak. Így 09–10 órára az étkezde ebédhez meg van terítve. Célunk ezzel az volt, hogy az étterem, melyre igen sok pénzt költöttünk az elmúlt években, jellege mindinkább kifejezze rendeltetését, a kulturált étkeztetés biztosítását.

Fontos, hogy ne engedjük meg, hogy a székeket az asztalokra felrakják, anélkül is meg lehet oldani az étkezde kulturált és tiszta állapotban tartását.

Sikerült egy-két apró figyelmességgel növelni az étkeztetés kulturáltságát, állandósítottuk a legénységi étkezdében azt, hogy az asztalok szinte éjjel-nappal megterített állapotban vannak, az ízesítő asztal és a születésnap asztal állandósult az étkezdében.

Az élelmezési szolgálat-főnök (vezető) tevékenysége a reggeli ellenőrzés befejeztével a gazdálkodási feladatok szervezésével folytatódik.

A számvitel terén eredményesen befejeztük a kisszámitógépes kísérletet

és az ételmezési szolgálat teljes szakanyagát számítógép tartja nyilván, a CsSzR-nél készül az utalványozás és az elszámolás is.

A napi felhasználás utalványát géppel készítjük el és jóval túl vagyunk már az első bizonytalanságokon, mivel meggyőződünk, hogy a gép pontos és megbízható adatokat szolgáltat számunkra. Úgy érezzük, hogy ma már úrrá letünk a gépi feldolgozás „hiedelmén”, a CsSzR egyre inkább eredményesen szolgálja a szolgálat napi tevékenységét.

*A kasszámítógép az alábbi adatokat szolgáltatja:*

- Napi utalványt készít - 2 reggeli, 2 ebéd és nyolcféle vacsoránál - az ételmezési szolgálat feladása alapján;
- Étlapot készít 10 naponként a szolgálati ág tervezése alapján;
- Elkészíti a megrendelőket, napi, illetve program szerinti bontásban, polgári vállalatokként;
- Hetente két alkalommal a fogyóanyagról készletet ad az egyeztetések, ellenőrzések végrehajtásakor;
- Havonta vagyoneértéket (készletértéket) ad a szolgálati ág készletében levő ételmezési anyagokról és göngyölegekről;
- Végrehajtja a szükség szerinti javításokat, helyesbítéseket.

Egységünk számviteli részlegének munkarendjét, gépóra-elosztását igazítottuk az egység htp. szolgálat munkarendjéhez. A napi utalvány elkészítéséhez szükséges adatokat 10-11 óra között adjuk át az egység számviteli részlegének, így az utalvány rövid idő alatt elkészül.

Az anyag felvételezését a legénységi konyhára 11-12 óra között, a szolgálat felkészülésre megjelenő konyhaügyeletes a váltásvezető főszakáccsal együtt hajtja végre. Azért is fontosnak tartjuk ezt, hogy az ételmezési raktár vezetőnek még legyen ideje az anyagkiadás után a rakástáblát és állványcímkét a munkaidő befejeztére a tényleges készletre helyesbíteni. Elmondhatjuk, hogy egységünknel a kasszámítógép jelentős segítséget adott és ad a szolgálati ág napi munkájához.

Az ételmezésszolgálat-vezető az anyagok nyilvántartására fordított időt ma a tervezésre, munkaszervezésre és ellenőrzésre tudja fordítani.

Az egység ételmezési raktár vezetőre, raktárosra jelentős munka hárul az anyagok tárolása, raktározása, nyilvántartása és kiadása tekintetében. Fontos figyelemmel kísérni, hogy az ételmezési raktárvezető megfelelő jártassággal rendelkezzen a szakanyagok ismeretében.

Az ételmezésszolgálat-főnök hetente egy alkalommal céllenőrzést hajtson végre, alapvetően segítő szándékkal, hogy az ételmezési raktárban milyen a raktározási rend, az anyagok a beszállítás-tárolás függvényében, vagyis mindig a korábbi gyártású, beszállítású anyagok kerülnek-e kiadásra.

Az ételmezési szolgálat fontos területe a szakanyagokkal való gazdálkodás. Megítélésem szerint a következő években azon ételmezési szolgálatok tudnak előbbre lépni az ellátásban, szolgáltatásban, akik azt a szót, hogy gazdálkodás, komplex módon értelmezik. Ugyanis ma már nemcsak arról van szó, hogy a rendelkezésre álló pénzületményt leghatékonyabban használjuk fel, hanem *előbbre kell lépni:*

- az anyagok megóvásában, a károk megelőzésében;
- a téli tárolás, tartósítás és tovább feldolgozása megvalósításában;
- a kisegítő gazdaságban rejlő lehetőségek jobb kihasználásában;
- a pénzületmény leghatékonyabb felhasználásában.

A károk megelőzésében, a társadalmi tulajdon védelmében főleg az élelmezési felszerelések, táborigényes felszerelések tekintetében, a fedett tárolótérek további csapateréből történő építésével, a rozsdamentes éttermi edényzet területén pedig fokozott ellenőrzéssel kell elejét venni a károk bekövetkezésének.

A téli tárolású élelmiszerek tárolására és tartósítására pedig nemcsak ezekben, de a jövőben is nagy szükség lesz, mivel így biztosítható az olcsóbb és jobb termékek biztosítása.

Az élelmezésszolgálat-főnök (vezető) napi tevékenységének fontos területe a kisegítő gazdasággal kapcsolatos munkavégzés. A gazdaság anyagi készletének nyilvántartásán túl, fokozott figyelmet kell fordítani a helyes takarmányozás biztosítására, a fiasztás és vérfrissítés megtervezésére és végrehajtására, a vágások ütemezésére, a vágóhelyek üzemeltetésére, a saját vágások ellenőrzésére.

Ha figyelembe vesszük, hogy a htp. vezetés a parancsnoki vezetés szerves része, illetve azt, hogy az élelmezési szolgálat általános tevékenységét – bár önálló szervezet – a htp. vezetés, követelménytámasztása alapján valósítja meg, döntő fontosságú, hogy a parancsnoki vezetés mennyire segíti a szolgálati ágar napi munkájának megvalósításában.

A jó parancsnoki vezetés, a htp. szolgálatot minden tevékenységében segítő parancsnok irányításával eredményesen tud dolgozni az egység htp. szolgálata, ezen belül az élelmezési szolgálat is. Az elmúlt években bevált büférendszerű vacsora szerint tovább hűvítettük, szolgáltatásainkat gazdagítottuk, így a *HM szemle óta*:

- a hatmenüs vacsorát nyolcra növeltük;
- tovább folytattuk és kéthetenként megszervezzük a „Gazdasági napokat”, melynek célja a kisegítő gazdaság termékeinek bemutatása. Ezeket a napokon ebédre magyaros ételeket, főleg házi disznótoros menüket készítünk;
- bevezettük 1983. január 2-től a „születésnap asztal”-t, mint új szolgáltatást, amely tovább mélyítette a parancsnokok és sorállomány kapcsolatát, gondoskodását a htp. szolgálat megbecsülését;
- negyedévenként megszerveztük „a sütőipari szakmunkások napját”, egy napon az alegységeknél levő, de nem szakács beosztású pékcs és cukrászok saját készítésű süteményeket készítenek, ez a választék bővítésén túl biztosítja a katonáknak, hogy szakmájukat is gyakorolják.

Végül fontosnak ítélem meg, hogy az élelmezésszolgálat-főnök (vezető) és a szakállomány között jó kapcsolat legyen, de a vezető mindig tudja, hogy mit lehet elvégezteni, illetve mire képesek beosztottai, s velük szemben ennek megfelelő követelményeket támasszon. A jó munkát a szakemberekből nem kikényszeríteni szükséges, hanem olyan helyzetet, feltételt kell teremteni és biztosítani, hogy a tisztességes, becsületes munka legyen a meghatározó, a természetes, s a vezető a jó munkavégzésért tudjon dicsérni is.

Elfogadhatatlan, hogy egy legénységi konyha és étkezdé, amely alapvetően munkaerőben minden tekintetben felülmúlja a hasonló besorolású „polgári konyhakat”, alacsonyabb szervezettséggel és sokkal több hibával és hiányossággal ékpeztesse a sorállományú katonákat.