

Možnosti využití polotovarů a hotových pokrmů ve výživě ozbrojených sil

ING. J. SVITÁK,

MNO, Praha

V svobodných, moderních ozbrojených silách charakterizovaných vysokou technickou nasyceností připadá stále velmi významná úloha živé síle. Všeobecná mechanizace a automatizace vojsk se výrazně projevila v požadavcích na kvalitativní charakteristiky živé síly, z nichž celá řada velmi úzce souvisí s výživou vojsk, respektive je závislá na správnosti řešení fyziologických požadavků extrémně namáhaného lidského organismu. Z tohoto důvodu je výživa vojsk věnovaná v ČSLA značná pozornost a značně komplikovaný obor výživy moderních ozbrojených sil je řešen dosti komplexně s cílem optimalisovat výživu vojsk v podmínkách mírového života a v případě mimořádných udalostí. Stále více se prosazuje nutnost takového řešení, které by s minimálními úpravami plně vyhovovalo jak v mírovém životě tak zejména v podmínkách soudobé války. Zvažíme-li způsoby vedení soudobých válek tak shledáme, že všelidový charakter obrany státu nutně vyžaduje, aby ze stejného principu bylo vycházeno nejen při řešení výživy vojsk, ale též při řešení výživy všeho obyvatelstva. Stupeň dosažené universálnosti systémů výživy je jedním z důležitých ukazatelů zajištění obranyschopnosti země. Tato skutečnost je také hlavním spojovacím článkem mezi rozvojovými směry společného stravování jako celku na straně jedné a přísně účelovou formou stravování ozbrojených sil, jako specifické formy společného stravování na straně druhé. MNO pečlivě studuje rozvojové tendence společného stravování a to zejména úsek připravované průmyslové výroby polotovarů a později uvažovanou průmyslovou velkovýrobu hotových pokrmů. I bez hlubšího rozboru je zřejmé, že oba sledované úseky zprůmyslňování výroby pokrmů jsou z výše uvedených důvodů nejdůležitější, neboť představují základ celého systému společného stravování, kde může být poměrně snadno dosaženo určité unifikace a to zvláště tehdy, bude-li zároveň na požadované úrovni vyřešena problematika přepravy polotovarů a hotových pokrmů z místa výroby do místa přímé spotřeby.

Pracovníci MNO vypracovali soubor koncepčních úvah o možnostech přímého navázání výživy vojsk na proponované CVP. Zároveň byly koncepčně rozpracovány otázky využití průmyslově vyráběných hotových pokrmů.

Bylo shledáno, že polotovary budou vždy představovat nižší stupeň řešení problému výživy vojsk a využitelnost polotovarů bude vždy více či méně svázána s životem vojsk ve stálých posádkách. Pro polní podmínky nemohou

polotovary přinést takové výhody, které by vyvážili poměrně složitý způsob zajišťování výroby polotovarů v externích podmínkách, nehledě již na to, že sortiment polotovarů vyráběných v externích podmínkách by byl nutně omezen prakticky na masité polotovary.

Průmyslově vyráběné hotové pokrmy budou za určitých podmínek představovat vyšší stupeň řešení výživy vojsk a to jak z hlediska universálního použití, tak i z hlediska parametrů finální úpravy před přímou konsumací. Je však zřejmé, že řešení výživy vojsk pomocí průmyslově vyráběných hotových pokrmů bude podstatně obtížnější a všestrannější problém, než zavedení polotovarů do systému výživy ozbrojených sil. Obtížnější proto, že universalnost použití hotových pokrmů je nedílně spojena s výzkumem a vývojem nových metod konzervace a adjustace hotových pokrmů, které by zabránily vysokým ztrátám biologických hodnot potravin vznikajícím při dosud uplatňovaných metodách konzervace tepelnou sterilizací a zároveň by omezily dosud obvyklou podstatnou změnu organoleptických vlastností pokrmů. Všestrannější proto, že hotové pokrmy skýtají možnost mechanizace a dokonce automatizace tepelné úpravy před konsumací a přímo vybízí k zavedení dokonale samoobslužných linek využívajících moderních způsobů ohřevu. Takové linky zatím nejsou k dispozici a budou-li mít být využity všechny možnosti, které hotové pokrmy skýtají, bude nezbytné vyvinout odpovídající technologická zařízení. Řada výzkumných prací řešící tuto problematiku byla péčí MNO zajištěna a nejdůležitější práce jsou v současné době před dokončením, zvláště otázky využití VF mo pro ohřev hotových konzervovaných pokrmů.

V druhé části svého sdělení bych vás chtěl seznámit s některými požadavky MNO a problémy, které by u předpokládaného budoucího zákazníka v souvislosti s navázáním stravování vojsk na produkci CVP vznikly, a které bude nutno v systému CVP akceptovat a při řešení s nimi počítat. Pro zjednodušení uvedu pouze hlavní problémy, v nichž se účelová forma výživy ozbrojených složek liší od problematiky veřejného stravování. Jelikož časově budou CVP produkující polotovary předcházet průmyslové výrobě hotových pokrmů, omezím se jen na problémy související s polotovary, nikoliv s hotovými pokrmy.

— Ozbrojené síly stejně jako téměř všechny ústavní (účelové, formy společného stravování, zabezpečují na rozdíl od veřejného stravování úplnou výživu osob, při čemž 30 % denní náležitosti představuje snídaně, 35 % oběd a 35 % večeře. Mají-li se polotovary významněji podílet na výživě vojsk, bude muset sortimentní skladba polotovarů respektovat tuto okolnost. Navíc je třeba podotknout, že na napjatosti chodu kuchyňského bloku se nejvíce podílí příprava snídaní a očekává se proto, že polotovary umožní také zjednodušení této přípravy. Vůbec problematika úplnosti sortimentu, ale zejména závazná pravidelnost dodávek polotovarů bude mít ve všech účelových formách stravování mimořádnou důležitost. Úplnost sortimentu jako rozhodující předpoklad správné výživy musí poskytovat možnost důsledně diferencovaného stravování v souladě se skutečnou fyziologickou potřebou. Předpokládá se proto, že porcování polotovarů jako nedílná součást funkce CVP bude plynule měnitelné v rozsahu požadovaném speciálním zákazníkem. Na určitém stupni zaručení pravidelnosti dodávek, nebo na vytvoření předpokladů pro vytváření nezbytné zásoby polotovarů u zákazníka silně závisí celá ekonomická efektivnost polotovarů z hlediska odběratele. Není totiž možné důsledně uzpůsobit technologické zařízení kuchyňského bloku problematice zpracování polotovarů, aniž by bylo zaručeno

pravidelné dodávání polotovarů. Při tom v ozbrojených silách bude zjednodušení technologického zařízení varen (vyloučení strojů pro prvotní opracování potravin a pomůcek pro výrobu polotovarů jakož i s tím související úspora obestaveného prostoru) nejdůležitějším technicko-ekonomickým momentem zdůvodňujícím přechod od úplné přípravy stravy ve varně na přípravu stravy z průmyslově vyrobených polotovarů.

— Stravování vojsk se realizuje v rámci finančního limitu stravného, který lze překročit jedině za cenu hmotného postihu odpovědného orgánu. Limit stravného je hrazen z konečného důchodu společnosti a nezahrnuje v sobě režii kuchyňského bloku (pracovní síla není finančně odměňována). MNO předpokládá, že cenové relace polotovarů budou právě v důsledku ekonomicko-technických předností průmyslové velkovýroby náležitě korespondovat se stávajícími cenami potravin a surovin tak, aby finanční limit stravného nebylo v důsledku přechodu na polotovary nutno upravovat směrem nahoru. Zdůrazňují, že toto je velmi důležitá okolnost ovlivňující rozsah používání polotovarů v ozbrojených silách.

— Další neméně závažnou otázkou rozsahu zavedení polotovarů v ozbrojených silách je problém zpravidla velmi rozdílné dislokace útvarů jako konečných spotřebitelů polotovarů od rozmístění CVP produkujících zboží. Zde se budou vyskytovat zásadně dva odlišné případy:

- a) odebírající útvar je dislokován v rajonu rozvozní sítě veřejného stravování,
- b) odebírající útvar je dislokován mimo rozvozní rajon.

V prvním případě by zásobování vojsk polotovary nečinilo vážné obtíže a bylo by fakticky vyřešeno civilní variací rozvozu. Mnohem složitější situace nastane v druhém, bohužel mnohem čtenějším případě. Domnívám se však, že podobné podmínky existují jak v družstevním systému veřejného stravování tak i v systému stravování zemědělce. Podle našich zkušeností se jako nejúčelnější způsob řešení jeví konzervace polotovarů nízkými teplotami při čemž zmrazená produkce by byla přepravována v isotermickém kontejneru, který je uzpůsoben využívat akumulovaný chlad a tak zabezpečit 5—7 denní konservační účinek bez nutnosti kontinuálně přivádět chlad v rozmezí přípravy a skladování. V místě spotřeby by kontejner sloužil jako chlazené skladiště polotovarů s možností časově oddělených odběrů. Předpokládá se, že stručné charakterisovaný způsob přípravy a skladování bude používán rovněž v systému zásobování vojsk hotovými pokrmy v případě mimořádných událostí, neboť vedle řady jiných výhod zaručuje též dokonalou ochranu proti ZHM. Přesto je třeba podotknout, že podle platných předpisů je volba toho kterého způsobu přepravy záležitostí dodavatele, neboť v případě ozbrojených sil je místem plnění dodávky sklad vojenského útvaru a v této skutečnosti se ani do budoucna nepředpokládají vážnější změny.

— Velmi vážnou interní záležitostí MNO spojenou se zavedením polotovarů je otázka výcviku kuchařů a všech ostatních odborných pracovníků. Nutno uvážit, že příprava stravy v míru je podstatnou součástí výcviku v přípravě stravy za mimořádných situací. Není účelné, aby mírové stravování bylo již z tohoto hlediska podstatně odlišné od systému stravování vojsk za války. Jestliže CVP převezmou podstatnou část technologického procesu přípravy pokrmů bude sice výcvik kuchařů značně zjednodušen, s čímž se pojí velké množství dalších výhod, ale na druhé straně bude nutno zabezpečovat výcvik v polní službě jako zvláštní součást výcviku kuchařů, nebo zajistit, aby nezbytně nutná

část stravy připravovaná v poli z čerstvých surovin byla co nejbližší přípravě stravy z polotovarů. Jelikož není pravděpodobné, že bude možno zabezpečit výrobu polotovarů v externích podmínkách, bude nutno hledat nějaké kompromisní řešení způsobu výcviku kuchařů až do doby, kdy bude možno hromadně zavést přípravu stravy z hotových, průmyslově vyráběných pokrmů.

Tolik asi k otázkám připravované průmyslové výroby polotovarů z hlediska možnosti jejich využití v ozbrojených silách. Pracovníci MNO předpokládají, že ve smyslu tohoto referátu bude nadále výzkum, vývoj a zavádění výroby polotovarů ovlivňován u přímých řešitelů a odpovědných orgánů a zároveň předpokládá, že u těchto orgánů najde pro tolerování některých anomálií plné pochopení. Zároveň považují za nutné zdůraznit, že odpovědné orgány koordinující výzkum, vývoj a zavádění průmyslové výroby polotovarů a později i hotových pokrmů by si měly vyžádat u všech systémů společného stravování podrobná stanoviska k celé záležitosti, aby konečný efekt celé akce by co největší a zahrňoval požadavky úplného okruhu budoucích odběratelů. Z hlediska vývoje, ale zejména výroby technologických zařízení CVP bude účelná širší spolupráce v rámci RVHP.