

Horváth Livia<sup>1</sup>

## A KATONAI ÉLELMEZÉS JELENTŐSÉGE ÉS FORMÁI NAPJAINKBAN

DOI: 10.30583/2019/1-2/160

### **Absztrakt:**

*A katonák ételmezése szinte minden időszak fontos, sokszor meghatározó tényezője volt. Az ételmezést napjainkban, sok más egyéb régi és hagyományos szabály mellett - különös tekintettel például a tábori konyhára, a komplettírozott élelmiszercsomagra vagy az étkezési normákra -, egy sor egyéb faktor is befolyásolja. A helyes táplálkozás jelentőségét már az ókorban felismerték. A jól működő ételmezés a katonák mindennapjaiban a harcképesség megtartásának feltétele, melyben nagy szerepet kap az ételmezésvezetők megfelelő szaktudása, kreativitása és a korszerű ételmezési normarendszer is. A XXI. században is ismert tény, hogy a haderő tagjainál szignifikáns összefüggés van a nem megfelelő táplálkozás és a különböző civilizációs megbetegedések között.*

**Kulcsszavak:** norma, tábori konyha, komplettírozott élelmiszercsomag

### **Abstract:**

*It is a well-known fact in the 21-st century that there is a close connection among various civilization diseases and insufficient nutrition. Well-functioning food is required for maintaining the fight ability in the daily lives of soldiers, in which the adequate pursers' expertise, their creativity and development of a modern system of food-standards play a major role. In my article, I present our soldiers' food nowadays, with special regard to camp kitchen, the packed food package, and food-standards.*

**Keywords:** nutrition, MRE, food-standards

---

<sup>1</sup> dr. Horváth Livia Nemzeti Közszerolálati Egyetem - National University of Public Service,  
e-mail: horilivi@gmail.com; orcid: 0000-0002-8213-3936

## 1. BEVEZETÉS

Napjaink egyik legnépszerűbb és leggyakoribb témája az egészséges táplálkozás. A táplálkozás fontosságát ősidők óta hangsúlyozzák, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy az egyik legrégebbi, időszámításunk előtt 400 körül íródott forrás már foglalkozik az élelmiszerekben lévő tápanyag gyógyító hatásával. Hippokratész májból préselt nedvet csepegtetett a szembe egy szembetegség, a farkasvakság gyógyítására. Mai tudásunk szerint a májban található A-vitamint használta gyógyításra. A táplálékok gyógyító hatását a régi hajósok hosszú utazásaik során szintén megfigyelték. Így például a Monarchia tengerészei a skorbut megelőzésére savanyított káposzta levét itták. A haderőnél már a régi időkben is nagy jelentősége volt az ételmezésnek, melynek komoly világpolitikai hatásai is voltak. 1588-ban a híres spanyol-angol tengeri csatában a hajón tárolt élelmiszerek 68%-ban fedezték a tengerészek A-vitamin szükségletét, míg a C-vitamin esetében ez az érték csupán 3% volt. A rendkívül nagymértékű C-vitaminhiány skorbutot okozott, amely a katonák izomgyengeségéhez vezetett. Ez jelentősen befolyásolta a csata végkimenetelét, a spanyol Armada elvesztette a sordöntő ütközetet. Sorsukat nem csak az angolok kiváló stratégiája pecsételte meg, hanem a nem megfelelő ételmezési ellátásból eredő hiánybetegség is. Ezzel a fordulattal Spanyolország elvesztette nagyhatalmi és tengeri hatalmi pozícióját [1]. Nemcsak a savanyúkáposztával, hanem a citrusfélék fogyasztásával (pl. narancs, citrom) is C-vitamin kerül szervezetünkbe, így a skorbut nem lép fel. Ezt igazolta Dr. James Lind 1747-ben végzett híres táplálkozási vizsgálatában.

A modern táplálkozástudományi ismeretek fogalmai az 1770-es évekre nyúlnak vissza, amikor Antoine Lavoisier felfedezte az élelmiszerek egyes tápanyagainak metabolizmusát a szervezetben, majd bizonyította, hogy a folyamat közben hő szabadul fel, illetve széndioxid és víz keletkezik. Kimutatta, hogy az élelmiszerek energiát szolgáltató makrotápanyagokból állnak.

Az egészséges táplálkozás gyökerei nem újkeletűek, a fentiekből is látható, hogy már az 1800-as években igazolták, hogy az élelmiszerekben lévő vitaminok komoly élettani hatást fejtenek ki szervezetünkben. François Magendie 1816-ban bizonyította be, hogy élelmiszereink négy fő elemből (szén, nitrogén, hidrogén, oxigén) épülnek fel. Az élelmiszerek változatossága az egészség megőrzéséhez szükséges. Megállapításának alapja egy állatkísérlet volt. A kutyák akár pusztán

kenyéren is nagyon jól élének, de „nem tovább, mint 50 napig”. Justus Liebig német vegyész 1840-ben növények fejlődését vizsgálva igazolta, hogy a fehérjék aminosavakból, a szénhidrátok cukrokból, a zsírok pedig zsírsavakból épülnek fel. George Budd, angol orvosprofesszor kortársainak munkásságát felhasználva egyre több betegség kialakulását vezette vissza a nem megfelelő mennyiségű és minőségű tápanyag bevitelére.

Az 1890-es évek vége felé született meg a modern táplálkozástudomány egyik alapelmélete. Wilbur Olin Atwater amerikai vegyész megállapította, hogy a különféle intenzitású fizikai aktivitáshoz eltérő mennyiségű fehérje szükséges, sőt meghatározta az egyes makrotápanyagok (szénhidrátok, fehérjék, zsírok) elégetésekor felszabaduló energia mennyiségét, melyet 4, 4 és 9 kcal/gramm értéknek talált. Ezek az adatok kisebb pontosításokkal a mai napig érvényesek, és alapját képezik az élelmiszerösszetételi adatbázisoknak, illetve az energia és tápanyagok számításának. (Atwater faktor számok).

Az 1900-as években már arra is rájöttek, hogy ha nem étkeznek változatosan, akkor bizonyos hiánybetegségek léphetnek fel. A barnarizskorpában található B1 vitamin (thiamin) preventív hatású a beri-beri betegség esetén. Ezt igazolták a holland származású fizikus, Christiaan Eijkmann 1897-ben Jáva szigetén végzett kutatásai.

A vitaminok forradalma az 1900-as években kezdődött el.

1912-ben E.V. McCollum, amerikai biokémikus állatokon végzett kísérletei során felfedezte a zsíroldékony A-vitamint [2]. Később, 1930-ban William Cunnning Rose, szintén amerikai biokémikus ugyancsak állatkísérleti úton felfedezte az esszenciális aminosavakat. Nagy jelentőséget tulajdonított nekik, ezzel a munkájával hozzájárult az élelmiszerek fehérje-összetételének pontosításához.

Az 1930-as években Szent-Györgyi Albert a szőlőcukorhoz hasonlóan a paprikából izolálta a 6 szénatomos aszkorbinsavat, ezzel szinte egyidőben George és Mildred Burr májból izolált A- és D-vitamint, és állatkísérletekkel alátámasztva kimutatták az esszenciális zsírsavak fontosságát. Az 1930-40-es években a B-vitamin csoportjának több tagját, valamint a folsavat is felfedezték. Ebben az időszakban foglalkoztak még az ásványi anyagok élettani jelentőségének vizsgálatával, illetve az emberi szervezet számára szükséges mennyiségek meghatározásával [2].

A civilizációs megbetegedések és a táplálkozás között szoros kapcsolat van. Fejlett országokban az élelmiszerfogyasztásban bekövetkezett változások (több Omega-3 bevitel, csökkentett transzsavak mennyisége) kedvező hatást gyakorolnak a lakosság egészségi állapotára, növelik a várható élettartamot [3]. A XX. század második felében robbanásszerűen megnőtt a táplálkozástudomány szakterületén született publikációk száma, ezt bizonyítja, hogy csak az 1945 és 1985 közötti időszakban több mint 250 000 tudományos értekezés született a témát illetően. Egyre több élettani állapotról, betegségről sikerült bebizonyítani, hogy komoly, a táplálkozással összefüggő tényezők állnak a háttérben [2].

## **2. A MAGYAR HONVÉDSÉG ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁSA**

A Magyar Honvédség élelmezési ellátására hatnak egyrészt a társadalomban tapasztalható, élelmezéssel kapcsolatos kihívások és az állomány részéről megmutatkozó fogyasztói elvárások is. A katonák esetében, ahogy a társadalmunkban is, a táplálkozáskultúra térben és időben is folyamatosan változik, koronként eltérő táplálkozási szokások alakultak ki. A magyar táplálkozáskultúráról általánosságban elmondható, hogy erősen differenciált, több tényezőtől, így a lakhelytől és tradícióktól függő szokásrendről van szó, amely több évszázados fejlődésen ment keresztül és alakult ki. A XXI. század felgyorsult élettempójának megfelelően változtak az étkezési szokások is. A különböző gyorséttermek elterjedésével egyre inkább háttérbe szorultak a családi, közös étkezések, beléptünk a tömegétkeztetés, közétkeztetés időszakába [4]. Tekintettel arra, hogy a katonák számos munkakörben fokozott fizikai és szellemi megterhelésnek vannak kitéve, így az étrendnek változatosnak kell lennie. A változatos étrend alatt értem, hogy fedezze a makro- és mikrotápanyag-szükségletet, valamint megfelelőnek kell lennie az optimális testösszetétel szempontjából is. A fentiekből is következik, hogy ha nem megfelelő mennyiségű vagy minőségű a táplálékunk, különböző hiánybetegségek léphetnek fel. Az Egészségügyi Doktrína alapelve, hogy a katona minden időben és helyszínen hadrafogható legyen [5]. Ismert tény, hogy azokban a munkakörökben, amelyek közepes vagy nehéz fizikai aktivitással járnak, több energia szükséges. Külön kihívást jelent bizonyos helyzetekben vagy gyakorlaton az energianyerés (táplálkozás) megfelelő időzítése, a folyamatos egyenletes hidratáció fenntartása.

A vegyivédelmi védőruhát viselő személyek igénybevétele például fokozott, és mivel a hővesztés nagyobb arányban a verejtékezés útján valósul meg, a vízvesztés nagymértékű. A védőeszköz hatása alatti korlátozott vízfelvételi képesség azonban nehezíti a folyadékpótlást.<sup>2</sup>

A védőeszközben végzett tevékenység során a folyadékutánpótlás ütemezését nem elegendő a tevékenységhez igazítani. A folyadékpótlás tervezésénél figyelembe kell venni a hőmérsékletet, a páratartalmat, a szélsőséget és a tevékenység intenzitását az egyéni védőeszköz alkalmazott védelmi szintje mellett.<sup>3</sup>

Tekintettel arra, hogy a haderő tagjai a különböző munkakörökben eltérő fizikai és szellemi terhelésnek vannak kitéve, a szakemberek kialakították az ezeknek megfelelő normarendszert.

## **2.1. ÉTKEZÉSI NORMÁK**

A szakirodalomban a katonáknál a mai napig is használatos étkezési normákról – tudományos megközelítésben – először Gion Béla kandidátusi értekezésében olvashatunk [6]. Az ételmezési ellátás rendszere az ételmezési normán, annak szabályozott felhasználásán alapul. Az értekezésben a szárazföldi csapatok béke és hadi ételmezési normáinak kialakításában a normaképzés alapjait mutatja be, továbbá elemzi a Magyar Néphadsereg háborús és békeidős ételmezési normáit, illetve a normaképzésre ható tényezőket, és felhívja a figyelmet a normarendszer korszerűsítésére. A katonai ételmezési norma egy főnek egy napi ellátását biztosítja. A normaképzésnél fontos figyelembe venni az állomány életkorát, a különböző munkakörökben az eltérő fizikai aktivitást. Klimatikus tényezők is szerepet játszanak a kalóriaszükségletben. Közömbös környezeti hőmérsékletnek tekinthetjük egy felöltözött felnőtt ember számára a  $19\pm 1,5$  °C-ot. Itt a nyugvó szervezet energiaforgalma állandó szinten marad, minimális. Az ettől 10 °C-onként eltérő hőmérséklet 5%-kal módosítja az energiaigényt [6].

---

<sup>2</sup> Berek Tamás: Védőruha élettani hatásának egyes jellemzői az ABV (CBRN) tűz-szerész csoport műveletei során Műszaki Katonai Közlöny XXVII. évfolyam, 2017.3. szám 139-151 p. ISSN 2063-4986

[http://www.hhk.uni-nke.hu/downloads/kiadvanyok/mkk.uni-nke.hu/PDF\\_2017\\_3sz/2017\\_3sz.pdf](http://www.hhk.uni-nke.hu/downloads/kiadvanyok/mkk.uni-nke.hu/PDF_2017_3sz/2017_3sz.pdf)

<sup>3</sup> Berek Tamás-Horváth Lívia: Az egyéni vegyivédelmi védőeszköz alkalmazásának élettani hatásai – a vízvesztés Hadmérnök, XII. Évfolyam 1. különszám – 2017. július ISSN1788-1919, 48-58. p.

[http://www.hadmernok.hu/170k\\_04\\_horvath.pdf](http://www.hadmernok.hu/170k_04_horvath.pdf)

Nem elhanyagolandó tényezők a táplálkozásnál a terepviszonyok sem. Erdős, hegyes terepen való szolgálat teljesítése kétségtelenül nagyobb energiafelhasználással jár, mint sík vidék esetében. Érdeemes tekintettel lenni a nemzeti sajátosságokra is; ez azt jelenti, hogy eltérőek a fogyasztási szükségletek, különbözőek a fogyasztási struktúrák, változóak lehetnek az ételkészítési módok, sőt nem egyenletesen oszlik meg a napi étkezések száma, illetve azok mértéke is változatos lehet.

Missziós körülmények között általában nemcsak a fizikai, hanem a pszichikai terhelés is nagyobb, és tovább nehezíti a helyzetet, hogy általában ezekre honi körülmények között nagyon nehéz felkészülni. A klimatikus viszonyok, tengerszint feletti magasság, napi középhőmérséklet, páratartalom, fizikai aktivitás mértéke, annak intenzitása jelentős mértékben megváltoztathatja az energiaszükségletet.

A normák a következő tényezőkkel jellemezhetők:

- élelmiszer-összetétel;
- pénzérték;
- az élelmiszerek tápanyagtartalma;
- a tápanyagok energiatartalma [6].

Jelenleg az élelmezési szakág tervező, és előkészítő munkáját nagyban segítik a különböző tápanyag-számító programok, például a NutriComp. A program lehetőséget nyújt tudományos igényességgel összeállított nyersanyag és tápanyag adatbázisok létrehozására, széleskörű általános, közétkeztetési és dietoterápiás célú receptállományok összeállítására, valamint egyedi igények szerinti étrendtervezésre, dietetikai szaktanácsadásra is. Mindezek elméleti háttérét a hazai lakosság táplálkozási szokásainak és tápláltsági állapotának felmérésére irányuló vizsgálatok és nemzetközi kutatások eredményei képezik [7].

A Magyar Honvédség szerződéses legénységi állományának élelmezési ellátása történhet térítésmentesen természetben vagy élelmiszer-utalvánnyal. Ezen két eseten belül az ellátásra való jogosultság eseteit a honvédelmi miniszter rendeletben szabályozza, további differenciálás történik a különböző élelmezési normák szerint, amelyeket az állomány igénybevétele alapján határoztak meg.

A fenti rendszert alapvetően a honvédség által üzemeltett, vagy a különböző ételmezési ellátással foglalkozó vállalkozások és étkezdéi szolgálják ki, lehetővé téve a laktányán belüli étkeztetést [8].

Korábban a 22/2006. (VIII. 8.) HM rendelet szolt a Magyar Honvédség ételmezési ellátásáról [9]. Jelenleg a katonai étkeztetés a viszonylag új jogszabály, a 2018/14. HM. rendelet alapján történik [10]. Ez a jogszabály a korábbihoz hasonlóan (22/2006. (VIII. 8.) HM rendelet) a Magyar Honvédség ételmezési ellátását szabályozza úgy, hogy a személyi állomány beosztásától és fizikai igénybevételeitől függően más-más ételmezési normát határoz meg. Az ételmezési normák különbözőségéből adódik, hogy az igényjogosultak tápanyagbiztosításának mértéke eltérő. A Magyar Honvédségen belül az ételmezési ellátást – a tevékenységhez igazodóan differenciálva – az I-VI. számú ételmezési normák szerint kell biztosítani. Az ételmezési alap- és pótnormák általános forgalmi adóval növelt bruttó értékei az alábbiak:

- I. számú ételmezési norma (alapnorma a hivatásos és szerződéses katonák, ösztöndíjas hallgatók részére): 950 Ft/fő/nap volt, az új jogszabály bevezetése óta ez 1250 Ft/fő/nap;
- II. számú ételmezési norma (az ejtőernyős és bűvár beosztású katonák részére): 1110 Ft/fő/nap volt, 1300 Ft/fő/napra változott;
- III. számú ételmezési norma (a repülőhajózó állomány részére): 1800 Ft/fő/nap;
- IV. számú ételmezési norma (a katonai kórházi ellátásra felvett betegek részére) - hatályon kívül helyezve;
- V. számú ételmezési norma (az MH rehabilitációs intézményeibe utaltak részére): az új jogszabály szerint 1994 Ft/fő/nap;
- VI. számú ételmezési norma (a gyakorlaton részt vevők részére): 1050 Ft/fő/nap volt, az új jogszabály bevezetése óta ez 1900 Ft/fő/nap;
- START ételmezési pótnorma: 650 Ft/fő/nap volt, az új 660 Ft/fő/nap;
- pótnorma (fizikai igénybevételekor, gyakorlaton, éjszakai munkavégzéskor): 196 Ft/fő/nap.

A jogszabály a korábbi rendelettől eltérően szabályozza az étkezési időket is:

„7. §(3) Munkaidőre, szolgálatteljesítési időre eső főétkezésen:

- a) a reggelit kell érteni, ha a tevékenység 07:00 óra előtt kezdődik, 08:00 óra előtt nem ér véget, és időtartama legalább a 4 órát meghaladja,
- b) az ebédet kell érteni, ha a munkavégzési, szolgálatteljesítési idő a 12:00 óra és 14:00 óra közötti időszakot érinti, és időtartama eléri a 4 órát,
- c) a vacsorát kell érteni, ha a tevékenység időtartama eléri a 4 órát, és nem fejeződik be 17:30 óra előtt.

(4) A (3) bekezdésben meghatározott rendelkezés a 24 órás őr-, ügyeleti és készenléti szolgálatok esetében értelemszerűen alkalmazandó azzal a megkötéssel, hogy részükre szolgálatonként háromszori főétkezést és egy ételmezési pótlékot kell biztosítani. A 12 órás szolgálatba vezényelt személyi állomány ellátását és váltását úgy kell megszervezni, hogy részükre két főétkezés és egy ételmezési pótlék kerüljön biztosításra” [10].

Alapvető változások a jogszabály szerint:

- I. számú norma: alapvetően 26%-os emelés;
- II. számú norma: 14,5%-os emelés;
- VI. számú norma: alapvetően 45%-os emelés;
- pótnormák összege, igazodva az I. norma összeg emeléséhez: 24-26%-os növelés;
- az ételmezési ellátás alapvetően 2 ételmezési norma (alap- és emelt norma) figyelembevételével kerül biztosításra;
- pótnormák biztosításának átalakítása.

### **FONTOSABB VÁLTOZÁSOK MÉG AZ ALÁBBIK:**

A jogszabályt új, melléklet nélküli szerkezet jellemzi.

Fogalmak tisztázása; egyértelműbbek a megfogalmazások.

Az I. normára épülő ételmezési ellátás:

az I. sz. norma ~30%-kal (br. 300 Ft-tal) emelkedett, azonban az ebédbefizetés összege nem változott, maradt a 600 Ft.



Az emelt VI. sz. norma:

MEGSZÚNT A 2\*VI. SZ. NORMA.

Katonai középiskolai növendékek részére 50% és 100% díjkezdmény biztosítását teszi lehetővé.

Pótlék csak az I. sz. normánál van, a VI. sz. normánál NINCS.

A védőítalak biztosítása egyértelműbben meghatározható (időtartam és hőmérséklet alapján). A TEJ megszűnt!

Részen reaktivált lett a IV. és V. norma (hadinorma miatt fontos lehet/lesz).

Megváltozott az ételmezési feljavítás használata (9. fejezet, 22.§).

Bekerült az étkeztetésre kötelezettek köre és a térítés szabályai.

A norma pénzbeli értéke is emelkedett, azonban még mindig nem tükrözi a korszerű táplálkozási irányelvekhez való megfeleltetést, azaz az általános forgalmi adóval növelt bruttó értékek magyar forintban kifejezve a mindenkori táplálkozási ajánlásokat nem veszik figyelembe sem mennyiségi, sem pedig minőségi szempontból. Hiányolom a jogszabályból az élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának meghatározását kalóriaértékben, joule-ban.

„A NATO hadseregeknél mindinkább előtérbe kerül az elvonuló hadseregek ételmezési ellátására szolgáló alapvető élelmiszerek egységesítése. Ezért létrehoztak olyan katalógust, amely tartalmazza a minőségi technológiai követelményeket, szavatossági időket stb. A NATO parancsnokság olyan élelmiszereket is javasol, amelyeket közös hadgyakorlaton használnának fel az összes résztvevő hadsereg ételmezésére.” Jelenleg NATO standard használatos a NATO tagországaiban „Requirements of individual operational rations for military use” néven, melyet az MH elfogadott, de bevezetésének időpontja bizonytalan. A standard szerint egy NATO „referencia-férfi” átlagosan 79 kg súlyú, napi energiaszükségleti értékét pedig 3600 kcal-ban határozták meg, mely 404-584 g szénhidrát, 118-185 g fehérje és 54-140 g zsír tápanyagszükségleti értékeket tartalmaz. [11]

Az egyes normák pénzértékének jogi alapja a 25/2012. HM VGHÁT szakutasítás, pénzértéküket, a normák részértékeit, továbbá az egyéb ételmezési, valamint utánpótlási normák értékét az MH pénz- és anyagnormáiról szóló Normafüzet (a továbbiakban: Normafüzet)

tartalmazza. [12] Az élelmezés jogi szabályozásának alapja a 2015. évi CXLI. közbeszerzésekről szóló törvény, ennek alapján az élelmezési alapanyagok beszerzése centralizált keretmegállapodás útján történik. [13] A Normafüzetet, valamint az élelmezési gazdálkodás pénzügyi és számviteli elszámolásának rendjét, továbbá az e rendelet szerint biztosított, a személyi jövedelemadóról szóló 1995. évi CXVII. törvény 70. §-a alapján egyes meghatározott juttatásnak minősülő ellátások elszámolási szabályait a HM védelemgazdaságért felelős helyettes államtitkára (a továbbiakban: HM VGHÁT) belső rendelkezésben állapítja meg.[14] A 48/2018. (XII.21.) HM utasítás alapján a keretmegállapodást az MH LK indítja, majd a Honvédelmi Minisztérium (HM) Védelemgazdasági Hivatal beszerzési igazgatósága folytatja le.

## **2.2. Kompletírozott élelmiszer-csomag**

Műveleti területen nemzetközi viszonylatban is a katonák élelmezési ellátása kompletírozott élelmiszer-csomagok formájában történik. Az élelmiszer-csomag, más néven MRE (azaz Meal Ready to Eat = fogyasztásra kész étel, túlélőcsomag) a világ összes hadseregében megtalálható. A NATO előírásaként minden tagországnak kötelező rendelkeznie ilyen csomaggal, mely a műveleti területen feladatot teljesítő katonák tartalék készlete. A csomagban egy napra, tehát napi három étkezésre elegendő élelmiszer van, amelyet akkor osztanak ki, ha a katona 24 órán belül nem tud főtt ételhez jutni. Az egyes országok MRE csomagjaiban lehet eltérés, de az alapja mindegyiknek hasonló.



1.számú ábra. A honvédség kompletírozott élelmiszer-csomagja  
Készítette: dr. Horváth Livia

A csomag tömege 1 kg, javarészt tartósított élelmiszerekből áll, és megemelt az energia értéke (3000-3200 kcal). A hétféle kivitelben készült csomagok mindegyikében megtalálható az édesség, a lapka kenyér, az italporok, valamint csomagoktól függően különböző főételek. Található bennük továbbá ételmelegítő készlet (de mivel előfordulhat, hogy az adott helyzetben nem lehet tüzet gyújtani, minden csomagban fellelhető ún. önmelegítő tasak, melyben fűtőpárnák találhatók). Ezek víz segítségével 90-100 °C-ra hevülnek, így az alumíniumtasakban lévő étel melegen fogyasztható. [14]

### **1.3. TÁBORI KONYHA**

„Katonai táboroknak nevezzük a laktanyán kívül, a terepen a csapatok elhelyezésére szolgáló objektumokat”. A táborok lehetnek állandó jellegűek és ideiglenesek, időtartam tekintetében:

- 0 Camp (SKELETON6) (pl. kiképzés) - 0-3 hónap;
- 1 Camp (Tier 1) (pl. gyakorlatok) - 3-6 hónap;
- 2 Camp (Tier 2) (pl. Koszovó, Irak) - 6 hónap-2 év;
- 3 Camp (Tier 3) (pl. Kabul, Afganisztán) - 2 évnél hosszabb jellegűek.

A tábori konyha kialakítását befolyásolja, hogy az ételmezési ellátó ponton csak élelmiszerkiosztás vagy ételkészítés is folyik. A tábori konyha kialakítására jogi szabályozás vonatkozik, a közegészségügyi követelményeket módszertani útmutató tartalmazza.

„Ételkiosztó hely működésének a feltétele a tábori melegítőkonyha, mozgókonyha, melegítő, melegen tartó, ételszállító, ételkiosztó eszközök, étkezőhely, kézmosás, ivóvíz, hulladékgyűjtés, eldobható étkészlet.

Mobil- (konténer) konyha üzemeltetéséhez (ételkészítés) komplett táborikonyha-üzemet kell telepíteni”. A kialakítás módját befolyásolja, hogy hagyományos (ideiglenes) vagy kiépített tábori elhelyezésre kerül sor. „Az MH LK (Magyar Honvédség Logisztikai Központ) először a hagyományos (ideiglenes) tábori konyha kialakítását kezdte meg, mely mellett a források későbbi rendelkezésre állása esetén indokolt egy, a kiépített tábori elhelyezés esetén hosszútávon is alkalmazható konténerkonyha beszerzése”. Az 500 fő ellátására alkalmassá képzett tábori, kisméretű 63M sátor a konyhablokk. Az új típusú tábori moduláris mozgókonyha alkalmazásának előnye, hogy főzőberendezései

(M.MKO\*4 klt.) egymástól függetlenül is üzemeltethetőek, így az egyes főzőberendezéseken a különböző ételek egymás mellett, különböző hőfokon egyszerre készíthetőek. A konyhai felszerelések között megtaláljuk a hűtőszekrényeket, a melegen tartó étel-pultokat, a főzőszálmolyokat, az olajsütőket és az ételmezési szakanyagokat (pl. edényeket, vágódeszkákat, késeket stb.).

Ha nem áll rendelkezésre vezetékes vízhálózat, az ételmezési ellátó pont vízellátását a készlet részét nem képező 1 db RÁBA H25.206.DAE-001 háromtengelyes katonai terepjáró vízszállító gépjármű és 1 db 1000 l-es utánfutó biztosítja. Az ételmezési nyersanyagok tárolása élelmiszertípustól függően általános ellátó konténerben (pl. szárazáru), kenyérszállító (hűtő) konténerben és hűtőkonténerekben (hús, hentesáru, tejtermékek, üdítő, ásványvíz), valamint fagyasztóládákban (pl. gyorsfagyasztott termékek) történhet. Az étkezében egyszerre mintegy 200 fő étkeztetése bonyolítható le eldobható műanyag étkészlettel; többnyire folyadékként ásványvíz áll rendelkezésre [16].

Mozgathatóságuk is változó: részlegesen vagy teljesen mozgathatók. A sátrak helyét átveszik az ISO8 20' fémvázasszabvány konténerek mind a pihentetési, mind a munkahelyek és szolgáltató létesítmények vonatkozásában is. Mozgathatóság tekintetében a sátor lehet részlegesen mozgatható, mobil vagy részlegesen épített. A békemissziós és hazai önálló tábori ellátási képesség egyik kulcselemét képezi a tábori konyha.

A tábori konyha gyökerei a Monarchia idejére nyúlnak vissza. Ahogy Mojzer László nyá. hadbiztos tábornok és Gottl Jenő nyá. hadbiztos tábornok írta: „Az anyagi ellátás legfontosabb ágazata az ételmezés, élelemre mindennap szükség van. A doberdói harctéren közvetlenül az első vonalak mögött települt a tábori konyha az állásokban. Az ételmet az első vonalak mögött készítették, és innen szállították előre napi rendszerességgel a harcolóknak

A csapatok ellátásához fontos, hogy az étel eljusson az egységekhez; ehhez veszik igénybe az ételmezési szolgálat járműveit, a mozgó konyhákat eleségkocsikat. A mozgókonyhákat a XX. században az orosz-japán háborúban először az orosz cári hadsereg rendszeresítette. Kezdeményezésére indultak meg a fejlesztési próbálkozások 1905-ben. A mozgókonyha kifejlesztésére már 1905-től voltak kísérletek a Weiss Manfréd gyár telephelyén. 1910-ben a Technisches Militärkomitee elfogadta az 1909M mozgókonyha rendszerbeállítását,

amelyet Magyarországon elsősorban a csepeli Weiss Manfréd gyár gyártott. 1904. december 10-én a Magyar Királyi Szabadalmi Hivatalnál 14952. szám alatt jegyezték be a mozgókonyha szabadalmát.

Az 1910. évi fegyvergyakorlaton használták először a tábori konyhákat. A konyhákban a legénység részére meleg reggelit, kiadós ebédet (leves, hús, főzelék), valamint vacsorát (hús és főzelék, tészta) és szükség esetén meleg italt (teát) szolgáltak ki. Napjainkban a Magyar Honvédségben az M63 típusú sátorot használják a személyi állomány étkezésének biztosítására. A tábori konyha telepítésének alapvető rendszeresített eszköze a 69M tábori mozgókonyha. [17-18].

Az elmúlt száz évben a tábori mozgókonyhák lényegesen nem változtak. A jelenleg rendszeresített 69M típusú mozgókonyha a II. világháborúban használatos lövontatású mozgókonyhák fejlesztését követően rendszeresített fa-, illetve széntüzelésű 52M mozgókonyha továbbfejlesztett változata.

Magyarország nemzetközi katonai tevékenysége az 1997-es NATO csatlakozás óta napjainkban elsősorban a Balkánra és a közel-keleti térségre terjed ki. Missziókban megismert más NATO-tagállamok haderői (például a Bundeswehr és az US Army) által üzemeltetett konyhák szintén a sátor-elhelyezést preferálják. A cikkemben a konyhatechnológiai eljárásokra terjedelmi okok miatt nem térek ki. [17-18]

## Összegzés

A katonai étkeztetés egy bonyolult, összetett rendszer. Kétségtelen, hogy az ételmezési ellátás jogi alapokon nyugszik, amely minden egyes logisztikusra és ételmezőre is vonatkozik. Azonban nem szabad megfeledkezni arról, hogy az „egészséges táplálkozás” az ételmezés-vezetők találékonyságán és tájékozottságukon is múlik, valamint azon, hogy az anyagi kínálatokat és az élettani szükségleteket a lehető legjobban harmonizálják, hiszen kilépve az alakulat kapuján, az egészségünkért való felelősséget nem hagyhatjuk a laktanyán belül. Ugyanakkor az MH-nak is figyelembe kell vennie a NATO-elvárásokat, maximálisan illeszkedve a logisztikai és a táplálkozástudományi ismeretekhez. Mindez azonban az egyes normákra vonatkozóan, kizárólag az általános forgalmi adóval növelt bruttó pénzértékben mérhető. Nagyon fontos, sőt elengedhetetlen, hogy a kiszolgálás egy, a tudásának legjavát

adó szakember által történjen, aki képes a mindenkori ajánlásokat szem előtt tartva az emberi, élettani szükségleteket figyelembe venni.

## Irodalomjegyzék

1. Sós József, Szelényi István, Sós András: A táplálkozás művészete, Medicina Kiadó, Budapest, 1970
2. D. Bíró Lajos: A korszerű tápanyagszámítás szerepe és lehetőségei a táplálkozástudomány területein Semmelweis Egyetem 2012  
<https://repo.lib.sem-melweis.hu/bitstream/handle/123456789/199/birolajos.DOIs.pdf?sequence=1> Letöltés:2019. 05.01.
3. Panyor Ágota: A különleges élelmiszerek piacnövelési lehetőségei a megkérdezettek tükrében, Corvinus Egyetem, 2007  
[http://phd.lib.uni-corvinus.hu/161/1/panyor\\_agota.pdf](http://phd.lib.uni-corvinus.hu/161/1/panyor_agota.pdf)  
Letöltés: 2019.02.22.
4. Rigó János: Korszerű piramisrendszerek az egészséges táplálkozáshoz és életmódváltáshoz, Medicina Kiadó Budapest 2008
5. Svéd László - Nagy Gyula - Vekardi Zoltán: MH Parancsnokság megalakítása Katonai Logisztika 13 évfolyam 3. szám 2005.97 o-104  
[epa.oszk.hu/02700/02735/.../EPA02735\\_katonai\\_logisztika\\_2005\\_3\\_097-114.pdf](http://epa.oszk.hu/02700/02735/.../EPA02735_katonai_logisztika_2005_3_097-114.pdf)
6. Gion Béla: Szárazföldi csapatok béke és hadi élelmezési normáinak képzése – Kandidátusi értekezés, 1980
7. <http://www.nutricomp.hu/> Letöltés:2018. 12.21.
8. Bálványos Zsolt Az élelmezési ellátás megújításának lehetőségei a Magyar Honvédségben, diplomamunka NKE-HHK Katonai Vezetőképző Intézet Budapest, 2012
9. 22/2006. (VIII. 8.) HM. rendelet a Magyar Honvédség élelmezési ellátásáról
10. 14/2018 (VIII. 8.) HM rendelet a Magyar Honvédség élelmezési ellátásáról
11. dr. Horváth Livia: Táplálkozási ajánlások a haderő számára hazánktól eltérő éghajlaton, Hadtudományi Szemle 2017. X. évfolyam 4. szám ISSN 2060-0437 412-426o  
[epa.oszk.hu/02400/.../pdf/EPA02463\\_hadtudomanyi\\_szemle\\_2017\\_04\\_412-427.pdf](http://epa.oszk.hu/02400/.../pdf/EPA02463_hadtudomanyi_szemle_2017_04_412-427.pdf) Letöltés: 2019.05.30.

12. 25/2012. (HK 1/2013.) HM VGHÁT szakutastás: A Magyar Honvédség élelmezési pénz- és anyagnormáiról szóló Normafüzet kiadásáról
13. 2015. évi CXLI. közbeszerzésekről szóló törvény
14. 48/2018. (XII.21.) HM utasítás alapján keretmegállapodás
15. dr. Horváth Lívia: A műveleti területen szolgálatot teljesítők egészségének védelme, immunrendszerük erősítése, különös tekintettel a táplálkozásra, Hadtudományi Szemle, 2017. X évfolyam 2. szám HU 422-425 HU ISSN 2060-0437  
[epa.oszk.hu/02400/02463/.../EPA02463\\_hadtudomanyi\\_szemle\\_2017\\_2\\_422-436.pdf](http://epa.oszk.hu/02400/02463/.../EPA02463_hadtudomanyi_szemle_2017_2_422-436.pdf). Letöltés: 2019.05.22.
16. Erdődi Zsolt Béla: Az MH telepíthető katonai tábor rendszerének kialakítása és fejlesztésének lehetőségei Katonai Logisztika 24. évfolyam különszám 2016 107-132  
<https://www.mkle.net/products/a2016-k/>  
Letöltés: 2019. 06.03.
17. Patonai Zoltán<sup>1</sup>, Géczi Gábor<sup>2</sup> Tábori elhelyezésnél alkalmazott konyhatechnológiák bemutatása Katonai Logisztika 2018. évi 3-4. szám 125 o -145  
<https://www.mkle.net/products/a2018-evi-3-4-szam/>  
Letöltés: 2019. 04.22.
18. Berek Tamás: Védőruha élettani hatásának egyes jellemzői az ABV (CBRN) tűzszerész csoport műveletei során Műszaki Katonai Közlöny XXVII. évfolyam, 2017.3. szám 139-151 p. ISSN 2063-4986  
[http://www.hhk.uni-nke.hu/downloads/kiadvanyok/mkk.uni-nke.hu/PDF\\_2017\\_3sz/2017\\_3sz.pdf](http://www.hhk.uni-nke.hu/downloads/kiadvanyok/mkk.uni-nke.hu/PDF_2017_3sz/2017_3sz.pdf) Letöltés: 2019. 06. 08
19. Berek Tamás-Horváth Lívia: Az egyéni vegyvédelmi védőeszköz alkalmazásának élettani hatásai – a vízvesztesség Hadmérnök, XII. Évfolyam 1. különszám – 2017. július ISSN1788-1919, 48-58. p.  
[http://www.hadmernok.hu/170k\\_04\\_horvath.pdf](http://www.hadmernok.hu/170k_04_horvath.pdf) Letöltés: 2019. 06. 08