

## **ŻOŁNIERZ JAKO WSPÓŁCZESNY KONSUMENT SOLDIER AS A MODERN CONSUMER**

**Grzegorz BANAK**  
grzegorz-banak@wp.pl

Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
Szefostwo Służby Żywnościowej

*Streszczenie: Celem tego artykułu jest przedstawienie sposobu postrzegania współczesnego żołnierza jako konsumenta na przestrzeni ostatnich 30-lat. Jednocześnie materiał zawiera informacje o zmianach w organizacji żywienia, racji żywnościowych oraz modernizacji sprzętu polowego służby żywnościowej. Przedstawiono rolę Wojskowego Ośrodka Badawczo-Wdrożeniowego Służby Żywnościowej w zmianach systemu żywienia na wszystkich płaszczyznach, tj.: opracowaniu nowych racji żywnościowych, wymagań jakościowych żywności i sprzętu oraz modernizacji sprzętu polowego służby żywnościowej.*

*Abstract: The purpose of this article is to present modern soldier as a consumer on background of last 30 years. Also article includes informations about changes in feeding organization, food rations and modernization of field equipment. It was showed the role of Military Research & Development Center for Food Services in development of food rations, requirements for food and equipment, modernization of field equipment.*

*Słowa kluczowe: żywienie żołnierzy, racje żywnościowe, sprzęt polowy służby żywnościowej*

*Key words: feeding soldiers, food rations, field food service equipment*

### **WSTĘP**

Do zadań, które stoją przed Służbą Żywnościową Wojska Polskiego należy między innymi zakup środków spożywczych do bieżącego żywienia, utrzymywanie zapasów mobilizacyjnych, pozyskanie i utrzymywanie sprzętu polowego służby żywnościowej jak, również szkolenie personelu, w tym głównie kucharzy. Mając na uwadze fakt, że żywność i żywienie znajdują naczelną pozycję w hierarchii potrzeb ludzkich, zachowania zdrowia i tym samym dobrego samopoczucia, to - właściwe żywienie całego stanu osobowego Sił Zbrojnych - stało się zadaniem priorytetowym do spełnienia przez odpowiedzialne służby.

Stąd też, w niniejszym artykule zwrócono uwagę na kierunki zmian, przyszłość i działania inspirowane potrzebami doskonalenia organizacji żywienia i zaopatrywania wojsk w środki zaopatrzenia żywnościowego, nie zapominając o zachowaniu bezpiecznej żywności dobrej jakości i o dobrym smaku.

### **1. ZMIANY SYSTEMU ŻYWIENIA ŻOŁNIERZY NA PRZESTRZENI LAT**

Na przestrzeni dwudziestu kilku lat wprowadzono wiele zmian w żywieniu żołnierzy. Modyfikowano wartości energetyczne i odżywcze norm (racji) wyżywienia, aplikowano do

menu wiele nowych środków spożywczych, opracowano nową ocenę punktową żywienia, udoskonalano sprzęt.

Podjęte działania pozwalały w pierwszej kolejności na zaspokojenie nadrzędnych potrzeb konsumenta – żołnierza, dając uczucie sytości. W latach osiemdziesiątych XX wieku, w czasach kryzysu, trudno było mówić o atrakcyjności posiłków i urozmaiconym żywieniu. Obecnie stało się to nieodzownym elementem oceny żywności przez konsumentów. Zaproponowany wówczas system żywienia nie przynosił oczekiwanych efektów w postaci zadowolenia żołnierzy po spożytym posiłku, ale być może w dobie kryzysu, taki poziom żywienia może i był optymalny? Przez kolejne lata starano się wypracować taki system żywienia, aby móc spełnić wymagania nie tylko pod względem żywieniowym, jakościowym, ilościowym ale przede wszystkim osiągnąć satysfakcję żywionych żołnierzy. Trudność była tym większa, że rosła świadomość konsumentów, a tym samym i ich wymagania. Tak, też mimo wprowadzanych modyfikacji i podejmowanych prób dostosowania żywienia pod względem wydatku energetycznego, wartości odżywczej, odpowiedniej podaży mikro- i makroelementów, witamin, a nawet zmian w technologii przygotowania posiłków przy jednocześnie restrykcyjnie prowadzonej ocenie punktowej żywienia, przez wiele lat nie przynosiło oczekiwanych efektów. Co z tego, że zaplanowano „zdrowe” potrawy (np. popularna owsianka na mleku) jak żołnierz niechętnie je jadł. Do tego należy dodać, że powstawały duże ilości odpadów pokonsumpcyjnych a na ich utylizację zaczęto ponosić znaczne wydatki budżetowe (wcześniej były skarmiane przez trzodę chlewną).

Kluczem do sukcesu stały się masowe wyjazdy polskich żołnierzy na misje pokojowe, głównie do Iraku i Afganistanu oraz profesjonalizacja armii. Działanie owe rzuciły nowe światło na ten obszar i zapoczątkowały zmianę systemu żywienia, polegającą na komponowaniu posiłku przez żołnierza, tj. swobodnym doborze potraw, co najważniejsze uwzględniającym indywidualne preferencje żywieniowe konsumenta. Jedni preferują posiłki z większym udziałem mięsa, drudzy nabiału i produktów mącznych a jeszcze inni posiłki, w których dominują warzywa i owoce – dążąc tym samym w stronę coraz bardziej popularnego wegetarianizmu.

W obecnym czasie żołnierz korzystający zarówno z bezpłatnego jak i odpłatnego, wyżywienia w stołówce wojskowej ma możliwość wyboru poszczególnych potraw z dwóch wariantów np.: dwie zupy, dwie potrawy mięsne i jedna bezmięsna, kilka surówek i napoi. Wprowadzone zmiany w opłatach za posiłki spowodowały, że żołnierze płacą za określoną potrawę w chwili jej pobrania, a nie jak dotychczas z jednodniowym wyprzedzeniem i za cały

posiłek lub dzień żywienia. Dla wielu osób, zwłaszcza kobiet cały posiłek to zbyt dużo, czasem wystarczy tylko porcja mięsa i surówki bądź sama surówka.

Duże zmiany nastąpiły w żywieniu żołnierzy na poligonach, kiedy dostęp do różnorodnych środków spożywczych jest znacznie ograniczony, a żywienie z wykorzystaniem racji żywnościowych nabiera szczególnego znaczenia. Stąd też, modyfikacjom poddane zostały wykorzystywane grupowe i indywidualne racje żywnościowe. Wprowadzono szereg nowych produktów opracowanych na podstawie nowych receptur, zastosowano nowe technologie utrwalania żywności, nowoczesne opakowania przez co możliwym stało się urozmaicenie składu zestawów oraz wydłużeniu okresu ich trwałości. W przypadku indywidualnych racji żywnościowych modernizacje spowodowane były dostosowaniem do wymagań porozumienia standaryzacyjnego NATO STANAG 2937 określającego wymagania dla indywidualnych racji żywnościowych. Warto zaznaczyć niebagatelną rolę Wojskowego Ośrodka Badawczo-Wdrożeniowego (WOBWSZ) w tych działaniach.

Do 2010 roku w Wojsku Polskim funkcjonowała Indywidualna paczkowana norma żywienia sucha „S”, składająca się z 9 zestawów, w skład których wchodziły produkty nie wymagające podgrzewania i przeznaczone do natychmiastowego spożycia, z wyjątkiem konieczności przygotowania koncentratów napojów- należało dodać wody. Asortyment i ilości produktów wchodzących w skład racji przedstawia tabela 1.

Tabela 1./Table 1. Skład zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S”

Lp.	Rodzaj produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
1	Konserwa mięsna lub drobiowa	100 g
2	Konserwa mięsna lub ser topiony tłusty	100 g
3	Suchary	90 g
4	Dżem lub miód pszczeli	25 g
5	Mleko zagęszczone	100 g
6	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owocowym	do przyrządzenia 500 ml
7	Wieczko plastikowe	2 szt.
<b>Pakiet akcesoriów</b>		
1	Ekstrakt kawy naturalnej	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek z witaminą C	1 szt. (od 6 g do 7 g)
4	Cukierek z ekstraktem kawy naturalnej	1 szt. (od 4 g do 5 g)
5	Guma do żucia o smaku miętowym	1 listek (od 2,5 g do 3,5 g)
6	Torebka foliowa	1 szt.
7	Serwetka nawilżona	1 szt.
8	Zapałki książeczkowe	1 opakowanie (min. 10 szt.)
9	Papier toaletowy	150 cm

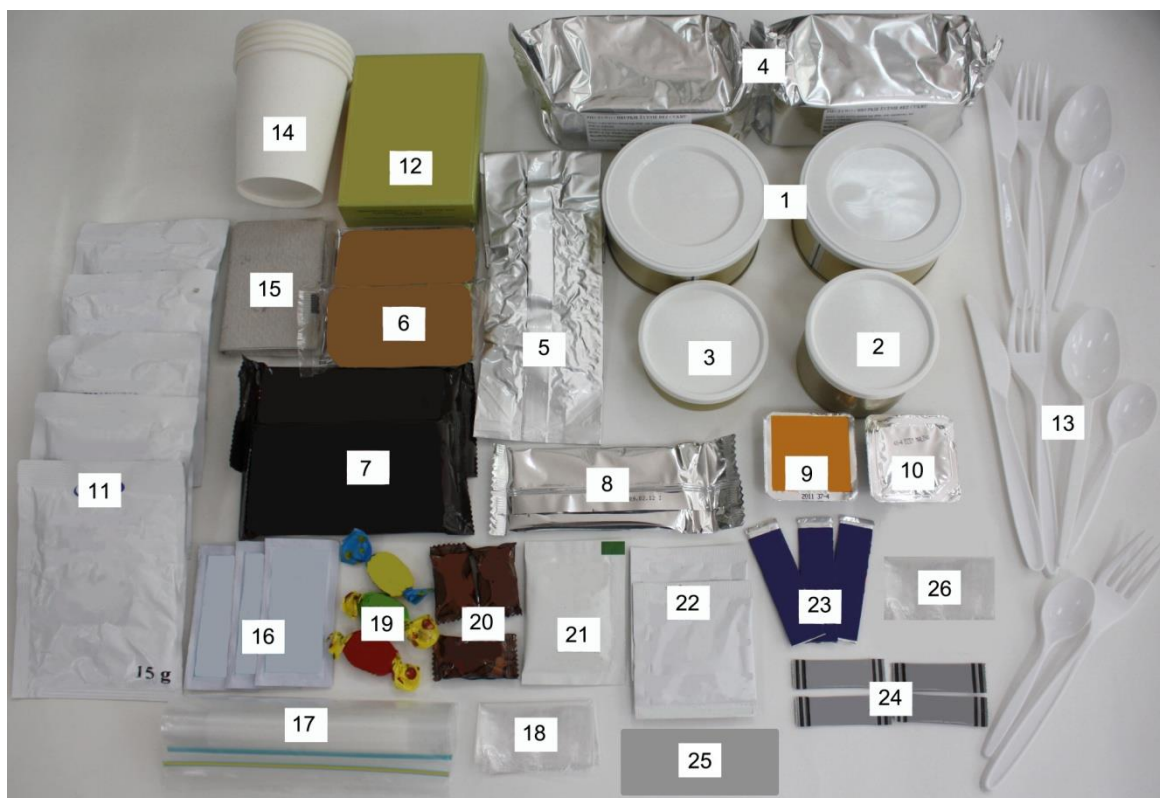
10	Sztućce jednorazowe (nóż, widelec, mieszadełko)	1 kpl.
11	Otwieracz do puszek	1 szt.
<sup>a</sup> W przypadku stosowania opakowań konserw bez wieczek łatwo otwieralnych		



Rys. 1 Indywidualna racja żywnościowa sucha „S”

Źródło: materiały WOBWSZ

Obecnie w żywieniu, w zależności od potrzeb żołnierza, w warunkach polowych stosowane są racje żywnościowe: indywidualne „S-RG”, „S-R”, „S-RS” oraz grupowa racja żywnościowa „PS”. W celu zobrazowania zastosowanych nowych rozwiązań i innowacji poniżej przedstawiono aktualną Indywidualną rację żywnościową „S-RG”.



Rys. 2 Skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”

1 – konserwa warzywno-mięsna lub konserwa mięsna porcjowa lub konserwa mięsna z dodatkami; 2 – konserwa mięsna lub drobiowa; 3 – konserwa mięsna; 4 – pieczywo chrupkie; 5 – mieszanka owoców liofilizowanych; 6 – suchary; 7 – czekolada; 8 – baton zbożowo-owocowy; 9 – miód; 10 – dżem owocowy różne smaki; 11 – koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owocowym; 12 – zestaw do podgrzewania posiłków; 13 – sztucce jednorazowe; 14 – kubek jednorazowy; 15 – papier toaletowy; 16 – serwetka nawilżona; 17 – torebka strunowa; 18 – torebka foliowa; 19 – cukierek zawierający witaminę C; 20 – cukierek z ekstraktem kawy naturalnej; 21 – cukier; 22 – kawa rozpuszczalna; 23 – guma do żucia; 24 – przyprawy (pieprz i sól); 25 – tabletki do dezynfekcji wody do picia; 26 – torebka foliowa do przeprowadzania dezynfekcji wody do picia

Źródło: materiały WOBWSZ

Charakteryzuje się ona różnorodnością produktów odżywczych i nie odżywczych, warunkujących spełnienie wymagań współczesnego żołnierza. Jest atrakcyjna zarówno pod względem żywieniowym, jak i łatwa w użytkowaniu. Co więcej, stwarza możliwość przygotowania dwóch gorących posiłków. Posiłki te stanowią konserwy warzywno-mięsne lub mięsne z dodatkami typu np. pulpety w sosie warzywnym bądź karkówka w sosie z warzywami. Konserwy w tej racji w odróżnieniu od konserw w racji „SR” zapakowane są w opakowania blaszane i podgrzewane z wykorzystaniem zestawu do podgrzewania posiłków, w skład którego wchodzi m.in. tabletki do płomieniowego podgrzewania. Zastosowane tutaj rozwiązania, dają możliwość wielokrotnego wykorzystania składników racji i tak np. w puszcze po spożyciu konserwy można zagotować wodę i sporządzić gorący napój w kubkach jednorazowych odpornych na wysoka temperaturę i uszkodzenia mechaniczne. W związku z tym, że racja stanowi całodzienne wyżywienie i nie jest podzielona na osobne

posiłki a w jej skład jej wchodzi również takie akcesoria jak torebki foliowe z zapięciem strunowym przeznaczone do samodzielnego przepakowania racji w celu ułatwienia jej przenoszenia. Zwykle torebki przeznaczone są na odpadki.

## 2. KIERUNKI ZMIAN I MODERNIZACJA SPRZĘTU POLOWEGO

Jak zaznaczono na wstępie, zmiany i modyfikacje związane z dostosowaniem do aktualnych trendów i wymagań współczesnego pola walki dotyczyły nie tylko żywności, ale także wykorzystywanego sprzętu zarówno polowego jak i stołkowego. W ostatnich latach wprowadzono sprzęt nowej generacji, przy dużym zaangażowaniu w prace Wojskowego Ośrodka Badawczo-Wdrożeniowego Służby Żywnościowej.

Stary sprzęt taki, jak np. cysterna na wodę CW266 została zastąpiona nowym: cysterna na wodę 10 tys. litrów, cysterna w kontenerze CW-15 (15 tys. litrów) oraz Polowy Moduł Magazynu Wody (240 tys. litrów).



Rys. 3 Zmiany generacji sprzętu polowego wykorzystywanego do transportu i przechowywania wody i środków żywnościowych

Źródło: opracowanie własne

Podkreślić należy, że pojęcie „stary” nie koniecznie oznacza deprecjację techniczną sprzętu. Rozwiązania przyjęte wiele lat temu nawet obecnie mogą wzbudzać podziw i uznanie swoją inżynierską prostotą i przemyślnością. Do sprzętu, który został poddany pewnym modernizacjom i pełniej spełnia wymagania współczesnego pola walki, zaliczyć można np. kuchnię polową KPŻ-100.



Rys. 4 Zmiany generacji sprzętu polowego wykorzystywanego do przygotowania posiłków  
Źródło: opracowanie własne

Obserwując ogólnoświatowe tendencje wprowadzono zmiany systemu produkcji i dystrybucji żywności dla wojska, oparte na sprzęcie kontenerowym, nowoczesne kasyna i kuchnie kontenerowe oraz nowoczesne ciągi wydawcze i polowe modułowe zestawy stołówkowe. Wykorzystanie tego typu modułów żywnościowych i sprzętu pozwala na lepszą podatność transportową i co za tym idzie daje możliwość budowy polowych punktów żywnościowych w dowolnych konfiguracjach funkcjonalnych i wydajnościowych.

### 3. PRZYSZŁOŚĆ I PERSPEKTYWY

Składając ułkon panującym trendom w żywieniu, zmierzającym ku ograniczeniu spożycia tłuszczu nasyconych i do obniżenia zawartości cholesterolu w diecie, w najbliższym czasie planuje się opracować i wprowadzić jedną zasadniczą normę żywienia dla wszystkich grup żołnierzy. Opracowana przez WOBWSŻ nowoczesna norma żywienia ma być oparta o dietę śródziemnomorską, zawierającą więcej warzyw, ryb, olejów, a mniej tłuszczu zwierzęcych i mięsa czerwonego. Planuje się, że norma ta ma być na tyle uniwersalna, że można będzie z niej przygotować zarówno posiłek dla żołnierza biegającego po poligonie jak, również dla pilota czy marynarza. Założeniem jej jest, wyeliminowanie absurdu, gdzie w dzisiejszych czasach przychodzi trzech żołnierzy do stołówki i każdy otrzymuje posiłek według różnych norm. Chodzi o umożliwienie żywienia według indywidualnych preferencji konsumenta.

Kolejne ważne zadanie, jakie stoi przed Służbą Żywnościową to zaspokojenie potrzeb żywieniowych żołnierzy, zwłaszcza wojsk specjalnych wykonujących zadania w warunkach ekstremalnych. Dlatego też, oprócz opracowania racji „S-RS” przeznaczonej dla wojsk specjalnych, aktualnie trwają prace nad indywidualną racją przeznaczoną do wykorzystania w klimacie tropikalnym tzw. racja „SR-T”. W przyszłości będą kontynuowane prace nad racjami mogącymi stanowić zabezpieczenie w innych skrajnych warunkach klimatycznych (klimat arktyczny, wysokogórski itp.).

W zakresie sprzętu polowego obecnie trwają prace służby żywnościowej nad nowoczesną kuchnią polową ułatwiającą przygotowanie nowoczesnych posiłków takich jak: gotowanie na parze, potrawy grillowane czy pieczenie w piekarniku. Przy tym wszystkim kuchnia polowa ma być łatwa w obsłudze – wstępne wymagania zostały opracowane na podstawie obserwacji wyrobów rynku krajowego i zagranicznego.

Inne obszary modernizacyjne, oprócz wymiany przestarzałego sprzętu polowego, to m.in.:

- kontynuacja unowocześniania paczkowanych racji żywnościowych,
- wprowadzenie nowych opakowań żywności z czujnikami temperatur.

Może się mylę- żołnierz musi być zdrowy!

## **PODSUMOWANIE**

Analizując powyższe, można stwierdzić, że dążenie do spełnienia oczekiwań i dostosowania wymagań do preferencji oraz potrzeb współczesnego żołnierza wymaga nieustannych modyfikacji i zmian na wielu płaszczyznach. Dlatego, też priorytetowym zadaniem jest działalność związana z uzyskaniem właściwej jakości zakupywanej żywności i sprzętu dla służby żywnościowej. Niestety w Polsce jest jeszcze wielu nieuczciwych kontrahentów, którzy próbują sprzedać wojsku towar - niskiej jakości. Dlatego tak ważna jest też działalność wiarygodnych – akredytowanych jednostek kontrolnych i laboratoriów, bo daje to rzetelne, bezstronne i wiarygodne wyniki oceny jednostek zaopatrujących wojsko we właściwe jakościowo środki spożywcze przeznaczone do żywienia w warunkach polowych. W tym miejscu podkreślić należy wiodącą rolę Wojskowego Ośrodka Badawczo-Wdrożeniowego Służby Żywnościowej w zakresie realizacji zadań utrzymania odpowiedniej jakości zakupywanego sprzętu i środków spożywczych a także unowocześniania paczkowanych racji żywnościowych dla wojska.



#### **4. LITERATURA**

1. NO-89-A206:2010 – *Indywidualna racja żywnościowa „S”*. Ministerstwo Obrony Narodowej, 2010.
2. WOJSKOWA DOKUMENTACJA TECHNICZNO-TECHNOLOGICZNA  
WDTT-01/ŻYWN. *Indywidualna racja żywnościowa „S-RG”*. Edycja 2 wydanie z dnia 07.05.2015r. MON, Inspektorat Wsparcia SZ, 2015.
3. STANAG 2937 – *Requirements of individual operational rations for military use*.
4. WOJSKOWA DOKUMENTACJA TECHNICZNO-TECHNOLOGICZNA  
WDTT-03/ŻYWN. *Indywidualna racja żywnościowa „S-R”*. Edycja 2 wydanie z dnia 07.05.2015r. MON, Inspektorat Wsparcia SZ, 2015.
5. Podwójcic W., Kierebiński C., *Suche paczkowane należności żywnościowe*. Praca badawcza własna, WOBWSŻ, 1965.