

ARITMETICA HRĂNIRII

✎ Bogdan OPROIU

Dacă vrei să ne oferiți mâncare bună, nu mai lăsați bucătăresele să gătească!, am văzut odată scris într-un registru de sugestii și reclamații dintr-o unitate militară. Azi am mâncat la prânz, la restaurantul căminului de garnizoană din Vatra Dornei care se autogestionează, poate cea mai bună ciorbă moldovenească de până acum. La Academia Tehnică Militară (ATM) am ajuns într-o zi de vineri, tot la prânz, și păreriile studenților referitoare la mâncare au fost dintre cele mai variate, de la merge până la e foarte bună. A fost mai greu în primele două săptămâni, dar după aceea au început să facă mâncare foarte bună și suficientă, mi-a spus un student căruia i-am cerut să-și spună punctul de vedere. De ce am fost la ATM să văd cum se mănâncă?

Program-pilot

Academia Tehnică Militară este prima instituție din armată unde hrănirea este asigurată de nou înființata societate comercială *RO-Army Catering S.A.*, pilotul programului de hrănire în sistem propriu care, până la sfârșitul anului 2014, va include toate unitățile militare din țară, asigurându-se pentru întregul personal al MApN, cel puțin o masă pe zi, la cantină sau în sistem catering. *Cateringul este*

Vasile Mitroi



o noțiune nouă în armata română, spune directorul *RO-ArmyCatering*, Vichi Vasile Mitroi. *Ne-am dus la o unitate militară unde ne-a permis logistica [ATM, n. n.], ne-am cumpărat caserole, termoizolante, tacâmuri de unică folosință, am pus mâncarea în recipiente și am dus-o la destinații. Am început cu șapte porții acum trei luni și am ajuns la 100 de porții pe zi.*

*RO-ArmyCatering și-a început activitatea în București, la ATM, primul punct de lucru care a fost deschis. S-a preluat contractul, s-a angajat personalul și, ulterior, printr-un contract de comodat, s-au preluat bunurile și clădirile aferente procesului de hrănire, activitatea propriu-zisă începând odată cu anul universitar, la 1 octombrie. Provocări am avut încă de la început. Am vrut produse de calitate, cu standarde și STAS-uri respectate, spune directorul *RO-ArmyCatering*. Suntem mai meticuloși pentru că și statutul societății este altul. Faptul că suntem specialiști în logistică se vede. Am implementat o altă organizare și am lucrat la concepțiile angajaților. Am instituit disciplina. Nu am avut probleme referitoare la calitatea hranei, cel mai important aspect, până la urmă.*

Gheorghe Bartoș



Un aspect nou pentru cei mai mulți este faptul că se discută cu beneficiarii și meniul se face în funcție de dorințele acestora, dar în limita posibilităților.

Există patru planuri principale de meniu și variația se face pe baza acestora. *RO-ArmyCatering* a preluat deja 37 de unități (de învățământ și instrucție), a selecționat și angajat administratori, contabili, șefi de depozite, bucătari, ospătari și muncitori necalificați, peste 450 de oameni în total, 25% din aceștia fiind cadre militare în rezervă, soldați gradați profesioniști și membri ai familiilor acestora. *Specialitatea mea este intendența*, spune directorul *RO-ArmyCatering*, care este colonel în rezervă. *M-a bucurat când am fost mandatat cu această misiune și toți cei care lucrează împreună cu mine au aceleași principii de*

bește despre hrănire în cifre – reprezentând gramaje, calorii, număr de produse – ca și cum ar fi o știință exactă. Și poate chiar este, mai ales că în alcătuirea meniului se iau în calcul diferite variabile, cum ar fi necesarul de alimentație al studenților în sesiune.

Încercăm să ținem cont de preferințele studenților, dar în măsura în care ne permite norma. Apoi trebuie să-i și hrănim sănătos, cu aportul normal de vitamine, proteine și așa mai departe. Să vă dau un exemplu... nouă nu ne-ar fi greu să facem pulpele de pui doar prăjite, așa cum le-ar plăcea lor, dar nu este sănătos să gătim doar așa și trebuie să schimbăm, spune el. Cât despre o ciocolată întreagă la fiecare masă, dacă sunteți student militar, renunțați la a o mai aștepta. Norma zilnică de ciocolată este de 10 grame, așa că nici măcar într-o

Bani și calitate

Încadrarea în plafoanele valorice este provocarea pe care o are *RO-ArmyCatering*, în condițiile în care se încearcă asigurarea unei calități superioare a hranei, care trebuie să corespundă normelor naționale și specificațiilor militare. *Avem plafoane valorice ale normelor de hrană în care trebuie să ne încadrăm, și colaborarea la achiziții este numai cu mari furnizori de produse alimentare; în prezent, avem relații contractuale cu patru mari societăți. Ne este foarte greu, deocamdată, să ne încadrăm în banii prevăzuți pentru normele de hrană, pentru că sunt foarte puțini, dar reușim și asta fără a face rabat de la calitate*, spune Vasile Mitroi.

În ultima lună, *RO-ArmyCatering* a trecut, cu punctele de lucru de la Boboc, prin proba organizării, pentru că zona Buzăului a fost blocată o perioadă bună de timp datorită căderilor mari de zăpadă. Cu toate că ar fi putut face apel la MApN pentru ajutor, așa cum au făcut-o mulți alții, societatea și-a asigurat singură resursele pentru hrănirea personalului de la Școala de maiștri și subofițeri de aviație și de la Școala de Aplicație a Forțelor Aeriene.

În unitățile din zona Buzău, Boboc, ne-am descurcat greu în condițiile de iarnă, dar oamenii de acolo au dat dovadă de dăruire și activitatea de hrănire n-a avut de suferit. Am urmărit prognozele meteo și ne-am făcut un stoc de siguranță pentru 15 zile, așa că, deși baza de la Boboc a fost blocată două săptămâni, ne-am descurcat, fără să apelăm la transporturi militare aeriene sau de altă natură. Până la urmă, am reușit să intrăm în unitate cu forțe proprii și activitatea de hrănire nu a avut de suferit.

Următoarea etapă, a III-a, din existența societății *RO-ArmyCatering*, se va desfășura până la sfârșitul anului 2014, când va prelua toate unitățile militare din țară. Dar este interesant, spune directorul societății, ce se va întâmpla în etapa a IV-a. *Vrem să reactivăm – mergând pe ideea că această societate va lua amploare – capacitățile de producție; vom prelua terenuri și vom reînființa sere de legume și fructe, grădini agrozootehnice și sperăm ca, în cele din urmă, să reușim să ne asigurăm singuri produsele. Fermele vor fi deservite de personal de specialitate, civili cu toții. Sper să ajungem și în ziua în care vom reuși să oferim produse bio și atunci, sunt sigur, nu voi mai avea locuri la masă pentru toți doritorii. Până atunci, dacă sunteți elevi, studenți sau militari în perioada de instrucție, în fiecare sală de mese veți găsi un registru de sugestii prin care puteți transmite propunerile pe care le aveți celor de la *RO-ArmyCatering*.*



muncă. Vreau ca numărul oamenilor care sunt alocați la drepturi de hrană să crească constant și să fie convinși să vină la noi pentru calitatea serviciilor pe care le oferim. Consistența, diversificarea meniurilor și calitatea serviciilor oferite sunt atuurile pe care ne bazăm când vorbim de atragerea oamenilor în sistemul de hrănire centralizat.

Între normă și... mâncare sănătoasă

Unul din cei ce lucrează din nou pentru MApN este Gheorghe Bartoș, administratorul punctului de lucru ATM. Cu o experiență îndelungată în logistică, Bartoș vor-

săptămână nu se strânge de o tabletă întreagă, mai ales dacă mai primiți o prăjitură sau vreun alt desert care conține ciocolată; și acestea provin tot din norma de 10 grame.

Oricum, pentru varietate, sunt contractate 146 de produse, din care se rulează săptămânal peste 50. Unele produse, spune Bartoș, nu sunt prevăzute deloc, sucurile, spre exemplu. *Așa că mai substituim apa minerală cu sucurile, pentru a le face și lor [n.b. studenților] o plăcere.* Tot aici, la ATM, se prepară și cele aproximativ 100 de porții livrate în sistem catering. *Primim comenzi telefonice, zilnic, pentru ziua următoare. Asigurăm o gustare mai consistentă, felul doi și desert.*