



## AKTUÁLNY STAV V ZABEZPEČENÍ POĽNÝCH SLUŽIEB V OZBROJENÝCH SILÁCH SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Dušan HRNČIAR

### CURRENT SITUATION IN THE SECURITY OF FIELD SERVICES IN THE ARMED FORCES OF THE SLOVAK REPUBLIC

#### HISTÓRIA ČLÁNKU

Doručený: 21. 07. 2021

Schválený: 10. 12. 2021

Vydaný: 31. 12. 2021

#### ABSTRACT

*In this article we deal with field services in the armed forces of the Slovak Republic. Field services have a significant impact on the health, hygiene, well-being and morale of soldiers. The aim of the article is to present the field services currently used and their technical means in the equipment of the units of the Armed Forces of the Slovak Republic with a focus on catering. We define risk areas in the personnel and material-technical area. We will indicate the problems related to the outsourcing of catering services. We will present more modern technical means usable in the Armed Forces of the Slovak Republic.*

#### KEYWORDS

*field services, technical means, catering services, risk areas*



© 2021 by Author(s). This is an open access article under the Creative Commons Attribution International License (CC BY). <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

## ÚVOD

Ozbrojené sily Slovenskej republiky (OS SR) od svojho vzniku prešli viacerými reorganizáciami a aj v súčasnosti prebiehajú v štruktúrach ozbrojených síl reorganizačné zmeny v štruktúrach týkajúcich sa aj logistických jednotiek. Tieto zmeny sa samozrejme dotknú aj poľných služieb. „Výkladnou skriňou“ v poskytovaní poľných služieb je už dlhoročne prápor logistiky Hlohovec v štruktúre Brigády bojového zabezpečenia Trenčín, ktorý je po reorganizácii premenovaný na 53. prápor poľných služieb Hlohovec.

Poľné služby zohrávajú významnú rolu počas mierového života útvarov a zariadení OS SR, ale hlavne pri zabezpečení vojsk vo výcvikových priestoroch počas vojenských cvičení,

kedy cvičiace jednotky musia byť z dôvodu intenzívneho výcviku dostatočne logisticky zabezpečené. Najväčší dôraz sa prikladá na zabezpečenie stravovania, ktoré zabezpečovacie jednotky poskytujú. Pri tejto spôsobilosti došlo z dôvodu zabezpečovania stravy z civilného sektoru k negatívnemu javu - k strate tejto spôsobilosti. „Skúsenosti ukázali, že transformácia logistiky, ako i celých OS SR, nepriniesla očakávaný efekt a ušetrené zdroje neboli plne investované do rozvoja personálu a techniky. Namiesto toho dochádzalo k strate vysoko kvalifikovaného personálu v dôsledku destabilizácie personálneho prostredia a k strate spôsobilostí jednotiek zabezpečiť tieto služby“ (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, s. 10).

Prioritou OS SR musí byť znovu získanie čiastočne stratených spôsobilostí aj z dôvodov ich možného použitia v rámci domáceho krízového manažmentu (DKM).

Cieľom článku je analýza poľných služieb a ich technických prostriedkov vo výbave jednotiek OS SR využívaných v súčasnosti so zameraním na proviantnú službu. Autor vychádzal so získaných poznatkov a skúseností počas pôsobenia v logistických práporoch v rámci OS SR.

Na splnenie stanoveného cieľa sme použili niekoľko metód teoretického výskumu. Predovšetkým to boli analýza, syntéza a komparácia. V článku sú na základe analýzy a komparácie definované riziká v personálnej a materiálno-technickej oblasti a návrh možných riešení.

## 1 POĽNÉ SLUŽBY

Poľné služby majú výrazný vplyv na zdravie, hygienu, dobré životné podmienky i morálku vojakov. Zohrávajú dôležitú úlohu v rámci logistickej podpory. Permanentnými reorganizačnými zmenami v uplynulom období, s cieľom znížiť počty personálu v rámci OS SR postupne dochádzalo k čiastočnej strate niektorých spôsobilostí logistických služieb.

Poľné služby sú vytvárané v logistických subsystémoch:

- Pohrebné záležitosti.
- Zabezpečovanie stravovania.
- Zabezpečovanie náhradných výstrojových súčiastok.
- Distribúciu, skladovanie a výdaj pitnej.
- Systémy podpory života vojakov (Log-5-2, 2018).

### 1.1 ZABEZPEČENIE STRAVOVANIA

Na úrovni prápor plní túto úlohu proviantná služba. V rozsahu prípravy a výdaja stravy, výcviku personálu, evidencie a účtovania, zásobovania, hospodárenia, starostlivosti, údržby o proviantnú techniku a proviantný materiál. Súčasťou zabezpečenia stravovania je výroba a distribúcia chleba. Hlavnou úlohou proviantného zabezpečenia je sústavné a včasné

zabezpečenie vojakov hodnotnou, kvalitnou a zdravotne vyhovujúcou stravou za všetkých bojových podmienok (VDG-40-02/Log, 2009).

V súčasnom období v rámci OS SR sú využívané nasledovné formy zabezpečenia stravovania:

- a) vlastnými silami a prostriedkami útvaru,
- b) prostredníctvom civilných poskytovateľov stravovacích služieb (ekonomický prenájom vojenského stravovacieho zariadenia alebo dovoz pripravenej stravy do výdajne stravy zriadenej v útvare vrátane jej výdaja),
- c) zmluvné zabezpečenie stravovania v stravovacom zariadení iného zamestnávateľa (mimo stravovacích zariadení OS SR),
- d) sprostredkovateľská forma stravovania prostredníctvom stravovacích poukážok (gastrolístkov).

## 1.2 Technické prostriedky využívané v poľných podmienkach

### Poľná kuchyňa vzor 26 (PK 26) (obrázok 1)

Jedná sa o prípojné vozidlo s nadstavbou umožňujúcou prípravu stravy v poľných podmienkach. Na prípravu stravy slúžia tri varné nerezové nádoby každá s obsahom 75 litrov. Vyrobené sú dve varianty a to PK-26 - ohrev zabezpečený pevným palivom a PK- 26 – H (hybrid) – ohrev zabezpečený naftovým palivom.

Takticko-technické údaje:

- Množstvo pripravenej stravy (denných dávok): 50 - 150
- Spotreba nafty: 4 l/hod, objem palivovej nádrže: 40 l
- Dĺžka: 2438 mm, šírka: 1565 mm, výška: 2100 mm
- Maximálna rýchlosť prívesu: 50 km/hod



Obrázok 1 Poľná kuchyňa vzor 26

Zdroj: [http://ktvhavirov.wz.cz/galerie/2017/testace\\_2017/DSC\\_0414.jpg](http://ktvhavirov.wz.cz/galerie/2017/testace_2017/DSC_0414.jpg)

**Poľná kuchyňa vzor 60 (PK 60) (obrázok 2)**

Jednonápravové vozidlo určené na prípravu teplej stravy v poľných podmienkach. Zariadenie určené na prípravu stravy pre 50 – 150 osôb. Na kúrenie možno použiť tekuté aj pevné palivo. Súpravu tvorí kozub PK 60 a podvozok PK 60. Kozub je z podvozka odnímateľný. Takticko-technické údaje:

- Výška kuchyne s komínom: 2 030 mm
- Dĺžka: 3 300 mm
- Šírka: 1 900 mm
- Hmotnosť kuchyne: 1 250 kg
- Hodinová spotreba nafty: 4 l
- Objem palivovej nádrže: 20 l



Obrázok 2 Poľná kuchyňa vzor 60

Zdroj: <https://www.armypoint.cz/polni-kuchyne-pk-60/d-91776/>

**Poľná kuchyňa automobilová (POKA 3/1) (obrázok 3)**

Automobilová kuchyne umožňujúca prevoz stravy a jej zapracovanie pre 50 až 150 osôb. V skriňovej nadstavbe vozidla sa nachádza pracovisko pre dvoch kuchárov a jedného pomocníka. POKA 3/1 vychádza z predchádzajúcej verzie POKA 3.

Takticko-technické údaje:

- Celková hmotnosť: 9 300 kg

Technologické vybavenie:

- krb: 2 kusy
- jednoplášťový kotol (75 l): 3 kusy
- rúra na pečenie: 1 kus
- chladnička (270 l): 1 kus

Maximálna rýchlosť: 60 km/h (v teréne: 20 km/h)



Obrázok 3 Poľná kuchyňa automobilová 3/1

Zdroj: <http://www.amcars.cz/?page=iWork/PragaV3SPOKA3I1>

#### **Kontajnerová kuchyňa (obrázok 4)**

Zostava kuchynských sa skladá z nasledovných kontajnerov ISO 1C a 1CX:

- Kontajner ISO 1C Kuchyňa varňa,
- Kontajner ISO 1C Kuchyňa výdajňa,
- Kontajner ISO 1C Kuchyňa prípravňa / sklad,
- 2x Kontajner ISO 1CX nádrž na odpadovú vodu,
- Kontajner ISO 1CX nádrž na pitnú vodu.

Kontajnery kuchyňa varňa a kuchyňa výdajňa musia byť pred zahájením činnosti pripojené na dva kontajnery ISO 1CX nádrž na odpadovú vodu. Musia byť pevne spojené, aby vytvorili jeden celok. Zostava musí byť pripojená na zdroj elektrickej energie. Preprava je možná bočným prekladačom kontajnerov. Umožňuje v poľných podmienkach prípravu až 200 jedál pri skladbe jedál 2-3 menu. V zimnom období, podľa potreby temperuje pomocou ohrevnej časti klimatizácie tak, aby po ukončení smeny nedošlo vplyvom mrazu k poškodeniu vnútorného zariadenia.

Takticko-technické údaje Kontajner ISO 1C:

- Dĺžka: 6058 mm,
- Šírka: 2438 mm,
- Výška: 2438 mm,
- Hmotnosť: Kontajner ISO 1C Kuchyňa varňa 5420 kg,  
Kontajner ISO 1C Kuchyňa vúdajňa 5650kg,  
Kontajner ISO 1C Kuchyňa prípravňa 5560kg.



Obrázok 4 Kontajnerová kuchyňa

Zdroj: <https://prloghc.mil.sk/4953/?album=85>

Z uvedených prostriedkov sú jedine kontajnerové kuchyne vybavené modernými prístrojmi potrebnými na prípravu stravy ako sú konvektomat, varný kotol, elektrická panva a sporák, ale aj napríklad umývačka riadu. Ich využitie je na operačnom stupni velenia, zatiaľ čo predchádzajúca technika sa využíva na prípravu stravy na taktickom stupni.

## 2 RIZIKOVÉ OBLASTI

V súčasnosti sme identifikovali najväčšie problémy v zabezpečení stravovania jednotiek nasledovne:

- a) *Nedostatok kvalifikovaného personálu* – Ako uvádza Morong (2019) vývoj doplňovania príslušníkov OS SR vo všeobecnosti vykazuje v intervale ostatných cca 10 rokov výrazné disproporcie medzi potrebou ozbrojených síl pri obsadzovaní uvoľnených resp.

neobsadených funkcií podľa tabuliek mierových počtov (TMP) a záujmom o službu v ozbrojených silách. Z dôvodu nízkej personálnej naplnenosti jednotiek zabezpečujúcich (podieľajúcich) sa na zabezpečení a príprave stravy je najväčší problém nedostatok kvalifikovaného personálu. Veľkým problémom je aj hodnostná štruktúra jednotlivých hospodárskych družstiev, kedy ako vyplýva z tabuľky 1 pri povýšení funkcie hlavný kuchár (hodnosť desiatnik) do vyššej hodnosti vyškolený profesionálny vojak odchádza na inú funkciu z dôvodu, že v danej štruktúre hospodárskeho družstva sa hodnosť čatár vôbec nenachádza. Podobný problém je aj pri funkcii starší vodič, kedy pri tejto funkcii je hodnosť slobodník a pri povýšení do hodnosti desiatnik daný profesionálny vojak odchádza na inú funkciu. Závažné problémy s udržiavaním a zdokonaľovaním požadovaných zručností personálu súvisiacich s prípravou stravy na poľných prostriedkoch na prípravu a výdaj stravy vznikajú predovšetkým vo vojenských útvaroch, v ktorých je stravovanie zabezpečované prostredníctvom civilných poskytovateľov (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018).

Tabuľka 1: Štruktúra hospodárskeho družstva roty bojového zabezpečenia

	HOSPODÁRSKE DRUŽSTVO	Požadovaná hodnosť
1.	veliteľ družstva /vodič/	rotný
2.	hlavný kuchár	desiatnik
3.	starší kuchár	slobodník
4.	starší kuchár	slobodník
5.	kuchár	vojak 2. stupňa
6.	kuchár	vojak 2. stupňa
7.	kuchár	vojak 2. stupňa
8.	kuchár	vojak 2. stupňa
9.	starší vodič	slobodník
10.	starší vodič	slobodník
11.	starší vodič	slobodník
12.	starší vodič	slobodník
13.	starší vodič	slobodník
14.	starší vodič	slobodník
15.	starší vodič	slobodník

Zdroj: 11. mechanizovaný prápor Martin

- b) *Zastaraná proviantná technika* – technika využívaná v rámci prípravy stravy je vo väčšine prípadov morálne a technicky zastaraná a jej nutná modernizácia je zrejmá (viď tabuľka č.2). Z druhov, ktoré sme uviedli v časti Technické prostriedky využívané v poľných podmienkach, nie je morálne ale aj technicky zastaraná čiastočne len kontajnerová kuchyňa. Proviantná technika, ktorá je dlhoročne používaná v sťažených poľných podmienkach je aj napriek ošetrovaniu obslúh značne poznačená časom (čo možno vidieť

na obrázku 2). Technické problémy či už pri presune do priestoru rozmiestnenia alebo už pri reálnej činnosti sú veľmi časté.

Tabuľka 2: Roky zavedenia proviantnej techniky do používania

Druh techniky	Rok zavedenia do používania
PK 26	1951
PK 60	1964
POKA 3/1	1981
Kontajnerová kuchyňa	2004

Zdroj: vlastné spracovanie

- c) *Strata spôsobilosti prípravy stravy z dôvodu outsourcingu* – outsourcing môžeme chápať ako stav vyčlenenia niektorých činností z organizácie. (Jirásková, Školník, 2011). V tomto prípade ide o realizáciu zabezpečenia služby stravovania z externého zdroja. Dôvodom zavádzania outsourcingu v rezorte obrany bola hlavne úspora finančných zdrojov. Prvotným zámerom projektu scivilňovania vybraných služieb bolo podporiť realizáciu Modelu 2015 postupným prechodom zabezpečovania vybraných služieb z interného spôsobu na zabezpečenie z vonkajších zdrojov. Ďalším dôležitým faktorom bola podpora procesu profesionalizácie. Outsourcing mal „minimalizovať“ zapojenie profesionálnych vojakov do činností nad rámec funkčného zaradenia, ich určovaním do výkonu vybraných druhov služieb (GŠ OS SR, 2004). Z dôvodu zabezpečenia prípravy stravy iným spôsobom, ako prípravou stravy vlastnými silami a prostriedkami však vojaci určení na plnenie úloh v oblasti prípravy stravy túto činnosť nevykonávajú denne, ale len v prípade poľných výcvikov, alebo odborných zladení. Z tohoto dôvodu sa stráca ich zručnosť, zladenosť a znižuje sa schopnosť používať pridelené technické prostriedky. Kvalita prípravy stravy pri práporoch, ktoré sú variace je podľa našich osobných skúseností vždy na vysokej úrovni. Riziká môžu nastať hlavne pri zabezpečení krízových situácií, kedy sa ukáže nutnosť využitia vlastných síl a prostriedkov a nasadenie kontrahovaných firiem v rôznom rizikovom prostredí nie je jednoduchá. V súčasnosti sa najviac využíva forma zabezpečenia stravovania dovozom pripravenej stravy externým dodávateľom z jeho prevádzky, ktorá je situovaná mimo vojenský útvar.



Tabuľka 3: Prehľad útvarov a zariadení využívajúcich dovoz pripravenej stravy a porovnanie cien so základnou formou stravovania

Útvar	Zmluvný partner	Zmluvná hodnota poskytovanej stravy					
		Stravná dávka 1 hodnota jedla v €			Rozdiel oproti OS SR v %		
		R	O	V	R	O	V
OS SR – príprava stravy vlastnými silami a prostriedkami		1,13	2,06	1,13	0	0	0
útvar 1	firma 1	1,16	2,45	1,16	3	19	3
útvar 2	firma 2	1,16	3,17	1,16	3	54	3
útvar 3	firma 3	2,33	2,99	2,33	106	45	106
útvar 4	firma 4	2,51	3,18	2,51	122	54	122
útvar 5	firma 5	1,71	3,38	2,26	50	64	100

Zdroj: Spoločné centrum materiálového manažmentu 2012, (názvy útvarov a zmluvných partnerov pozmenené na anonymné)

Z tabuľky č.3 je zrejmé navýšenie nákladov na stravovanie pri zabezpečení takouto formou a to v niektorých prípadoch až o 122%. Veľkou nevýhodou je aj fakt, že civilné firmy vôbec neriešia poskytovanie stravovania v rámci národného krízového manažmentu. Zabezpečenie stravy v poľných podmienkach by výrazne zvýšilo cenu poskytovanej stravy.

### 3 MOŽNOSTI MODERNIZÁCIE TECHNICKÝCH PROSTRIEDKOV

Aby sa odstránili negatívne javy a identifikované nedostatky v oblasti stravovania v poľných podmienkach je nutné pristúpiť k modernizácii technických prostriedkov. V nasledujúcom texte prezentujeme moderné technické prostriedky, ktoré by prispeli k zlepšeniu existujúceho stavu.

#### Polná kuchyňa automobilová (POKA 4) (obrázok 5)

POKA 4 je určená k príprave a výdaju teplej stravy na stupni prápor pri činnosti vojsk v poľných podmienkach. POKA 4 zabezpečuje prepravu obsluhy, pohyblivých zásob potravín, pitnej vody a PHM. Súpravu POKA 4 tvoria skriňové vozidlo s vnútornou zástavbou prispôbenou k príprave a výdaju stravy a skriňový prívies prispôbený k uloženiu zásoby potravín a pitnej vody a k príprave polotovarov. Súčasťou prívesu je nezávislý elektrický zdroj (EC 16 kW). Výrobca Vojenský technický ústav, Česká republika.

Takticko-technické údaje:

- Typ podvozku vozidla: TATRA T 815 26WR45 17.255 4×4.1/T13
- Rozmery vozidla (d×š×v): 8 350 × 2 500 × 3 420 mm
- Hmotnosť: 14 000 kg
- Elektrický zdroj: EC 16 kW,
- Obsluha 3 osoby,
- Kapacita 50 až 150 jedál, 3× denne.



Obrázok 5 Poľná kuchyňa automobilová 4

Zdroj: <https://www.vtusp.cz/produkty/specialni-pracoviste/polni-kuchyne-automobilni-poka-4/>

### Mobilná poľná kuchyňa PK4 (Kaga) (obrázok 6)

Mobilná kuchyňa PK4 je určená na prípravu stravy v poľných podmienkach až pre 350 osôb. Zvláštnym prvkom kuchyne PK4 sú štyri neobsadené miesta určené na prípravu stravy, ktoré je možné konfigurovať podľa individuálnych požiadaviek. Prípravu stravy je možné vykonávať rôznymi spôsobmi. Na výber sú i rôzne typy horákov, od plynových alebo na pevné palivo. PK4 môže pripravovať stravu aj v konvektomate. Kuchyňa je pripravená k použitiu do 30 minút. Výrobca Agados, spol. s r.o., Česká republika.

Takticko-technické údaje:

- Rozmery vozidla (d×š×v): 4100 × 2 250 × 2850 mm.
- Celková hmotnosť: maximálne 2100 kg.
- Kapacita: 250 až 350 jedál.



Obrázok 6 Poľná kuchyňa Kaga 4

Zdroj: <https://www.bvv.cz/idet/zlaty-idet/2017/prihlasene-exponaty/02-mobilni-polni-kuchyne-pk-4-kaga/>

### Kontajnerová kuchyňa (KARBOX) (obrázok 7)

Zostava kontajnerovej kuchyne je určená pre skladovanie surovín, prípravu a výdaj stravy pro 150 osôb. Zostava je zložená z 2 ks kontajnerov. Použiteľnosť v klimatickom rozsahu -31°C až +49°C. Kontajnery sú vzájomne vyrovnané nad terénom pomocou nastaviteľných kociek a sú vzájomne mechanicky fixované. Výbavu je možné upraviť podľa požiadavky.



Obrázok 7 Poľná kuchyňa KARBOX

Zdroj: <https://www.karbox.cz/kontajnerova-kuchyne-pro-150-osob>

## 4 Diskusia

V článku sme analyzovali poľné služby a ich technických prostriedkov vo výbave jednotiek OS SR využívaných v súčasnosti so zameraním na proviantnú službu. Identifikovali sme tri rizikové oblasti v zabezpečení stravovania jednotiek. Navrhované riešenia sú samozrejme spojené s navýšením finančných zdrojov určených na zlepšenie prípravy stravy v poľných podmienkach.

Riziko predstavujúce nedostatok kvalifikovaného personálu môže byť riešené zmenou hodnosti v hospodárskom družstve nedostatok kvalifikovaného personálu môže byť jedno z riešení zmena hodnosti v hospodárskom družstve nasledovne:

Tabuľka 3: Navrhovaná štruktúra hospodárskeho družstva roty bojového zabezpečenia

	HOSPODÁRSKE DRUŽSTVO	Požadovaná hodnosť
1.	veliteľ družstva /vodič/	rotný
2.	zástupca veliteľa družstva	čatár
3.	hlavný kuchár	desiatnik
4.	starší kuchár	slobodník
5.	kuchár	vojak 2. stupňa
6.	kuchár	vojak 2. stupňa

7.	kuchár	vojak 2. stupňa
8.	kuchár	vojak 2. stupňa
9.	vodič – špecialista	desiatnik
10.	vodič – špecialista	desiatnik
11.	starší vodič	slobodník
12.	starší vodič	slobodník
13.	starší vodič	slobodník
14.	starší vodič	slobodník
15.	starší vodič	slobodník

Zdroj: Vlastné spracovanie

Pri povýšení do vyššej hodnosti vyškolený profesionálny vojak nebude zaradený na inú funkciu, ale svoje skúsenosti z absolvovaných kurzov, cvičení, odborných zamestnaní bude naďalej odovzdávať menej skúseným príslušníkom družstva a samozrejme nezanedbateľný je aj motivačný charakter možnosti povýšenia najlepších príslušníkov družstva do vyššej hodnosti. V danom riešení sa nejedná o navýšenie personálu, ale len o navýšenie platového ohodnotenia. Prioritou by malo byť zabránenie ďalšej rotácii medzi odbornosťami v rámci logistických služieb, ako aj v ozbrojených silách vo všeobecnosti. Tento nepriaznivý stav by mal korigovať zavedený inštitút garantov logistických odborností (Morong, 2019).

Pri druhom riziku spojenom so zastaranou proviantnou technikou je jediným riešením modernizácia. V článku sme uviedli možnosti modernizácie proviantnej techniky, kde sme uviedli typologicky podobnú techniku využívanú v OS SR. V súčasnosti prebieha modernizácia techniky v rámci pozemných síl, ale vo väčšine prípadov sa jedná len o bojovú techniku a na proviantnú techniku sa akosi zabúda. „Ďalšou možnosťou je inšpirovať sa proviantnou technikou, ktorá sa používa v niektorom z členských štátov NATO. Dôležité je pri zavádzaní novej poľnej proviantnej techniky dbať na kompatibilitu a unifikáciu v rámci celých OS SR“ (Papšová, 2020, s.95).

Pri poslednom riziku, a to strate spôsobilosti prípravy stravy z dôvodu outsourcingu, je možnosťou tzv. backourcing (včlenenie pôvodne outsourcovaných služieb späť do organizácie). V roku 2018 bola spracovaná „Komplexná analýza možného prechodu zabezpečenia stravovacích služieb z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami ozbrojených síl SR v nezabezpečených útvaroch, vrátane analýzy súčasného zmluvného zabezpečenia a predpokladaného objemu zdrojov nového spôsobu zabezpečenia služieb“. Cieľom analýzy bolo nastaviť model na postupný prechod na zabezpečenie stravovania vlastnými silami a prostriedkami.

Tabuľka 4: Predpokladaný objem finančných zdrojov potrebných na zrealizovanie prechodu z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami vybraných útvarov OS SR

Názov	Investičné náklady		Prevádzkové náklady (ročné)	Cyklické náklady (cca. po 10 rokov)	Predpokladané náklady
	Náklady na nákup nového kuchynského zariadenia	Náklady na modernizáciu stravovacieho zariadenia			
Základňa stacionárnych KIS	85 000	650 000	63 000	85 000	883 000
Veliteľstvo posádky Bratislava	85 000	3 080 000	63 000	85 000	3 313 000
11. mechanizovaný prápor Martin	85 000	650 000	63 000	85 000	883 000
12. mechanizovaný prápor Nitra	100 000	850 000	77 000	10 000	1 127 000
13. mechanizovaný prápor Levice	85 000	650 000	63 000	85 000	883 000
Ženíjný prápor Sereď	125 000	1 000 000	92 000	125 000	1 342 000

Zdroj: Generálny štáb Ozbrojených síl Slovenskej republiky 2018

Analýza ukázala, že využitie outsourcovaných služieb znižuje možnosť mobility a manévrovania vlastnými silami a prostriedkami. Základom zabezpečenia stravovania v krízových situáciách bude stravovanie vlastnými silami a prostriedkami. (ŠbPO-578-39/2018 Komplexná analýza možného prechodu zabezpečenia stravovacích služieb z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami ozbrojených síl SR v nezabezpečených útvaroch, vrátane analýzy súčasného zmluvného zabezpečenia a predpokladaného objemu zdrojov nového spôsobu zabezpečenia služieb). „Experiment, bez predbežnej analýzy dopadov a nákladov na externalizáciu predmetnej služby, tak znamenal v časovom intervale jeho trvania zvýšenie celkových nákladov od cca. 25,5 mil. do 30,5 mil. €“ (Morong, 2019).

V našom prípade by sa jednalo o obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami na vo väčšine práporov tak, ako to bolo v minulosti. Tento proces však nebude vôbec jednoduchý a v súčasnom stave technického vybavenia a stavu zariadení v rámci OS SR vyžadujúci obrovské množstvo finančných prostriedkov (viď tabuľka č.4). Náklady len na modernizáciu stravovacieho zariadenia vybraných útvarov OS SR predstavujú sumu 34,7 mil. €, ktorá sa pri raste cien neustále zvyšuje.

## ZÁVER

Kvalita poskytovaných poľných služieb je úzko spätá s pripravenosťou personálu a techniky, ktoré tieto služby zabezpečujú. OS SR musia byť schopné nasadenia aj v rôznych krízových situáciách. Potreba vycvičenosti a pripravenosti aj v oblasti prípravy stravy musí byť preto na vysokej úrovni. Kvalitná príprava personálu už na tých najnižších stupňoch velenia musí byť podporená kvalitným materiálno – technickým zabezpečením.

Počas pôsobenia v práporoch v rámci pozemných síl OS SR sme sa stretli hlavne so zastaranou technikou, ktorej využívanie v poľných podmienkach muselo byť podporené veľkým úsilím obslúh a opravárenských jednotiek. Pravidlom bola neustála odborná technická pomoc už počas presunov danej proviantnej techniky na cvičenia. Myšlienka návratu prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami je tu už dlhoročne. Prípadný návrat však bude potrebovať určite hlbšie prevádzkovo - ekonomické analýzy. Nie vždy sú ušetrené finančné prostriedky v konečnom dôsledku naozaj ušetrené. Pre OS SR je nutné čiastočnú stratu tejto spôsobilosti do budúcnosti vyriešiť a zabezpečiť tak po personálnej ale aj po materiálnej stránke. Skúsenosti z minulosti nemožno hodnotiť vždy len záporne. Ozbrojené sily Slovenskej republiky v oblasti zabezpečenia poľnými službami v prípade neriešenia nami definovaných rizík v personálnej a materiálnej oblasti môže mať negatívny vplyv na úroveň a kvalitu poskytovania týchto služieb nielen počas krízových situácií. Funkčnosť logistiky v tejto oblasti tak môže byť reálne ohrozená.

## ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ODKAZOV

- GŠ OS SR. 2018. Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb. Bratislava: Generálny Štáb OS SR, 2018. 190 s.
- GŠ OS SR. 2018. Vojenský predpis o logistických službách v ozbrojených silách Slovenskej republiky. Bratislava: 2018. 54 s.
- GŠ OS SR. 2018. Komplexná analýza možného prechodu zabezpečenia stravovacích služieb z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami ozbrojených síl SR v nezabezpečených útvaroch, vrátane analýzy súčasného zmluvného zabezpečenia a predpokladaného objemu zdrojov nového spôsobu zabezpečenia služieb. Bratislava : 2018. s.20.
- Generálny štáb Ozbrojených síl Slovenskej republiky. 2004. ŠbLog-V-277/2004 Zabezpečenie služieb v rozpočtovej organizácii MO SR na roky 2005 až 2008. Bratislava : 2004. 49 s
- JIRÁSKOVÁ, Soňa, ŠKOLNÍK, Miroslav. 2011. Outsourcing v ozbrojených silách Slovenskej republiky. Liptovský Mikuláš: Akadémia ozbrojených síl generála M. R. Štefánika 2011. 152s. ISBN 978-80-8040-424-6

- MORONG, Stanislav. 2015. Ľudské zdroje a kvalita logistickej podpory. Zborník vedeckých a odborných prác „NÁRODNÁ A MEDZINÁRODNÁ BEZPEČNOSŤ 2015. Liptovský Mikuláš: Akadémia ozbrojených síl generála M. R. Štefánika 2015. 666s. ISBN 978-80-8040-515-1
- MORONG, Stanislav. 2017. External Resources in Military Logistics – Theory and Implementation" Land Forces Academy Review, vol.22, no.3, 2017, s.185-189. <https://doi.org/10.1515/raft-2017-0025>
- MORONG, Stanislav. 2019. Vplyv zdrojov na stav a rozvoj vojenskej logistiky. Habilitačná práca. Liptovský Mikuláš: Akadémia ozbrojených síl generála M. R. Štefánika 2019. 140s.
- PAPŠOVÁ, Monika. 2011. Backsourcing služby stravovania V OS SR. Diplomová práca. Liptovský Mikuláš: Akadémia ozbrojených síl generála M. R. Štefánika 2020. 108s.
- Veliteľstvo pozemných síl OS SR. 2009. Vojenská doktrína logistická podpora operácií vedených pozemnými silami (B). Bratislava: Veliteľstvo pozemných síl OS SR, 2009. 167 s.

**mjr. Ing. Dušan HRNČIAR**

Doktorand katedry bezpečnosti a obrany  
Akadémia ozbrojených síl gen. M. R. Štefánika,  
Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš,  
telefón: 0960 422501,  
[dusan.hrnciar@aos.sk](mailto:dusan.hrnciar@aos.sk)