

前不久,退役军人事务部、中央军委后勤保障部等军地12部门,联合出台《关于加强新时代军供站建设发展的意见》(以下简称《意见》),这是军地适应联合作战后勤保障新体制新模式,全面提升军供站实战化建设水平,努力构建军供服务保障新格局的重要举措。本期遴选了以下单位的经验做法,供各单位参考借鉴。

——编者

姓军为兵志不改 箪食壶浆情愈浓

——一组军供站建设发展剪影



野外练兵

铁路装卸时间紧任务重、人员体力消耗大,完成任务后,部队官兵往往汗流浹背、需要休整。山东省潍坊市供站在某铁路货场建成综合保障点,可保障整列官兵人人洗上热水澡,坐在空调房内吃上热乎饭,在绿植葱郁的小花园

内晾晒军装……

“综合保障点是采用借梯上楼的办法建成的。”主管军供工作的潍坊市退役军人事务局局长李磊介绍说,前几年,受铁路货场条件所限,任务部队官兵露天就餐,用水用电及如厕也不方

便。“将货场内年久失修的仓库改造升级,尽可能为官兵提供便利。”该军供站的这一建议,获得相关部门大力支持。

铁路货场免费提供场地及水电设施,省退役军人事务厅和潍坊市政府在经费保障上予以倾斜,北部战区某调度中心青岛军代室紧贴官兵需求实施业务指导,推动综合保障点建设顺利开展。

洗浴是装卸作业官兵的第一需求。经过对电能、太阳能、燃气等各种供热方式优劣长短的比较,最终他们选择安装了空气能装置。“空气能供热速度快、安全系数高,可让作业官兵及时、放心地洗去征尘。”该军供站站长丁云博介绍说。

他们在对仓库大厅进行基本装修的基础上,购置折叠桌椅,保障官兵室内就餐。如果官兵需要打开背囊休息,则可撤掉桌椅,留出空地。他们建成若干旱厕,让官兵如厕也如意。他们还将保障过程中产生的垃圾、污水等,运至废弃物处置中心集中处理,保证货场环境卫生清洁。

综合保障点运转起来,意味着该站人员的工作任务加重了。该站党支部一班人一边精心排兵布阵,搞好人员分工合作,一边加强思想政治教育,引导大家带着感情、带着责任投入工作,做到站内与保障点工作两不误、两不误。

2023年夏,某部再次过境潍坊,回忆几年前在该铁路货场的经历,官兵纷纷感叹:“没想到在前不着村、后不着店的铁路货场能建成这么一座温馨驿站,太给力了!”2021年夏综合保障点启用以来,该军供站先后收到多支过往部队赠送的锦旗和感谢信。

2023年12月,北部战区某调度中心依托这个综合保障点召开现场会,对该站升级改造闲置场地、前移保障阵地的做法予以肯定和推广。

左图:山东省潍坊市军供站工作人员利用过路给养单元炒制菜品,锤炼野外保障本领。 丁云博摄

山东省潍坊军供站探索前出保障模式——

闲置仓库变身温馨驿站

■孙东 本报记者 孙兴维

广东省深圳军供站发挥自动化炊事设备作用——

“智慧厨房”提高保障效率

■肖兵 本报记者 孙兴维

的各个环节。近年来,深圳军供站按照“总体规划、分期实施”的思路,先后购置多种自动化程度较高的炊事设备,使“智慧厨房”系统初具规模,大幅提高了应急保障、持续保障、大规模保障的能力。

通过轻点按钮,“智慧厨房”系统生成一份菜单,包括清蒸丸子、梅菜扣肉、冬瓜虾仁、炆炒京包菜和玉米龙骨汤等“四菜一汤”,以及馒头、米饭两种主食。“系统生成菜单,是基于对主菜、配菜、佐料、用油量等需求量与实际库存量的精确计算,防止人员凭感觉订菜单造成‘锣声不齐’现象。”该站供应部部长赵子彪介绍说。

依托包子馒头一体机等设备,主食

制作迅速展开,按时出锅不成问题。重点任务在菜肴制作上。副食品切割是一道既费时又费力的工序,“智慧厨房”系统让这道工序变得十分简单。记者在保障现场看到,多功能切肉机快速将猪肉进行案板式切割;多功能切菜机将主菜、配菜切成丁、片、丝、条等形状,薄厚均匀、大小一致。

准备工作很快完成,煎炒烹炸快速展开。炒菜机器人自动注油、翻炒、勾芡、出菜、洗锅,平均每10分钟出菜30公斤。与此同时,多功能烤箱也让一份份菜品新鲜出炉。工作人员操作打饭机、灌汤机等自动化分餐设备,分装好餐食,并用保温箱封装,搬上送餐车,在规定时间内送达指定地点。

“智慧厨房”系统对电力的依赖性强。考虑到战时环境恶劣复杂,深圳军供站配备了应急发电机,可满足1000人次制餐需求。一旦需要,电网公司还能派出发电车前来支援,保证持续供电。

有了新装备,不忘基本功。深圳军供站坚持定期开展刀工基础、烹饪等课目的培训和考核,培养和引进数名高中级厨师,可在不启用“智慧厨房”系统前提下,带领大家制作粤菜、客家菜、潮州菜等各类菜品,以及中式糕点、北方面食,做到了人才队伍和设施设备“双过硬”。

左图:广东省深圳军供站工作人员利用打饭机快速分餐,准备热食前送。 肖兵摄

重庆市军供系统改变单打独斗惯性思维——

联合上阵织密供应网络

■潘国燕 本报记者 孙兴维

练。”重庆市军供站站长陈静介绍说,他们为各区(县)军供站配备了移动式图传设备,各站无论是在站内制作餐食,还是机动保障、热食前送,都可将现场画面实时传送到市站指挥大厅,实现全市军供资源的统筹安排、科学调度。

随着部队实战化训练的深入推进,军供保障任务越来越重,重庆市军供训练的标准要求也越来越高。除了常规的站内保障,他们还定期开展应急保障、持续保障、野外保障训练,不断增强各站人员快速反应特别是遂行任务的能力。

“服务保障过往部队,不是军供站一家的事。”重庆市各区(县)退役军人

事务局安排双拥工作负责人,担任军供联络员。联络员的职责主要包括:熟悉军供标准、流程及相关要求,制定本区(县)军供保障预案;与辖区内优质餐饮企业签订应急保障协议,一旦需要,在做好安全检测的前提下为过往部队提供饮食保障。

“联络员队伍的建立,填补了我市30多个区(县)军供保障工作的空白。”重庆市退役军人事务局相关负责人告诉记者,他们把军供联络员履行职责情况,作为对其年终绩效考核的一项内容,从机制上保证他们参与军供保障的积极性。

在健全队伍的同时,市、区两级军

供站积极改善基础设施条件。一方面购置自动化炊事器材以及指挥车、保温送餐车等机动保障设备,另一方面设立前出保障点,为织密全市军供保障网打下基础。

前不久,上级要求3小时内为途经重庆的某部提供3000份热食。重庆市军供站迅速启动联合保障预案,几家军供站分工合作,快速展开食材采购、检验检疫、加工制作、分餐装箱、热食前送等工作,在军供联络员密切配合下,圆满完成保障任务。

左图:重庆市军供站利用信息指挥中心平台,对全市军供力量统一调度。 潘国燕摄

河南省洛阳市军供保障中心增强人员业务能力——

专业厨师烹制美味佳肴

■张彦昕 本报记者 孙兴维

热食保障及时、量足,但部分菜品制作不够精细、味道一般。官兵的反映让该中心干部职工如坐针毡。“军供保障官兵上战场、打胜仗,质量必须上乘。”刚刚到任的中心主任焦玉昆,很快协调当地一家厨师培训学校的老师上门授课,以弥补大家烹饪技能方面的不足。

老师教得仔细,大家学得认真。没多久,该中心人人都能制作一两道拿手好菜。“干脆趁热打铁,报考厨师证吧。”听取职工的建议,中心党支部一班人着手优化培训方案:增加课时,丰富内容,既练实际操作技能,又学烹饪理论知识,争取人人考取厨师证。

焦玉昆进入军供系统之前,是烹饪界的“门外汉”,经过一段时间的勤学苦练,他不仅熟练掌握了一批菜肴的制作技巧,而且在烹饪理论考试中满分,成功考取厨师证。

政工组组长田朝杰既练就一手好刀工,又在菜品制作方面表现突出,他烹制的水煮鱼“香而不腻、辣而不燥、肉质滑嫩”,成为该中心一道特色菜。

副主任许军杰告诉记者,该中心退役军人数量占到三分之二以上,军人身上那种见红旗就扛、有第一就争的精神,在这次培训中得以发扬,形成全体人员你追我赶、不甘落后的喜人局面。

“以前服务官兵总感到心有余力不足,现在掌握了膳食制作的基本理论和一些技巧,觉得浑身有使不完的劲。”该中心炊事组组长李咏介绍,现在全员持证上岗,军供工作做到了“八仙过海,各显其能”:有的在制作当地特色菜上下功夫,让过往部队官兵品尝到了连汤肉片、胡辣汤等洛阳风味菜品;有的把菜肴制作范围向鲁菜、川菜、川菜等菜系拓展,让过往官兵能够吃到正宗的家乡菜。

左图:河南省洛阳市军供保障中心干部职工人人考取厨师证,图为部分人员获证后合影。 张彦昕摄

推动军供站建设高质量发展

■黄水生

《意见》提出多项具体要求,不仅确立的工作标准高,而且涉及的部门多。应及时抓好《意见》的传达学习,使相关部门人员应知尽知。各地军供领导小组应组织成员单位开展学习讨论,促进对《意见》精神的消化理解;积极向当地党委、政府提出贯彻建议、落实方案,使《意见》各项要求进入决策、进入工作。

“凡事预则立,不预则废。”应以军供保障任务为牵引,以《意见》精神为依据,研究制定当地军供建设中长期规划。重点规划军供站的职能作用、机构编制、经费来源、保障方式等,进一步明确组织领导关系以及政府相关部门职责,把指导性意见变为实质性举措,使军供建设抓有遵循、军供系统干有目标。

“得人者兴,失人者崩。”当前军供伙食保障任务越来越重、考验越来越多,对军供人才建设提出新的更高要求。应按照“国防优先、特事特办”的思路,畅通军供部门人员进出渠道,引进和培养一批高中级厨师、膳食营养师、食品安全管理师等专业人员,不断提高党员、退役军人所占比例,努力打造一支政治觉悟高、专业能力强、作风形象好的军供保障队伍。

“工欲善其事,必先利其器。”近年来,一些军供站通过购置和运用“智慧厨房”系统,大幅度提高了供应效率。可采取上级部门拨款、地方财政支持、军供部门自筹相结合的办法筹措资金,实现设备设施换代升级,及早让炒菜机器人、多功能烤箱、自动打包机等现代化设备加入保障行列,提高保障效率。

联战联训联保是大势所趋,作为军队后勤保障链条上的一环,军供部门应积极配合战区调度中心及交通沿线军代室,统筹区域内军供保障力量,统一供应标准,探索交通沿线跨区联合供应机制,努力走出一条任务联动、资源共享、力量合用的新路子,在更大范围、更高层次为部队提供有力保障、优质服务。

(作者单位:广西桂林军供站)



快速分餐

前不久,广东省深圳军供站临时受领一项任务:中午12时许,将600余份热食送至40多公里外的指定地点。站长陈锦辉看看手表,指针已指向上午8时30分。按照惯例,类似的保障任务至少提前6个小时下达,而这次完成任务的时间满打满算只有3.5小时。

“放在以往,短时间完成这样的任

务想都不敢想;现在有了‘智慧厨房’系统这个好帮手,我们心里有底了。”紧急动员中,陈锦辉给全站人员吃下“定心丸”。

陈锦辉所说的“智慧厨房”系统,是指将厨房信息化管理系统、智能厨房设施设备进行有机集成的现代厨房,涵盖了从蔬菜清洗到盒饭装车



「云端」调度

重庆市辖38个区(县),只有4个区(县)设有军供站,如何实现军用饮食供应全覆盖?近年来,该市军供系统探索建立联合保障机制,变各站单打独斗为各支力量联合上阵,取得明显效果。

顺畅的工作机制,是把多股绳拧成一股劲的关键。重庆市退役军人事务

局党组以印发文件的形式,赋予市军供站“负责组织、协调、指导全市军供保障工作”的职责,从根本上改变了全市军供力量“各自为战”的状况。

各站人员互不熟悉,要想关键时刻并肩战斗,平时就要联合训练。“我们注重运用信息化手段组织开展日常训



持证上岗

松鼠鱼、卤蛋红烧肉、素锅贴……近段时间以来,途经河南省洛阳市的部队官兵,对该市军供保障中心提供的饮食保障赞不绝口。

目前,洛阳市军供保障中心几乎人人持有厨师证。“遇有大项任务、紧急任

务,我们全员上阵,共谱‘锅碗瓢盆协奏曲’,因此每人都需要掌握炊事技能。”该中心宣传组组长、中级厨师赵科磊向记者讲起他们全员考取厨师证的过程。

2023年6月,该中心向某部官兵征求对军供的意见建议,一些官兵坦言: