



Detalle del comedor en la celebración de la Patrona.

necesita en su trabajo. Poco a poco, se fue cogiendo experiencia y al cabo de unas semanas pocas peticiones nos sorprendían. Además, el gran volumen

de peticiones de todo tipo que había que atender en los primeros meses de destacamento, progresivamente fue disminuyendo hasta llegar al número

normal que pueda tener la sección de compras locales de cualquier base.

Algo que recuerdo con cariño de aquella primera época de Aviano y que tanto nos ha ayudado, es la buena relación que desde el principio se creó con las autoridades locales, en particular con el cuerpo de Carabinieri. Por las noticias que me siguen llegando de Aviano no ha cambiado con el paso de los años. Son muchas las situaciones por las que doscientos hombres durante tanto tiempo y en un país extranjero puedan pasar. Desde accidentes de coche, problemas con algún personaje violento de la región, excesos derivados del alcohol, etc. Estos hechos no por ser infrecuentes pueden dejar de ocurrir, entre tanta gente siempre hay de todo "como en botica". La ventaja de llevarse bien con los carabinieri es sobre todo la agili-

*De la ración de "subsistencia" al restaurante de lujo*

## Abastecimiento del personal

**ANGEL GARCIA SANCHEZ**  
*Comandante de Aviación*

**E**N el mes de noviembre de 1994 se inicia en la Base Aérea de Aviano (Italia) el Destacamento "Icaro". Con el montaje del mismo se diseña un organigrama donde, con la dependencia directa del jefe del Destacamento, es creada la Sección de Economía y Administración, para realizar las misiones que el Real Decreto 288/1997 asigna a los miembros del Cuerpo de Intendencia del Ejército del Aire en su artículo 52, es decir:

- Planeamiento y gestión de los recursos económicos.
- Asesoramiento en materia económico-financiera.
- Abastecimiento en el campo de subsistencias, vestuario, alojamiento y transporte terrestre.

Uno de los problemas que aparece en el inicio del Destacamento debido a la dispersión de los alojamientos del personal, es la realización de las comidas por parte del mismo. En un principio, se llevan a cabo en los propios hoteles -algunos a kilómetros de distancia- y otras son efectuadas en los locales americanos de la base; pero siempre como mínimo a un cuarto de hora del emplazamiento español. A todo esto hay que añadir que los turnos de vuelo no son fijos y cambian diariamente, por lo que es muy difícil el establecer un horario de rutas para desplazar el personal a los lugares donde realizan las comidas. Todo ello, acrecienta la urgente necesidad de abrir un comedor donde el personal pueda efectuar sus comidas sin tener que desplazarse, aumentando así el bienestar del mismo y la operatividad del Destacamento.

El 15 de diciembre de 1994, un frío día típico del otoño de Aviano, empieza a funcionar la cocina, constituyendo un gran acontecimiento dentro del Destacamento. La puesta en funcionamiento de la misma supone un gran esfuerzo por parte de todo el personal allí destacado, y en especial de la sección de intendencia de la Base Aérea de Zaragoza, que aporta todos los medios personales y materiales. Su primer menú consiste en unas suculentas judías con chorizo, filete de ternera con guarnición y yogur. Desde entonces, se han confeccionado más de 182.000 comidas, cantidad muy importante y respetable si

tenemos en cuenta las condiciones y características de la cocina.

En marzo de 1995, con la autorización del jefe del destacamento y buscando un cierto estímulo para el personal, se pone al comedor el nombre de "El Cachirulo", emulando así el importante y reconocido establecimiento hostelero de cocina aragonesa.

Hasta hoy en día, la cocina sigue funcionando perfectamente, satisfaciendo las necesidades de alimentación del personal del Destacamento y de muchos americanos que asisten los miércoles a degustar el menú especial del Cachirulo, "la paella". Este plato es muy querido y conocido en la Base de Aviano, pudiendo ver un día antes que los americanos se aproximan a echar una ojeada con objeto de apuntarse rápidamente para el día siguiente y no quedarse sin plaza, puesto que, es tal la demanda, que alguna vez se ha tenido que limitar las plazas.

También el comedor ha recibido a muchas e importantes visitas, como la de nuestro presidente del Gobierno, el ministro de Defensa, el general jefe del Estado Mayor del Aire, el Justicia de Aragón y otras personalidades del ámbito civil y militar. Todas ellas han hecho uso del comedor, bien para realizar alguna comida o simplemente para saborear una copa de vino con motivo de su visita.

Para desempeñar las funciones de abastecimiento en el campo de subsistencias, se cuenta inicialmente con un suboficial del Cuerpo General, un cocinero jefe de hostelería y tres cabos primeros de la rama de hostelería y alimentación. Posteriormente, se aumentan de forma progresiva los efectivos de la cocina atendiendo las necesidades del servicio hasta completar la plantilla actual, compuesta por un suboficial del Cuerpo General, un cocinero y siete tropa profesionales de hostelería y alimentación, preferentemente dos cocineros y cinco camareros. Todo este personal pertenecía en principio a la Base Aérea de Zaragoza, siendo relevado semestralmente parte de él por personal de la Base Aérea de Torrejón y en algunos meses con el apoyo de personal de la Base Aérea de Manises.

Por consiguiente, la sección de intendencia es, junto con el apoyo de personal de la sección de bienestar y acción social, la encargada de satisfacer las necesidades de alimentación del personal destacado en Aviano; para lo cual, ha aportado todos los medios personales y materiales a su alcance, mediante relevos mensuales del personal de cocina y envíos continuos de menaje, de raciones logísticas, de combate, de emergencia, así como de material de almacenamiento, conservación y preparación de alimentos.

En cuanto al material existente, inicialmente se aporta el menaje y utensilios imprescindibles para poder comenzar a funcionar: olla exprés, horno, plancha, nevera, calentador, congelador, lavavajillas, etc. Posteriormente, se completa con nuevos envíos como una freidora, mesas calientes y otros materiales y equipos alquilados o comprados en Italia por el Destacamento.

dad que se podía conseguir en todos aquellos asuntos de su competencia, y que en el caso de alguna infracción abría el camino para que el infractor fuera sancionado según la justicia militar española. De todas formas, para honrar a la verdad, hay que señalar que salvo puntualísimas excepciones, el comportamiento y actitud de los militares españoles destacados en Italia está siendo ejemplar y mucho mejor, según los propios carabinerí, que los de otros aliados de la OTAN en circunstancias similares.

Han pasado casi tres años desde aquellos comienzos. En Aviano sigue aquel destacamento que unos cuantos empezamos con tanta ilusión y con tanto esfuerzo. Después de tanta novedad he vuelto a mi humilde trabajo de jefe de SEINT de la Base Aérea de Manises y la vida continúa. Doy gra-

cias a Dios por David, el nuevo hijo que nos ha regalado a Nuria y a mí en este tiempo desde que regresé de Italia. Pero el recuerdo de todo aquello está grabado y ya forma parte de mi vida. He conocido mucha gente y hecho nuevos amigos, he trabajado en algo nuevo que a pesar de ser estresante me ha dado satisfacciones, he ganado un dinerillo, por qué no decirlo, que nos viene de perlas para pagar el piso, pero sobre todo he tenido una experiencia tan intensa que comparo

con los lejanos años de la Academia. Todos los que estuvimos allí, lo hemos pasado tan bien y tan mal juntos que creo que se ha creado algo parecido. Cada uno ha vuelto a su sitio, pero seguro que nunca olvidaremos aquellos días trabajando para sacar adelante la tarea. Yo no sé si volveremos a coincidir los veteranos en otro sitio, pero el recuerdo permanece, y gracias a la Virgen de Loreto que tanto nos protegió, creo que lo hicimos lo mejor posible y que la misión se cumplió. ■

Debido al desconocimiento de la zona y de los comercios que allí se asientan, el inicio resulta difícil. El primer problema que debe afrontar el personal de cocina es la búsqueda de proveedores fiables y económicos que puedan suministrar a crédito. Al principio la mayoría de los víveres son adquiridos en una cooperativa de la zona; pero debido a la gran cantidad de artículos que se solicitan diariamente, los encargados del establecimiento comienzan a poner inconvenientes. Esto hace que se deban buscar nuevos proveedores, e incluso hacer compras en las tiendas de la zona americana, que para no ser menos, también ponen algunas pegas. Poco a poco, con el transcurrir del tiempo y el buen quehacer del personal de la cocina, se encuentran buenos proveedores, sobre todo en lo referente a fiabilidad y economía.

Así comienza a funcionar la cocina ya de una manera eficaz, donde el suboficial realiza las compras diariamente, el personal de hostelería prepara y suministra los alimentos, la Escuadrilla de Apoyo al Despliegue Aéreo se hace cargo del mantenimiento elemental, y la limpieza es asignada a personal contratado.

Con respecto al mantenimiento y conservación de las instalaciones, en repetidas ocasiones se ha desplazado al Destacamento personal perteneciente al Escuadrón de Infraestructura de la Base Aérea de Zaragoza, con el fin de arreglar averías de todo tipo y realizar mejoras en los elementos pertenecientes a la instalación (desagües, instalación eléctrica, reparación de electrodomésticos, fontanería, aire acondicionado, etc.), proporcionando un apoyo y una ayuda inculcable y muy valorada por el personal del Destacamento.

Los menús son confeccionados de acuerdo con el Manual de Alimentación de las Fuerzas Armadas, aprobado según Orden Ministerial Delegada núm. 114/44005/83, de 4 de noviembre, y siempre teniendo en cuenta las necesidades energéticas del personal, los condicionantes económicos (alto coste de los suministros en Aviano), el clima (extremadamente frío en invierno), y el aporte diario de energía suficiente, adecuando los platos para que a la vez resulten completos y apetitosos. El valor energético de los menús que se sirven desde el principio oscila entre las 3.500 y 4.000 calorías y su precio varía entre las 6.000 y 7.000 liras, dependiendo del alza de los precios en los comercios de la zona.

Las comidas confeccionadas diariamente suelen rondar las 170 raciones, exceptuándose los días en que tienen lugar los relevos, en los que se puede llegar incluso a las 250. El número de desayunos y cenas es inferior y varía en función de los vuelos diurnos y nocturnos y del personal de servicio.

Con el fin de no afectar a la operatividad del Destacamento y de facilitar la gestión en la compra de suministros, la cocina se autofinancia con la recaudación diaria del personal que efectúa las comidas en la misma.



El comedor del Destacamento, atendiendo a la forma de preparación y de distribución de las comidas, puede ser encuadrado dentro de los llamados de gestión directa o "catering interno", atendiendo con su propia cocina en la que son elaborados y preparados los menús. El comedor es de bajo coste de explotación, ya que no requiere instalaciones especiales de conservación ni de distribución; sin embargo, exige una dedicación continuada y un horario más extenso que aquellos comedores cuya cocina posee medios adecuados de conservación y almacenamiento de alimentos. El funcionamiento del comedor es mediante autoservicio y dispone de una capacidad de 78 plazas en cada turno. Dispone también de un pequeño almacén y de dos cuartos de aseo.

El horario habitual de trabajo del personal de servicio de cocina es de las 07:00 hasta las 22.00 horas durante seis días; no pudiendo disfrutar este personal en su totalidad de los denominados "días off" o de descanso debido a condicionantes de operatividad, suponiendo por lo tanto un aumento de trabajo para el mismo.

Para concluir, podemos señalar que el "Cachirulo de Aviano" nace como consecuencia de la implantación del Destacamento Icaro en Italia, con la finalidad de atender las necesidades logísticas de subsistencias y de alimentación de su personal.

A pesar de unos comienzos difíciles por la precariedad de medios y el desconocimiento del entorno, la cocina del Destacamento ha ido mejorando con el paso del tiempo. Gracias al esfuerzo y dedicación de todo el personal que ha formado parte del equipo de cocina, y por supuesto, a la colaboración del resto del personal del Destacamento y el personal y medios de apoyo de la Base Aérea de Zaragoza, se ha conseguido atender de manera satisfactoria a todo el personal. Y lo que empezó siendo un pequeño embrión, ahora se ha convertido en un ente muy conocido y valorado por todo el personal destacado en Aviano, incluido el de otros países.

Finalmente, también cabe destacar que se ha obtenido gran experiencia y sacado grandes enseñanzas en lo relativo a la implantación, funcionamiento y gestión de un servicio de alimentación en un destacamento fuera de nuestras fronteras. Todo ello ha contribuido a que estemos suficientemente preparados e instruidos para acometer nuevas tareas logísticas en futuros destacamentos. •