

SZEGEDI ÜZEMEK A MÁSODIK ÖTÉVES TERVBEN

A Szegedi Konzervgyár fejlesztésének műszaki irányelvei

Múlt vasárnapi számunkban beszámoltunk arról, hogy Szegeden a város fejlesztésére milyen lépéseket tettek, illetve milyen javaslatokat állítottak össze a második öt éves terv időszakára. Foglalkoztunk néhány, a Megyei Jogú Városi Tanácshoz tartozó üzem fejlesztésével, illetőleg új gyár létesítésével is. Mai összedolgozásunkban néhány fontos szegedi nagyüzem — illetékes minisztériumok alá rendelt vállalat — fejlődésének tervével és kérdéseivel foglalkozunk. Az öt éves terv irányelvei között külön helyet szenteltek a szegedi konzervipar

és paprikaipar fejlesztésének. Mi is főként e két ipar fejlesztésével foglalkozunk tehát, hiszen Szeged, a könnyűipari város életében, jövőjében országos szempontból is igen jelentős szerepe van a paprikatermelésnek, illetve feldolgozásának, valamint a konzervgyártásnak. Ugyanakkor a város másik jellemző iparájának, a textiliparnak a fejlesztésére is helyet szántunk ebben az összeállításban, amely azonban természetesen nem öleli fel valamennyi szegedi üzem fejlesztésének kérdéseit, terveit.

A második öt éves terv során a konzervipar termelését a minőség megjavítása mellett 45—48 százalékkal kívánjuk növelni. Ezt a fejlesztést elsősorban a vidéki üzemekben, többek között a Szegedi Konzervgyárban kell elvégezni. A ránk háruló feladatokat az alábbi szempontok szerint csoportosíthatók:

Megfelelő minőségű nyersanyag biztosítása mellett gyártmányféléseink minőségét és választékát kell bővítenünk. Ennek egyik alapfeladata, hogy a feldolgozó üzem körzetében legyenek a nyersanyagforrások. Ezzel biztosítható a szállítási idő lerövidítése és ennek következtében a nyersanyag minőségének megővése. Eppen ezért vállalatunknál kidolgoztuk a zónahatárokat és begyűjtési ütemtervünket a termő körzetekben, az érési idők figyelembevételével állítottuk össze.

A második öt éves terv irányelveiben a konzerviparra háruló feladatokat, de ezen belül a Szegedi Konzervgyárban gyártandó készítmények minőségi és mennyiségi követelményeinek fokozását, a jelenlegi gyártástechnológiát, illetve technikai felkészültség mellett, csak részben lehetne megoldani, éppen ezért a második öt éves terv időszakában technikai felkészültségünket fejleszteni kívánjuk. Fejlesztésünk legfontosabb láncszeme a kézimunka folyamatok minimálisra való csökkentése és a gyártási idő lerövidítése. Ennek eredményeképpen a nyersanyagban lévő vitaminnak kisebb mértékben oxidálódnak, és a konzerv táptétele jelentős mértékben megnövekszik. Ezzel az intézkedéssel biztosítani kívánjuk a téli időszakban — mikor zöldfőzelék nem áll a fogyasztók rendelkezésére — a lakosság C-vitamin szükségletét.

ségekre eső munkaórák számát azonos mennyiség figyelembevételével, mintegy 25 százalékkal tudjuk csökkenteni. Gyártmányaink közül legjelentősebben a sűrített paradicsom, a zöldborsókonzerv és a mélyhűtött főzelékfélék mennyisége emelkedik a második öt éves terv időszakában. Az egyre fokozódó igények kielégítéséhez a szocialista mezőgazdasági szektor fejlődése és a kutatóintézetek eredményei biztosítják a minőségi nyersanyagot. A fajtakísérlet alapján termelt paradicsom és zöldborsó, valamint többi főzelékféléink megfelelnek a termelőkkel szemben támasztott minőségi követelményeknek. Azoknál a gyártmányféléseknél, ahol a technikai felszerelések viszonylag korszerűek, de a gyártási folyamat szakaszos, az elkövetkezendő évek során a folyamatos gyártást kívánjuk megvalósítani. Így például 1957-ben felépítjük a granulációs elven alapuló zöldborsó feldolgozó és a folyamatos gyártásmóddal készülő sűrített paradicsom gyártását.

telepünkön már alkalmazni fogjuk a pneumatikus szállítást is. A feladatok végrehajtásához pillanatnyilag kevés üzemépülettel rendelkezünk és ezért 1959-ig megépítünk egy korszerű, háromszintes üzemépületet, a legmodernebb technikai berendezésekkel ellátva. A termelés emelkedése és a minőség fokozása okvetlenül szükségessé teszi a korszerű klíma-berendezéses raktározás megvalósítását is. A klímaberendezéssel ellátott raktárban a minőség megtartása mellett a kereskedelelemhez történő kiszállításig az áru eltartható.

Ezekkel egyidőben üzemünk dolgozóinak szociális igényeit is teljes mértékben ki akarjuk elégíteni. Ezért a tervidőszakban egy kétszintes, modern, a higiénia követelményeinek megfelelő, mintegy 1200 személyt befogadó öltöző és mosdóépületet építünk, és itt helyeznénk el egy üzemi méreteknek megfelelő orvosi rendelőt és művelődési termet.

Fejleszteni kívánjuk a különböző diabéteszes és diétás készítményeknek a gyártását is, hogy ezzel is hozzájáruljunk a lakosság legszélesebb rétege igényeinek kielégítéséhez.

Mindezek mellett számunk olyan intézkedést kívánunk végrehajtani, amelyeket dolgozóink a vita alkalmával kezdeményeztek. A dolgozóink véleménye alapján véglegesen kidolgozott második öt éves terv-javaslatunk végrehajtására minden erőnket latba vetjük. Célunk az, hogy a második öt éves terv minél nagyobb mértékben, feleljen meg azoknak a reális követelményeknek, melyet dolgozó népünk az iparjal szemben támaszt.

Kardos Ernő főmérnök

Az Újszegedi Kender-Lenszövő fejlesztési terve

Az Újszegedi Kender-Lenszövő Vállalat a második öt éves tervben mind technikai, mint pedig terjedelemben tovább fejlődik. A tervek szerint majd mindegyik üzemrészt fejleszteni, tökéletesíteni fogják az elkövetkezendő öt évalatt. Az előkészítő üzembe 14 új nagy teljesítményű gépet állítanak be, a szövő üzemben pedig, ahol meglehetősen elavult gépekkel dolgoznak, 22 új szövőgépet és 18 nyújtós gépet kapcsolnak be a termelésbe.

Általában a technológia fejlesztését célozzák a beruházások, ez azonban a kikészítő üzemre kétszeresen is vonatkozik, ugyanis itt eddig nem volt meg az új, fejlett technológia. A most is üzemben lévő gőzzárfító helyett magas hőfokú elektromos száritóberendezést szereznek be, amely 140 fokos hő tud szolgáltatni, ellentétben a gőzzárfító 60 fokos teljesítményével. Ez az új elektromos száritó

ben; megjegyzendő, hogy ez a szállítási mód divott itt 80 évvel ezelőtt is! Természetesen, hogy égetően szükséges ezeknek a lövontatású targoncáknak a kiküszöbölése és helyettük

villamos targoncák

munkába állítása. Ezenkívül a munka megkönnyítését célzó emelőgépeket is fognak szerezni.

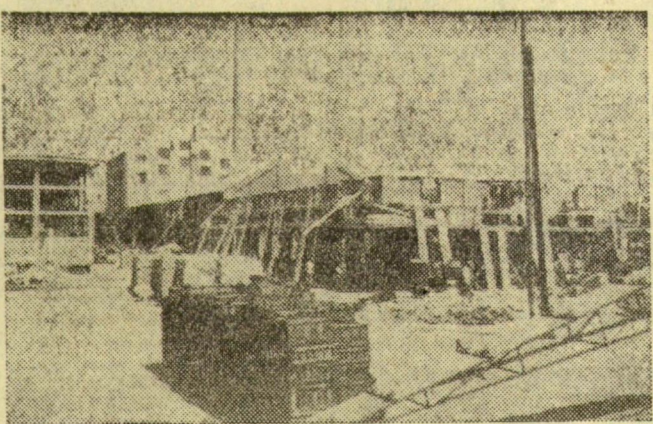
A beruházási költségek nagyobb hányadát mégis építkezésekre fordítják. Az építkezésekkel mód nyílik arra, hogy az előkészítő üzemeket átszervezzék, egy helyre tömörítsék. Jelenleg ugyanis az előkészítő üzemek, üzemrészek a gyár területén különböző helyeken vannak és ez természetesen hátráltatja a termelést. Például a fonalraktár a felhasználó üzemtől 6—700 méter távolságra fekszik és ez komplikált anyagmozgatást tesz szükségessé. A fonalraktárakat új épületek építésével közelebb helyezik a felhasználó üzemhez.

Most folynak a tárgyalások a rostlemezüzem felállítására vonatkozólag. Az üzemben előállított kender-pozdorjából igen kiváló tulajdonságú lemezt lehet előállítani, melynek kedvezőbb a szakító szilárdsága és hajlíthatósága, mint a fűrészporból, vagy forgácsból előállított lemezeké. Maga a

rostlemezüzem

első lenne Magyarországon. Ezek az új létesítmények, amelyeket tervbe vettek, természetesen nem eredményezik magukban a fejlesztésnek azt a fokát az Újszegedi Kender-Lenszövő Vállalatnál, amelyet a második öt éves terv irányelvei kívúznak. Az új létesítmények, gépek beszerzése mellett nagy gondot fordítanak a meglévő gépek korszerűsítésére, a korszerű technológiáknak megfelelő átalakítására, hogy így, az új gépekkel, épületekkel és a megújított gépekkel és épületekkel együtt érhessek el a fejlődésnek azt a fokát, melyet a második öt éves terv megkövetel.

A. S.



Fenti képünk a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat épülő új szárítóüzemét ábrázolja. Az új épületben elhelyezett gépekkel jelentősen növekszik majd a szárítóüzem kapacitása. Háttérben a nemrég épült gépház.

mágyantás impregnálás

alkalmazását teszi lehetővé, melyre eddig még Magyarországon nem került sor. Ezenkívül lehetővé teszi a szintetikus szöveteknél (szállaknál) a hőrozgítást, amely arra szolgál, hogy a nagy nyúlású anyagok ne változtassák alakjukat. A kikészítő üzemben pedig modern impregnáló gép és automata szövetfestőgépek kerülnek a második öt éves terv folyamán.

Modernizálják az üzem számára igen fontos műhelyrészeit is, új esztergapad, gyalugép és marógép beállításával.

Lényeges változás áll be az Újszegedi Kender-Lenszövő Vállalatnál a szállítóeszközök területén. Jelenleg lövontatású targoncák vannak üzem-

A szegedi paprika jövője

SZEGEDI MAI KÉPÉBŐL éppúgy nélkülözhetetlenek a vasútállomás mögötti paprikaszárítók karcsú vasbetonvázai, alattuk a piros gyáregpületekkel, melyek körül csipős paprikaszaga van a levegőnek, mint a régi városképből a paprikaskófalak, kiknek visszafüzt szájú púpozott zsákjaiból egy-egy váratlan szélroham maró paprika-felhőket fújt a piacozók szemébe-szájába. A mai piac jóval kiterjedtebb ennél: a Szovjetuniót, az Amerikai Egyesült Államokat, Franciaországot, Kelet- és Nyugat-Németországot, Kanadát, Ausztráliát, Egyiptomot, Szíriát, s az államok hosszú sorát találjuk a vásárlók között, az eladó pedig egy állami külkereskedelmi vállalat, jelenleg a MONIMPEX. És még többet is exportálhatnánk jó valutáért, ha olcsóbban, nagyobb mennyiségű elsőosztályú árut tudnánk előállítani. Ezt a feladatot kell tehát megoldani és ez nem utolsósorban a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat és a termelőknél múlik, hiszen a szegedi paprikatermelés valamikor országosan első volt, de ma is második helyen áll Kalocsa után. Ezt a célt szolgálja a Paprikafeldolgozó Vállalat öt éves terve is.

Ebben a tervben ilyen adatok szerepelnek: hetven vagonnal több paprikaórleányt kell a vállalatnak termelni 1960-ban, mint ma — megjegyzendő, hogy ma kétszáz vagon az évi termelés, és egy vagonba száz mázsa paprikát raknak — méghozzá zömében jó minőségű csemege és édesnemes paprikát, és tízmillió forint beruházással fejlesztik a vállalatot.

Most pedig nézzük a tetteket. Nagy építkezési munkák folynak a telepen, őszre, a szezon kezdetére új épületet kap a szárító üzemrés,

ahova két új szalagszárfutót szerelnek idén, s a későbbi években ismét kettőt. Az anyagmozgatás és a vasúti kocsiforduló megkönnyítésére a gazdasági iparvasutat áttelepfik és meghosszabbítják, a széles nyomtávú vágányokat átépítik. A közlekedési utakat aszfalttal burkolják, új, nagy teljesítményű ártézi kutat fúrnak, s ezáltal a telep vízellátását a városától függetlenítik. Az öt éves terv időszakában kialakítják a vállalat harmas számú telepét, új tárolóhelyeket biztosítanak, felújítják és modernizálják a gépparkot, s a régi szárítógépeket termelőszövetkezeteknek adják ki. Ennek külön jelentősége van a nagyüzemi paprikatermelés fejlesztésében, s ezzel egyidejűleg a minőségi áru folyamatos feldolgozásának biztosításában.

ES ITT KÖVETKEZIK a szegedi paprika jövőjének egy, talán mindennél fontosabb, de a vállalat fejlesztésénél semmi esetre sem kevésbé jelentős kérdése, a termelői kérdés.

Tény ugyanis, — amint a százezer hangoztatásán, — hogy míg valamikor a szezonjellegű függően öt-tizenötezer ember foglalkozott a paprikával, most mindössze ezer körülire becsülhető a paprikával foglalkozók száma. Ez a mennyiségnek is, de főként a minőségnek a rovására megy. Különösen, ha azt is hozzászámítjuk, hogy a paprikát érés idején — különösen a termelőszövetkezetek — valósággal bezúdíják a vállalathoz, ahol ekkor a szárítóhely sem elegendő, hiszen egyszerre csak a termés ötöd részét tudják szárítani, egyéb tárolásnál pedig jelentős mennyiség indul romlásnak. Mind-

erre most kell fokozatosan orvoslást találni, miközben a paprikatermelésben mind nagyobb részüket lesz a termelőszövetkezeteknek. Már előre megállapíthatjuk, hogy éppen ezért a nagyüzemi gazdaságoknál, a szövetkezeteknél keresetjük elsősorban az orvoslást. Méghozzá két fő úton: egyrészt a munka igényjelleget csökkentesével, másrészt a fokozatos és fokozottabb gépesítéssel.

Nézzük meg az első utat, amelynek különös jelentősége van az olyan — természetesen megfelelő talajjal rendelkező — termelőszövetkezetek számára, amelyeknél kevés a föld, illetőleg sok a munkaerő, hiszen a paprika munkaigényes, belterjes gazdálkodást igényel. Ha ezeknél a szövetkezeteknél nagy gondot fordítanak arra, hogy a paprikát pirosan, kellően érett állapotban szedjék, nagyobb gondtal és kímélettel, már eleve több kiváló minőségű árura lehet kilátásuk, tehát nagyobb jövedelemre. Továbbá, ha a szövetkezet tagjai maguk fűznék fel, tárolnák és osztályoznák a paprikát és időközönként ütemesen elosztva adnák be, ezáltal egyrészt a vállalat is gondosabb munkát végezhetne, nem lennének tárolási gondjai, másrészt a szövetkezet is érdekelt lenne a minőségben, a paprika óvatossá kezelésében, ha neki kellene tárolni, mert a későbbi beadott áru alaposabban ellenőrizhető, s harmadszor olyan időben biztosítana ez munkát és jövedelmet a szövetkezeti tagoknak, amikor már nem sok tennivaló akad a gazdaságban. Mindezek mellett az élre tört kalocsai paprikatermelők példájára mulasztathatatlannul szükséges mindenütt bevezetni legalább a langoságyi palántázást. Ennek következményeként előbb ki tudják vinni a földre a paprikát, s így az előbb is érik. S ha jó időben érik a paprika, kellőképpen beszikkadhat. Márpedig a bepirosodott árúért legrosszabb esetben is dupláját fizetik a termelőnek, mint amennyit a zöld árúért kap. Ez ugyanakkor azt is eredményezi, hogy a külfölddel előnyös üzleteket köthetünk, mert az új örlemény mintáival előbb jelenhetünk meg a világpiacra versenyársainkkal. Ezen az úton feltétlenül meg kell tenni az első komoly lépéseket.

A MÁSIK — természetesen az előbbivel együttesen célra-

vezető út a fokozatos és fokozottabb gépesítés. Induljunk ki abból a két megállapításból, hogy a paprika rendkívül munkaigényes, és hogy nagyon kevés ember foglalkozik vele. És ezt egészítsük ki azzal, hogy a világpiacra a paprika ára sem közömbös, a spanyol paprika nem utolsósorban azért erősebb versenytárs a miénk, mert ollyannyira olcsóbb, hogy — bármilyen különösnek is tűnjék — jó nyereséges üzletet csinálunk, ha például olyan mennyiséget tudunk eladni a külföldnek a mi magasabb árú paprikánkból, hogy hazai fogyasztásra kénytelenek vagyunk Spanyolországból importálni. Viszonyt kell vonnunk azt a tanulást, hogy nekünk is olcsóbban kell termelnünk a paprikát. Ennek pedig legcélravezetőbb módja a gépesítés. E téren is megtettük már az első lépéseket. A Paprikafeldolgozó Vállalat hozott a Sze-

gedi Kísérleti Gazdaságba egy szovjet ültetőgépet. Ez a gép eredetileg nem paprika-ültetésre, és nyilván nem erre a talajra készült, de használható. Kiindulásnak tehát mindenképpen megfelel, annál is inkább, mivel hetven ember napi munkáját végzi el. Át kell alakítani a szükségletnek megfelelően. Szó van arról is, hogy a Budapesti Műszaki Egyetem elkészítene a paprikahasítógép prototípusát, csak hogy ezért a munkáért kétszáz ezer forintot kérnek, méghozzá anélkül, hogy bármilyen garanciát is vállalnának. Nyilvánvalóan tarthatatlan ez az állapot, és országos érdekből szükséges mielőbb ésszerű, reális meggyőzésre jutni a gép hamaros elkészítése érdekében. Általában sokkal fokozottabban kellene szorgalmazni a paprikatermelési munkák gépesítését, mert ez a munkaigényes növény olcsóbb, jobb minőségű és nagyobb mennyiségű termelésének a legbiztosabb útja, ha emellett megfelelően, célszerűbben szervezzük meg a termelést és a begyűjtést. Olyan precíz gépekre van szükség, amelyek a minőségi kézi munkát pótolni tudják.

EZEK A FEJLŐDÉS, a szegedi paprika jövőjének fő problémái. Ezeket a problémákat az öt éves terv során a vállalatok fejlesztésével párhuzamosan kell majd megoldani, illetve megoldásukhoz hamarosan eredményt hozó tettekkel hozzákezdni. Most ezek a legfontosabb kérdések, bár nem jelentéktelen mellettük egyebek között az oleo resin, vagy a capsicin nevű paprikából kivonható szerek helyi előállításának terve, vagy a Paprikafeldolgozó Vállalat munkája igényjelleget kiküszöbölésére a kamilla, vagy a kazein szegedi feldolgozása sem.

Németh Ferenc