

A legfontosabb feladatokat vitatta meg az újtók és feltalálók III. országos tanácskozása

A vitában felszólalt Fock Jenő elvtárs is

Hétsszáz újtó és feltaláló sereglett össze vasárnap kora reggel Budapesten az Építők Rózsá Ferenc kultúrotthonának nagytermében, hogy részt vegyen az újtók III. országos tanácskozásán. Megjelent a tanácskozáson Gáspár Sándor, az MSZMP Politikai Bizottságának póttagja, a Központi Bizottság titkára is.

Somogyi Miklósnak, az MSZMP Politikai Bizottsága tagjának, a SZOT elnökének megnyitója után Tasnádi Emil, az Országos Találmányi Hivatal elnöke mondott referátumot.

A tanácskozáson felszólalt

Fock Jenő, az MSZMP Politikai Bizottságának tagja, miniszterelnökhelyettes is. Többek között elmondotta, hogy bár sokan hiányolták az újtók erkölcsi megbecsülését, ő úgy véli, nagyobb erkölcsi megbecsülést nem kaphattak volna, mint azt, hogy az MSZMP határozata kimondta, az *élenjáró dolgozók munkáját tekinti a népgazdasági feladatok megvalósítása egyik biztosítékának*. Igaz, az üzemekben nem mindenütt becsülik meg az újtókat sok esetben munkatársaik sem, s vannak vezetőik, akik nem szeretik a

nyugtalan vérű embereket, de mindenkinek tudnia kell, hogy az új legyőzi a régit. *Ami az újtásokra vonatkozó rendeletekben idejét múlt, söpörjék el. Mindenkit az új szolgálatába kell szegődtetni.*

Fock Jenő a továbbiakban hangzottatta, hogy az újtómozgalomnak jelenleg egyik gyengéje, hogy nem ad kézzelfogható, körülhatárolt feladatokat az újtóknak, hogy a gyárak újtási feladatterveit többségükben általánosnak, nem elég világosak.

A tanácskozáson a kiváló újtókat és a feltalálókat kiüntették.

Felkészült a kereskedelem a nagy karácsonyi forgalomra

Bővítik a házhozszállítási szolgálatot, kisegítő ajándékboltot nyitnak

A szegedi üzletekben már felkészültek a várható nagy karácsonyi évvégi forgalomra. A kereskedelem vezetői ez alkalomból is felhívták a boltok alkalmazottainak figyelmét a munka jobb megszervezésére, az udvarias magatartásra, a vevőkkel való figyelmes foglalkozásra. Játékaruból a nagykereskedelem folyamatosan szállít az üzletekbe. A ruházati szakmában is megtörténtek az előkészületek a csúcsgalomra.

Az összes árudákban külön reszortot jelöltek ki a szokásos ajándékozási cikkek árusítására.

Gondoskodtak arról is, hogy az árudákban megfelelő mennyiségű csomagolópapír, szalag és fenyőág álljon rendelkezésre, hogy a megvásárolt árukat a vevők kívánságára ízlésesen becsomagolják. Nagy gondot fordítottak a kirakatok átrendezésére is.

Édességből, cukorkákból nagy készletek vannak az üzletekben. Szaloncukorból és egyéb csokoládés cukorfigurákból 430 mázsá a szegedi Szegezen rendelkezésre, mely bőségesen fedezi a város ellátását. Ez évben 23 százalékkal több desszert-

áru lesz az üzletekben, mivel a vásárlók a jobb minőségű dolgokat igénylik. Télapó-figurákból is bőséges az ellátás és az elmúlt évnél mintegy 30 százalékkal nagyobb mennyiség került ki az üzletekbe.

A várható nagy forgalom zökkenőmentes lebonyolítására úgynevezett mentesítő boltokat létesítenek Szegeden, ezenkívül bővítik a házhozszállítási szolgálatot. A télapóünnepség alkalmával ismét sor került a hagyományossá vált városi télapósétára és

a vásárolt ajándékokat kívánságra személyesen is házhoz szállítja a télapó.

Ezenkívül az ajándékozási időszakra több szegedi nagyüzemben, így például a textilművekben, a ruhagyárban és főleg olyan helyeken, ahol többségben női dolgozók vannak, fizetési napokon helyszínen viszik ki a különböző árucikkeket és bemutató keretében a gyárban adják el azokat.

Karácsonyfából már jelenleg több mint tízezer méternyi áll rendelkezésre.

Ezzel a mennyiséggel, valamint a termelőszövetkezetekből érkező több ezer méter töves fenyő árusításával a szakszolgálat teljesen ki tudja elégíteni. A fenyőárusítást egyébként december 9-én kezdik meg.

Nem borospince

Az újszegedi Haladás Tsz gazdái az utolsó cső egészséges, kései zöldpaprikát is gondosan begyűjtötték, s a termésből 200 hektoliternyi ecetes paprikát készítettek. A Szegedi Kiskereskedelmi Vállalat már vásárolt is finom csemegét: hat forintot fizet kilójáért. Képviselet Csik Sándor bácsi és Vetrő Istváné éppen szállításhoz készítik elő az ecetes paprikákat telt hordókat. Utóljára még feltöltik friss ecettel az apadásokat.

Közérdekű tanácskozás:

Hogyan lehet Szegeden tovább bővíteni a közétkeztetést?

Az Újságíróklubban ismét közérdekű tanácskozásra került sor a Dél-Magyarország szerkesztőségének rendezésében. Ezúttal a közétkeztetés további bővítését, a kapacitás növelését, a rejtett tartalékok feltárását tárgyalták a résztvevők. A tanácskozáson részt vett Mison Nándor, a kereskedelmi osztály vezetője, valamint az üzemi vendéglátó vállalat helyi vezetői, a nagyobb üzemek, intézmények konyháinak vezetői és a Szegedi Szálloda és Vendéglátóipari Vállalat képviselője.

A megbeszélés elején színtelen valamennyi résztvevő megegyezett abban: a vidéki városok közül Szegeden a legelterjedtebb a közétkeztetés. A déli órákban szinte áradat indul meg az üzemi éttermek felé. Aki pedig az éttermet nem veszi igénybe, az ételhordóval hordja haza az ételeket. Sok kisebb üzem és intézmény dolgozói azonban szorult helyzetben vannak, mivel nem rendelkeznek üzemi konyhával, s a nagyobb üzemek, intézmények üzemi vendéglátó egységei pedig egyik hónapban felveszik a rendelést a közétkeztetésre, a másik hónapban pedig megtagadják. Éppen ezért a tanácskozás további részében arról folyt a vita, hogyan lehetne városunkban még több embert közétkeztetésben részesíteni.

Miért drágább a vendéglőkben a népmenü?

A Szegedi Szálloda és Vendéglátóipari Vállalat beszámolt arról, hogy a vendéglátóipar kezelésében Szegeden jelenleg 8 étteremben biztosítottak előfizetéses menüt 5 forint 90 filléres áron a dolgozóknak. A vendéglátóipari vállalat közétkeztetése azért drágább, mint az üzemi étkeztetés, mert míg az üzemek dotációt kapnak, a vendéglátóipar teljes rezsivel készíti az ételeket. Ezért fordul aztán elő gyakran az a visszárs helyzet, hogy bár a vendéglőkben drágább a közétkeztetés, az úgynevezett népmenü, mégis sokszor nem olyan jó a minőség, mint az üzemi konyhán. Különösen sok panasz érkezett a Hági- és Búbos-étterem menüinek minőségére, ezért a vezetőség máris intézkedett, mégpedig úgy, hogy ezentúl rendszeresen ellenőrzi a kiadott ételek minőségét és mennyiségét is.

Előfizetéses ebéd a Marx téri vendéglőben

A munkásosztály helyzetének megjavításáról szóló párttárgyalat szellemében a Szegedi Szálloda és Vendéglátóipari Vállalat is igyekezett a maga területén eleget tenni az említett vendéglátóipari üzemekben bevezetett közétkeztetéssel. Ezenkívül éppen a napokban a Marx téri bérházakban levő vendéglőben leállították a hurka, kolbász gyártását és helyette előfizetéses menüt adnak több

mint 200 ember részére. A vendéglátóipari vállalat jelenleg ennél nagyobb arányú közétkeztetést nem tud vállalni, mert a konyhák kapacitása nem bír többet. Pedig a dolgozók igénylik a közétkeztetést, mert például a Tiszavirág zónázóban, a Takaréktár utcai Halászcserében és a felsővárosi étteremben, ahol megfelelő minőségű ételt adnak a dolgozóknak, igen sok jelentkező kéri, részesítsék közétkeztetésben. A vendéglátóipar területén jelenleg egyedül az Újszegedi Liget Vendéglőben lehetne még bevezetni a közétkeztetést, itt a megfelelő helyiség erre megvan, a konyha kapacitását, felszerelését azonban ehhez ki kellene egészíteni.

A Közlekedési és Postaügyi Minisztérium helytelen álláspontja

A Vasútforgalmi Technikum konyhájának vezetője, Kása Dezső elmondta, hogy a Marx téri helyiségükben jelenleg 600 fő részére biztosítanak közétkeztetést. Helyük azonban bőven van, s megfelelő műszaki fejlesztéssel, esetleg önkiszolgáló módszer bevezetésével mintegy 1800 ember részére főzhetnének, ha... ha a Közlekedési- és Postaügyi Minisztérium ebbe beleegyezne. Erről azonban már több vita folyt, a KPM azonban hajthatatlan, nem akar beleegyezni abba, hogy a kollektív jellegű konyháról más üzemi dolgozók is étkezhessenek. Hasonló dologról számolt be Németh István a Szegedi MÁV Igazgatóságtól. Elmondta, hogy nekik konkrét utasításuk van arra nézve, hogy csak vasutas dolgozók részére biztosíthatnak közétkeztetést és hozzátartozóknak vagy egyéb, idegen, üzemi dolgozóknak csak a szakszervezet megkérdezése és beleegyezése után, de akkor is csak legfeljebb kétheti időtartamra adhatnak közétkeztetést. Szerinte azonban ez a rendelkezés már túlhaladt, s ezt országosan is rugalmasan kezelik, mert például a külső szolgálatot teljesítő vasutas dolgozóknak is biztosítanak más üzemek, illetve termelőszövetkezetek közétkeztetést, ezért amennyire a konyha kapacitásától telik, a MÁV Igazgatóság sem tagadhatja meg más üzemi dolgozók étkeztetését.

A MÁV tervei

A baj azonban ott van, hogy a vasútigazgatóság konyhája korszerűtlen, a jelenlegi követelményeknek nem megfelelő, a kapacitása pedig teljesen kimerített. Beszámolt arról is a MÁV Igazgatóság képviselője, hogy a közeljövőben korszerűsítésre kerül sor, így például kapnak három darab egyenként 300 literes gázüstöt, tésztagasztó gépet, hárommázsás burgonyahámogógépet. Ezenkívül a jövő év elején a szegedi rendezőnél a felújítások során bővítik a konyhát is, valamint a szegedi Nagyalomás területén az éttermi rész bővítésével lehetőség nyílik az üzemi étkeztetésre is. Éppen ezért jövőre tervbe veszik, hogy férj és feleség részére egyaránt biztosítanak megfelelő mennyiségű közétkeztetést.

Bővítik a Jósika utcai központi konyhát

Az Alföldi Üzemi Vendéglátó Vállalat 6-os számú üzemegységének vezetője a vita során bejelentette, jelenleg hét üzemegységgel működnek és 5330 fő részére biztosítanak közétkeztetést. A konyhák kapacitása minden üzemegységnél tel-

jesen ki van használva, egyedül a Jósika utcai konyha — ahonnan csak kiszállítás van, mivel étterem nincs — bírna még körülbelül ezer fő részére meleg ebédet biztosítani, megfelelő műszaki fejlesztés esetén. Ez a fejlesztés nem is marad el, mert 1962 első felében új gáztűzhelyt, két gázüstöt, 6 darab gőzűstöt, 4 darab gázszámlát és központi melegvíz-berendezést kap a Jósika utcai központi konyha. Itt tehát 1962 második felében az eddigi 5330 fő helyett már 6630 ember részére biztosítanak ételt. Ugyancsak 1962 első felében a törvényszéki konyhát is korszerűsítik három gőzűst beszerelésével, ugyanígy a Széchenyi téri konyhát is. Az Alföldi Üzemi Vendéglátó Vállalat 5-ös számú üzemegységének vezetője arról számolt be, hogy náluk naponta háromféle választékot biztosítanak a közétkeztetésben résztvevőknek. Nagyszerűen bevált a nemrég üzembe helyezett önkiszolgáló étterem, ahol húsz perc alatt 280—300 ember étkeztetését bonyolítják le. Az ötös egység konyháinak kapacitása is teljesen ki van használva, több dolgozó részére már nem tudnak üzemi étkeztetést biztosítani.

Az üzemek is segíthetnének

A nagyobb üzemek konyháinak vezetői, így a Szegedi Textilművek és a Szegedi Ruhagyár képviselői arról számoltak be, hogy kapacitásuk teljesen kimerült, több dolgozó részére, bár szükséges lenne, de nem tudnak étkeztetést biztosítani.

A vita összefoglalójában több érdekes javaslat is elhangzott, így többek között Mison Nándor, a kereskedelmi osztály vezetője elmondta, hogy több nagy üzemnek van megfelelően kialakított, berendezett üzemi konyhája, így a paprikafeldolgozóknak, a kábelgyárnak, a szegedi kendergyárnak, a lemezgyárnak és a juteáru-gyárnak. Mégis ennek ellenére a vállalatoknál a kényelmesebb megoldást választják és ahelyett, hogy saját üzemi konyhájukat üzemeltetnék, inkább válladják a szállítási költségeket, s az esetleges minőségi romlást is, melyet a szállítás, s a többszöri melegítés okoz, és más üzemekből szállítják az ételt dolgozóik részére. Helyes lenne, ha ezeknek a nagyüzemeknek a vezetői a kényelmesebb megoldás helyett a dolgozók érdekében is gondólnának, mégpedig nemcsak saját üzemük, hanem valamennyi szegedi dolgozó érdekében, és így konyhájuk üzemeltetésével kivennék részüket a közétkeztetésből. Ezenfelül tájékoztatóként elmondta Mison Nándor azt is, későbbben van egy olyan terv, mely szerint a Zrínyi utcában úgynevezett garzonházat építenek, ahol az alagsorban melegkonyhás társalgót rendeznének be, s itt üzemektől függetlenül étkezhethetnének a dolgozók. Ezenkívül a Vas- és Műszaki Nagykereskedelmi Vállalat kivonulása után felszabadult helyen szintén közétkeztetést szeretnének megvalósítani. A Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátóipari Főigazgatóságának javaslatai alapján eljuttatta a kereskedelmi osztály vezetője azt is, hogy az említett nagyüzemekben amennyiben a vállalatok vezetői ebbe beleegyeznék és biztosítják a helyiséget, úgy a tanács kezelésében üzemeltetnék a konyhákat. Ezzel jelentősen tovább lehetne bővíteni a szegedi közétkeztetést.

Horvati Lászlóné

