

Hogyan csökkenthető az indokolatlan munkaerő-vándorlás a fiatalok körében?

A KISZ KB Intéző Bizottsága a munkahely-változtatás okairól

A dolgozó fiatalok 35-40 százaléka változtatott munkahelyet az elmúlt három esztendő alatt, ez csaknem kétszerese a felnőttek között tapasztalt aránynak — állapította meg a közelmúltban a KISZ KB Intéző Bizottsága. Az ifjú pályakezdekők között a munkaerő-mozgás érthető módon magasabb, mint a felnőtteknél. A túlzott „vándorkedv” azonban semmiképpen sem indokolt, nem szolgálja sem a közösség, sem a fiatalok érdekeit.

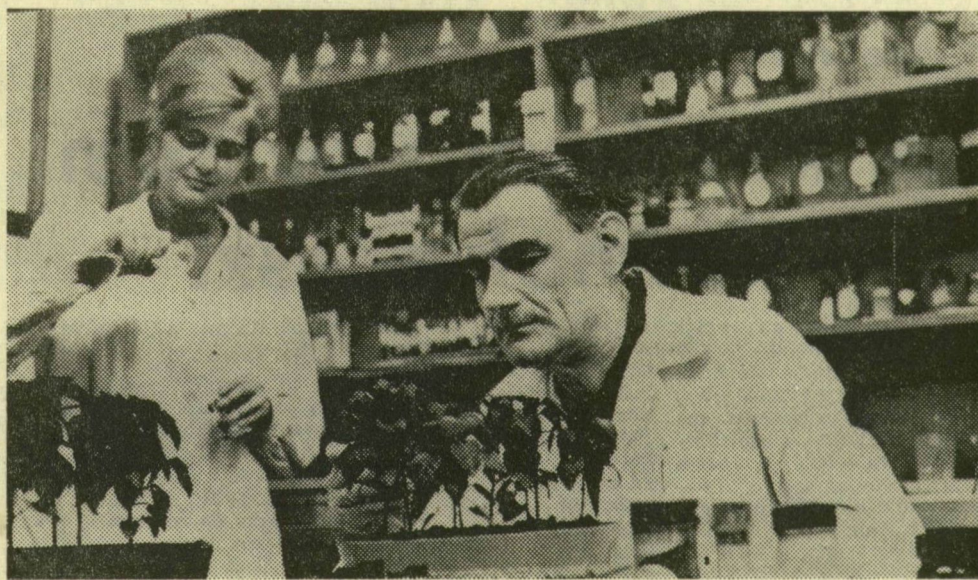
Különösen nagy a mozgás a kereskedelemben, az építő- és építőanyag-iparban, illetve a segédmunkások és a fiatalok között. Ebben leginkább a vállalatok extenzív fejlesztési törekvései, a magasabb kereseti igények és lehetőségek, a lakáshoz közelebb eső munkahely és a képességeknek jobban megfelelő munkakör vonzása játszik szerepet. A fiatalok munkaerő-vándorlásának lényeges okai tehát azonosok az egész dolgozó rétegre megállapítottakkal, mutatkozik azonban néhány eltérés is. Így például az általános iskolát elvégzett, tanulmányait nem folytatók foglalkoztatásának nehézségeit sok esetben alkalmassági problémák is okozzák. Ezek

a fiatalok — fizikai fejlettségük miatt — nem válhatnak nagyobb erőfeszítést igénylő segédmunkát, szakképzettségük ugyanakkor másra alig teszi őket alkalmassá. A közép- és felsőfokú végzettséggel rendelkező fiatal szakemberek vándorlásának szagatórugója gyakran nemcsak az alacsony bér, hanem a képzettségüknek nem megfelelő munkakör. A folyamatos foglalkoztatás és a megfelelő bérezés kedvéért más népgazdasági ágakban helyezkedik el a mezőgazdasági szakképzettséggel rendelkező munkások jelentős része, a mezőgazdasági technikusok és szakközépiskolások esetében pedig a képzettségüket gyakran lebecsülő beosztás vezet hasonló következményekre.

Az ifjúsági munkaerőmozgás okai között ott vannak a pályaválasztási tanácsadás, a pályairányítás „gyengéi” is: számos tizenéves csak meglehetősen későn ismeri fel, hogy a választott pálya nem megfelelő számára. Lazas és időszakos az egyetemre készülő, de fel nem vett fiatalok munkahelyi kötődése, s jelentős hásszal van az ifjúsági munkaerőmozgásra a pályakezdekés, a munkahelyi beilleszkedés és a családala-

pítás egybeesése, az ezekkel járó számos gond, probléma is.

Az Intéző Bizottság aláhúzza: a KISZ területi és munkahelyi szervezeteinek fontos feladata, hogy állandóan figyelemmel kísérjék a fiatalok munkaerőmozgását, elemezzék annak okait, s idejében tegyenek javaslatokat azok megszüntetésére. Az ifjúsági szövetségnek hatékonyabban kell közreműködnie a pályaválasztás és a pályairányítás segítségével, segítenie kell a fiatalok munkahelyi beilleszkedését, s fel kell használnia a munkahelyhez fűződő szálak erősítésére az üzemi-szövetkezeti demokrácia kiszélesítésének lehetőségeit. A KISZ-nek el kell érnie, hogy elmarasztaló erkölcsi és munkajogi konzekvenciák nélkül kerülhessenek új munkahelyre azok a munkás, paraszt és értelmiségi fiatalok, akik jogos igényeik kielégítetlensége miatt kéri ki munkakönyvüket, ugyanakkor fel kell lépnie a fiatalok egy részénél tapasztalható irreális és jogtalan követelésekkel szemben. Az ifjúsági szövetség fontos és megítélendő feladata, hogy a pályakezdekő fiatalokat bekapcsolja a szocialista munkaverseny-mozgalomba.



Sokat ígérő találmány

Az eredményeket seholsem adják ingyen. Ha valamire, különösen igaz ez a mondanak a tudományos kutatómunkára. Dr. Pálfi Gábornak, a JATE növényélet-tani tanszéke kutatójának is mennyi idejébe, fáradságába, mennyi kísérletébe került, míg ezt a feltevést: „élvehervasztással” rendkívüli mértékben dúsítható a szabad aminosavtartalom a növényekben — tudományos bizonyossággá emelte.

Magas, csupán energia ember a kutató. Az Ady téri egyetemen munkálkodik; egy meglehetősen szűkös, ám számára nagyon is meghitt laborban.

Mindez 1965 nyarán történt. Nagy a szárazság. Eleinte öntözik, majd sorsára hagyják a spenótos ágyást. A levelek már csaknem kiszáradnak, mikor — talán a kutatói hetedik érzék parancsára? — még egyszer mintát vesznek belőlük. És...

— A hervadt, vízszegény levelek szabad aminosav-tartalma háromszor, ötször annyi volt, mint a legjobban öntözöttek. Nem tudtak mássa gondolni; a szárazság tekintetben feldúsítja a növényeket.

A PIACON KEZDŐDÖTT

Beszélgünk a kiindulásról. Az emberi táplálkozásban rendkívüli fontosságú van a fehérjéknek. S ebből következően az úgynevezett szabad aminosavaknak is. Hiszen az emberi szervezetben közvetlenül fehérjeként szintetizálódhatnak. Ha tehát ezekből többet juttatnánk a szervezetünkbe...

— Egyszer a piacon vásárolt spenótban meglepően sok szabad aminosavat találtunk; a szokásos 1,2-1,8 százalék helyett 5 százaléknál is több volt benne a fehérjét felépítő vegyületekből — meséli. — Az eset, éppen a fehérjetáplálkozás jelentősége miatt, fölkelte érdeklődésünket. Fő fehérjetáplálékaink (hús, tojás stb.) viszonylag drágák, s ezekkel még sok a „gondja” szervezetünknek; előbb szabad aminosavakra kell bontani, s csak azután építheti föl belőlük az új, saját fehérjét. Mi lenne?...

A meditációt, mint annyiszor, most is tett követte: de hiába, többé egyetlen „bevásárolt” spenótsomóban

KÍSÉRLETI SZÁRAZSÁG

Persze, tudományos igazságkérésben is van bizonyítási eljárás. Tenyészedényekben folytatni a kísérleteket, más növényeket — sósát, paprikát, kelkáposztát, lucernát — is megsanyargatni: hogyan reagálnak a vízhiányra?

— Egyre bizonyosabb lett, hogy jó nyomon járunk. Az egyik fontos fehérjeépítőanyag, a prolin például az öntözött növényhez képest százszoros mennyiségben halmozódott fel a paprikakísérletek során — mondja a kutató. Részletesen elmagyarázza azt is, milyen életani folyamatok játszódnak le egy-egy ilyen természeti dráma során, de itt és most hejsszűke miatt csak a lényegre idézzük: mindezt a saját javunkra fordíthatjuk. Zöldfözelékből — fehérjét nyerhetünk.

A szegedi tudós és munkatársai, a laborban segédkező tanítványok ugyanis nem elégszenek meg az elméleti eredményekkel. Tanulmányozták: mi történik a hajtásról levágott levelekben. Ugyanaz, csak jóval hamarabb!

— E törvényszerűség alapján támadt az a gondolatunk: érdemes lenne egyes zöldfözelékféléket és takarmánynövényeket szándékosan élvehervasztani. Hisz például az így nyert kelkáposzta „aminosav-koncentrátumnak” tekinthető: 1 kilóban 10 dekagramm van belőle.

Az új tudományos felfedezés kísérleteinél Alapi Márta, Barkóczy Mária, Gerlach Rozália és — több cikk társszerzőjeként is — Szabadné Juhász Mária igen sokat segített Pálfi Gábornak. De — teszi hozzá, mint legfontosabbat — a kutatómunka egyetemi támogatása adta meg mindenhez az alapot.

— Hogy fér meg egymással az oktató- és a kutatómunka?

— Ez csak látszatra tűnik ellentétessnek. Valójában azt tapasztalom, hogy a hallgatók friss szeme, tehetsége inkább segíti a kutatót, nekik az étellel szorosabb kapcsolatuk van, érdekes gyakorla-

ti vonatkozásokra hívják fel az ember figyelmét.

AZ ÉLELMISZERIPAR FIGYELMÉBE

Kezében az Országos Találmányi Hivatal határozata: „... a fenti üzgszámú szabadalmi bejelentés tárgyára szabadalmat ad. Bejelentés napja: 1969. szeptember 26. A határozat dátuma: 1971. november 22.”

„Eljárás szabad aminosavakban dúsított növényi készítmény előállítására.”

A bizonyítás tehát sikerült. De közben a tudósnak szakáskodnia is kellett, főzélékféléket készíteni, receptjüket kidolgozni, s küldeni újra meg újra a minitákat.

— Mint szakács, hogyan vélekedik a lehetőségekről?

— Meggyőződésem, hogy — a fehérjeértéken túl — ízben, zamatban is gazdagíthatjuk az étrendünket.

Kézenfekvő a kérdés: mikor? Erre nem is olyan könnyű a válasz. Már akkor nehéz dolga volt a kutatónak, mikor — egy találmány sok fáradságba, de sok pénzbe is kerül — finanszírozót keresve, ajánlatta különböző szegedi vállalatoknak. Az első befektetőtől — GYÓGYSZÓV — végül a Csongrád megyei MEK vette meg, s fizette a találmány költségeit.

— Úgy volt — mondja a kutató —, hogy a makói hagymaszárítóban már 1971-ben megindul a kísérleti termelés. En a szerződés értelmében 80 mintát elő is állítottam, a piacról, üzletekből vásárolva a salátát, sósát, kelkáposztát meg a többi növényt. De — nem tudom, mi jött közbe — végül is elmaradt a termelés.

A MEK főmérnöke, dr. Bányai Jenő arról tájékoztat: nem alkalmazni, hanem értékesíteni fogják a találmányt, a vállalat ugyanis nem tudná finanszírozni a termelést.

Pálfi Gábornak — aki közben éppen ilyen irányú kutatásaiért kandidátusból a biológiai tudományok doktora lett — persze nem gond most már, lesz-e valami a találmányból. Előbb-utóbb biztosan lesz. A MÉM miniszterhelyettesének távirata: „... igen figyelemreméltónak találjuk, eljárásának hasznosítására a részletes szakmai értékelés után visszatérünk” — is ezt ígéri. A sok tudományos közlemény nyomán külföldi érdeklődés is van. Nem közömbös viszont, mikor kezdik meg hazánkban üzemszerűen is előállítani a fent említett koncentrált fehérjetartalmú főzélékféléket.

S talán Szegednek, mint élelmiszeriparáról híres városnak, mégsem kellene kiengednie a kezéből ezt a lehetőséget.

Simai Mihály

Kérdőjelek a terített asztalon

Ha közvéleménykutatást rendeznénk arról, hogy mire lehetünk büszkéek mi, magyarok, akkor nagyon sokan említenék a magyar konyhát, s a dúsán terített asztalt, mint vendégszeretünk jelképét. Való igaz, hogy a hozzánk látogató külföldieknek rendszerint sokáig emlékezetes ebédekben, vacsorákban van részük. Egyáltalán nem biztos azonban, hogy ma is élő étkezési hagyományaink, azok a gyakran emlegetett magyaros jellegzetességek nemzeti büszkeségre adnak okot.

Sokat, jó zsírosat, fűszerezet enni, s utána minél többet inni; nem erény és nem is okos dolog. Még akkor sem az, ha mindenképpen kifejezésre akarjuk juttatni, hogy vendégünket igen nagyra becsüljük. S akkor sem, ha arról szándékozunk meggyőző bizonyosságot adni, hogy telik a bőséges traktálásra.

Nemcsak ünnepi és vendéglátó, hanem mindennapi étkezésünk mértéke, táplálékaink mennyisége és összetétele is olyan, hogy érdemes vele foglalkoznunk. Közérzetünk, egészségünk, sőt, az is függ táplálkozásunktól, hogy meddig élünk. Tévedés lenne azt gondolni, hogy csak a szegénység okozhat káros következményekkel járó táplálkozási gondokat. Teheti ezt a jó mód is. Népünk már azok sorába tartozik, akiknek nem a hiányos, hanem a bőséges táplálkozás körülményei között kell foglalkozniuk azzal a kérdéssel, hogy milyen az ésszerű, az egészséges étkezés?

Az egy személyre jutó napi kalóriaigény 1938-ban 2805 volt Magyarországon, 1968-ban 3141, tavaly pedig 3170. A fehérjefogyasztás ugyanazokban az években 91, 97, illetve 99 gramm. Az európai országok között a kalóriaigény tekintetében a negyedik, az összes fehérjefogyasztás szempontjából pedig a harmadik helyen vagyunk. Alacsony azonban az állati eredetű fehérjék

aránya. A negyedik öt éves terv előirányzatai szerint 1975-ben 3291 lesz fejenként a kalóriaigény, 104,5 gramm fehérjét veszünk magunkhoz, s ezen belül növekszik az állati fehérje aránya.

Minden terv annyit ér, amennyi megvalósul belőle. S a terv végrehajtása ebben az esetben nem az állami intézményeken, nem a külföldi vállalatokon múlik elsősorban, hanem magukon a fogyasztókon. A családoktól, a háziasszonyoktól függ, mi kerül az asztalra, milyen összetételű táplálkozásuk. Ugyanakkora összegből lehet egészséges vagy egészségtelen étkezésszerű gondoskodni. Sőt, előfordulhat, hogy az ésszerűbb táplálkozás kevesebbe kerül.

Igy van ez városban és falun egyaránt, a vidéken élő népesség mégis megkülönböztetett figyelmet érdemel ebből a szempontból. Mindenekelőtt azért, mert a falvakban, a községekben — nem is szólva a tanyavilágról — kevesebb a lehetőség a változatos táplálkozásra és ott tartják magukat legmakacsabban a régi táplálkozási, konyhatechnikai szokások. A városokban sokkal több mód és alkalom kínálkozik arra, hogy előadásokkal, a tájékoztatás, a felvilágosítás különféle módszereivel széles körben megismertessék a táplálkozás helyes szerkezetét, s az okokat és okozatokat, amelyek egy-egy nagyobb egészségügyi és társadalmi jelentőséget adnak az étkezésnek.

Tény: szinte az elején kell kezdeni a felvilágosító munkát a legtöbb helyen. Aztal, hogy mi a kalória, a fehérje, a vitamin, miért fontos az állati eredetű fehérjék arányának, a zöldség- és gyümölcsfogyasztásnak a növelése és így tovább. Miért károsak a túlságosan zsíros ételek, mi az előnye annak, ha több marhahúst eszünk a sertéshús rovására stb. Kézenfekvő a kérdés: kikre vár az ilyen tájékoztatás? A

válasz szinte önként adódik: Mindazokra az intézményekre, társadalmi és gazdasági szervezetekre, amelyek a községekben működnek.

Kiemelkedően fontos szerepük van az iskoláknak és a közművelődés szervezeteinek. Ha a gyerekek már az általános iskolákban megkapják az egészségügyi és életeti szempontból nélkülözhetetlen oktatást, akkor családi környezetükre kezdettől fogva jó hatással lehetnek. Később pedig, amikor majd ők vezetnek háztartást, még inkább remélhető, hogy korszerűbb gondolkodásról és szemléletről tesznek tanúságot e tekintetben is.

A TIT, a nótanács, a Hazafias Népfőnt és a fogyasztási szövetkezet az iskolán kívüli tájékoztatásban, felvilágosításban tehet sokat.

G. P.

Tevekaravánok ivózsákja Szegedről

A tevekaravános áruszállítást, úgy látszik, még nem szorította ki teljesen a korszerű technika. Erre vall egyebek között, hogy mintegy tízmillió teve közlekedik még Ázsia és Afrika „országútjain”. S érdekes az is, hogy igen sok karaván egyik legfontosabb felszerelési tárgyát, az ivózsákat újabban Szegedről szállítják.

A Kenderfonó és Szövőipari Vállalat vezetői piacutatás közben ugyanis számos afrikai, illetve arab országot is bejártak, és sokféle különleges cikkre kaptak megrendelést. Így például nagy mennyiségű sivatagi vívezetősákok is eladtak, s ezeknek most megkezdtek a sorozatgyártását. A közös tartóközzel egybefűzött, s egyenként

mintegy tízliteres páros zsákok, tevére akasztva, kitűnően alkalmasak sivatagi ivóvíztárolásra. Erre elsősorban az a tulajdonságuk teszi alkalmassá a zsákokat, hogy — bár az anyagot szimplán varrják össze — szinte termosként szerepelnek, trópusi hőségben is megőrzik a víz hűvösségét. Ennek „titka” az alapanyagban és a szövés technológiában rejlik: a kenderfonalat ugyanis olyan sűrűre szövövik, hogy minimális mennyiségű vizet átengedjen, amely a zsák felületén állandóan párolog, és ezáltal hűti a benne levő vizet.

A sivatagi „tevezsákokból” mintegy 65 ezret gyártanak és szállítanak el ebben a negyedévben.

B. B.