

# Étel vagy ital? Nem a létszám emelése, hanem a szervezethez vezet a célhoz

## Pártnap Székkutason



acs S. Sándor felvétele  
Kisiskolások ebédelnek a Felsővárosi vendéglőben

Ha egy vállalat belső ellenőrzése jó, akkor nem érheti meglepetés kívülről, az ellenőrzéssel hivatalból és hivatásszerűen foglalkozók részéről. A vendéglátásban viszonylag sok lehetőség kínálkozik visszaélésre, amely a vendéget vagy a vállalatot sérti, sőt megkárosítja. Egy kimutatás arról szól, hogy üzleteiben a Csongrád megye Vendéglátó Vállalat hány és hányféle ellenőrzést végzett tavaly. A többi között volt próbavásárlás, minőség- és árelőellenőrzés, összesen 1075 esetben. Egy-egy üzletbe tehát többször is „visszanéztek” és eredményes volt. A mérleg: 20 szabálysértési, 61 fegyelmi eljárás és 141 figyelmeztetés. A számok önmagukban nem mondanak semmit, ha nem vetjük össze a vállalat alapelveivel: üzleteiben nem tűr meg semmilyen rendellenességet, amely rontja hitelét, becsületes dolgozóinak megbecsülését.

### Ételkínálat

Arra a törekvésre viszont meginkább kíváncsiak voltunk: érvényesül-e a vállalat üzlet- és árpolitikájában az ételek nagyobb kínálata és választéka általában, vagy csak ezt hangoztatják. Amikor bejelentés nélkül előálltunk szándékunkkal, hogy szívesen részt vennénk most és azonnal belső ellenőrzésen, magunk válogatva az üzletek között, Szabó József igazgató messzemenő készséget tanúsított. Lakkozásra vagy előtünk szaladó „forró drót”-ra aligha lett volna mód, hiszen nem tudhatta, hova nyitunk be. Pethecs Andort, a vállalat ellenőrzési osztályának vezetőjét ezúttal mi vezettük. Először a még vadonatúj tarjánai bisztróba. Ennek a városrésznek csak aludni hazajáró lakói mennyire szerették meg a több mint 10 millió forint költséggel épült, otthonosan világos, tiszta, a mai konyhai- és hűtési technika vívmányaival gazdagon ellátott üzletet? Csikós Györgyné üzletvezető statisztikája: forgalmuk — havi 650 ezer forint — 51,2 százaléka étel. Naponta mintegy ezer adagot főznek, közte kímelőket, speciális készítményeket nagy választékban. Innen kap tízórait, ebédet és uzsonnát két közeli iskola 300 tanulója is. A tarjánaiakat „megfoglalták” még vacsorát, süteményt, hidegkonyhai- és tejszínes készítmények bemutatásával. Az érdem ebben Sashegyi Árpád főszakácsé, aki a cégnél tanult és bizonyítja például, hogy amit sertésből meg lehet csinálni, mindaz halból is elkészíthető, kapásból vagy 25 féle étel.

### A feltaláló

Vajon érdemes-e százezret ráköltetni öreg üzletek korszerűsítésére? Választ

## Zöldségújdonságok

Öt paprika- és négy káposztaújdonságot jelentett be fajtaismerésre a Vetőmag Vállalat szentesi Kertészeti Kutató Állomása. A konzervipar érdeklődésére tarthat számot a szentesi fehér paradicsompaprika, amelyet savanyításra ajánlanak a nemesítők. A gazdaságokat pedig azért is érdekelheti, mert a gabonák után másodnővényként termesztendő. A káposzta fajtajelöltek között szerepelnek kimondottan szabadföldi, illetve üvegházi vagy fólia alatti termesztésre alkalmasak. Az egyik fajtának a levelei rendkívül szögék, ízletes saláta készíthető belőlük.

kérdésünkre a régebben nem túl jó hírű Bárka kisvendéglőben kaptuk Tóth Miklós üzletvezetőtől. Az átalakítás előtt havi százezret sem forgalmaztak itt. Most havi 300 ezer a forgalom és annak több mint egyharmad része étel. A vállalat üzletpolitikája itt úgy érvényesül, hogy az egyébként másodosztályú üzletben az ételeket harmadosztályon számolják, az italokat másodosztályon. Enni tehát itt érdemesebb, mint inni, s ennek megfelelően cserélődtek a vendégek. Tóth Miklós különben a vállalat egyik feltalálója. Olyan elektromos gépet szerkesztett, amely májat, marhabendőt, tokányt, húst, fejes káposztát, céklát szeletel, kikapcsolva egy ember lassú és fárasztó munkáját, amelyet azelőtt végzett. A masinát más üzletben is használják, ahol a pacal specialitás. A feltaláló minden adag étel után tíz fillért kap, miután cégetől is kapott illő honoráriumot. Szép, jó, tiszta és kellemes üzlet ez is, és igazán nem megszólalóképpen, de igaz: mielőtt eljöttünk, a nyitáskor kitett három szappanból kettőt eltűnt a mosdóból. A törülközőt itt nem laktolják le.

### Olajbányász vagy pincér?

A Felsővárosi vendéglő szintén százezrekért felújított üzlet. Profilja megváltozott, részt vesz a diákélelmézésben is. A Zalka és a Madách iskolából 70 gyerek ebédel itt. Közülük Tóth

Ferenc hatodikost kérdeztük meg, hogy miért hagyott a tányérján annyi pürét. — Jóllaktam, — tapintott a hasára. — Leves, rántott hal, köret és savanyúság — sorolta fel ebédjét. — Nyáron is jó lenne idejárn, amikor szünet van — tette hozzá.

— Semmi akadály, gyerek csak! — mondta Cseh Gergely üzletvezető, aki siettel leültetett újabb vendégeit, 20 kislányt a szomszédos iskolából. Tóth Feritől azzal váltunk el, hogy nem tudott választani: olajbányász, szobafestő vagy pincér legyen-e? Egyelőre vízi úttörő és jeles tanuló.

Ezt az osztályzatot érdemli a szintén bővített és felújított móravárosi kisvendéglő is, amely a „város kapuja” előtt — idegenforgalmi helyzeténél fogva — fel-futás előtt áll. Vidéki László és felesége, valamint egy szakács gondoskodik a vendégek fogadtatásáról: harmadosztályú besorolás, elsőosztályú kiszolgálás. Az üzlet nevében is benne van, hogy a konyhán, az ételken a hangsúly. Aznap itt 12 féle ételt főztek, nem számolva a leveseket, köreteket.

Megállapításunk a körút végén egyezett annak az igénynek a kielégítésével, hogy városzerte és a nap minden szakában lehessen étkezni jól, olcsón és kulturált környezetben. A korszerű vendéglátástól ma azt várjuk, amit tapasztaltunk is, hogy a háztartásoknak és a háziasszonyoknak kedvezzen.

Lódi Ferenc

## Szigorú árelőellenőrzések

— Az árak ellenőrzése az utóbbi időben fokozódott, a szabálytalanságokért a felelősségre vonás is gyakoribb és szigorúbb, mint azelőtt — mondotta a keddi országos árkonferencián Vallus Pál, az Országos Anyag- és Árhivatal elnökhelyettese. A tanácsi osztályvezetők részvételével tartott konferencián az előadó rámutatott, hogy a szabálytalanságok nagyrészt a helytelen árvevésekkel függnek össze, ezért az árhatóságok továbbra is nagy körültekintéssel ellen-

őrzik a kalkulációkat. Szólt arról is, hogy egyes kereskedelmi vállalatok rosszul képviselik vásárlóik érdekeit. Előfordul például, hogy árubeszeréskor — nyilvánvalóan nem érdektelenül — ráigérnek az árakra, más esetekben fogyasztói áron szerznek be olyan alapanyagokat, amelyekhez nagykereskedelmi vagy termelői áron olcsóbban hozzáfuthatnának. Különösen a ruházati iparban indokolatlan mértékű választékcsere-lődés is tapasztalható, ami szintén az árak növekedésével jár.

Mint mondotta, ma már sok jól képzett szakember dolgozik az árelőellenőrző apparátusban, így lehetőség van arra, hogy még hatékonyabban harcoljanak a szabálytalanságok, a vásárlók megkárosítása ellen. A Minisztertanács határozatára is utalt, amelynek értelmében nagy figyelmet kell fordítani az árelőellenőrzésre, hogy az árszínvonal-növekedés a tervezett keretek között maradjon. (MTI)

Községi méretű pártnap volt tegnap este Székkutason, a HÓDGÉP gyáregységében. A szépen fejlődő község fő ipari bázisának munkásai és az Új Élet Tsz népes közösségének képviselői, a Herbária üzem, az APESZ dolgozói előtt dr. Agoston József, a megyei párt-vezető tagja, az SZMT vezető titkára beszélt időszerű gazdaságpolitikai kérdésekről.

Dr. Agoston József mindenekelőtt arról szökött, hogyan keletkeztek gondok népgazdasági szinten, miközben egészében véve jól haladunk. Országunk egyenletes és biztos fejlődését a negyedik ötéves tervben elért nagy eredmények igazolják. Gazdasági életünk szinte minden területén jól haladunk, és a további fejlődéshez is jó alapokkal rendelkezünk. Viszont tény az is, hogy az igények rohamosan növekednek.

— Sőt — állapította meg az előadó — az igények bizonyos értelemben gyorsabban nőttek, mint a lehetőségek arra, hogy azokat kielégítsük. Előfordul az is, hogy egyesek munka nélkül próbálják nagyra nőtt igényeiket kielégíteni. Csakhogy az igények kielégítésének alapja a termelés. Szükséges, hogy olyan légkört teremtsünk, amelyben mindenki megérti és tudomásul veszi, hogy az igény csak a munka által növekedhet. A munka

adjon alapot ahhoz, hogy az ember előbbre lépjen.

Ismertette az előadó az ötödik ötéves terv fontosabb előirányzatait, s felhívta a figyelmet: ez a tervidőszak a célokat tekintve azonos, mint az előbbi volt, a XI. pártkongresszuson meghatározott gazdasági, életszínvonal-politikai célokat követjük. De a munka, a végrehajtás nehezebb lesz. Többet követel mindenkitől.

S mindenekelőtt jobb szervezést, fegyelmezettebb munkát, mert e téren gondjaink vannak. Ismeretes, hogy a nyersanyagok jelentős részét külföldről hozzuk. S az árat — mint mindenki tudja — a világpiac egyik részében, Nyugaton gyakran emelik. Ez érint bennünket is. A nyugati világban most zajló válság másrészt azt jelenti, hogy nehezebben értékesíthetjük áruinkat.

Mi lehet a kiút? Nyilvánvalóan az, hogy olyan szintre kell emeljük a gazdasági munkát, a termelést, ami ennek a mai helyzetnek megfelelő. Azt termelni, ami kell, olyan minőségben, amire igényt tartanak. S nem utolsósorban olyan áron, úgy, hogy gazdaságos legyen.

Népgazdaságunk egyensúlyának helyreállítása múlik a jobb munkaszervezésen, a fegyelem szintjének emelésén. Az a követelmény, hogy mindenki becsületes gazdaként gondolja meg, mit ter-

mel, hogyan, milyen szinten. Nem mindegy, hogyan, milyen gyorsan valósítjuk meg fejlesztési terveinket. Nálunk jellemző, hogy lassú a tempó. A termelési egységek nehezképpen alkalmazkodnak az új körülményekhez. Túl lassan terjed például a DH-munkarendszer. Nem gazdálkodnak elég takarékosan a rendelkezésre álló eszközökkel, energiával, munkaerővel.

Vannak ennek szemléleti okai is. Nálunk teljes a foglalkoztatottság, nincs lehetőség arra, hogy a megnövekedett feladatokat nagyobb létszámmal oldjuk meg. Ezzel sokan visszaélnék. Ha valahol egy vezető szökö teszi a fegyelmezetlenséget, a bíralt ember elmegy máshova. Nem szabad túrnunk ezt a lazaságot. S a rendszerteremtést kezdjük meg egyszerre mindenütt.

A legfőbb a hatékonyság. Új munkások beállítása, a létszám emelése nem járható út, hanem a technika, a jobb szervezés vezethet eredményre. A fejlesztés útja csak ez lehet. Fordítsunk mindenütt nagy figyelmet a belső tartalékokra, a munkaidő kihasználására, a teljesítményre. Nem jó az, hogy nálunk magas az időbéresek aránya. At kell térni a mérhető teljesítményre. Mérhetővé tenni a munkát, és ellenőrizni. Aki így ad többet, az keresen többet. Ehhez fűződik a munkásosztály, a nép, a haza érdeke.

## Kisvasút — gyerekeknek

Szegeden és környékén mindenki tudja, mit jelent az a szó, hogy kisvasút. Hajdanában a homoki tanúvilágot kötötte össze a városal. A híd lábától a „makai piactól” indult el a pófékelő mozdony és bejárta az alsótanyai, a pusztamérgesi és az ásothalmi vidéket. Összeszedte a piacozókat, szép kényelmesen dőcögött a vonat az utasokkal, kosarakkal. Micsoda dinnyehegyeket rakott le maga után a végállomáson, az akkori Rudolf téren. Sárga darazsak és hamvas méhek döngicséltek a kettészelt görög-dinnyék körül.

Gyerekkoromban magam is sokat utazgattam a kisvasúton. Először számított végig zakatolni a klinikai paloták előtt, majd a szöke homokvilágban. A háború után ruhaneművel, egy kevéssé sóval indultunk el az ásothalmi tanyák közé, hogy zsírt és szalonnát hozzunk. Mind ez részéről csupán nosztalgia. Örülök, hogy elmúlt az a világ. A dőcögős utazások és a cseberelések ideje. Az élet rohan, a változások fölmerhetetlenek. A tanyai emberek maguk mögött hagyták a kisvasutat. Teherautók, személykocsik, autóbuszok vették át a madzagvasút szerepét, — magasabb szinten.

Megszüntették, — volt már szép búcsúztatás is. En ettől függetlenül sajnálom a kisvasutat. Végleg nem temetném el. S ezembe jut annak a két kis szegedi diáknak a fölshóllása

a legutóbbi úttörőparlamentben, amikor arra kérétk a felnőtteket, hogy hagyják meg a gyerekeknek azt a szép vasutat. Bizony igazuk van a gyerekeknek. Meg kellene menteni a végleges haláltól a közkedvéltnóvatot.

Gondoljuk csak meg, mily sok pénzbe került, hogy Budapesten néhány kilométeres úttörővasutat építettek, s emlékszem arra is, hogy Pécsset a Mezőcsanak, az Állatkert és a Dömörkapu között — alig egy kilométer hosszúságú — vasutat létesítettek a gyerekeknek. Ez meg itt van, még legalábbis itt van, alig kellene valamit újítani rajta. A temetési okiratot ugyan kiállították már, de kérdés, kell-e temetni?

Rengeteg indokot sorolhatnánk az ásothalmi erdőszeged közel esik Szegedhez. Alig van már egy kis zöld a városban, mely kitűnő alkalom lehetne a város kirándulóhelyévé tenni azt a szépséges erdőt. Ott úttörőtáborokat, s felnőtteknek is pihenőhelyeket létesíteni. Legszebb hétvégi üdülők, jó levegőt adó „szippantó helyünk” lehetne. Tudom erre sokan azt mondhatnák, persze, persze, de minek ahhoz kisvasút, gyorsabb az autóbusz, s a személykocsi. Gyorsabb, ki tagadná. De nem erről van szó, hanem arról, hogy az utazás a kisvasúton egy külön élmény lehetne. Az igaz, hogy mindenki tud utazgatni, autóval, vonattal — expresszrel — repülővel,

lassan már úrhajóval is, de éppen ebben a modern világban adna az embernek „újat” a hajdani madzagvasút.

A szegedi vállalatok munkásai, szocialista brigádjai valószínű segítenének a megteremtésben és fenntartásban is. Sőt, itt van a közlekedés egyik tanintézete is, a vasútfor-galmi technikum. Az ott tanuló fiatalok minden bizonytalanságukat támogatást is nyújtásának a szegedi és környékbeli úttörő ifjúság ragyogóan látszó vasútjához. S ne gondolják, hogy eldöböm a súlyköt, amikor kijelentem: ha megteremtésnek ezt az ifjúsági kisvasutat, a szülők, a felnőttek legalább annyira megszeretnék, mint a gyerekek.

Csak ötleteket mondok: a városi és a megyei tanács, az iskolák, a szocialista brigádok, a MÁV és a vasútfor-galmi technikum, a KISZ és az Úttörő Szövetség és mindenki, aki valamit tudna segíteni adjon ötleteket. S egyáltalán mondjanak véleményt, igazán van-e annak a két szegedi gyereknek, kik föl-hív-ták figyelmünket kisvasút-ra. Úgy vélem nemes ügyet támogatok, amikor a közvélemény elé tárom újra a kezdeményezőket óhaját. Érzem, mindenki föl-karolná ezt az ügyet, hiszen gyermekeink, unokáink, s talán még önmagunk javát is szolgálják, ha nem hagynánk az enyészetnek a ma még megmenthető kisvasutat.

Gazdag István