

A barátsági hét eseményei

A Szovjetunió megalakulásának 60. évfordulója tiszteletére szervezett szovjet-magyar barátsági hét gazdag eseménysorozata holnap, hétfőn kezdődik. Csongrád megye vendégei, az odesszai politikai delegáció tagjai, Odessza terület tudományos, gazdasági, kulturális, művészeti életének képviselői hétfőn érkeznek Szegedre s a következő napokban részt vesznek a barátsági hét politikai, kulturális programjain, baráti találkozóján.

A barátsági hét holnapi, hétfői eseményei:

Szegeden a Juhász Gyula Tanárképző Főiskolán emelékünnepséget rendeznek délután 1 órakor — „Hat-

vanéves a Szovjetunió” címmel. Ünnepi beszédet mond Ivan Vasziljevics Szalimon, a Szovjet Baráti Társaságok Szövetségének magyarországi képviselője, nagykövetségi tanácsos.

A Somogyi-könyvtárban szovjet kiadványokat mutatnak be, a kiállítás szombatiig tekinthető meg.

A mórահalmi művelődési házban délután 5 órakor nyílik a Kozlocki fotóművész életművét bemutató tárlat.

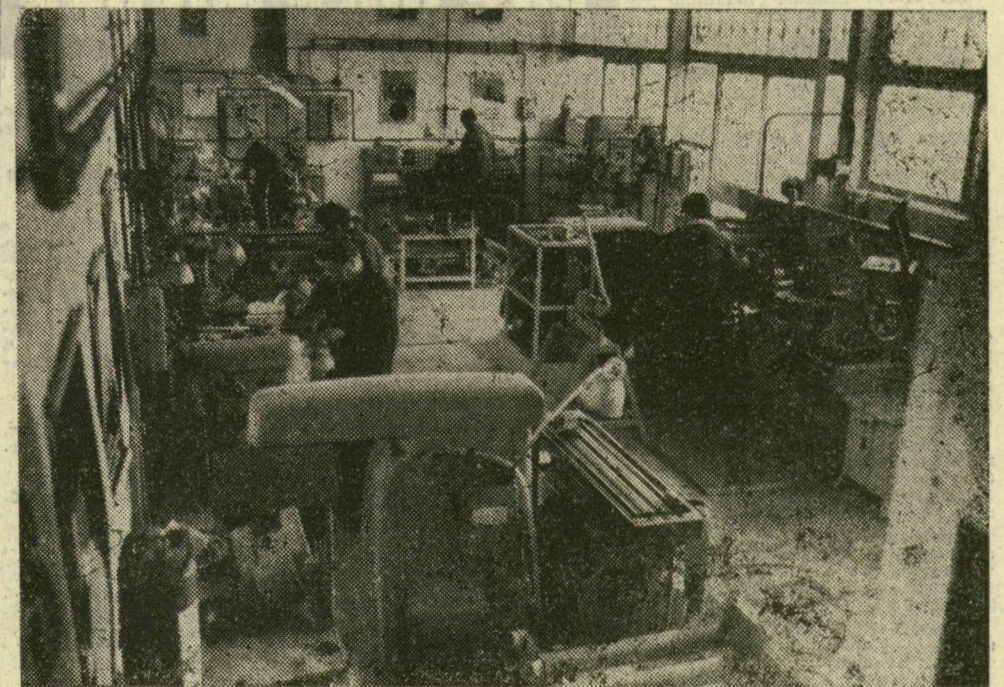
A szovjet filmhét programjában Algvon vetítik az Egy pisztoly eltűnik, Balástván a Szicíliai védelem, Szalymazon a Tigriscsápán című játékfilmeket.

Megemlékezések

Baranya és Győr-Sopron megyében szombaton emlékezik meg a magyar sajtó napjáról. A Baranya megyei Siklóson ezen a napon leplezték le a városban születteit Haraszthy Lajos újságíró-költő emléktábláját. A szülőházának falán elhelyezett táblánál Mitzki Ervin Rózsa Ferenc-díjas újságíró, a Dunántúli Napló főszerkesztője mondott emlékbeszédet, majd a baranyai sajtó képviselői — az újságok, a Magyar Rádió és a Televízió pécsi körzeti stúdiójának munkatársai — koszorúzták meg az emléktáblát.

Győrött Ráth Mátyás emléktáblájánál tisztelegtek a városban dolgozó újságírók. Ráth Mátyás az első magyar nyelvű újságnak, a Magyar Hirmondónak volt a szerkesztője.

Új szerszámkészítő műhely



Eddig is „házon belül” készítettek sok hasznos, fontos szerszámot az AFIT tmk-műhelyének szakemberei, hiszen azok sokszor nehezen szerezhetőek be, és olcsóbb is a saját készítésű. A közelmúltban új, világos munkatermet építettek számukra, itt korszerű célgepek segítségével tervezhetik és gyárthatják a munkájukhoz szükséges szerszámokat.

A kamion órára jön

Részlegek 12 községben

A Szegedi Járási Ruházati és Szakipari Szövetkezet tagjai a járás 12 községében dolgoznak. Foglalkoznak szolgálatokkal, szappanfőzésel, fémparral és konfekcióval egyaránt. Sorsuk az volt, mint a hasonló, szétszórta működő cégeké, amelyeknek annak idején mindenekelőtt azzal a céllal alakították meg, hogy munkalehetőségeket adjanak és gondoskodjanak a területen élő lakosság ellátásáról. Kínótták a szűkre szabott gyerekruhát, komolyabb vállalkozásokba vágta bele. Ilyenkor egyszerűen kezd terhéssé válni a sok apró nyug és gond. S nem is csak a kényszerűen áforított többletenergia, hanem sokszor a veszteség miatt is. Márpedig akárhogy is nőnek magukat az ilyen vállalkozások, valakinek azért gondoskodnia kell a területen élők ellátásáról is.

A tucatnyi községben dolgozó szövetkezetekben is hasonló gondokkal küszködtek. De belátták, politikai feladatuk, hogy továbbra is foglalkozzanak fodrászattal, cipőgyártással, szabással, gumijavítással, befűrészeléssel, lakatosmunkával, bútorjavítással, s ki tudja, mi mindennel még. Ha pedig foglalkozniuk kell mindezzel, rádásul tucatnyi faluban szétszórva, hát mindent el kell követni, hogy legalább ne fizessenek rá erre a munkára.

Róvó József elnök, a szövetkezet sándorfalvi központjában most jogos büszkeséggel jelenthette ki: *elérték, hogy ha nem is keresnek ezen a boltban, de nem is fizetnek rá. Ez volt a mostani ötéves tervük egyik célkitűzése. S e munkájuk cseppet sem elhanyagolható, hiszen közel ötvenmillió természetes értékükből 6,5 milliót a szolgáltatásokkal állítanak elő. Hogy idáig eljussanak, azt a módszert alkalmazták, hogy egyre több helyen nem szoros elszámolásban, hanem általánnyidias rendszerben dolgoznak tagjaik. (Jó néhány kisközségben csak a szolgáltatásokból nem is tudna megélni dolgozójuk.)*

A szolgáltatások mellett foglalkoznak fémpipari tevékenységgel is. Kisteleken, ahol azelőtt mozaiklapot gyártottak, s azt már egyre kevésbé tudták eladni, gondoltak hát egyet, s tavaly főlászmolták a tevékenységüket. Azóta dolgozók a Fűtőber csongrádi gyárának készítenek légttechnikai berendezések számára elemeket. Ezen tisztas haszna van a szövetkezetnek, s a dolgozók is jól fogadták a váltást, nem utolsósorban a magasabb bérek miatt. No meg azért is, mert belátták: így biztosítva van a

jövőjük. (Egy év alatt tizenketten végeztek például hegesztőtanfolyamot.) De foglalkoznak szappanfőzésel is. Új termékük, a Tisza háziszappan, decemberben kerül az üzletekbe. A háziszappan mellett ipari célokra is gyártanak szappant, s jelentős mennyiségű, különben a szemétkerülő hulladékot mentenek meg így a népgazdaság számára. (Csak két szegedi cseretelepükön évente ezer mázsá zsiradékot vesznek át, s öt megyében 40 telepük működik.)

Fő profiljuk időközben a ruházati ipar lett. Valaha hat-nyolc kisiparos hozta be a szövetkezetbe ösdi varrógépet. Most 420-as létszámukból 200-an dolgoznak konfekciüzemekben. Nekik köszönheti a szövetkezet árbevételének mintegy felét, nyereségének pedig körülbelül 70 százalékát.

Egy évtizede kezdtek exportra dolgozni. Akkor ehorra dolgozni. Akkor ehorra szinte minden feltételük hiányzott. Bér munkát vállaltak hát, amihez gépeket is kaptak, s munkaruhák gyártásával kezdtek foglalkozni. Már elérték, hogy teljes egészében nyugat-európai exportra dolgoznak, bér munkában. Divatos nadrágokat gyártanak, s továbbra is munkaruhákat, három községben (Sándorfalván, Kisteleken és Csanyteleken) négy telephelyen. Elérték, hogy jó partnerként tartják őket számon, s így eredeti exporttervüket kétmillió forinttal megfeleltették, s az idén — az anyagi nem számítva — 21 millió forint értékben kívánnak exportálni.

Jó partnernek számítanak, s ez egyre nagyobb érték manapság. Bár termékészeti területük viszonylag kevésbé érzékeny a válsághatásokra — egyedül a divatnadrágnál estek vissza időnként a megrendelések — a gazdasági válság hatá-

sait azért ők is megérezték. Volt vevőjük, aki az olcsóbb árak csábítására szakított velük, megpróbálkozott valahol Délkelet-Ázsiában, aztán visszatért. Hogy miért? Róvó József egy telet mutat: most értesítette a partner, hamarosan megérkezik a kamion az anyaggal. Egy hónap múlva kéri a terméket. És pontosan, mert a kamion a megbeszélés órában érkezik. Ók berakodnak, meghozza a vevő által kért rendben, s a kamion elindul visszafelé a rendeltetési hely, méret, szín és fazon szerint csoportosított áruval, s útközben lead egy-két tucatot a megrendelő boltokban. Hazá már üresen érkezik, hiszen a nagykereskedőnek raktára sincs. Ezt, ilyen rugalmasan és olcsón csak kis távolságról lehet megoldani.

Ezért is jó partnernek számítanak, s a bér munkakonstrukció révén kialakult jó műszaki színvonaluk eredményeként is. S hogy miért dolgoznak ma is bér munkában? Hogy miért nem vágnak önálló vállalkozásokba is? Róvó József szerint nemcsak a piaci biztonság, hanem a vevő és a kellekek szinte teljes hiánya. (A hazai piacon még a munkaruhához sem igen lehet megfelelő alapanyagot és kellekeket beszerezni, hát még divatcikkekhez?) *Marad tehát a rugalmasan, minőségileg kifogástalanul, s szinte órára pontosan végzett bér munka.*

Az MSZMP szegedi járási végrehajtó bizottsága nemrégiben megvitatta a szövetkezet tevékenységét. Elismerését fejezte ki a szövetkezet párt- és gazdasági vezetőinek, s javaslatokat tett a továbblépés érdekében, például az export hatékonyságának javítására.

Sz. I.

Növekedett a takarmányforgalom

Egész évben élénk a bolti takarmányforgalom, az üzletekben mindvégig folyamatosan beszerezhetők az állomány tartásához szükséges készleteket a kistermelők. A Gabonatröszt összesítése szerint az elmúlt évhez képest az idén várhatóan mintegy 10 százalékkal több takarmányt adnak el az üzletekben. Különösen keiendők az új keverékek, amelyek az állatok élettani igényét a lehető legjobb összetételben — és ennélfogva gazdaságosan — elégtetik ki.

Az országban 5700 boltban árusítanak takarmányt. Az üzletek nagyobb részét az áfészek kezelik. A gabo-

naforgalmi vállalatok tulajdonában a bolti hálózat harmada van azonban az összes forgalomnak mintegy 47-45 százalékát bonyolítják le; az egy boltra jutó értékesítés ezekben az üzletekben az átlagnál lényegesen nagyobb. Az idén több helyen korszerűsítették a kiszolgálást. A bolti épületek udvarán, illetve az üzletek közvetlen szomszédságában több helyen kisebb fémilókat szereltek fel, ezekkel mérik ki a nagyobb tételeket. A silók garatából közvetlenül a vásárlók zsákjaiba, tartályaiba ürítik az árut. A piacokon több helyen hasonló módon szolgálják ki a kistermelőket.

Megkezdtek a munkát a Gabonatröszt ásványi premix üzemében, amely hazai alapanyagot dolgoz fel, és ezzel foszforimpotort takaríthatnak meg; az új üzem termékeit, a csontlisztet már forgalmazzák. Több termékbe ezt a magyar alapanyagot keverik.

Az idei termés feldolgozása jó ütemben halad. Az első szállítmányok már a takarmányüzletekben vannak. A készletek jó minőségűek és az úgynevezett beltartalmi érték — amely végül is a takarmány minőségét és a felhasználás gazdaságosságát határozza meg — szintén kedvezően alakult. (MTI)

A pincegazdaság üdítői

Öreg márka — csecsemő ribiszkelé

A Délalföldi Pincegazdaság márkapalackozójában már az év végi ünnepekre készülnek. Ilyenkor „lassúbbra fogják” a gépsorokat, mert kevesebb üdítő fogy, mint a nyári kánikulában. A kényszerű pauzát a választék bővítésére használják, s csendben készülnek a házi ünnepekre, a márkaváltás első évtizedének összegzésére. A hasznos tapasztalatok már fönnkadtak a képzeletbeli nagy rostán, amelyet minden gazdálkodó szervezet alkalmazhat meg-megrázogat a helyes profil kialakítására. A jó gyakorlat erősítésére, a haszontalan porba hullajtására.

A pincegazdaságban is — mint máshol — meghatározott időszakoként ráznak egyet a rostán, hogy mostanra valós képet kapjanak a munkájukról. A summázat is lehet, hogy az üdítőgyártás bevételeit a hozzáfűződő eredményeket. Az 1973-ban még csak 300 ezer üveg üdítőt palackoztak, mostanra évente 33 millió kicsi és 5 millió literes üveg márkát küldenek a boltokba, vendéglőkbe.

Aki egyáltalán nem szereti a szénsavas italokat, még annak se kerülheti el a figyelmét a pincegazdaság terméke, hiszen hatalmas reklámkampus indult a megismertetésére. Tíz év elteltével most már nem is annyira a márkát kínálják, pár éve inkább a gyümölcsleveket, vagy ahogy köznapian nevezzük, a „dzsúzókat” ajánlják a vásárlóknak.

Ennek előtörténete, hogy egyre több ember kapcsolódott be a külföldiárak táborába, s tapasztalta más országokban, hogy mily sok hasznos itóka létezik még a bambin kívül. A magyar ipar is próbálkozott, és a kereskedelem se volt rest. Ily módon elmondható, a nyolcvanas évek elejére csaknem százfajta szeszesmentes üdítő közül válogathatnak a vásárlók. Ezek közül néhányat a Délalföldi Pincegazdaságban készítenek, s töltenek kétdecis, illetve literes üvegekbe. Hét végén éppen narancsmárka és literes szőlő készült az ünnepi választék bővítésére. Amint azt Kis Sándorné, a termeltetési fősztály vezetője elmondta, *egy műszakban egyfajta üdítőt palackoznak, általában, ha nem akad valami nem várt kellemetlenség, 8 óra alatt 15 ezer kismárkás üveget raknak a rekeszekbe az ott dolgozók.*

Két részre szokás választani a hazai üdítőket, egyiknek az alapja megerem a honj földeken, míg a másik két idegenből hozzák a kamionok, vonatok. A szőlő-, a meggy-, az alma- és a ribiszkenekészítéshez valót a gazdaságtól, kistermelőktől vásárolják, és ez adja a szegedi gazdaságban készült üdítők 93-94 százalékának az alapanyagát. A többi importból származik.

Másik osztályozás szerint szénsavas és csendes kategóriákba szokás sorolni az üdítőket. Mostanában az utóbbiak iránt — éppen vitaminos természetes volta miatt — élenként érdeklődnek a kereskedők. A Délalföldi Pincegazdaság a meggyből és a fekete ribiszkéből készített leveket, nektárokat. A kisteleki pincénél dolgozzák föl a meggyet, Csongrádon pedig a ribiszkét. Onnét kerül a szegedi palackozóba. A fekete ribiszkéből készített gyümölcslevet újdonságnak szánják a karácsonyi bevásárláshoz. A hozzávalót a csongrádi Vörös Csillag térszében 42 hektáron termesztették az idén, de hoztak a hűtővagonok Pécs és Nagykanizsa környékéről is ribiszkelevet. Körülbelül háromszáz mázsá szőszmőtől munkát kívánó ribiszkét és 3500 mázsá meggyet dolgoztak föl csendes üdítőnek. Ugyanakkor almából, kajsziból és őszibarackból is készítenek szűrt rostos gyümölcsnektárt. Az is kiderült, nem keverték be az összes alap-

anyagot a palackozógépekbe, hogy folyamatosan tudjanak dolgozni a jövő évben is. Az sem titok, hogy a pincegazdasághoz érkező gyümölcsleveket szétválasztják, szűrik, tesznek hozzá cukrot és pasztörözve árulják. A fekete ribiszké a tapasztalatok szerint három évig is megőrzi frissességét és több benne a vitamin, mint a citromban.

A palackozóban előre beosztják, mikor milyen fajta üdítőt töltenek az üvegekbe. Francia, német, cseh és magyar gépek segítik a zavartalan év végi munkát. *Évente 210 ezer hektó bort, 100 ezer hektó márkát és 15 ezer hektóliter csendes üdítőt palackoznak.* Főleg a szocialista országok a vevők, az idén 16 ezer litert kértek, de eljutnak a pincegazdaság borai — mert ez a fő profil — a nyugati országok piacára is.

Eddig csak literes üvegeket töltöttek rostos gyümölcslevekkel. Ezután 2,5 decis fehér palackokat is küldenek a kereskedőknek, miután a „kisdzsúzókat” gyorsan elkapkodták a vásárlók. Induláskor kajszi- és őszibaracklevet palackoztak több mint 100 ezer üveggel. Annyit töltenek majd, amennyire igény mutatkozik.

Mindig kérdés: gyártani vagy eladni könnyebb-e a mai világban? Juhász Béla, a kereskedelmi fősztály vezetője szerint a saját területükön (Csongrád, Békés, Szolnok megye) kívül Pesten is sikerült üzletet kötniük. *Sokszor tartanak kóstolókkal egybekötött bemutatókat a Délalföldi Pincegazdaság és a velük partneri kapcsolatban álló vállalatok termékeiből.* Elsősorban a borokat kínálják. Legutóbbi sikerük, hogy a pusztanerjesi Rizlinget és a csongrádi Cabernetet fölvezték — Montreálban — a kereskedők listájára.

Ez annál is inkább örvendetes, mert a napokban Vánca Jenő mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter azt mondta a szarvasi tájterkeleten, hogy csak akkor léphetünk előbbre, ha új piacokat hódítunk meg a magyar élelmiszeripari termékeknek, s emellett a régit se hagyjuk veszni.

Ennek előfeltétele viszont a tisztességes és hatékony munka. Hogy ez a Délalföldi Pincegazdaságnál miképpen sikerül, ezt csak a múltó dönti el. Egy biztos, a palackozógépek a szezonban, ha kell, éjjel-nappal dolgoznak.

M. T.