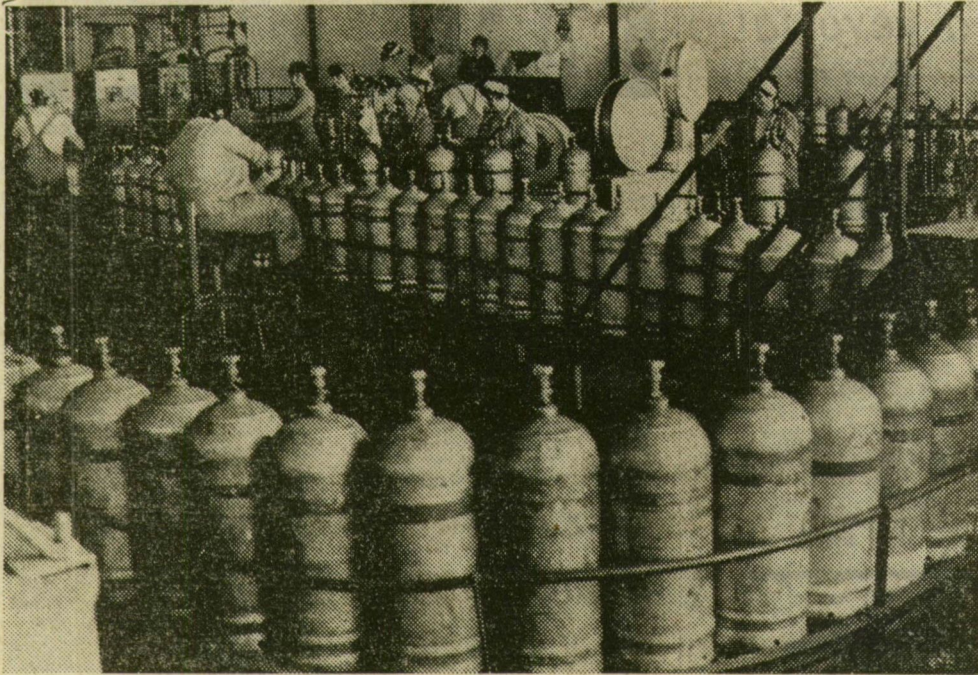




Ilyenkor, nyáron a nyaralókba, hétvégi házakba költöznek a gázpalackok, ott van rájuk nagyobb szükség. Meg a befűzések idején mindenütt, ahol nem vezetéken érkezik a gáz. Az algyői PB-gázoltó üzem forgópados töltőberendezéséről naponta átlag 15 ezer palack kerül le a nyári időszakban. S jut idő az évi karbantartó munkálatokra is. Felvételünk az algyői üzemből készült.

Gulyásleves gépsonkából, s más „finomságok” a tömegétkeztetésből

Fölényes eleganciával nyíltakozik a tévé népszerű riporter műsorában a lelkész, „főfőúr”, a budapesti vendéglátó komplexum volt vezetője. Az okos-fontos interjúalanyok elgondolkodó, magyarázó arcifejezésével ismerteti, mi módon lehet — neki — sok pénzre szert tenni, és hogyan lehet udvariasan, figyelmesen kicsalni lopni zsebünkből a forintokat. Közeli a kamera egy étlapra, amelyen — némi riporter segédlettel — nyilvánvalóvá válik a néző számára, úgy csapják be a vendéget húsz-harminc forinttal, hogy az étlapot nézve maga tartja hihetetlennek, utóvégre is ott az írás, fillérre annyit fizetett, ami a papíron áll. Hogy nem azt evett, hanem olcsóbbat? Elég, ha a pincér tudja...

Felidéződik bennem a riport, miközben kanalizalom az üzemi levest, s elégedetten állapítom meg, tartalmasabb a bisztróban, öt méterre a konyhától, mint egy kilométerre, a munkahelyi étkezdében, ahová máskor rendszeren kiszállítják. A rács mögött is elegáns ex igazgató képe rébuszik büféünk izzadságban fürdő arca. Szájaszét harapdálva dühöng, hogy két szem krumplit nem tud elosztani három adag levesbe, reklamálni meg már nem mer, hiszen nem hallgatnak rá. Megértően bólogatunk, és meregetjük a Zilahy-módot: „Valamit vizs a víz”. Végére is mindegy, miért nem lakunk jól, s jobb híján úgy érezzük, a táplálék helyett kapóra jön a kereskedelmi felügyelőség idej vizsgálatának pár sora. „Általános, hogy a konyháról elszállított ételek szállítójának nincsenek lezárva, az elszállított ételeket nem kíséri szállítójegyzék az esetek 50 százalékában, így az átvevő nem tudja, hány liter levest, hány kilogramm főzeléket és sült húst kell átvennie. Gyakorlatilag nem tud reklamálni hiányos áruszállítás esetén.”

A szakemberek átfogó vizsgálatot végeztek a tömegétkeztetés jelenlegi állapotának elemzésére, s amit ebből Bánáti Antalról, a kereskedelmi felügyelőség vezetőjétől megtudtam, elvette a kedvem attól, hogy túl nagyokat vicсорogjak a Kék fényben prezentált vendéglátásra. Minek, mikor helyben is vagyunk olyan ügyesek! Legfőlegbb kevésbé elegánsak!

Azt hinné az ember, a ház-nál levő üzemi konyha, illetve ebédlő a legbiztonságosabb étkezőhely, hiszen ahogy „háziyúlra nem lövünk” úgy igaz lehetne, hogy magunkat csak nem csapjuk be. Ez a fajta bizalom aztán oly erőteljes rózsaszín felhőkbe képes burkolni a konyha tájékát, hogy még a gyanúját is elhessegetik — maguk az érdekeltek.

Az egyik vállalatnál csaknem meghiúsult az ellenőrzés, mert a vezető nagyobb energiát fordított az ellenőrzés jogosságának „leinformálására”, mint az étkeztetési körülmények felügyeletére. Volt olyan eset, hogy az ilyen „belső” konyhákban évenkénti ellenőrzést, de hibát soha nem találtak. Négy év alatt huszonöt-szor járt ott a belső ellenőr, a kereskedelmi felügyelő csak egyszer, de az megállapíthatta, hogy 1980 óta folyamatosan megkárosították az étkezőket.

Hogy miként — ötletben nincs hiány, de vigyázat, az ellenőrök is ismerik! — arra van néhány, gasztronómiai újításnak is beillő találmány. Receptkönyvünk, melyet válogatással állítottunk össze, például kezdődhetne így: Vegy egyetlen adag daragalluska-leveshez 8,7 dekagramm sót, 6,7 dekagramm zsírt, 10 és fél deka darát, egy tojást és csinálj belőle ehető ételt. Ha sikerül, akkor te művész vagy! A maréknyi só ugyan nem biztos, hogy a csészényi levesben fölolvad, de ha mégis, az biztos, hogy a tíz deka gríz nem veszi fel a tojás. A zsír azonban annyi, hogy azon még a féltégla is lecsúszhat — úgyhogy végül is jó ez a kalkuláció. Akárcsak az, amelynél a hétvégi marhapörköltadagnál 23 deka húst kalkuláltak az előírt 6–8 deka helyett. Így azért mégiscsak összejött a heti anyagfelhasználás —

legfőlegbb nem adtak a többi napon ekkora, lakodalmi adagokat.

Gyanítható, hogy az ilyesfajta „elszámítás-technika” nem kifejezetten gyakorlatlanságból ered, s nem is valamilyen mérhetetlen emberbarátságból. A lagziadag-méretű pörköltből, a Holt-tenger vizét megszégyenítő leveshez, a sziklakemény grizgaluskához elég, ha a raktárból veszik ki az anyagot. Annyit nem lehet bele tenni! Elvégre ehetetlen lenne.

Folytathatnánk a sort a megvett, de be sem érkezett zsírról, az éppen lejárt szavatosságú gépsonkából készített gulyáslevesről, a dióbélként elszámolt héjas dióról, a megvásárolt marhafelsárlól, amelyet olyan üzletlő vettek, amely nem is kapott ilyen húst... Nem kell, ötleteket nem adunk — kevés is a hely.

Többet mond viszont mindennapi üzemi ebédünkről az, hogy a megyében végzett átfogó ellenőrzések szerint általános tapasztalat (a számos jó példa ellenére, avagy tisztelet minden kivételnek), hogy a jámbor előfizetők nem mindig azt kapják meg az üzemi és a kereskedelmi vendéglátó konyhákban — ami a meghatározott anyagnormák alapján járna. Az ellenőrök 191 esetben vizsgálták az anyagvételezést és az ételkészítést, s 54 esetben megállapíthatták, hogy a vásárlókat megkárosították. A KERMI-hez elküldött 35 ételmintából pedig 26 nem felelt meg a követelményeknek.

Kár, hogy ahhoz külön intézet kell, hogy tudja, mik is a követelményeink. Mi ugyanis — kezünkben a kánállal — már nemigen mérünk követelni. Csak fizetünk — és eszünk. Mert azért még kapunk...

Igriczi Zsigmond

Kazánok exportjának növelése

Az Orosházi Kazángyártó és Építőipari Szövetkezet társasági szerződést kötött az Intercooperation RT-vel a szövetkezet termékeinek exportjára. Az orosházi szövetkezet árucikkei — főként az ipari kazánok és pillangószelepek — eddig nagyobb részt a szocialista országokban találtak vevőre. Most

arra számítanak, hogy a közös érdekesség alapján növelni tudják tőkés exportjukat is.

Ennek érdekében a külkereskedelmi vállalat az új piacok feltérítésén túlmenően olyan külföldi partnereket is felkutat, melyekkel a szövetkezet egyes termékeket

közösen gyártana és értékesítené harmadik piacokon, illetve hosszú távon megcsinálna néhány árucikk előállítását. Emellett a szövetkezet külpiaai értékesítési lehetőségeit növeli, hogy az idén megkezdtek hőerőművi, hőtechnikai berendezések

Vásár – tanulságokkal

Előre bocsátom: az újságíró nem lehet szakmai potentát, csak mondja a magáét, összegyűjtve sok-sok ember véleményét is. Azt is elárulom, hogy kissé elfogult vagyok a Szegedi Ipari Vásár iránt, mert szegedi vagyok. A múlt kötelez! Szeretnék ebből kiindulni. Ebben a városban már rendeztek országos méretű ipari kiállítást 1876-ban. Bakay Nándor szegedi gyáriparos volt a kezdeményező. Jelszóként használták, hogy ez a kiállítás adjon helyt az újdonságoknak, s a bemutatott termékeket a minőség, a haladás jellemezze. Amely bemutatkozó bizonyítani tudta, hogy terméke újdonság, jó előrevívője az iparnak, azt érdeméremmel jutalmazták.

Kötelez a múlt, — jeleztem az előbb, ám azonnal hozzátesszem, hogy a hagyományok ápolása nem jelent konzervativizmust. A valamikori szavak ma is érvényesek. Nincs új a nap alatt, — idézgetjük a mondást. Valóban így igaz, az örökérvényű dolgokat fölösleges átfogalmaznunk. Az újdonságokra, a minőségre ma is szükség van, sőt holnap és holnapután is szükség lesz rá, legyen bármilyen magas fokú a technika. Könnyű belátni, ami ma magas fokon jelentkezik, azt is lehet továbbfejleszteni, hiszen egyhelyben soha nem állhat a világ.

A Szegedi Ipari Vásár szervezői, rendezői jól tették, hogy megmaradtak olyan célkitűzések mellett, mint az újdonságok elsősege, a termelők, a kereskedők és a fogyasztók találkozója, valamint a testvérvárosi kapcsolatok sokrétűségében a gazdasági vonal ápolása. Ez utóbbit szélesítve mondhatnánk el a szegedi vásárról: a város földrajzi fekvése miatt is nagyon alkalmas arra, hogy déli szomszédainkkal, első helyen Jugoszláviával, kapcsol legyen a határ menti áruforgalmi, áruházi csere, termelési kooperáció, közös tranzakciók kiépítésében, bővítésében. Ezek a kontaktusok gyümölcsöt érlelhetnek a népek közötti barátságban, együttműködésben, és természetesen a kölcsönös hasznosságban.

Boncolgassuk a szegedi vásár hármass célkitűzését: vajon mennyiben tudott eleget tenni föladatainak ebben az esztendőben? Summázva annyival is elintézhethetünk, hogy minden rendben van. Viszont kár volna csak ennyit mondani. Nézzük az újdonságokat. Voltak-e, s ha voltak, mennyiben nevezhetjük újdonságoknak azokat a termékeket, amelyekkel a látogatók, a kereskedők találkoztak a szegedi vásáron. Volt, aki azt mondta a séta után, hogy alig látott új terméket. Így persze nem igaz a summázat. Minden relatív. Egy kritikai véleményem magam is hallottam: „Láttam már ilyen bukkosakat! A Pick szalámi százesztendő múltira tekint vissza! S sok bemutatott áru évek óta ránktekint a kirakatokból!” Ez is igaz. A régien, — akár százesztendő termék legyen is az — ha jó, kár volna változtatni. A Pick szalámi valóban diplomát kapott már a századeleji világkiállításokon is, az lenne a bálga, aki azt a receptúrát megváltoztatni akarná. Jobbitani lehet, de megváltoztatni, hogy senki ne ismerjen rá, szinte bűnnek is beillene.

Voltak azért újdonságok: ha mindent fölserolnánk, legalább háromszáz cikk megnevezését kellene leírni. Mindenféle reklámozás nélkül megjegyzem: a kisbéri állami gazdaság ipari üzeme olyan praktikus kivitelű — családiházaknál alkalmazható — központifűtés kazánokat mutatott be a vásáron, melyek tényleg újdonságok, annyi, hogy még nem is lehet kapni, legfeljebb előjegyzéseket írtak a listára a szegedi Vidia kereskedő. Használva vadonatúj a Budapesti Lakásépítő Vállalat tetőterre építhető ablakai. Azokat is keresik a vevők. Jellemző, hogy ezek a termékek a közönség díját is elnyerték. Apropos: közönség szavazatai.

díjai. Kiderült, hogy ezt akár abba is lehetne hagyni. A látogatók nem „fáradnak” szavazati dolgokkal, amit bizonyít, hogy 100 ezer belépő szavazószelvényéből, alig egy-két ezer hullott az urnákba. Tanulság: abba kell hagyni. Legfeljebb egy objektív társaság szakemberek, fogyasztók tanácsának képviselői mondjanak véleményét néhány termékről, bemutatóról. Gondolkodni kell ezen is.

A második célkitűzése a vásárnak, hogy fórumot adjon a kereskedőknek, a termelőknek és a fogyasztóknak. Ez különben is olyan „pofon egyszerű”, hogy ki sem lehet kerülni, ha valahol vásárt kiállítást tartanak. Az idej szegedi vásár azt konkrétan is bizonyította, hogy ilyen fórum volt. Főlelegethetnénk az üzletkötések számait, a kooperációs tárgyalásokat. Nehéz lenne hitelesen bizonyítani, hogy a találkozó mit hoz holnap, vagy holnapután. Csak idézni tudom a szabadkai Pannónia Vásár igazgatójának nyilatkozatából: „Most érnek azok a vetések, amelyeket tíz és tizenöt évvel ezelőtt hintettünk el. A testvérvárosi kapcsolatokat ápolandó kezdtük a gazdasági kapcsolatokat, de az idej szegedi vásáron már körülbelül 20 millió dollár értékű üzletet realizáltak a magyar és a jugoszláv cégek.” Mondhatjuk továbbá, hogy Szeged Szovjetunió belj testvérvárosa Odessza rendszeres, és hagyományos kiállítás, ugyanígy a lengyelországi Lódz, a finnországi Turku.

A külföldi, a nemzetközi jelleg egyre karakterisztikusabb a szegedi vásár palletáján, az idén már egy francia cég is eljött bemutatkozni. A kiállításokon kívül itt voltak tárgyalni osztrák és bolgár szakemberek, kereskedők, iparosok. Bizunk benne, hogy a szegedi vásár nemzetközi jelentősége a jövőben tovább szélesedik. A vásárnyitón mondta Kapor László ipari miniszter: „A BNV mellett a szegedi vásár a legjelentősebb hazánkban.”

Ez így jó és helyes is. Egy ország, ha oly kicsi is, mint a miénk, nem föltétlenül jelenti azt, hogy egyetlen város, esetünkben a főváros alkalmas csak arra, hogy ipari kiállítás, vásár bemutatkozó helye legyen. Lehet, hogy ismétlés: már adion meg a Szegedi Ipari Vásár az újdonságok vásárának, a kereskedők, a termelők és a fogyasztók találkozóhelyének, illetve a testvérvárosi kapcsolatok ápolójának, s e „hangulatban” a magyar és a jugoszláv határmenti áruforgalom, áruházi csere, termelési és gazdasági kooperáció olyan színhelyének, ahol tényleg mindig történik valamiféle előrelépés.

A vásár helyéről, külleméről. Szűkös a Marx tér. De mégis alkalmas egy ilyen vásár megrendezésére. Egető szükség van arra, hogy területét bővítsék, javítsák. Felelős politikai tisztviselők, állami és gazdasági vezetők mondták, hogy a „diaci oldalon” mód volna a bővítésre, akár úgy, hogy a kiállítás is érdekelt vállalatok, különösképpen a magyar alumíniumipar közreműködésével fölépítenének egy hosszú csarnokot, 5–6 ezer négyzetméteres alapterületen, amely jól szolgálná a vásárt, de nem utolsó sorban a szegedi híres piacot, amikor nincs ipari kiállítás. Éltetendő javaslatok hangzottak el, érdemes keresni és kutatni a megvalósítás módjait.

Még milyen tanulságokkal szolgált az idej vásár? Jobb volt a legutóbbinál! Minden tekintetben, a küllemében, az újdonságok számában, s a látogatók is jól érezték magukat. Viszont megállni nem lehet. A teendő? Keressék, kutassák tovább a megújulást, hogy a 110 esztendő jubileumi vásár még jobb legyen a mostaninál is. Tömören ennyi a tanulság! S még egy: a szegedi vásár kinőtte „babakorát”, jár már a saját lábán.

Gazdag István

Béketábor fiataloknak

Ifjúsági béketábor nyílt Budapesten az Országos Béketanács Ifjúsági és Diák Bizottsága szervezésében. Az ország különböző pontjairól összesereglett mintegy száz fiatal — a békemozgalommal foglalkozó kisközösségek klubok képviselői — szakértők előadásai segítségével kaphatnak áttekintést a

magyar és a nemzetközi békemozgalom időszerű kérdéseiről.

A táborban tájékozódhatnak a hazánkban működő békeklubok helyzetéről, megismerkednek néhányukkal, s megbeszélnek azokat a tennivalókat, amelyek megvalósításával még eredményesebb lehet a tevékenységük.

A szervezők arra törekednek, hogy a táborlakók — az oldott, formásgoktól mentes eszmecseréken elhangzottak hasznosításával, elsajátításával — még inkább bekapcsolódjanak a helyi békemozgalmi munkába. A résztvevők között fiatal értelmiségiek és munkások, lelkészek és politikai aktivisták egyaránt vannak, nek és szépen fejlődnek,

Segítettek az árva golyákon

Zamárdiban nemrégén árván maradt három golyafiók. A környék lakói felfigyelték arra, hogy a szülők több napja nem jelentkeznek — föltehetően elpusztultak —, a fejlett, de még repülni nem tudó fiókák éheznek és szomjaznak.

A helybeliek értesítették a veszprémi állatkert igazgatóját, és segítséget kértek az árva golyák megmentésére. A kis golyákat, tekintve, hogy az állatkert állománya meggyérült, örömmel vették gondozásba.

Az első napok tapasztalatai szerint jó étvágyal esznek és szépen fejlődnek,