

# DÉLMAGYARORSZÁG

AZ MSZMP SZEGED VÁROSI BIZOTTSÁGÁNAK LAPJA

Barátságos „rangadó” a szalámigyárban

## Fogyasztók a megye húsellátásáról

A napokban ülést tartott a Fogyasztók Csongrád megyei Tanácsa a Szegedi Szalámigyár és Húskombinát tanácstermében. Hazai pályán mérkőzhettek tehát a húsipar vezetői a vásárlók képviselőivel. Szem- és fültanúként állíthatom azonban, hogy a gyár csapata nem helyzeti előnye miatt tudta többször is jól visszadobni a labdát. S tiszteletükre legyen mondva, sportszerűen fogadták a hálójukba pottyant gökölakat is.

A vállalat termelési és kereskedelmi igazgatójára volt először a szó. Elmondta: a szalámigyár és húskombinát a több mint egymilliárd forintos rekonstrukció után megdupláztatta termelését. Kétszer annyi sertést és marhát vágnak azóta, megkétszereződött a gyárkaput elhagyó hús-készítmények, szalámik mennyisége, s ennek megfelelően növekedett exportjuk is. Különös gondot fordítanak a minőség javítására, amit nem lehet elég korán kezdeni: a jövőben arra ösztönzik a kistermelőket, hogy eleve a több húst, kevesebb zsírt adó fajtákat tenyészessék. Ha túl zsiros a karaj, a comb, azért nem a gyárat illeti a vád. Ha azonban „lefaragva” érkezik az üzletbe a tokehús, ha 5 milliméternél vastagabb az összefüggő zsírréteg az oldalason, más darabokon meg meghaladja a 2 millimétert, jogos a panasz. Akár csak akkor, ha nem kellően tisztított fej, láb kerül a pultokra. Már pedig — valotta be önkritikusan az igazgató — ez állandó minőségi kifogás. Változtatni rajta akkor tudnak, ha — készülve az amerikai exportgyártásra — korszerűsítik technológiájukat és szertesznek egy forrázó, kopasztó, tisztító berendezése is.

Ami a termelt áru mennyiségét illeti, ezzel nincs gond. A megyére szabott „keret” mindenkor elegendőnek bizonyult — innen kerül a Csongrád megyei üzletbe a tokehúsok, hús-készítmények 80—85 százaléka —, s e mellett több tonna tokehúshoz juttatja a kombinát Budapest lakóit is. Hús-készítményekből is bőségesen jut a déli megyében élőknek, méghozzá 70 százalékban az olcsóbb fajtákból, amelyeknek kilója nem haladja meg a 76 forintot. Hetven, hetvenötféle töltött áruból, főlágottból választhatnak a Csongrád megyeiek, az újabbak közül kedvelt a szegedi húskrém, a tápéi májas, a dorozsmai nyelvés, a szegedi húspástétom és a füstölt májas. Az igazgató szerint kedvező helyzetben vannak az itt élők, mert központi feladatuk, a szárazáru — kolbász, szalámi — gyártása miatt több élőállatot vágnak, így ezek olcsó mellékterméke is az üzletekbe kerül. Hozzá kell tenni, ha a kereskedelem is úgy akarja. Mert hogy érdekük — az árres miatt — nem egyezik meg a vevőkével. Jelenleg is 480 tonna

fej, láb vár vásárlóra, lefagyaszva. Hiába kínálták nyolc hónapban át engedélyes áron a májat, az sem kellett sem a kereskedelmeknek, sem a konzerviparnak, a vevőknek meg így hiába is fáj rá a foga.

A szalámik, füstölt kolbászok egyharmada marad hátrárainkon belül, elosztásukról a Belkereskedelmi Minisztérium dönt. Sok asztal melletti elismerést és hivatalos díjat hoztak a vállalatnak az újdonságok: a Diákcsemege, a Fesztivál, a Boszorkány kolbász, a gyömbéres szalámi, a Szegediner paprikás szalámi és a Budapest kolbász — hallottuk a húskombinát vezetőjétől.

De lássuk, mi a vélemény a másik térfélen! Alaposan fölkészült ez a „csapat” is: a megye 950 húsárut forgalmazó üzletéből 74-et látogattak meg a Fogyasztók Tanácsának tagjai. Ellátási hiányosságról sehol nem értesültek, a megrendelt áru 94—98 százalékban meg is érkezett a boltokba. Fölvétődött azonban, hogy az ipari és kereskedelmi szállításokat jobban össze kellene hangolni: több helyen indokolt lenne, ha szombaton érkezne áru, hétfőn ugyanis a kis üzletek némelyike zárva tart. A vásárlók gyakran elhangzott véleménye a minőségről, hogy a tokehúsokon sok a zsíradék, egyes készítmények pedig idővel „elzsirosodnak”, kezdeti összetételük megváltozik. A gazdag kínálat ellenére kedvelt főlágott a párizsi, erre azonban sok a panasz: morzsálódik, néha fűrészporthoz hasonlatos módon.

A tokehúsok ügyében mossa kezét a vállalat: ök fél-sertéseket küldenek az üzletekbe. S hogy ott nem szakember darabolja föl az árut, amiatt fájjon a kereskedelem feje. Sajnos, ettől a vásárlóé fáj, hiszen ki akar 110 forintért comb helyett zsírszalonnát tenni a vasárnapi asztalra. Többen sokallják a fagyasztott húsok arányát; mire hazaér velük az ember, fölengedve 10 dekányi — 10—12 forintnyi! — elfolyik belőle. A tanácskozáson jelen levők közül is többen elmondták: a húsipar szállította disznófejjel csak előzetes borbélykodás után lehet valamit kezdeni: akinek van gusztusa előbb borotválni, porzsolni, tisztogatni, csak az veszi meg.

Kevesellik a vevők a főlágottak választékát, az üzletbe kerülő 30—35féle készítmény között alig van újdonság, a hagyományosak összetétele többnyire nem felel meg az egészséges táplálkozás követelményeinek. Volt, aki a „típusíz” miatt panaszkodott: a soproni, a veronai főlágottat és a nyári szalámit csak az ára alapján lehet megkülönböztetni.

S ami a pult túlsó oldalán soknak tűnik, az innen-ső oldalon kevés: nincs eleendő máj, nyelv, szív, vese és köröm a boltokban, mondták. Igaz, valaki hoz-

zátette, hogy a pulthak alja is van, megnevezve a húsüzem Marx téri üzletét. A darált hússal való visszaélés elkerülésére elhangzott egy javaslat: ki-ki combot kérjen először, s azt daráltassa meg, akkor jogosan fizeti ki a magas árat. Egyébként alacsonyabb darálthúsárat kellene megállapítani, hiszen a jelenlegi szokások szerint az értéktelenebb, zsirosabb részek kerülnek be a darálóba.

Szinte minden főlázoló elmondta, hiányolják a füstölt kolbászt, a szalámit az üzletekből, s szívesen válogatnának az előre csomagolt húsok közül is.

S hogy a sok szó ne szálljon el, hanem a közös gondolkodásnak a vevők közérzetét javító fogantja is legyen, a fogyasztók megyei tanácsa megfogalmazta a húskombinát címzett javaslatát is. Egyebek között azt, hogy tárgyaljanak a kereskedelmi vállalatokkal, s egyezzenek meg, hogy a kisebb, szakembert nélkülöző üzletbe nem fél-sertést küldenek, hanem bontott hús-árut. Az már a Fogyasztók Országos Tanácsára, a kereskedelmi osztályokra is tartozik, hogy a darált hús jelenlegi eladási szokásán, a vásárlók megkérőitítésének lehetőségén — akár ármódosítással — változtassanak. Több javaslat címzettjei a tanácsok kereskedelmi osztályai. Sajnálatos azonban, hogy ezen a megye egész lakosságát — a lakosság egészségét, hangulatát és pénztárcáját — mélyen érintő megbeszélésen nem jelentek meg a kereskedelmi osztályok képviselői. Számukra sem lett volna tanulságok nélküli a vevők és a húsipar barátságos „rangadója”.

Chikán Ágnes



Gyártják, szállítják

## Ülést tartott a SZOT elnöksége

A SZOT elnöksége pénteken, tegnap ülést tartott. A testület megvitatta és elfogadta a Szakszervezetek Országos Tanácsa soron következő ülésének írásos anyagait. Ezek között megtárgyalta az 1985. évi népgazdasági tervet, és meghatározta a végrehajtásával kapcsolatos szakszervezeti feladatokat. (MTI)

## Losonczi Pál és Lázár György fogadta az iráni külügyminisztert

Losonczi Pál, az Elnöki Tanács elnöke pénteken a Parlament Nándorfővárosi Termében fogadta a hivatalos látogatáson hazánkban tartózkodó Ali Akbar Velajati iráni külügyminisztert. A találkozóon érintették a nemzetközi élet és a magyar-iráni kapcsolatok fontosabb kérdéseit. Hangsúlyozták a különböző társadalmi rendszerű államok közötti párbeszéd fontosságát. A megbeszélésen kifejezésre juttatták a két ország érdekeltségét az együttműködés bővítésében, főként a gazdaság és a kereskedelem területén. Lázár György, a Minisz-

tertanács elnöke dolgozószobájában fogadta az iráni külügyminisztert. A találkozón részt vett Várkonyi Péter külügyminiszter, valamint Ali Akbar Farazi, az Iráni Iszlám Köztársaság budapesti és Nagy S. Lajos, hazánk teheráni nagykövete. A nap folyamán az iráni diplomácia vezetője felkereste Kápolnyai László ipari minisztert is, akivel a magyar-iráni ipari együttműködés kérdéseiről folytatott megbeszélést. Délutáni programja keretében Ali Akbar Velajati Budapest nevezettségével ismerkedett.

## Szénmezőlazítás új, biztonságos eljárással

Egy év alatt a felhasználási helyeken több mint 60 százalékkal növelte a kitermelést, mintegy 50 millió forintos megtakarítást tett lehetővé, és minimálisra csökkentette a balesetveszélyt a szénomlasztáshoz kifejlesztett új típusú lazító és jövesztő berendezés, amely egyúttal minimálisra csökkentette a balesetveszélyt is.

Az úgynevezett szénomlasztásos fejtés — amikor is a fejtési munkahely feletti rétegből nyerik a szenet — egyik legfontosabb feltétele a széntelep megfelelő fellazítása, ezt követi a szén folyamatos omlasztása, jövesztése. Az eddigi technológiáknál a széntelepen elhelyezett robbanóanyagot alkalmazták, vagy magasnyomású sűrített levegőt használtak, oly módon azonban, hogy az — a robbantáshoz hasonlóan — viszonylag kis hatókörben, csak pontszerű lazítást tett lehetővé. Az új eljárással 10—12 méter mélységben a szénfalba csövet vezetnek, amelynek segítségével egyszerre több helyen is fellazíthatják a széntömböt. Olyan, egy-két méteres egységekből összerakható csövet alkalmaznak ugyanis, amelynek nemcsak egyetlen pontjából, ha-

nem valamennyi egységéből képesek magas nyomású sűrített levegőt préselni a szénfalba, és ezzel a szén omlása a korábbinál nagyobb területen indul meg. A világviszonylatban egyedülálló megoldásra eddig Belgiumban, Franciaország-

ban, Angliában és Japánban jelentettek be és adtak szabadalmat. Külföldi alkalmazásáról több ország — így a Szovjetunió, Csehszlovákia és Jugoszlávia — bányavállalataival folynak tárgyalások.

## Tudományos-műszaki KGST-tanácskozás

Moszkvában december 7-én befejezte munkáját a KGST tudományos-műszaki együttműködési bizottság 31. ülészaka.

Az ülészakon kidolgozták a tagországok felső szintű gazdasági értekezlete, valamint a KGST 39. ülészaka határozataiból származó tudományos-műszaki együttműködési feladatok intézkedési tervét. Áttekintették a KGST-tagországok tudósai és szakemberei által javasolt kutatási és műszaki fejlesztési, valamint együttműködési feladatokat a 2000-ig szóló tudományos-műszaki komplex program kidolgozásához az elektronizáció, az automatizálás, az atomener-

getika, az új anyagok és technológiák, valamint a biotechnológia területén. Megvizsgálták a tudományos-műszaki fejlesztési hosszú távú prognózisok kidolgozása, a mikroprocesszorteknika alkalmazása, az ipari robotok fejlesztése és a heggesztéstechnikai együttműködés terén elért eredményeket.

A bizottság ülészakán a magyar delegációt Pál Lénárd, az OMF elnöke vezette. Pál Lénárd moszkvai tartózkodása során kétoldalú megbeszélést folytatott Gurij Ivanovics Marcsuk miniszterelnök-helyettesével, a Szovjet Tudományos és Műszaki Állami Bizottság elnökével. Ennek során áttekintették a két ország közötti tudományos-műszaki együttműködés eredményeit, valamint az 1986—1990. évekre szóló közös terveket.

Pál Lénárd pénteken hazatért Budapestre.

## Megállapodás

Az emberi környezet védelmében és a természeti értékek megővésében való együttműködésről írt alá megállapodást Abraham Kálmán államtitkár, az Országos Környezet- és Természetvédelmi Hivatal elnöke és Tóth János, a Műszaki és Természettudományi Egyesületek Szövetsége főtitkára.

A megállapodás értelmében az OKTH és az MTE SZ rendszeresen egyeztetik környezetvédelmi kérdésekkel foglalkozó programjaikat és közös rendezvényekkel, tanácskozással, az MTE SZ szaklapokkal, az jövőben az ediginél szervezettebb formában mozgósítják a műszaki és természettudományos értelmiséget a természeti értékek óvására.



Nagy László felvétele

Elhordják az irhájukat — méghozzá tőkés exportra. A szűcsipari szövetezet 20 millió forintos kivételének harmadnegyedét a képen látható tarjáni részlegben készítik. A valóban tetszetős irhakabátokból, hörsögbundák-ból, hörsögbélés-táblákból nem győznek eleget készíteni.