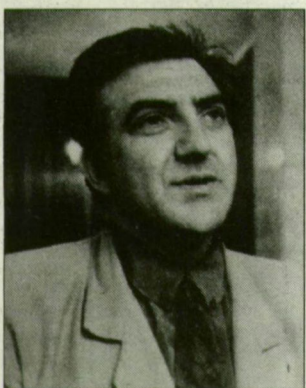


A Virág Cukrászda új bérlője magáról, a vállalkozásról

Monte Carlóban is megfelelt

Eredetileg múlt héten lett volna az eredményhirdetés, ez azonban egy későbbi lapszámban részletezett ok miatt csúszott. Egy hete kétnaponta hívom Soltvadkertet – az érintett a napokban Németországban járt –, a vagyonértékelő céget, az ügyvédet, az utóbbi például szerda délután ötkor még további egy hetet jósolt az utolsó pecsétig. Azután mégis megszületett a döntés, illetve megérkezett a hír, amit tegnap telefonon a cukrászmester is megerősített. Szűk két hete a Bajorban nagyon sok mindenről beszélgettünk – többek között arról, hogy csaknem nyílt titok a pályázat végeredménye –, ezúttal mégis inkább Szervánszky László pályázati anyagának azon részét tesszük közzé, amely szakmai múltjáról, vállalkozásáról szól.

„1962-ben a Soltvadkert és Vidéke ÁFÉSZ cukrásztanulója lettem. Az akkori oktatási rend szerint két évig gyakorlatban tanultam a mesterséget, majd egy évig bentlakásos tanfolyamon az elmélet és gyakorlat szakmai tudnivalóit sajátítottam el. Bizonyítványom megszerzését követően, 1965–67 között a Soltvadkert és Vidéke ÁFÉSZ-nél cukrászségédként dolgoztam. 1971-ben saját ktsz gebineseként – cukrászüzemet nyitottam, ahol kezdetleges körülmények között kezdtük édesanyámmal a termelést, forgalmazást. Kisiparosként 1974-től dolgozom. Időközben megnősültem, feleségem is cukrász, így családi vállalkozásunk három főre bővült. 1979-ben tettem mestertervizgát.



FOTÓ: SOMOGYI KÁROLYNÉ

Családommal szabadságunk alatt megismertem a magyarországi és a kelet-európai cukrászmesterség színvonalát. Állandóan az újat, korszerűbbet kerestem szakmámban. 1978-tól, amikor már könynyebb volt a nyugat-európai kiutazás, minden lehetőséget kihasználtam szakmai tapasztalatom gazdagítására, hogy megismerjem, miként lehetne korszerűsíteni a cukrászat nehézségét. Így kerültem kapcsolatba nyugat-német gépkereskedőkkel, akik prospektusokkal, kiállításokra történő meghívásokkal segítettek ismereteim bővítésében.

Első befektetésem egy 25 kilogramm/óra teljesítményű fagylaltfagyasztógép volt, amelyre közel egy ház értékét költöttem, miközben négytagú családommal másfél szobás lakásban laktam. A vállalkozásomban termelt nyereséget 1985-ig teljesen visszaforgattam a cégbe, hogy kellő technológiai színvonalon, jó minőségű terméket termeljünk. A szakma mesterfogásait sikerült

olyan szinten elsajátítanom, hogy 1985-ben 14 ország – zömében nyugat-európai – szakemberei közül elnyertem a Monte Carlo-i Hercegségtől egy rendkívül korszerű kávéház üzemeltetési jogát, amit családi okok miatt utóbb nem fogadtam el.

A gépi technológiai modernizálás lehetővé tette, hogy kövessem a nyugat-európai korszerű táplálkozási divatirányzatot, ahol az egészséges életmód alapvető követelménye a kalóriaszegény alapanyagok használata. A vaj, cukros krémek helyett tej, joghurt, túró, margarin alapanyagot, dextrózt használók, így könnyű, főzött krémeket tudok készíteni. Az alapanyagok német, olasz, osztrák, belga készítmények, melyeket jelenleg már a magyar szállítópártnernek forintért értékesítenek. Árúk meglehetősen drága, ezért egy sajátos magyar technológiát kellett kialakítanom, amellyel a drága nyugati alapanyag mégis elfogadható áron és kiváló minőségű terméket eredményez.

Üzletem forgalma, termékeim keresettsége jóval meghaladja Soltvadkert lakosságának e termékre költhető vásárlóerejét. Több, szakmámban dolgozó kolléga igényli tanácsadásaimat. Szeged környékéről is kaptam megkereséseket, ezért gondoltam arra, hogy tudásom, tapasztalatom, szakmaszeretetem jól hasznosíthatom a város lakossága, az idegenforgalom és saját cégem számára.”

K. A.

Bon, tikett, bélyegző – Könyvelés a konyhában – Ujjlenyomat is kell?

Üvegestánc

Az üveg visszaváltási hercehurcákról írott anyagunkra többen is reagáltak, s elmondták véleményüket – másokat mi kértünk álláspontjuk ismertetésére. Eredmény (egy könyv címét kölcsönözve): a helyzet reménytelen, de nem súlyos...

boltig annak, aki minden üvegtől meg akar szabadulni. Egy háziasszony már megoldást is talált: pontos nyilvántartást kell vezetni az üveges italok vásárlási helyéről, s boltba indulni csak precíz könyvelés után szabad.

S hogy mi az érintettek véleménye? Az Éliker egyik vezetője szerint alapvető baj az, hogy visszaváltási kötelezettség csak a kiskereskedelmi egységeket terheli. A rekeszben tartott üres üveg lekötő a pénzt, és helyet foglal. A garázsokban berendezett palac-



FOTÓ: GYENES KÁLMÁN

NYILAS PÉTER

A Szegedi Felszabadulás Mgtsz központi irodájába **takarítónőt** felveszünk.

Jelentkezni személyesen, munkanapokon, Sándor u. 1. szám alatt, vagy a 23-411-es telefonon.

HA FAGYLALT-KÜLÖNLEGESSÉGRE VÁGYIK, csak Mikádó

Ezúttal kóstolja meg a banán- és eperkelyhet. **40-FAJTA FAGYLALT-KEHELY csak itt, a Mikádóban!**
Cím: Kossuth L. sgt. 101.

Jármű-kereskedelmi Bt.
top car
Keleti és nyugati típusú személygépkocsik díjtalan tárolás mellett bizományos értékesítése, készpénzes adásvétele.
Hitel- és lízinglehetőség, csere.
SZEGED, DOROZSMAI ÚT 14-18.
Tel.: 62/4-855/142.
Nyitva: 9–17 óráig.
Parkolás a Fonógyári út felől

A DOMET Ipari és Kereskedelmi Rt.
adó- és SZTK-ügyintézésben jártas, nagy gyakorlattal rendelkező **munkatársat keres, bér-, SZTK-előadói munkakörbe.**
Jelentkezés: Szeged, Cserzy M. u. 35., Szabó Györgyné, bér-, munkaügyi csoport.
Telefon: 22-355/120.

A Szegedi Ingatlankezelő Vállalat alkalmaz
– központifűtés-szerelő,
– víz-, gázvezeték- és készülékszerelő,
– lakatos,
– festő, és
– ács-tetőfedő szakmunkásokat, valamint 8-10 fős kőműves brigádokat.
Jelentkezni: Szeged, Jósika u. 21. sz. alatt, Szabó Zoltán termelési és anyaggazdálkodási főosztályvezetőnél, munkanapokon 7–16 óra között.

MEGKEZDTEM A ZÖLDSÉG-GYÜMÖLCS FELVÁSÁRLÁST!
Minden típusú meggy átvételét a legmagasabb napi áron!
Sándorfalva, Rigó u. 27.

Aphrodite
Menyasszonyi özalón Kibővített készletek, új import őszi-téli modellekkel várjuk kedves megrendelőinket.
Áldozási ruhák nagy választékban.
Szeged, Rókusi krt. 72.
Telefon: 27-506.

Árainkból: 64" horganyzott cső 7 fm/szál 245 Ft/fm
40x20x2 zártszelvény 6 fm/szál 50 Ft/kg
ø6, ø8, ø10 betonvasak 12 fm/szál 35 Ft/kg
Hidegen hengerelt, különböző méretű finomlemezek 0,6–2,0 mm-ig 35 Ft/kg
Áraink az áfát is tartalmazzák!
Nagyobb tételnél árengedmény is lehetséges!
Telephelyünk: ALCUFER Kft. Győr, Mészáros Lőrinc u. 13.
Tel.: 96/29-022, 96/26-957
Nyitva tartás: munkanapokon 7–15 óráig.

650 szögöl területen, teljes közművesített, telefonos, **frekvenciált helyen lévő üzemegység eladó.**
Vállalkozásra, kft.-k részére, bt.-re egyaránt kiválóan alkalmas.
Ajánlatokat: **Florin Vegyipari Szövetkezet, Szeged, Pf. 49. címre kérjük.**
Érdeklődni telefonon: 11-853-as számon.

AIR SERVICE REPÜLŐGÉPES SZOLGÁLAT
Kedvezményes sétarepülés most 40%-kal olcsóbb!
Csak június 13–14. és 20–21-én!
FELNÖTTEKNEK: 300 FT GYERMEKEKNEK: 250 FT
6 ÉV ALATT INGYENES!

Új termék! CREPTO 8 TEKERCSES EÜ. PAPÍR Rendkívül kedvező áron!
Kereskedőknek: 72 Ft+áfa. Magánszemélyeknek: 98 Ft
Változatlanul legelőnyösebb áron kínáljuk a 2 és 4 tekercses eü. papírokat, a hazai gyártmányú szalvéták teljes választékát, – papír zsebkendőt, – csomagolóanyagokat.
Csongrád, Békés és Bács-Kiskun megyékben díjtalan kiszállítás!
Móravárosi Nagyker. Szeged, Kálvária sgt. 83–85.
Telefon: 62/12-655.

Mercedes VW Diesel haszongépjármű-, mikrobusz-, hűtőkocsi-értékesítés.
Kiskunfélegyháza, Szentesi út 30., Volán-telep, CARRARA Kft.
T.: 7661-233.

Német importból, sokféle színben
PADLÓSZÖNYEG
kapható, MÁR 500 Ft/m-től
Csongrádon: Lakber. Üzlet, Szőlőhegyi u. 2.
Hódmezővásárhelyen: LILIPUT Üzlet, Ifjúság u. 13.
BÜTORBOLT, Kistópart u. 15.
KISS ANDRÁS, Nyírsznyi G. 13A.
Makón: OTTHON Széplők boltja, Gárdonyi u. 10.
IDEÁL Lakásfelszerelés, Széchenyi tér 10.
Kereskedők, figyelme! Padlószőnyeget minta után árusító üzletet keressünk.
(Szőnyegboltok előnyben!) * TEL.: PÉCSI-KER (72) 71-921, 71-932.

Akar-e On 500 000 Ft-ért
1 + fél, vagy 2 szobás
vagy 600 000 Ft-ért 2 + fél; 2 + hallos
tehermentes saját tulajdonú lakást venni?
Részletes felvilágosítás: **telefon: 62/18-281.**
június 13-án, szombaton 8–16-ig,
június 16-án, kedden 8–16 óráig.