

Jó fényt, Zoli!

Hétfő este, lapzárta előtt pár perccel kaptuk a fájdalmas hírt: meghalt Enyedi Zoltán fotóriporter, egykori kollégánk. Zoli is így diktálta volna a hírt, aztán majd ráértek holnap megkönyezni.

Ezt próbáljuk most tenni a magunk esetlen módján.

Arra a több ezerszer is-méltódd jelenetre gondolunk, amikor Zoli fogai közé akasztja szemüvege szárát, szeméhez emeli fényképezőgépét, és katt, és katt, fordul jobbra, fordul balra, exponál. Aztán vizsztatér a szerkesztőségbe, hangtalanul eltűnik a sötétkamra magányába. Aztán egyszer csak kidugja a fejét a vegyszer-szagú, nagytólámpa-fényes, szárítómeleg kuckóból, fülig ér a szája, s kezében egy csomó jól sikerült papírképpel elindul a szerkesztői szoba felé megdicsőülni.

Enyedi Zoli élete tényleg a Csongrád Megyei Hírlap és a Délvilág volt. Akik együtt dolgoztak vele, tanúsíthatják: Csongrád megyében nincs olyan település, de talán utca sem, ahol ne forgatta volna körbe objektívját.

1990-ben együtt indultunk az új parlament alakuló ülésére. Úgy készült rá, mint egy királyi vadászatra. Egy órával korábban érkezünk a Kossuth térre, mint mindenki más, nem akart lemaradni semmiről és senkiről. Nem is maradtunk le. Antall Józseftől Göncz Árpádig, Orbán Viktortól Habsburg Ottóig minden skalpot begyűjtöttünk, villáminterjúinkból másnap kétoldalas összeállítást közölt az újság. Dagadt is a melle tőle mindkettőnknek.

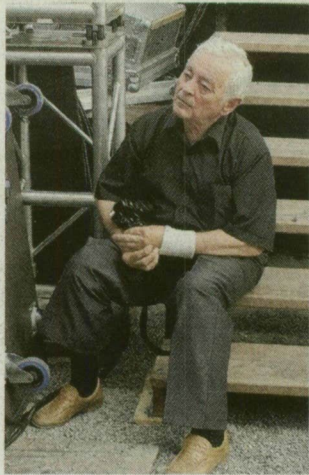
A nyugalomba vonulást – csikó természetéhez hűen – nem jól élte meg, esze ágában sem volt élvezni a megérdemelt pihenést. Idegesítette, hogy nem lehet ott minden eseményen. Így hát amikor csak alkalma nyílt rá, munkára adta a fejét. Dolgozott helyi és országos lapoknak, önkormányzatoknak.

Pár hónapja is ő segítette ki lapunkat, amikor rendszerváltó sorozatunkhoz kerestünk képeket. Olyan magabiztosan emelte ki több tízezer negatív és papírkép közül ezeket a fotókat, mint nyulat a bűvész a varázskalapból. Pontosságából, igényességéből, szakmai alázatából, és sok-sok munkából összerakott archívuma felbecsülhetetlen értékű dokumentumtára Csongrád megye legújabb kori történetének.

Most rá villant a vaku. Végleg arcához szorította a fotómasinát, örökre fogai közé fogta szemüvege szárát.

Jó fényt, Zolikám!

ÖRFI FERENC



LAPZÁRTÁNKIG A 21 VÁROSI TÁRSASÁGBÓL CSAK 12 HOZTA NYILVÁNOSSÁGRA A FIZETÉSEKET

Hiányos a céges üvegzszeb

SZEGED

FOLYTATÁS AZ 1. OLDALRÓL

A város többségi tulajdonában 7 gazdasági társaság van – az önkormányzat honlapja szerint. Mégsem az önkormányzat hivatalos weblapjára, a szegedvaros.hu-ra kerültek fel az adatok. „Ez valóban egyszerűbb lett volna, lehet, hogy később együtt, egy helyen szerepelnek majd az adatok, de a rendelet szerint a cégeknek saját honlapjukon kell közzétenniük az adatokat” – mondta érdeklődésünkre Mózses Ervin. Szeged címzetes főjegyzője hangsúlyozta: minden városi cégvezetőnek felhívták a figyelmét az adatszolgáltatásra, ma ellenőrzik, hogy teljesíteték-e a kötelezettségüket.

A stratégiaileg legfontosabb önkormányzati gazdasági társaságok – IKV, Szegedi Környezetgazdálkodási Nonprofit Kft. és az SZKT – honlapján már tegnap délelőtt olvasható volt a vezető beosztású tisztségviselők és felügyelőbizottsági tagok javadalmazási listája. Igaz, mindhárom

A név kiírása sértené a munka törvénykönyvét és a személyiségi jogokat.

cégnél csak az első embert nevesítették. Eszerint Németh István IKV-vezérigazgató havi alapbére bruttó 413 ezer forint, prémiumként alapbére 80 százalékat kaphatja, egyéb juttatása pedig évi 600 ezer forint. Dózsa Gábor

A	Vezető tisztségviselő adatai
1.	Neve: Szabó Ferenc
2.	Tisztsége: Ügyvezető Igazgató
3.	Jogviszony jellege (tanulmányi/egyesítő): határozott idejű munkaviszony 2010. június 30.-ig
4.	Személyi alapbére: bruttó 413 000 Ft/hó nettó 270 164 Ft/hó
5.	Teljesítménybepremlumafuhalom (éves mérték): éves alapbér 80%-a
6.	Teljesítménybepremlumafuhalom (hóvételmentes): Kgy. Határozat szerint

A Szegedi Környezetgazdálkodási Nonprofit Kft. honlapja – Szabó Ferenc igazgató adataival.

SZKT-igazgató és Szabó Ferenc, a környezetgazdák főnöke is 413 ezer forintot keres, mindketten 80 százalékos prémiummal számolhatnak, ám míg Dózsa 276 ezer forintot, addig Szabó egy fillért sem kap egyéb juttatásként. Vezető beosztású kollégáikról minden szerepel a listán – mennyit keresnek, mennyi a cafetériakeretük és a prémiumuk –, csak a nevük nem. Hogy miért? Erről egybehangzóan vélekedtek:

mert az sértené a munka törvénykönyvét és a személyiségi jogokat.

Más városi cégeknél, például a Szegedi Hőszolgáltató Kft.-nél és a Ritek Zrt.-nél ebből nem csináltak problémát. A távfűtő cég vezetője, Báthly

Gábor bruttó 473 ezer, Ficzer László műszaki vezető 470 ezer, Tóth Károly MSZP-s önkormányzati képviselő pedig fb-tagként 70 ezer forintot keres havonta. A neve feltűnt a Városképző Kft.-nél is, ahol szintén fb-tagként bruttó 27 ezer forintot kap havonta. Érdekesség, hogy míg a Ritek-nél Kojedzinszky Richard vezérigazgató bruttó 315 ezer, addig Balogh Zsolt fejlesztési igazgató 504 ezer, Maróti Gábor kereskedelmi igazgató pedig 342 ezer forintot keres havonta. És még egy érdekesség: Molnár Tamás július 1-jétől vette át a stafétatobot Hódi Lajostól a Szegedi Testamentum Kft.-nél. Molnár fizetése bruttó 319 ezer forint, de Hódi sem maradt pénz nélkül, tanácsadóként 120 ezer forintot keres.

Lapzártaig 9 önkor-

mányzati tulajdonú szegedi cégnél – köztük a szabadtérnél, a fürdőknél és a Szeged Pólus Kft.-nél – nem találtuk az adatokat az interneten.

Szentes késik, a többiek megmondták

A megye nagyobb városai közül tegnapig egyedül Szentes nem hozta nyilvánosságra az önkormányzati cégvezetők béréit. Vésárhelyen két héttel ez előtt tájékoztatták a sajtót, az adatokat pedig feltették a honlapra. Ezek szerint a legtöbbet, bruttó 450 ezer forintot a Hód-Menza vezetője kap. Makón a víziközmű-társaság vezérigazgatója keres a legtöbbet, 570 ezret, Csongrádon pedig a víz és kommunális kft. ügyvezetője bruttó 480 ezret kap havonta.

NAGYLAKEK ÉS SZEGED KÖZÖTT ÖT ÉTTEREM VÁRJA AZ UTAZÓKAT – TÖBB VENDÉGLŐ BEZÁRT

Gulyástól a köftéig a 43-as mellett

A magyar–román határtól Szegedig összesen öt működő étterem van közvetlenül a 43-as főút mentén. Ebből három Apátfalván várja a vendégeket, egy Makón, egy pedig Deszken. Az egyik a török kamionosokra specializálódott: kebabot, köftét és muszakát kínál.

CSONGRÁD MEGYE
KORMOS TAMÁS

A nagylaki határtól Szeged felé indulva először Magyarcsanakon találtunk éttermet. A Csanád nevű egység ajtaján rács, az itallap helyén egy

kézzel írt papír: Zárva! Megtudtuk, egy éve volt nyitva utoljára – már több tulajdonos is próbálkozott a vendéglő üzemeltetésével, de nem járt sikerrel. A községben más étterem a főút mentén nincs.

A Magyarcsanaknál összeépült Apátfalván elsőként egy nagy kamionos parkolóra bukkantunk, itt pedig egy étteremre. Elsősorban a Törökországból érkező sofőrökre számíthatnak, mert az étlapon muszaka, kebab, köfte, vagyis húsgombóc-féleség szerepel. Emellett frissensülteket is készítenek, a rántott szelet sült burgonyával

1500 forint. Az ételek szinte egységáron vannak, az olcsóbbak ezer, a drágábbak ezeröttszáz forintba kerülnek, de euróval is fizethetünk.

Továbbhaladva a községben egymás mellett két étterem is üzemel. A Pintérben 1100-1200 forintos áron ehetünk például gombás sertés-karajt vagy csirkemellet brokolival. Az árban már a köret is benne van. Csak egy fal választja el a szomszédos Black Bull Pubot és Éttermet a Pintértől. A Bika üzletvezetője, Zöllei Takács Anna szerint egymásnak nem jelentenek

Izmiri előétel. Az apátfalvi Interkomplexben többek között Izmiri köftét kínálnak. Ez egyfajta meze, vagyis előétel. A török húsgombócot leginkább a mi fasírtunkhoz lehet hasonlítani, legalábbis ha a formáját nézzük. Az apátfalvi köfte azért kapta az Izmir nevet, mert hasonlóan készítik itt is, mint a török nagyvárosban.

konkurenciát, mert más a vendégsereg. A pubban elsősorban az átutazók állnak meg enni.

– A román sofőrök nagy része például meg se nézi az étlapon, hanem rögtön gulyást rendel. Ezt a 650 forintos készlettel képesek akár délelőtt 9-10 óraor is kérni – árulta el az üzletvezető, aki hozzátette: frissensülteket körtel együtt 900 és 1450 forintért árulnak, a legdrágább ételük pedig a marhahátszín különféle módon elkészítve, 2100 forinttól adagonként.

Makón az egész városban át kell autózni, mire a Maros-híd előtt nem sokkal feltűnik az első út menti étterem, az Autós Csárda. Aki nagyon éhes, annak itt kell megállnia, mert a következő lehetőség csak Deszken adódik, a 6 Puttony étteremben. Ugyanis Klárafalván nincs, Ferencszálláson pedig már régóta nem üzemel melegkonyhás vendéglátóhely közvetlenül az út mellett.

Kevesebb a felszámolás

CSONGRÁD MEGYE. A dél-alföldi régióról az országosnál lényegesen kedvezőbb képet fest egy nemrégiben kiadott felszámolási körkép, amelyet a céginformációs szolgáltató, az Opten Kft. állított össze. Csongrád megyében is kevesebb a felszámolás, mint az országos átlag. A felszámolások száma egy év alatt 12 százalékkal emelkedett

csupán, szemben az országos 31 százalékkal. A térségben 858 vállalkozás jutott erre a sorsra, míg tavaly ilyenkor még csak 766 céggel szemben indult felszámolás. Ugyanakkor 6 százalékkal kevesebb céget jegyeztek be idén, mint tavaly. Akkor 2823, idén pedig 2645 új cég kezdte el tevékenységét 8 hónap alatt a régióban.

Pacalpicknik a Marson

SZEGED. Az Együtt Szegedért Egyesület tavaly ősszel szervezte meg először a pacalpickniket. A jól sikerült rendezvényen felbuzdulva most másodikjára hirdetik meg: október 10-én a Mars téren, az U pavilon előtti területen. Bővítik a főzési lehetőségeket

kínálatát, nemcsak pacalt főzhetnek a jelentkezők, hanem gulyást, gulyáslevest is. A nevezési díj jelképes, 1000 forint csapatonként. Jelentkezni a vásár- és piacigazgatóság programszervezőjénél, Pál Ildikónál lehet (20/388-3110).



Muszakács hirdeti a deszki 6 Puttony éttermet. Benn van igazi is. FOTÓ: SCHMIDT ANDREA

TATRADOL TRAVEL Bt.

RENKÍVÜLI UTAZÁSI AJÁNLATOK!
6721 Szeged, Szent István tér 6.
Tel.: 62/487-835 • info@tatradol.hu

www.tatradol.hu

Utazás: légkondicionált autóbusszal.

10. 05–16.
Ezerarcú Törökország – körutazás
169.800 Ft/fő • Ellátás: félpánzió.

10. 18–31.
Spanyolország és Marokkó – nagy utazás
199.900 Ft/fő • Ellátás: félpánzió.