

külgusz



Regisztráció



◀ 556

/624 ▶



1 találat



1982-06-13 / 24. szám



[...]De itt sem kell Miért Külgusz Imre vezetője így [...]

mitógépekkel megvizsgálták még azt is, hogy milyen napokon történnek a balesetek. Messze vezet a hétfő, de kiugró helyet foglalnak el a szomorú statisztikában a fizetési napok, valamint a jelesebb névnapok is. Ehhez persze már hozzá sem kell tenni, hogy ugyanilyen összefüggést mutat az alkoholfogyasztás vizsgálata is.

De nagyon vigyázzunk: ezek a számsorok nem mentik fel a felelősség alól a szövetkezeti vezetőket! Ugyanis az iparban is meghatározott napon adják a fizetést, ott is vannak hétfők és névnapok, a balesetek előfordulási aránya mégis jóval alacsonyabb. (Ennek torz tükörképe, hogy amelyik szövetkezetben növekszik az ipari tevékenység, ott sűrűsödnek a balesetek is.)

Sok minden magyarázható a mostohább munkakörülményekkel, a nagyobb közlekedési távolságokkal, stb., mégis igazság marad, hogy a jelek szerint a széttagoltabb, a fejlődés vaskosabb problémáival küszködő mezőgazdasági szövetkezetekben kevesebb figyelem jut a munkavédelemre.

■ Itt van szükség átütő változásra. A közelmúltban újra szabályozták a balesetvédelem szervezetét, előírásait, adminisztrációját. Lassanként ott tartunk, hogy egy baleseti jegyzőkönyvet elkészíteni nehezebb, mint a sérültet ellátni. Senki nem vitatja azonban, hogy a szabályozás, az ellenőrzés, a kivizsgálás ezen a területen emberi sorsokat érint, tehát különösen fontos. A legfontosabb mégis az, hogy minden vezető, az elnöktől a munkahelyi parancsnokig, folyamatosan tarisza szem előtt ezt a területet is.

F. B.

képes lesz az esetleges burgonyatöbblet levezetésére. A legfontosabb cél az, hogy ami megtermelt, ne menjen veszendőbe."

Nos, azóta felépült egy korszerű burgonyafeldolgozó üzem Baranya megyében, Vajszlón, a Szentlőrinci Állami Gazdaság kezelésében. A hivatalos „nyitás” még nem történt meg, a próbaüzemnél tartanak. Jó lenne, ha az ünnepélyes felavatásra megoldódna a nehéz kérdés, megszűnne az állami gazdaság nagy gondja, amelyről dr. Joó István termelési igazgatóhelyettes így beszél:

— A próbaüzemelés eredményeként máris száz tonna burgonyapehely van a raktárunkban. Szeretnénk eladni, de hiába kínáljuk a sütőiparnak.

Köztudott, hogy a burgonyapehely nagymértékben javítja a kenyér minőségét. Most már van saját gyárunk erre a célra és nem tudunk mit kezdeni a termékével. Eddig nagyrészt tőkés importból származó burgonyapehelyt használt a sütőipar. Ezt a tőkés importot, igen helyesen, leállították.

A szép, új gyárat Kecskeméti István telepvezető mutatja be. Régi szakember a tartósító iparban. A Nagykőrösi Konzervgyárban harmincnégy évig dolgozott, tehát már nem fiatal, de fiatalos lelkesedéssel magyarázza a külföldről érkezett gépek, illetve üzemrészek szerkezeti elvét, és működésmódját. A szak kifejezésekből néhányat: előfőzés; visszahűtés; másodszori főzés; szárítás. A feldolgozott burgonya végül is selymes tapintású liszt alakjában kerül a hűsítő kilós zsákokba, utána pedig az óriási, tízezer tonnás raktárba.

Ez az új gyár évente körülbe-

na burgonyát takarítottak be hektáronként. Ezek után nem érti, hogy mi van a hazai piacon.

Ha jó a kenyér

Jó néhány sütőüzemet megnéztem, közöttük olyanokat is, ahol leálltak a burgonyás kenyér sütésével mondván, hogy ez a kenyér ugyan kelendő lenne, de az így megnövekedett termelési költség nagymértékben lehúzza az amúgy sem magas nyereségszintet.

Senkit nem lehet arra kényszeríteni, hogy saját érdeke ellen cselekedjék. A vajszlói sütőüzem allg száz méterre van a burgonyafeldolgozó üzemtől. Talicskával is át lehetne szállítani a kenyérsütéshez szükséges burgonyapehelyt. De itt sem kell. Miért? Külgusz Imre, a sütőüzem vezetője így válaszol:

— Mi sütünk burgonyás kenyeret, de nem burgonyapehellyel, hanem burgonyapéppel. Ez még belefér a nyolcforintos kilónkénti kenyérárba. A burgonyapehely már nem fér bele, pedig az jobb lenne. A burgonyapép időnként elszínezi a kenyeret.

A kettő között tehát minőségi különbség van, de a kenyér árban ez nem jelentkezik. Megkérdezem még a sütőüzem vezetőjét: milyen mértékben javítja a burgonya a kenyér minőségét?

— A burgonyás kenyér frissességét hetvenkét óráig szavatoljuk — mondja —, a sima kenyér másnap már szikkadt, hetvenkét óra múlva pedig száraz.

Három napig tehát a burgonyás kenyér frissnek számít. Mindenütt a frissességét említik, mint minőségi mutatót. Vajon jó mutató ez? Gyerekkoromban

tudunk enni. Több mint felét el kellett dobni. Ez a kenyér drágábbnak bizonyult, mint a tízforintos kenyér.

Évente körülbelül kétszázezer tonna kenyér (a Heti Világgazdaság című lapból származik az adat) megy veszendőbe. Nagyon illuzórikus tehát az olcsó kenyér tudata. Ha a kenyérpazarlást is ártnövelő tényezőként fogjuk fel, — márpedig közvetve az — akkor végső soron kiderül, hogy nem is olyan olcsó ez a kenyér, mint hisszük.

Két kalkuláció: melyik a reális?

Imre Csaba, a MÉM osztályvezetője erről a következőket mondja:

— A vajszlói üzem abból a célból létesült, hogy elsősorban a belföldi ellátást javítsa, illetve az ilyen irányú tőkés importot helyettesítse. A tőkés import megszűnt, elvileg semmi akadály, hogy most már hazai termékkel javítsuk a kenyér minőségét. Tudok arról, hogy az állami gazdaságnak értékesítési gondja van, de egyelőre még nem látni tisztán, hogy mi is lenne a burgonyapehely reális ára. Két árkalkuláció is van nálam. Az első számítás kilónként 55,60 forintot mutatott, a másodikon pedig 54,70 forint jött ki.

A gazdaság raktárában viszont ott hever a késztermék. Nem lehet, hogy lényegesen kedvező változás következik a termelési feltételekben. Minél hamarabb össze kellene tehát hangolni e tekintetben is a szántóföldi termelés, a feldolgozó üzem és a sütőipar érdekeit.

Teszko Sándor

hogy az aszály távol tartására, a termésbiztonság fokozására költött milliárdok úgy fiadzhasanak, ahogy azt előrelátóan terveztük. Az ország területének jelentős részén kevés volt a májusi esapadék, de az öntöző be rendezések egy részét még júniusban sem állították munkába.

Egy kertész ismerősöm több mint húszéves tapasztalatai alapján írom le: a rendszeresen öntözött parcellákról háromszor annyi zöldségfélét lehet piacra vinni, mint amennyit az öntözetlen területek adnak. Ugyanakkor az öntözés költsége és az intenzív termelésre fordított egyéb kiadással együtt nem haladja meg a termés értékének egyharmadát.

Persze nem mindenütt lehet úgy számolni, ahogy az én kertészem számol. Neki saját kútja, motoros szivattyúja, mindene megvan és vízdíj sem terheli a számláját. És mindezekben túlmenően, ő már megtanulta: nem locsolgatni, hanem rendszeresen és kiadósan kell öntözni!

Termésbiztonság és terméstöbblet. Mind a két tényezőnek nagy szerepe van és egyiket sem lehet másodlagos szempontként kezelni. Ez vonatkozik a mezőgazdasági nagyüzemekre és a kis parcellákra. Itt is, ott is életető elem az öntözővíz és elengedhetetlen a növényzet fejlődéséhez elegendő nedvességet biztosító öntözés.

Ahol az öntözővíz rendelkezésre áll, és ahol lehetséges: öntözzünk!

Dancs József