



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: _____

Cím: **Az árleszállítás után több péksüteményt és jobb minőségű tésztát készít sütőiparunk**

Forrás: *Képgyűjtemény*

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy:

381. 631

Hely:

Idő:

4. 1952. 11.

Személy:

Helyszám:

A péksütemény és a száraztészták árleszállítását nagy örömmel fogadták a dolgozók. Az árleszállítás óta nagyobb a fogyasztás a cukorokban. A sütőipar ezért most mind nagyobb mennyiségű és jobb minőségű süteményt gyárt. Országosan 15-20 százalékkal több péksüteményt készítenek és különösen vidéken növelik a választékot. A tésztaipar is több tésztafélélet készít. Újabb gépeket kapnak a vállalatok, így változatosabbak lesznek a gyártmányok.

A Fővárosi Kenyérgyár az árleszállítás első napján tízezer péksüteménnyel készített többet, mint eddig. A hét többi napján naponta 16.000 darabbal sütnek többet, ugyanakkor

tovább javítják a minőséget is. A laboratórium dolgozói új gyártási módot kísérleteztek ki: s a sütemény és a kenyér puhább és jobbízű lesz.

A Tésztagyár újfajta szárítást vezetett be a tészta minőségének javítására. Az üzem a napokban megkezdte az újfajta »csillag« levestésztagyártását. A másik új gyártmányból, a réteslapból, már naponta három-négyezret készítenek. A negyedik negyedévben újfajta univerzális automatagépet állítanak üzembe. Az új gép maga végez minden munkaműveletet: dagaszt, adagol, présel, nyújt, formál. Ezzel is tovább javul a minőség.

244 Az olcsó péksütemény nyomában

— Kérek négy kiftit — szól egy magas fiatalember a pult mögött kiszolgáló Szabó Gyulánához. Szabóné elvtársnő egy pillantást vet a blokkra, azután kedvesen mondja:

— Látszik, nem tetszett figyelmesen elolvasni a tegnapi újságot, amelyben benne áll, hogy a péksütemény árát 50 fillérre szállították le.

— Most mit csináljunk? — kérdi a fiatalember.

— Tessék még hozzaváltani tízfílléres blokkot és így négy sütemény helyett ötöt tetszik kapni.

A fiatalember visszasiet a kasszához és percek alatt megoldódik a probléma.

Bármerre járunk a városban, mindenütt nagy tetszéssel, nagy örömmel vették a dolgozók általunk szerető gondoskodásút

mondja a sütőüzem vezetője. Ma Budapesten általában húsz százalékkal több péksüteményt sütöttek, hogy a kereslet ki tudják elégíteni. Ma nyílnak meg az iskolák és minden gyerek szívesen visz uzsonnára magával egy-két ropogós, finom kiftit vagy zsemlyét. Tizenötödikéig folyamatosan bevezetik a változatos pékárut s így a dolgozóknak bármelyik KÖZERT-üzletben rendelkezésére áll a különböző péksütemény-féleség.

A Lenin-körúti Pest-északi Sütőüzem árudájában is sokan vásárolják a friss péksüteményeket.

— Nemcsak olcsóbb, hanem még szebb, még jobb árut adunk a dolgozók asztalára —