

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Cím:

Forrás:

L.M.

Tejföl, tej, kenyér,

üdítőitalok

Mire készül ebben az évben az élelmiszeripar

Eseti Hírlap,
(Hely)

1964. jan. 25.
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy

664

Hely

Idő

1964

Személy

Helyszám

Összeállították a szakemberek az Élelmészügyi Minisztérium idei terveit. Néhány kiragadott példa az 1961-ben valóra való elképzelések közül. Az esztendő második felében befejeződik a *Thallóczy utcai* modern tejfölyüzem felállítása. Ismét dolgoznak majd a több évig raktárnak használt régi Eszterházy tejtermék-gyár rendbehozott, átépített falai között. A legkorszerűbb eljárással, minden igényt kielégítő higiénia mellett naponta

húszezer liter tejfölt tudnak itt készíteni.

Ebből a mennyiségből tizenkétezer liter 60 ezer papírpohárba kerül.

A fővárosi tejipar másik könnyebbége: a második félévben átadják az *új jászberényi pasztőr- és hűtőállomást*, ahonnan — a helyi igények kielégítése után — naponta tankocsikon

húszezer liter tejet küldenek Budapestre.

A nagyszabású tatabányai, székesfehérvári, pécsi tejkombinátok tervrajzainak, műszaki dokumentációnak kidolgozása ez év komoly feladata. Előkészítik a *budapesti Tejipari Vállalat* Bartók Béla úti telepének rekonstrukcióját, a rákospalotai palackozóüzem építkezését. Minden alapot megteremtene a *Tejipari Szállító Vállalat* új telephelyének felállításához.

Az országban elsősorban a megyei székhelyeken több új kenyérgyár építkezését kezdik, folytatják, fejezik be. Fővárosi viszonylatban a következő hónapokban jelentősen előrehalad az új *budaörsi sütőüzem* munkája. Sor kerül

a kerületi kenyérgyárak korszerűsítésére is.

Már készülnek az új típusú gépek. Így gyorsabban, könnyebben, kevesebb fizikai munkával készül a kenyér, a péksütemény. S számos elavult szállítóeszközt is felvált a mai követelményeknek megfelelő, a termékek minőségét megőrző praktikus szállítókosci.

A következő hónapok a próbatétel időszakát jelentik, vajon megszereti-e a közönség az üdítő italt, a gyümölcslevet. Emelkedő forgalomra, 500 vagon üdítő ital eladására számítanak.

Az őszre a választék vitamin-dús újdonsággal: birslével gazdagodik. Ezenkívül

ezer vagon szörpöt készítenek:

málnaszörpöt, meggyszörpöt, Erdővérét, Erdőgyöngyét s narancsolajból előállított narancsízű italt. A Fővárosi Ásványvízüzem is az eddiginél több bambit s jobb Vitacolát gyárt.

Az alkoholmentes italok vendéglátóipari árát — mint ismeretes — a február 1-én életbelépő rendelet csökkenti. Az osztályonfelüli éttermekben háromféle, a II. osztályú vendéglőkben kétféle, a III. osztályúakban is kétféle ilyen ital tartása kötelező. A büfékben és az italboltokban három-három fajta szeszmentes üdítővel kell szolgálni. Az I. osztályú cukrászdákban négy, a II. és III. osztályúakban háromfajta alkoholmentes ital várja a vendégeket. Az I. és II. osztályú eszpresszókban három, a III. osztályú eszpresszókban pedig kettő. Ezenkívül még mindegyik tartanak Vitacolát is. A múlt héten életbe lépett a cukrászdákban a töményszesz-tilalom is. Az előírás Budapesten 49 cukrászdát és 13 kis cukrászdát érint.

L. M.