

244 20 000 főiskolás korszerű étkeztetése

Mi minden kell ahhoz, hogy a szocializmust építő országban valóra váljon — amiről több mint száz esztendővel ezelőtt Széchenyi álmodott: a kiművelt emberfők sokasága. Nemcsak egyetem és oktató, nemcsak általános és középiskolákban előkészített, egyetemre beiratkozó fiatalok sok-ezres tömege és nemcsak azok a szokványos dolgok, amelyek az embernek egy pillanat alatt észbe jutnak, ha egyetemi, főiskolai képzésről van szó. Vannak ennek olyan részei, amelyekkel szakemberek százai foglalkoznak és jelentőségüket tulajdonképpen csak az tudja felmérni, aki előnyeit élvezzi. Ilyen például az a kérdés is, hogy az egyetemi és főiskolai hallgatók *megfelelő színvonalú és tápértékű, ízletes étkezést kapjanak* — számukra megfizethető áron és nem utolsó sorban olyan körülmények között, amelyek kulturáltságban is megfelelnek korunk követelményeinek.

Több mint egy évtizede működnek már a fővárosban a főiskolai ifjúság étkezőhelyiségei. De mi minden történt e hosszú idő alatt? *Megkétszereződött az egyetemi hallgatók létszáma.* Sokszorosára emelkedett minden igény és ez év tavaszán megszületett az MSZMP Politikai Bizottságának az a határozata, amely az illetékesek számára kötelezően előírja, hogy a létszámnak megfelelőre kibővítve, korszerűsítve álljon össze az egyetemi ifjúság rendelkezésére az intézményesített étkeztetés.

A határozat végrehajtása egész sor belkereskedelmi és építőipari vállalatra rótt igen komoly feladatot, hiszen az egyetemi oktatás megkezdésének idejére ismét több hallgatóra kellett az étkeztetésben számítani, mint az elmúlt esztendőben. Azt jelentette ez, hogy *mintegy 12 millió forintot beruházással 11 elmaradt technikájú konyhát és korszerűtlen éttermet kellett olyan korszerűvé varázsolni, hogy körülbelül 20 000 főiskolás étkeztetését meg tudja oldani.*

11 DIÁKVENDEGLŐ KORSZERŰSÍTÉSE 32 MUNKANAP ALATT

A tervezés, a kooperáció megszervezése, az anyag biztosítása jelentős részt vett el a rendelkezésre álló rövid időből, de végül is Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóságának kooperáló munkája mellett a 45-ös és 41-es

Építőipari Vállalatok, valamint a VIBEG, OI-SZEV, a Kereskedelmi Gépgyár, a Délpesti Üzemi Vendéglátó Vállalat, a Dunaiújvárosi Üzemi Vendéglátóipari Vállalat és elsősorban a diákétkeztetés nehéz feladatát bonyolító Pest-Budai Üzemi Vendéglátó Vállalat 32 munkanap alatt eleget tett a feladatnak.

Az elv ezeknél a korszerűsített diák étkezőhelyeknél az *önkiszolgálás* volt. Ennek megfelelően történt mind a konyhák, mind az éttermek átalakítása. Az új éttermek új felszerelést kaptak, legtöbbjüknek falát szép és higiénikus műanyag lapok borítják, úgy hogy külsőre bármelyik elsőosztályú vendéglátó egységgel vetekednek.

Nem okozott kevesebb gondot a konyhák átalakítása sem. *Új előkészítő gépek, gyorsítottok, gáza berendezett üstök, modern villamos hűtőberendezések* kerültek a konyhába.

Különösen szép lett a várban levő Hess András téri, a Zsil utcai és az Üllői úti volt Arany Páva helyiségében berendezett diákétkező.

DIÁKMENÜ 1963-BAN

Nem érdektelen az sem, hogy miből áll ez az étkezés. Ha megnézzük az 1963 szeptember 16-tól 23-ig terjedő hét étlapját — amely négy diákétkező részére szól — a következő menüket találjuk: reggeli: kakaó, kalács vagy tea, felvágott, kenyér. Ebéd: csontleves finommetélttel, tavaszi sertésragu rizs körettel vagy borsos tokány spagettivel, vacsorára csemege sertésült burgonyával és párolt káposzta. Egy másik nap: Reggeli: tej, vaj, kenyér. Ebéd: burgonyaleves csülökkel, gombás marhaszelet rizzsel, fél adag diós metélt. Vacsora: úttörő kolbász, zöldborsó, alma. A napi teljes étkezésért a kollégiumban lakó diákok 5,— forintot térítenek. Ezzel szemben a napi étkezésnek csupán a nyersanyaga 13,20 forintba kerül.

Az étkezőket és konyhákat tehát korszerűsítették, kibővítették. Az új önkiszolgálásos rendszer jelentősen meggyorsítja az étkezések lebonyolítását, a feladatot tehát a kooperáló szervek segítségével sikeresen ellátta a Pest-Budai Üzemi Vendéglátó Vállalat. De vajon vannak-e még problémái a vállalatnak? — ezt a kérdést tettük fel *Benedikti Béla* igazgatónak.

A DIÁKÉTKEZTETÉS PROBLÉMÁI

— Vajon ki tudna ilyen kérdésre nemmel válaszolni? — adja vissza a kérdést az igazgató. — Van még probléma bőven. Ilyen például a *munkaerőhiány*. A szakképzett dolgozók létszámával most már nincs baj, de a konyhai és éttermi segédekkel annál több. Azt reméljük, hogy a következő hetekben, amikor a szezonális munkaerő felszabadul, sikerül a hiányokat pótolni. A konyhai munkát nem lehet annyira gépesíteni, hogy jelentős és elég nehéz fizikai munka ne maradjon a konyhai segédekre. Mindenesetre komoly segítség munkánkban az, hogy nagy mennyiségű előkészített zöldségárut kapunk naponta a Közért Zöldség-Gyümölcs Elosztó Vállalattól. A Mirelite Vállalat is egyre több félkész étellel van a segítségünkre és értesülésünk szerint még további mélyhűtött félkész termékekkel is kísérleteznek. Ez nemcsak könnyebbé teszi a munkánkat, hanem arra is módot ad, hogy higiénikusabb, tisztább legyen a konyhai munkafolyamat.

— Ugyancsak komoly problémát okoz az egyetemi órarend. Van úgy, hogy *három tanszéken is egyszerre fejeződik be az előadás és akkor 5—600 diák érkezik egyszerre az étkezőhelyiségekbe.* Ha lépcsőzetes lenne az óravégzés, zökkenőmentesebb, gyorsabb lenne az étkeztetés is. Persze, tudjuk, hogy e mögött nehezen megoldható tantermi kérdések vannak.

— Nem kis problémát okoz számunkra a további fejlődés kérdése. Nem szeretnénk megállni a mai színvonalon. Éppen ezért a Közgazdaságtudományi Egyetem étkezőjében kísérletképpen bevezettük azt, hogy a *menüjegy értékében a carte is rendelhet ebédet a főiskolás.* Ugyanitt próbálkozunk meg azzal, hogy a *reggeli-jegyre az egyetem büféjében vehessenek enniavalót.* Itt azonban szigorú utasítást adtunk, hogy a jegy ellenértékét nem szabad feketekávéban, cigarettában, cukorkában vagy csokoládében kiadni. A nép állama azért hozza a nagy áldozatot az egyetemisták étkeztetésénél, hogy valóban tápláló ételleket kapjanak.

Az új egyetemi évvel megkezdődött bővített és korszerűsített étkeztetés indulása sikeres volt. Kíváncsian várjuk a következő hónapok eredményeit.