

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: (moldován)

Cím: Naponta 550 ezer kilo' kenyér,
másfél millió péksütemény

Forrás: Népszava

1964. márc. 6.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. fűz.)

(Oldal)

OSZTÁLYOZÁS

Tárgy

664.6

Hely

"

Idő

"1964"

Személy

Helyszám

Naponta 550 ezer kiló kenyér, 244 másfél millió péksütemény

Április 1-ig megalakul a Fővárosi Sütőipari Vállalat Válaszok a minőségi és súlypanaszokra

A fővárosi tanács végrehajtó bizottsága határozatot hozott a sütőipar egységes irányítására. A budapesti sütőipari vállalatokat összevonják, irányításukat az április 1-ig megalakuló Fővárosi Sütőipari Vállalat veszi át.

— Tizenhárom vállalatot vonunk össze — mondja Róna Ottó, a megalakuló új központ vezetője. — 160 termelőüzemünkben és 120 raktárunkban, telephelyünkön több mint 5600 ember dolgozik. Azt akarjuk, hogy az átszervezés zökkenőmentes legyen, biztosítsák a folyamatos ellátást. Természetesen alapvető célunk, hogy a jogos panaszok számát csökkentjük, javítsuk az ellátást, az áruk minősé-

gét. Ez nem egyszerű, hiszen naponta 550 ezer kiló kenyeret és másfél millió péksüteményt sütünk, valamint további egy tonna más »finom pékárut« is készítünk. Pékségeink többsége elavult, évtizedekkel ezelőtt épült. Budapest ellátását fokozatosan kenyérgyárakra akarjuk bízni. A közeli hetekben kezdődik meg a látványos kenyérgyár építése, 32 millió forintos beruházással. Itt már a legkorszerűbb berendezéseket alkalmazzuk. Az idén hat nagyobb üzemünket építjük át.

— Sokszor »könnyebb« az előírtnál a kenyér és a péksütemény — tettük szóvá.

— A hivatalos előírás-

sok szerint az eltérés két százalékos lehet. A nagyobb súlykülönbség nem ritkán felelőtlenesség következménye. A legtöbb helyen kézzel adagolnak, sietnek, de ez nem mentesség, mindenképpen ragaszkodunk ahhoz, hogy a vásárlót ne érje kár. Négy laboratóriumunk rendszeresen ellenőrzi a pékségek munkáját, az új irányító szerv is az ellenőrzések százait végzi majd el, s ha visszaélést tapasztalunk, a legszigorúbb fegyelmi eljárást alkalmazzuk. A minőségi kifogások egy másik része: törődötten érkezik az üzletbe a kenyér. A magyar vásárló megköveteli: melegen kapja a pékárut. Aki ismeri a szakmát, tudja, a meleg áru szál-

lítása a legveszélyesebb. Az igényekhez azonban alkalmazkodunk. Naponta két-háromszor szállítunk az üzletekbe, és a követelményeknek megfelelően átalakítottuk teherautóinkat.

— Néhány üzletben lehet kapni félfélhét, egykilós kenyeret is. Miért nem árusítják ezt valamennyiben?

— A 3,60-as kenyérből hétköznap biztosítani tudjuk az igényeket — hangzik a válasz. — Az egykilós, 3 forintos kenyérré a kereskedelemtől csak kisebb megrendelést kaptunk. Ha igénylik, hétköznap — szombat kivételével — ebből a kenyérből is tudunk nagyobb mennyiséget szállítani. (moldován)