

Budapestre vonatkozó ujságcikkek				Osztályozás	
Szerző:				Tárgy: <i>381.63A</i>	
Cím: Jelentés				Hely:	
az élelmiszerellátásról				Idő: <i>1954</i>	
Forrás: <i>Gabona I. kö.</i>				Személy:	
(Hely)		(Idő)	(Köt. v. füz.)	(Oldal)	
		<i>1954. V. 20.</i>			

Kö Lapunk legközelebbi számaiban ezen a helyen rövid jelentésekben számolunk be arról, milyen eredményeket értünk el az első félévben és milyen kilátások várhatók a második félévben a közellátás különböző területein.

Kenyér, liszt, száraztészta

A legfontosabb élelmiszerből, a kenyérből az ellátás bőséges volt az év első felében. Hasonlóképpen nem volt hiány péksüteményben, lisztben, száraztésztában sem. Az eddigi termésbecslések szerint az új gabonatermés jónak ígérkezik. Ezért számítani lehet arra, hogy a kenyér- és lisztellátás továbbra is bőséges lesz. Természetesen ehhez az is szükséges, hogy dolgozó parasztágunk idejében, gyorsan teljesítse beadási kötelezettségeit.

A választék az elmúlt egy évben bővült. A félfelhér- és a barnakenyéren kívül most már általában kapni rozs-, köményes és «soroksári» kenyeret. Számos újfajta péksütemény került forgalomba. A múlt év első felében még hiányzott az üzletekből, most már mindenütt kapható a makaróni, a spagetti, a cérnatészta. De a sütőipar vezetői a választék ennél nagyobb arányú bővítését ígérték — s amit eddig elmulasztottak, ezután kell pótolniuk.

Sok panasz hallatszik a kenyér minőségére. Legfőbb ideje, hogy a lakoságnak ezt a jogos panaszát mindenütt orvosolják!

Ez a hiba részben azzal függ össze, hogy sok «ítődének elavult a felszerelése. Igaz, az elmúlt évben történt egy és más: így például 800 új gépszitát állítottak üzembe sü-tődéinkben. De ez csak az első lépés, to-

vább kell fejleszteni, korszerűsíteni ezt a rendkívül fontos iparágat. De nem is lehet mindent csak az elavult felszereléssel magyarázni. Jobb volna a kenyér minősége, ha mindenütt szigorúan betartanák a technológiai fegyelmet, jobban ügyelnének a tisztaságra. Az élelmiszeripari minisztériumnak és a tanácsoknak sokkal alaposabban, rendszeresebben kell ellenőrizniök a sütőüzemeket. Sokkal nagyobb figyelmet kell fordítaniok sütőiparunk szakmunkás-gárdájának szakmai képzésére, s az után-pótlás nevelésére.

Cukor

Cukor bőségesen állt — s áll ezután is — a vásárlók rendelkezésére.

A tervezés hibái következtében egy ideig a szükségletnél kevesebb kristálycukrot és több kockacukrot gyártottak, de most már ezen a hibán is változtattak. Bőven van kristálycukor is. A kereskedelem hibája, hogy egyes helyeken mázsaszám halmozódik a porcukor, másutt viszont hiány van belőle. Ezen sürgősen változtatni kell.

Édességek

Óriási mértékben emelkedett az édességek forgalma. 1954 második negyedévében körülbelül 70 százalékkal több édesség fogyott, mint tavaly ugyanabban az időszakban! Sok újfajta édesség jelent meg az üzletekben: töltött, kakaós, vaniliás cukrok, teavajjal készült karamellás cukor stb..

Vannak bizonyos hiányok is. Így például kevés az ostyaféle, amelyet pedig a vásárlók nagyon kedvelnek. Kőbányán már szerelik a Budapesti Kecs és Ostya-

gyár új ostyaüzemét, amely a tervek szerint a negyedik negyedévben termelni kezd.

Panaszok vannak amiatt, hogy egyes vidéki városokban és falvakban hiány van édességekben. Különösen az úgynevezett darabos édesipari áruk hiányoznak. Ennek elsősorban az az oka, hogy a kereskedelem nem rendel eleget, vagy pedig későn adja fel a rendelést. Nagyobb figyelmet kell fordítani a vidék szükségleteinek kielégítésére!