

664. 6

SAJTÓFIGYELŐ

MAGYAR
HÍRDETELO

BUDAPEST, IX., ÜLLŐI ÚT 61

Telefon: 138-068, 337-748, 340-776

NEPSZAVA

1974 FEB 19

Lapát helyett autómata

Maxi és mini kenyérgyárak épülnek a fővárosban

Csepelen, Óbudán, Újpalotán építkeznek — Rekonstrukció a Százados úton — Bér és minőség

— Naponta nem kevesebb mint négyszáz tonna kenyeret, több mint 1 millió 700 ezer 40 filléres péksüteményt fogyaszt a kétmillió Budapest. De ehhez még hozzájön legalább 40 tonna zsemleci-pó, zsúrkenyér, 30 tonna büfékenyér, rozscipó stb. és vagy 4—500 ezer darab egyéb finom pékáru, kalács, sütemény — mondja Pekár András, a Fővárosi Sütőipari Vállalat termelési igazgatója.

S mindjárt másként értékeljük a sütőipar mindennapi munkáját, ha meggondoljuk, e hatalmas mennyiségnek 90 százalékát még ugyanolyan körülmények között — hosszú péklapáttal, kemencékbe vetve — sütik, mint hajdan. Pedig az utóbbi években többször fordítottak a fővárosi sütőipar műszaki fejlesztésére, mint eddig bármikor, ám még mindig 92 helyen készül a főváros kenyere.

A kormány látva a gon-

dokat, az ellátási és első-sorban a minőségi problémákat, 1968-ban határozatot hozott a sütőipar fejlesztésére. Ehhez jelentős anyagi támogatást is nyújtott. A negyedik öt-éves tervben új gépek beszerzésére, a régi, elavult üzemek korszerűsítésére, újak építésére a fővárosi sütőipar több mint 220 millió forintot költhetett.

A beruházások zöme az idén és jövőre készül el. Májusban adják át az óbudai középüzemet, amely főleg péksüteményt gyárt majd. Folytatódik és 1975 végére fejeződik be a Százados úti üzem teljes rekonstrukciója. A kézi munkát itt teljesen felváltják a gépek. Négy autómata vonalon készül majd a kenyér, szinte emberi kéz érintése nélkül, óránként 4000 kilót sütnék. A csepeliek nagyon várják már az új kenyérgyárat. Az év végére el is készül, nemcsak Csepelt, hanem Pesterzsébet egy

részét is az új gyár látja el. Kapacitása két műszakban 48 tonna lesz. Újpalotán is építik már — a tervek szerint 1975 végére avatják fel — a 18—20 tonna kapacitású, új kis kenyérgyárat.

— Gépesíteni és gépesíteni — ez a legfontosabb feladatunk — fogalmaz a termelési igazgató. — Az egyenletes, jó minőséget csakis ily módon tudjuk biztosítani, és egyre égetőbb munkaerőgondunkon is csak a műszaki fejlesztés segíthet.

— Az utóbbi időben érezhetően javult a kenyér minősége. De van még mindig panasz. Előfordul, hogy egy-egy üzletben este 6-ra elfogy a kenyér.

— A termelésben dolgozókat anyagilag is érdekelte tettük abban, hogy csakis jó minőségű áru hagyja el a gyárat, szigorúan ügyelünk arra, hogy betartsák a technológiai előírásokat. Az idén még

továbblépünk. A minőségi bérézést kiterjesztjük az áruátvevőkre, a raktárosokra is, és fokozzuk a belső ellenőrzést. Az is igaz: ahol kevesebbet sütnék, ott könnyebb egyenletes, jó minőséget adni.

— A szállítás nem kedvez a meleg pékárunak. Jelenleg 90 saját üzletünk van, ezekben főleg a helyben készült kenyeret árusítják. Korszerűsítettük a szállítást is — hajnalonként kétszáz gépkocsi indul el az üzemekből több mint 3500 üzletbe —, de sok múlik a kereskedelmen is. Szombatonként a hétköznapiénál 50—60 százalékkal több, 630—650 tonna kenyeret sütünk. Ha valahol este 6 után nincs kenyér, annak legtöbbször az óvatos rendelés az oka, hiszen nekünk állandóan van ügynevezett biztonsági tartalékunk, s annyit szállítunk, amennyit megrendelnek.

K. I.