

A HÚSJEGYRENDSZER

háromhetes tapasztalatairól beszél Bukovszky Ferenc, a Mészárosok és Hentesek Ipartestületének elnöke

Változatlanul népszerű a párisi, a virsli és a vadászszalámi

Három héttel ezelőtt volt a húsjegy premierje. Az élelmicikkek piacán három hét teljesen elegendő ahhoz, hogy a szakma tagjai megállapíthassák: *hogyan vált be az új rend a gyakorlatban?*

Felkerestük Bukovszky Ferencet, a Mészárosok és Hentesek Ipartestületének elnökét, akihez az volt az első kérdésünk, *arányosabb lett-e a hús elosztása és megszűnt-e a sorbanállás?*

Az ipartestület elnöke erre vonatkozólag a következő választ adta:

— Egyes üzemek bódéi előtt a délelőtti bizonyos óráiban

most is gyakrabban láthatunk kisebb csoportokat, ami azonban nem a húsfélék árusításával van összefüggésben.

— Az üzemek bódéi előtt ugyanis nemcsak húst, hanem más élelmicikkeket is árusítanak.

— Itt tehát természetesen leggyakrabban a vevők száma, de itt is elkerülhető lenne a csortosulás és sorbanállás, ha nem egyszerre érkeznének vásárlás céljából. Ami pedig a mészárosokat és henteseket illeti, a rendelettel elérték a kívánt célt. Arányossá vált a húselosztás és ennek következményeképpen a mészárosoknál meg is szűnt a sorbanállás.

jegy — «helyettesítőjének» is lehet tekinteni...

Beszéltünk tegnap este egy nagy kávéház üzletvezetőjével is.

Háromheti tapasztalatai alapján arról számolt be, hogy a húsjegyrendszer bevezetését követő első napokban este meglehetősen sokan rendeltek komplett reggelihez hasonló vacsorát.

Mivel azonban az ilyenekhez tartozó cikkeknek — vaj, jam, méz, tojás — kiszolgálása most különleges feltételekhez van kötve, a közellátási hivatal hozzájárult ahhoz, hogy az olyan vendéglátó-üzemek, amelyek ezt jelenleg szükségesnek tartják, ideiglenesen mentesüljenek a fenti cikkek kiszolgáltatásának kötelezettsége alól.

Sok üzemben ilyenformán vagy egészen megszűnt, vagy minimálisra csökkent a komplett reggelihez hasonló vacsorák felszolgálása, ami azonban a kávéház üzletvezetője szerint nem okozott zavart.

Legtöbbször ugyanis szintén a jegyekkel való takarékoskodás céljából rendeltek ilyen vacsorát.

Hogy tehát ezeket is kielégíthessék, a kávéházi üzemek gondoskodtak arról, hogy náluk se legyen hiány húsjegy nélkül felszolgálható ételekben.

Tegnap este pl. halmajonéz, szegedi halászlé, ponty roston sültve, jérc szerepelt ezek között, csak a pontyhoz és a jércéhez kellett zsirjegyet adni.

Választék tehát volt az ilyen szabad ételekben is. Ez pedig a kávéház üzletvezetője szerint azért fontos, mert azok közül, akik jegyhez kötött ételt választottak, az utóbbi napokban egyre többen kérték a pincért, hogy *váltson be olyan jegyet is, amely még nem esedékes.* Ezt a kérést a pincérek természetesen nem teljesíthették, jött tehát a szabad: a jegynélküli étel, amely a kávéházi üzemekben is napról napra népszerűbb.

Rácz Géza

A húsjegyek beváltása

— Egyes mészárosoknál és henteseknél természetesen előfordul, hogy a pultok előtt gyakrabban több vevő vár kiszolgálásra és hogy ezzel kapcsolatban egyik-másik vevő azt hangoztatja: *«mind ez azért van, mert néhány mészárosnál és hentesnél túl sokan bélyegeztették le a húsjegyeket».* Már pedig a jegyeket csak ott lehet beváltani, ahol azokat lebélyegzés céljából bemutatták.

— Ezeknek a türelmetlenkedőknek azt üzenjük, hogy az illetékes körök és mi is szigorúan ügyelünk arra, hogy a jegyek lebélyegzése arányában, tehát a vevők számához igazodva kapja meg húsellátmányát valamennyi hentes és mészáros.

— Nem kell tehát attól félni, még ha sok vevő is jelenik meg egyszerre, hogy nem kapják meg a jegyre járó húst. Megkapja mindenki, csak legfeljebb kicsit várni kell, mert a jegy kezelése és a sok felvilágosításadás rendszerint hosszabb időt vesz igénybe.

Megkérdeztük ezután Bukovszky elnököt, miként alakult az utóbbi három hét alatt a hentesárak frontja?

— A jegyrendszer bevezetése óta a hentesárak közül a disznósajt és a hurka lett a legforgalmasabb cikk, amit azért kell megemlíteni, mert a hurka és a disznósajt forgalmának fellendülésében nemcsak az játszik fontos szerepet, hogy ezeket jegy nélkül adjuk ki, hanem az is, hogy minőségükkel is általában meg van elégedve a közönség.

A kolbászból 10, virsliből, patizerből, szafaládéból 20 dekát, egyéb felvágottból 15 dekát szolgáltatunk ki egy-egy húsjegyre.

— Ezek közül úgyszólván valamennyinek egyformán nagy a kérése.

— Változatlanul népszerűek és így korai volt egyeseknek az a jóslása, hogy a húsjegyrendszer bevezetése csökkent a hentesárak forgalmát.

— Általánosságban tehát azt a következtetést vonhatjuk le a legutóbbi három hét tapasztalataiból, hogy a húsjegyrendszer bevált.

Eléinte, szállítási nehézségekkel kapcsolatban, a marhahús forgalma vonatottan indult, inkább csak sertéshús volt bővebben a piacon, most már azonban remélhetőleg a marhahúsból is a lebélyegzett jegyeknek, illetve vevők számának megfelelő húsellátmányban részesülnek a mészárosok és a hentesek.

A főváros két nagyforgalmú és népszerű vendéglőjében viszont azt mondták, hogy január első napjaiban több vendég hangoztatta, jó lenne, ha a 10 dekás húsjegyet 5–5 dekára lehetne osztani, hogy este is rendelkezzenek húst. Ma már alig akad olyan vendég, aki ezt követelné — mondták nekünk.

Függetlenül ugyanis attól, hogy hús váltó jegy rendszeréről ezidő szerint alig lehet szó, a legtöbbször ebédnél használják fel a húsjegyet.

Meggyőződtek ugyanis arról, hogy olyan napokon is, amikor belsegek csak kismennyiségben voltak, minden forgalmasabb vendéglőben gondoskodtak arról, hogy ne csak délben, de vacsorára is legyen több olyan húsétel, amelyet jegy nélkül lehet kiszolgálni.

Meg is mutatták az étlapokat. Három húsjegyhez kötött étel: sertésszelet, gombás borjú, marhahús mellett ott szerepelt három jegyhez nem kötött étel is, és pedig májas hurka, libamell és nyúlcomb, mind a három főzelékkel.

Akiknek pedig az étkezésnél is szigorúan takarékoskodniuk kell — hangoztatták —, minden nap rendelhetnek főzeléket feltétl, amelyhez csak fél szelvény jár s amelyet ilyenformán a hús váltó-