

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Esti Hírlap

1959. aug. 30.

Szerző:

Pakots György

Cím:

Hetven szakács, hatszáz kukta

Hatvannégyezer ebédet főz naponta a budapesti iskolás és óvodás gyermekeknek a Gyermekélelmezési Vállalat — Tízezerrel több ebéd készül, mint tavaly. Két hét múlva megnyílik a 2500 személyes kispesti új gyermekkonyha

Osztályozás

Tárgy

371.773

Hely

(439.96)

Idő

"1959"

Személy

Helyszám

1244
Félszáz ezer gyerek részére készít mindennap reggelit, ebédet és uzsonnát a Gyermekélelmezési Vállalat. Most még csak az úttörőtáborok részére főznek a vállalat konyháin, néhány hét múlva azonban megnyílnak az óvodák és iskolák kapui, s a gyerekek további tízezeit kell ellátniuk. Tavaly ötvennégyezer gyereknek főztek ebédet.

Idén az ebédelők száma 64 ezer lesz.

mert több lett az iskolás és óvodás.

A vállalatnak a Bécsi utcában

volt egy konyhája, mely 5600 gyerekre főzött. Most lebontják az ideiglenes épületet. Pótlására a mezőgazdasági kiállítás két nagy konyháját és a Margitszigeten az úttörőtábor konyháját egész évi főzésre rendezik be. A meglévő konyhákat pedig új gépi felszerelésekkel erősítették; erre nyáron kétmillió forintot költöttek.

A 64 ezer ebédet harminckét konyhán készítik,

s 500 iskolába, óvodába szállítják leplombált edényekben. Hetven szakács süt-főz, 600 kukta, konyhai alkalmazott se-

gít nekik. Huszonhat csukott gépkocsi szállítja a kész ételleket, a főzés méreteire jellemző néhány adat: naponta 18 ezer liter tej fogy, 6200 kiló hús és 50 ezer péksütemény (csak azért ilyen „kevés”, mert a reggelizők száma kevesebb az ebédelőknél).

Nagy gondot vesz le tehát a szülők válláról a Gyermekélelmezési Vállalat. *Reggelire egyszer vajas kenyeret adnak kakaóval, másszor kávét és szalámis kenyeret, ebédre három fogás van, az uzsonna hol gyümölcs, hol vajas kenyér. A személyzet állandó orvosi ellenőrzés alatt áll.*

A vállalat vezetője, *Bajza Sándor igazgató*, s mindazok, akik gyermekélelmezéssel fog-

lalkoznak, *vizsgázott szakácsok*. Most pedig beiratkoztak a vendéglátóipari technikumba: az igazgató, a párttitkár, az SZB-elnök, a személyzeti osztály-vezető, s a szállítási előadó. (Mindnek van szakácsvizsgája.)

Kispesten most új konyha épül ötmillió forint költséggel. Sárga csempe fedi a falakat, s a jövőendő konyhában ott állnak a 300 literes, kettős falú főzőüstök. A 2500 ebéd készítésére alkalmas

Új konyhaüzem szeptember közepére készül el.

Egy másik korszerű konyhaüzemi épület építése Újpesten a befejezéshez közeledik. Ez is ötmillió forintba kerül, s ugyancsak kétezeröttszáz ebéd elkészítésére alkalmas. A falak még vakolatlanok, de az egyik folyosón — becsomagolva — ott várja elhelyezését az univerzális konyhagép, amely tud húst, diót, mákot darálni, burgonyát, zöldséget szeletelni, tökököt gyalulni...

A Gyermekélelmezési Vállalat vezetői hivatásukat szerető, lelkes emberek. Hírük az, hogy nemcsak dolgoznak a gyerekekért, hanem szeretik is őket. Ez készítette őket arra, hogy csatlakozzanak a Budapesti Nőtanács egyik akciójához. A nőtanács szeptemberben — szezon után — a balatonszabadi üdülőbe ötszáz gyereket visz kététhetes üdülésre.

Övönök, orvosok társadalmi munkában vállalták a gyermekek gondozását, a Gyermekélelmezési Vállalat pedig felállítja a konyhát,

szállítja az árut, főz két hétig az ötszáz gyermek részére.

Ugy van ezzel, mint a sokgyermekes családjában: „Ha öt gyermeket etetek, elfér az asztalnál egy hatodik is!...”

Pakots György