

Budapestre vonatkozó újságcikkek

371.773

Modern gyermekkonyha avatnak szombaton

63.500 gyermeknek főz ebédet naponta a Gyermekélelmezési Vállalat

Majka Nemzet, 1960. apr. 24.

"1960"

Szombaton avatják fel és helyezik üzembe a Gyermekélelmezési Vállalat első újonnan épült, önálló, nagy teljesítményű konyháját az újpesti Baross utca 23—25. alatt. A vállalat, amely naponta 63 500 óvodás és iskolásgyermeket lát el, mindeddig nem rendelkezett korszerű konyhakkal, hanem nagyrészt iskolákban vagy átalakított helyiségekben főzték a rengeteg ételt. Az újpesti gyermekélelmezési konyha tehát nagy vívmány, és csupán első lépés a fejlődés útján, mert a szombaton megnyíló konyha tipusát szerint hamarosan a XVI. és a XX. kerületben is hasonló új önálló konyhák létesülnek.

Korszerű körforgás

Az új konyha naponta 2500 adag ételt állíthat elő. A legmodernebb konyhagépekkel, hűtőkkel, elektromos-, gáz- és gőzüzemű főzőüstökkel szerelték fel. Az étel körforgásszerű rendszerben készül. Az egyik kapun behordják a nyersanyagot, mire a másikhoz ér, már kész is az ebéd; szállíthatják az iskolákba és óvodákba. A cukrászati készítmények részére külön sütőüzem épült, amelyet szintén korszerű gépekkel láttak el. A nyersanyag sehol sem találkozik a kész ételfélékkel. A tervezők és a kivitelezők maximálisan gondoskodtak a konyha dolgozóinak szociális és higiéniai ellátásáról is.

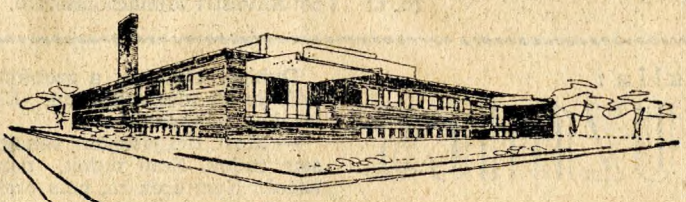
Ma ötven helyen főzik a tanulók ebédjét. A legkisebb főzőhely a Szabadsághegyen van, ahol csak napi 300 adag készül, a legnagyobb teljesítményű konyha a mezőgazdasági kiállítás területén működik, ahol 4500 ebéd fő egy műszakban. Ma 31 gépkocsi szállítja mintegy 450 óvodába és iskolába az ebédet. Dél előtt fél tízenegykor kezdődik a szállítás és az a törekvés, hogy fél egyig a forró ebéd mindenhová megérkezzen.

A perspektíva

Az igények azonban állandóan fokozódnak. A következő tanévben már napi 72 000 ebéd adagra lesz szükség és ez természetesen szükségessé teszi a vállalat kapacitásának további növelését. A X., Sibrik Miklós utcai és XX., Csarnok téri újonnan épült iskolákban 600—600 adag teljesítményű új konyhát helyeznek üzembe. Az a terv, hogy sok helyen létesítenek úgynevezett bázis konyhát és az egyes iskolákban az előkészített ételek főzését befejezik. Az ötéves terv

végén naponta 90—100 000 tanuló számára szolgáltatást a Gyermekélelmezési Vállalat. Ebben az időszakban tíz új konyhát akarnak létesíteni. Olyan új, nagy konyhákat épí-

állítani. A vállalat most szerződést kötött a Mirelitétel, hogy a tél folyamán állandóan ellássa mélyhűtött, vitamindús főzelékekkel. A többi élelmiszeripari és kereskedelmi vál-



Az újpesti gyermekélelmezési konyha. Henk Vilmos építész-mérnök terve

tenek, amelyek 8—10 000 ebéd előkészítésére alkalmasak.

Évente 110 millió forint forgalmat bonyolít le a Gyermekélelmezési Vállalat és ennek a hatalmas összegnek csupán egy része térül meg a szülők által befizetett ellátási díjakból. Hogy milyen hatalmas mennyiségű élelmiszert használ fel a vállalat, azt néhány számadat illusztrálja: naponta 6300 kilogramm húst, 63 000 darab péksüteményt, 12 000 liter tejet, 1260 kilogramm vajjat, ugyanannyi felvágottat, 6300 kilogramm kenyeret, 950 kilogramm zsírt használnak fel.

Egyes általános iskolákban kísérletképpen bevezették az olcsó büfészolgálatot. A tanév folyamán ezek számát húszra szaporítják és jövőre tovább növelik.

Gyermekvendéglő tervei

A Majakovszkij utcai gyermekcukrászda, amelynek ott nincs nagy forgalma, rövidesen megszűnik. A Városliget környékén vagy a Margitsziget közelében nyitnak majd új, ennél sokkal nagyobb, korszerűbben felszerelt, új gyermekcukrászdát, ahol vitamindús salátaféléket, krémeket is fogyaszthatnak a gyermekek. Gyermekvendéglő létesítését is tervezi a vállalat. Az eddigi elgondolások szerint, ha a VII. kerületi tanács átköltözködik a Lenin körüti új székházába, a Csengery utcai felszabaduló tanácsoló földszinti üzlethelyiségeiben rendezik be a gyermek-éttermet, ahol közétkezési áron ebédelhetnek és vacsorázhatnak a dolgozó szülőknek azok a gyermekei, akik férőhely hiányában nem részesülnek napköziotthoni ellátásban.

A gyermekélelmezés színvonalát egyébként állandóan emelik és igyekeznek minél változatosabb étrendet össze-

állítani a legjobb minőségű nyersanyagot biztosítja a gyermekek étkeztetéséhez.

Képünkön bemutatjuk a szombaton megnyíló újpesti új 2500 személyes főzőkonyhát, amelynek terveit Henk Vilmos építőművész, a BUVATI főmérnöke készítette.

Gárdonyi Jenő