

MINDENNAPI ÉLETÜNKHÖZ TARTOZIK...

Több gyümölcsöt — friss zöldséget

Háromszor is el kellett látogatni a 20-as számú MEZŐKER boltba, — amíg végre a váltás után fél órával — hozzájutottunk egy rövidke beszélgetéshez.

Deberle elvtársnő azzal kezd, amit magunk is láttunk. Az óriási forgalommal, — ami naponta átlagosan egy teherautó áru eladását eredményezi. Csak azért ennyit, mert több nincs. Legalább is egyes cikkek közül. Így az egyik legfontosabb és legkeresettebb árucikkből, a gyümölcsfélésekből nem tudnak eleget biztosítani. Vegyünk csak egy példát, ma reggel 150 kilo cseresznyét kaptunk, amiből délelőtt 9 órára már egy szem sem maradt. Vagy vegyünk egyéb árucikkeket. Káposzta, burgonya, karalábé, karfiol, és különböző zöldségfélések, sem fedezik a szükségletet. Helyes lenne, ha a MEZŐKER felvásárló szerve figyelmebe venné az üzlet forgalmát a vásárló közönség igényeit, és ezerszer biztosítaná az áruellátását. Egy másik döntő nehézség az üzlet dolgozóinak számára, hogy gyakran kapnak olyan árufélleket, amelyeket már megérkezéskor kezelni kell. Ugyancsak a felvásárló szerv kötelessége lenne, hogy időben gondoskodna a friss áruellátásról.

A telefonközpont munkájáról

1

A postán

A postahivatal központja az, ahol a telefonhálózat érzékeny idegszállai találkoznak. A hatalmas kapcsolótáblán lámpák gyuladnak ki, csöngetések követik egymást és az „igen kérem” — „azonnal kapcsolom” — „mással beszél” — szavak szinte a levegőt is elektromos vibrációval töltik meg. A két elvtársnő serényen dolgozik és Katona elvtársal, a hivatal vezetőjével hátrább húzódnak beszélgetni, hogy ne zavarjuk őket a munkájukban. — „Egyre kevesebb panasz van a telefonszolgálatra, és ez bizonyítja, hogy a fiatal munkások, lassan megszerzik a kellő gyakorlatot. Célunk, hogy a vonalat minél gazdaságosabban ki tudjuk használni. Központaink szép eredményeket értek el ezen a területen is. A kapcsolási idő — vagyis a hívó és a hívott fél összehozása — a hat hónappal előbbi 24 perc-ről 15-re csökkent.” — Négy elvtársnő dolgozik a telefonközpontban. Valamennyien fiatal munkások, és a jövőben további tanfolyamokkal kell segíteni a kellő felkészültség megszerzését. De az igyekezet és a szorgalom megvan valamennyiben. Köszönés helyett még visszacsendül az egyik központos, Kamarás Mária hangja. — Halló, Berhidát kérem... Az állami gazdaságot.

2

A trösztben

A tröszt telefonközpontjában Stil Andrásnéval találkoztunk. Herendet sürgeti, de azért a munkaközi szünetekben jut néhány szava a beszélgetésre is. „Valóban javult a telefonszolgálat, az egyes központok között jobb lett az együttműködés. Csak a telefonosok részéről kellene egy kissé nagyobb türelem — mondja Stil elvtársnő, — mert néha azért előadónak nehézségek, melyek hátráltatják a gyors kapcsolást. Leesik a rellé, vagy egyszerre több helyet is kapcsolni kell, ilyenkor bizony várni kell a sorrendre.” A saját és munkatársai munkáját nagyon megkönnyíté, ha végre ezt a központot is villamosítanák.

3

A bánya-központban

A bánya telefonközpontjának hangjából is bizakodás csendül, amikor munkaviszonyairól érdeklődünk. „Körülbelül egy hónapja kaptunk új központot, és így jobban tudjuk elvégezni munkánkat. Néha vannak még akadályok, nem jön be a csengetés. Ilyenkor szoktak aztán várni és ez okozza a türelmetlenséget.” „Milyen a postával a kapcsolatunk? — ismétli a kérdést Mucsányi elvtársnő, — mondhatom, hogy egyre jobb lesz, különösen ha mindannyian átveszik „Csöpihé” módszerét.

Három telefonközpontot látogattunk meg. Amí az egyik legfontosabb a telefonszolgálat jó ellátásához, az egyes központok közötti jó együttműködés. A látogatások szerint ez megvan. Még eredményesebb munkát tudnának azonban végezni, ha a jövőben rendszeresen megbeszéléseket rendeznének a telefonközpontosok számára, ahol megtárgyalnák munkájukban előadódó hibákat és azok kijavításának módját.

6000 péksütemény egy nap

Van-e fejlődés a sütőiparban? — Az első kérdés Tóth Lajos elvtársához, a sütőüzemek igazgatójához. — „Nyugodtan beszélhetünk a városi sütőipar fejlődéséről. Üzemeink egyre korszerűbbek lesznek és eredményesen férünk át a tömeges termelésre. Így végre biztosítani tudjuk a város teljes kenyérellátását.” — Hogyan? És mindennek elől milyen minőségű kenyérről beszélünk? — Természetesen a kenyér minősége is javult, vannak ugyan napok, amikor gyengébb a minőség, de a beérkező panaszok alapján nyugodtan mondhatom, hogy egyre kevesebb ilyen alkalom adódik. Termelési értékeztetések rendszeres megtartásával igyekezzünk ezt a minimumra csökkenteni.” — Lent a központi sütőüzemben gyorsan halad a munka. Ketten dagasztanak, ketten pedig a kemencékből veszik ki a már kész kenyereket. Az üzemi korszerűbb feltételek között termel. Amí az első pillantásra észlelhető az, hogy nincs elhanyagolva — és amint az itt dolgozók mondják — a szénkő-sár, a tüzelőhiány, ami régebben jellemző volt itt, ma már nem jelent akadályt. — A szakemberek véleménye is megoldódik lassan. Ma már olyan munkások dolgoznak, mint Tujner László 137 százalékos, sztahanovista sütősegéd. A tények tehát azt bizonyítják, hogy a feltételek a jó kenyér sütéséhez biztosítva vannak. — Mi ez oka mégis, hogy időközönként rosszabb a kenyér minősége? — A liszt a döntő tényező ebben — adja meg a választ Tóth elvtárs. — Ugyanis vannak lisztajtások, amelyeket először ki kell tapasztalni.

A sütőipar fehér üzemében Molnár Józsefné raktárossal beszélgetünk először. Naponta átlagosan 6000 péksütemény fogy el ezenkívül a vajaskiflik és szegedi vágottak. Az üzemi vezetője, Vörösmarty Imre maga is sztahanovista, a harmadikat, egy nő dolgozott, Kovács Katalin elvtársnőt most terjesztették fel a sztahanovista címre. Vörösmarty elvtárs egyúttal az üzemi bizottság elnöke is. Két központi üzembe látogattunk el a Sütőipari Vállalatnak. A leg-

A csilléskonyhán láttuk...

A csilléskonyháról beszélgetve rengeteg vélemény inkább rossz, mint jó hangzott el az utóbbi időben. A közelmúltban egy mustáros üveg sorsáról számoltunk be, most ismerjük meg mi is a való helyzetet ott, ahol a csilléskonyha egész munkája kezdődik. Tegyük egy kis körsetét a különböző raktárhelyiségekben.

Kiss István elvtárs másodraktáros a csilléskonyha kéziraktárába vezet. A polcokon kenyerek, körben pedig különböző fűszerárúk sorakoznak. Itt valóban nem lehet állítani, hogy olyan rendtelenség lenne, ami a dolgozók életmezését hátráltatná. Sneider József húsfeldolgozóval is itt találkoztunk. A húsellátásról — mint a problémák legfontosabbikáról kezd beszélni. Ezen a területen bizony vannak olyan hibák, amelyeket néha még az étközök is észlelnek, illetve szagolnak. Gyakran előfordul, hogy nem kapnak friss vágást. De három napos belsősézt igen. Figyelembe véve a belsősézek sajátosságait, és hozzáadva a nyári meleget, érthető, hogy Sneider húsfeldolgozó ezeket nem dolgozhatja fel. De ne is dolgozza fel. Ha a húselosztó a többszöri reklamálás ellenére sem biztosítja a friss hús ellátást, ne vegye át a már nem használható húsanyagokat. Ezzel elejét vehetik a későbbi panaszoknak, és először, hogy a húselosztó, rajta keresztül pedig a Veszprémi Vágóhid megtagadja a módját, hogy a várpalotaiaknak friss húst biztosítsanak.

Következő állomás az anyagraktár. Különböző konzervtípek, sajtok, pürék, és más alapanyagot tárolnak itt. A régi mustár ügylészük mégis rossznak bizonyult, mert időközben lekerült a polcokról.

Van azonban néhány olyan észrevétel, ami feltétlenül jogosnak számít. A paradicsom, püré, hordókban van, tárolva a hordók tetején papírlap, deszkafüvel, rajta különböző nehezékek. Jóllehet ez a fajta alapanyag sajátos természeténél fogva védve van a legyektől, moszkítóktól. Tárolása mégsem olyan, ahogy ezt a tisztaság követelményei előírják. Összegezve erről a raktárról, annyit el lehet mondani, hogy egészen kevés munkával teljes rendet lehetne teremteni.

A harmadik raktár a lisztraktár. Hatalmas zsákokban sorakozik a csilléskonyha lisztkészlete. Ugyancsak itt található a kádákban elrakározva a zsírnélküli lecsó. Erről a raktárról is csak annyi mondható el, hogy bizony ráférne egy alaposabb átrendezés.

A negyedik raktárban cukor, só, kávé sorakozik. Itt ugyancsak azt lehet mondani, amit az előbbi kétónál, vagyis a tisztaság fokozottabb betartását.

Rövid körseté a csilléskonyha raktárában, aminek a fentiek voltak lényegesebb tanulságai. A hibák jórészt meg lehet magyarázni azzal, amit végezett Kiss István segédraktáros mondott: „Még nincs az életmezésnek olyan raktára, ahol szakszerűen lehetne tárolni az élelmiszereket.” Bizony ezek a kis raktár parcellák nem oldják meg a tökéletes raktározást. De miután egyelőre nincs más megoldás, meg lehet találni a módot, hogy a jelenlegi feltételek mellett is szakszerűbb, gondosabb és alaposabb raktározást érjenek el.

Alacsonyabb árak a piacon

Alig virrad, máris sok serényen siető asszonyt látni az utcán. Kezükben szatyrok, kosarak, gyorsan pergő beszédjükkel indítják el a kora reggel életének mozgólódását. Mennek bevásárolni.

Ahogy az egymásután következő kocsikat elhagyja az ember, teljes gazdagságában tárul eléje a piac. Különösen cseresznyéből lehet most sokat találni. De a többi árucikk is szép mennyiségben sorakoznak. Zöldségfélék, hagyma, burgonya, zöldborsó, zöldbab és ki tudja mi minden várja még a vevőket. Amott tejtermékek, itt pedig — ejnye, hogy nem vettük észre előbb — hatalmas piros szemekkel csábít a földieper. Idősebb asszony megy oda, rövid alkú, aztán már siet is tovább. Megvette az egész kosárral. Sietés és gyors párbeszéd, pénz és árucserre jellemzi a piacot.

„Kettőötvenet adok a cseresznyéért!” mondja Sajtos Józsefné és máris kész az alkú. Ez hiányzott a mai bevásárlásából. Ahogy siet haza, egy darabon elkísérem. Sajtos elvtársnő tanácsos, ismeri a piac helyzetét és szavai a többi asszonyok véleményét is tolmácsolják. Az a kép, amit az előzőekben megrajzoltunk, valóban jellemzi a mai piacot. Mindenből van elég és az árak is az előzőekhez viszonyítva lejjebb estek. Vegyük pl. a burgonyát, 6 forint volt, ma már 3—4 forintért lehet kapni. A káposzta 5 forintért 3,50 lett. A cseresznyét, ami jelenleg a legkeresettebb cikk, ugyancsak olcsóbban lehet vásárolni. Lényegesen olcsóbban, mint ahogyan azt a Mezőker árusítja. Tegnap a cseresznye kilóját 6,50-re szabták és ma a piacon 3—4 forintért már eltérnivaló is lehetett kapni. „De ez vonatkozik a többi árucikkre is” — mondja Sajtos elvtársnő. — És ugyanakkor a piacon mindenből frissebbet lehet vásárolni. — Jó lenne, ha a Mezőker szervei az árak megállapításánál figyelembe vennék a piaci árakat is és nem lenne többé ilyen lényeges különbség a kettő között. Természetesen különbség az áru frissesége között sem lenne.

A mai piacnak a forgalma, áruellátása, megnyugtató volt, helyes lenne, ha továbbra is biztosítanák a kellő mennyiségben történő friss áruellátást, ugyanakkor vigyáznának az árak megszabására is. Még a fizetést követő napokon is. Mert ilyenkor vastagabban fog a kréta.

Látogatás a Csemege üzletben

Csak mindig tárgyilagosan. Erre gondoltam, amikor beléptem a Csemege-üzletbe. Elfelejttem az esztendőnyi kenyérharokot, a végkiemeltet, amikor győztesként hónom alatt a félkilo kenyérszükségleteit kifantorgok az ajtón, ne hogy bármilyen mellékkérdés vezérelje az igazság ábrázolását.

Hogy szép, és vésünk egyik büszkesége ez az üzlet, azt valamennyien tudjuk. A lágyan szétfo-

lyó neonfény a különböző osztályok izélesen elrendezett, gazdagon sorakozó árutornyai még a fővárosi követelményeknek is megfelelnek. Mert az üzlet sokat fejlődött s ezt igazolják Glück József üzletvezető elvtárs szavai is: „Nemcsak külsőségeiben gazdagodott a mi üzletünk. A másfél évvel előbbi 16 ki-szolgáló helyett ma már 23 végzi a munkát. Különösen megnőtt a hentesáru osztály forgalma. Főleg minőségi árut keresnek és mellette, nagy kereslet van a készletekben is. A különböző májkrémekből naponta 1000 darabot adnak el.” Az áru kiadásánál alig néhány napja vezettek be változást. A cukorkafélék, piperecikkek külön kiadásával

igyekeznek könnyíteni a központi kiadó munkáját.

Gondosan készülnek, hogy a különböző zöldségfélékből kellő mennyiséggel tudják biztosítani a vásárlókat. A Vendéglátó Vállalat szikviz üzeme a közelmúltban létesült. Lehetővé teszi, hogy a Csemegeüzlet teljes egészében biztosítsa a szódavíz ellátást.

Sok bosszúságot érez az ember egy-egy vásárlás alkalmával, de azért valamennyiünknek el kell ismerni, hogy a Csemegeüzlet dolgozói egyre jobb munkát végeznek. Igyekeznek jó kiszolgálással kielégíteni a vásárló közönséget és javítani a szocialista kereskedelmet.

Az anyakönyvvezetőnél

Vannak nagy fordulópontok az emberek életében, de lehet-e nagyobb, mint amikor valaki — ha még nem is tud róla, mert csecsemő — állampolgár lesz, egyik tagja a szocialista társadalomnak. És az anyakönyvvezető ezzel a gondolatával írta be a nevét, kezdődik el a társadalom gondoskodásának az a folyamata, ami később az iskolába, a munkapadhoz vagy egyetemre vezet. Így került be a mi vésztelen névsorunkba Bacsai Zsuzsanna és Nagy László neve is, éppen a mai nap.

De a házasulót is érzik ezt a gondoskodást. — Az okmányok beszerzéséért nem kell heteket szaladgálni, nincs tízféle kitöltésre váró ív, harminc okmánybélyeg. — Szeretettel és tanácsokkal fogadják őket. — Rövid, de annál mélyebb tartalmú tanácsokkal. Két ifjú élet egyesül és

kezd meg a közös utat. A családlétezésnek, a fészekrakásnak a szakaszát. Erre gondol az anyakönyvvezető. És a többiek is valamennyien. A közelmúltban volt Kossánszky Pál és Rieder Margit esküvője. Az ismerősök, a barátok, szönyegetek terítették a folyosókra és virágokkal fogadták őket. Ünnepe volt, az örömmek, a boldog jelen és a még nagyobb boldogságot ígérő jövőnek az ünnepe. Mindannyian ezt érzik és mindannyian ezt tapasztalják. Azok is, akik segítségért fordulnak. — Az anyakönyvvezető nem papírmunkát végez már, hanem életet segít a helyes vágányra. — „Fordulhatnak hozzánk bizalommal, mert nem akadhat olyan ügy, amit a legjobb tudásunk szerint nem intéznénk el.” — Mondják a Tanács dolgozói — mert ennél nincs szebb feladat.