

A MAGYAR HÚSIPAR HELYZETE ÉS FELADATAI

SZILÁGYI SÁNDOR

Nem akarok szerénytelen lenni, de úgy érzem, e fórumon is illik elmondanom néhány gondolat erejéig, hogy az állami húsipar milyen szerepet tölt be népgazdaságunkon belül, és milyen eredményt tudhat magáénak.

A hús, amit feldolgozunk és a kereskedelem felé forgalmazunk fontos élelmezési cikk itthon is, de más országok életszínvonal-politikájában is meghatározó szerepet tölt be.

A mezőgazdasági termelés növekedésének megfelelően az elmúlt 4 esztendőben a húsipar jelentős mértékben tudta növelni termelését, mintegy 18%-kal. A termelés mennyiségi növelésével egyidejűleg az igényeknek megfelelően változtattuk a termékek összetételét, növekedett a feldolgozott termékek aránya; 245 termék gyártásával foglalkozunk. Hazánkban az egy lakosra jutó hústermelés magas színvonalú, az első öt között vagyunk a világon.

A termelés növekedését alátámasztotta, hogy az ötödik ötéves terv időszakában jelentős fejlesztésekre, beruházásokra került sor. Ma az eszközérték eléri a 12 milliárdot, összetételében jobban igazodik a műszaki követelményekhez, lényegében alkalmas a magasabb színvonalú termelés biztosításához.

Ennek ellenére ma még a mezőgazdasági termeléssel az összhang nem minden vonatkozásban teremtődött meg; így helyes az irányelveknek az a kitétele, hogy az elkövetkezendő időszakban további erőfeszítéseket kell tenni az összhang megteremtésére. A területileg jelentkező feszültségeket fel kell oldani.

A magyar húsipar termékeinek mintegy 70%-át idehaza fogyasztjuk el, 30%-a exportra kerül.

A hazai fogyasztás eléri évenként és fejenként a 74 kg-ot, aminek több mint fele az állami húsipari vállalatok közreműködésével kerül a lakosság asztalára. A hazai fogyasztók a húsipar munkáját nap mint nap értékelni tudják, annak eredményeiben részesednek.

Az elmúlt éveket fogyasztók szempontjából értékelve azt hiszem, úgy lehet minősíteni, hogy mennyiségben ki tudtuk elégíteni az igényeket, és ezzel nyugodt ellátást tudtunk biztosítani.

A mennyiség biztosítás mellett a tökehús és készítmények minősége sokszor ingadozó volt. Elsősorban a húskészítményeknél kell az egységes szemlélettel a stabil húsipari minőséget megteremtünk.

A belföldi ellátás biztosítása mellett, úgy érzem, jelentős szerepet töltünk be népgazdaságunk külgazdasági kapcsolatában is. Termékeink 40 országban jelennek meg, ott vagyunk a piacon a fejlett tőkés országokban is, de a szocialista országok felé is

jelentős exportot bonyolítunk le. Népgazdaságunk minden tizedik dollár export bevétele ágazatunktól származik.

1979-ben az előző évhez képest több mint 30%-os dollárbevétel-növekedést tudunk elérni az átlagosnál jobb, úgynevezett kitermelési mutatóval.

Az elkövetkezendő években az irányelveknek megfelelően a mi ágazatunkban is a legnagyobb feladatot a minőségi követelmények teljesítése jelenti.

A minőség a mi területünkön is összetett kérdés. A feladatot komplikálja, hogy élő- és erősen romlandó anyaggal dolgozunk. A minőségi követelmények teljesítése részünkre egyrészt azt jelenti, hogy bővítjük az igényeknek megfelelően választékainkat a hazai piacon, de az export termékek körében is.

Ma sok terméket gyártunk, amiből úgy gondolom, hogy néhányat ki kell iktatnunk, mert sem itthon, sem külföldön az igények irányukban nem mutatkoznak. A hazai fogyasztásban a választék bővítése szorosan összefügg a kereskedelmi hálózat felvevő képességének bővítésével és a fogyasztók igényének átformálásával. Ez együttműködést igényel kereskedelem és húsipar között.

Idehaza a minőség kérdését több szervezet ellenőrzi. Azt lehet mondani, hogy fele annyian ellenőrzik — hatóságilag, kereskedelmi szférákban, de vállalati berkekben is — a minőség kérdését, mint amennyien a konkrét termelést végzik. Az ellenőrzésben elég nagyfokú koordinátlanság tapasztalható, nem érvényesül ezeknek a szerveknek összehangolt munkája abban, hogy a nem megfelelő minőségű áru már a gyárkaput se hagyhassa el.

Külgazdasági kapcsolatainkat mennyiség — gazdaságosság oldalán kell javítanunk, gazdaságossági szempontból struktúránkat változtatnunk kell. Nagyobb feladatot jelent, hogy a gyártmány összetétel bővítésével növeljük alkalmazkodó képességünket. A piacon bent maradni, és magas árat biztosítani csak úgy tudunk, ha rugalmasabbak leszünk a piaci igényekhez való alkalmazkodásban, és megfelelünk a minőségi követelményeknek.

Termékeink rangot, márkát harcoltak ki maguknak. Ezt ma a piac elismeri árban is. A jövőben ennek megfelelni viszont tennivalóban többet jelent. Van ennek:

- termelési feladata — minőség,
- műszaki követelményei — higiénia,
- szervezési tennivalója — idényszerűség.

Lényegesnek tartom azt, hogy mindezeknek a feladatoknak teljesítésében biztosítsuk minden szempontból az érdekeltséget.

Az érdekeltség biztosítása a mi viszonyaink között nagyon összetett feladat, mert nem elég csak szabályozással a pénzben történő érdekeltséget megteremteni, hanem a szemléletben, az emberi magatartásban is változást kell elérni egyéni és vállalati szférában egyaránt.

Beruházásokkal műszakilag lehet korszerűséget biztosítani, tehát a műszaki fejlődést meg lehet vásárolni, de kultúrát, magasabb színvonalú munkakövetelményt meghonosítani saját dolgozóink körében csak több irányú foglalkozáson keresztül lehet /kaposvári példa/.

Az érdekeltségben nem elég csak a bérezés formáit változtatni, hanem szükséges a normákat felülvizsgálni és a termelés különböző fázisaiban az azonos érdekeltséget megteremteni.

Mostanában nagyon sok szó esik arról, hogy minden szinten fokozni kell a lehetőségek jobb kihasználását, és ennek érdekében kezdeményezéseket várnak mindenkitől. A szintek között döntő jelentősége van az *emberi tényezőnek*. A húsipar esetében a *szakemberképzés* nagyon sokrétű feladatot jelent az oktatói kar és az ipar számára egyaránt.

Nem megoldott a felnőtt betanított munkások *szakmunkásképzése* csakúgy, mint a szakmunkások folyamatos továbbképzése sem.

Az érettségivel rendelkező szakmunkások továbbképzése is vontatott; a szaktechnikusi minősítés és a mesteri címek megszerzése nem koordinált oktatási tevékenységen alapszik.

Az élelmiszeripari szakmérnökök képzése Szegeden, Budapesten: a Kertészeti Egyetem Tartósító Ipari Karán és a Műegyetem Élelmiszer-technológiai Tanszékén történik. Itt sem megoldott az üzemmérnökök és okl. mérnökök továbbképzése, mert pl. a húsipari szakmérnök képzésre csak okleveles szakemberek jelentkezhetnek.

A felsoroltakon kívül a speciális szakemberek (pl. kalórikusgépész, elektromos, közgazdász) végzettségük birtokában, hosszú húsipari gyakorlat után tudják megismerni szakmánk sajátosságait, mert egyetemi éveik alatt ilyen irányú képzést nem kapnak.

Nem kisebb gond a végzett mérnökök, közgazdászok nyelvtudásának hiánya, amely kereskedelmi munkánkban, külföldi partnereinkkel való tárgyalásokon a fiatal szakembereink értékét csökkenti.

Sokat beszélünk a szabályozás kérdéseiről is, amelyet úgy kell formálni, hogy az elősegítse munkánkat. Minden kezdeményezés magában rejt bizonyos kockázatvállalást. Azt hiszem, hogy kevés vezető mer ma vállalkozni kockázatra akkor, amikor a szabályozás ilyen gyakran és ilyen mértékben változik. Véleményem szerint ami 1980. január 1-én történt, bár azt hiszem, hogy még nem tudtuk teljesen megérteni és a vállalat számára adaptálni a szabályozás lényegét, de úgy érzem, hogy ettől többet várunk, mint amit eredményezni fog. Azok a csatornák, amelyek vezetnének bennünket, már az elmúlt két hónap alatt is hol itt, hol ott vékonyultak el, újabb akadályokat állítottak fel. Nem tudom, hogy a sok ütközésben megtaláljuk-e a helyes utat és a sebességet. Az a véleményem, hogy azok a lehetőségek, amelyekkel népgazdaságunk rendelkezik, nem egyszerűen csak a porban hevernek és fel kell vennünk, mint erről tréfálkozni szoktak, mert ha így lenne, akkor felelőtlenek lennénk, hogy nem élünk velük. Lehetőségeink olyanok, hogy csak különböző feltételek megteremtésével használhatók ki. Itt nem okvetlenül csak beruházásokra kell gondolni, de pénzt, anyagot, eszközt, szervezést és embert igényel. Így a feltételek biztosítása összetett, és e nélkül a lehetőség nem is lehetőség.

A vállalati önállóság kibontakoztatásának igénye biztos hogy elősegíthetné problémáink megoldását, ezért nem véletlen, hogy ezzel a kérdéssel az utóbbi időben sokat foglalkozunk. Foglalkozásunkat itt is túl általánosnak, formálisnak ítélem, valahogy bártortalanok vagyunk, vagy a népgazdasági érdeket féltve, nem engedjük azt kibontakozni.

Véleményem szerint e kérdésekkel való foglalkozás és gondolkodás miatt van az, hogy a gazdasági vezetők az irányelvektől konkrétabbat és többet vártak. Bennem is valahogy úgy fogalmazódott meg, hogy ami a gazdasági kérdésekre megjelent, az nagyon hasonlít a XI. kongresszus irányelveihez, de szerintem a XIII.-nak is megfelelő. Ideológiai és politikai kérdésekben lehet általánosan fogalmazni, mert az is eligazítást adhat; a hazafiság, az internacionalizmus kérdéseit elvileg megfogalmazva azt hiszem megérti mindenki, de gazdasági kérdésekben problémáinkat ismerve, azok megszüntetésére törekedve, azt hiszem konkrétabb eligazítás szükséges munkánk minden területén.

A szegedi tanácskozáson iparunk helyzetét értékeljük, szólunk a fejlesztési feladatokról, gondjainkról. Ismert szakemberek az OMF, AKI, KÉKI, Állatorvostudományi Egyetem, ÉHESZ részéről fogják véleményüket nyilvánítani. Bízom abban,

hogy a nézetek ütköztetése a húsipar célkitűzéseit előre viszik, és a kétnapos tanácskozás is iparunk elméleti ismereteinek egységesítését fogja szolgálni.

Ehhez kívánok eredményes munkát, sok sikert minden résztvevőnek.

POSITION AND TASKS OF HUNGARIAN MEAT INDUSTRY

Sándor Szilágyi

The author reviews the development of Hungarian meat industry referring to the past five-year period. In his paper he demonstrates the distribution and trend of the consumption of meat products in terms of export as well as in the home market.

In addition he pays attention to the development of assortment and the question of quality. In connection with production tasks he reviews the position of investments which has become favourable recently.

Furthermore he dwells on the training of specialists from the skilled workers' training up to that of highly qualified engineers.

He points out that all aspects should be in keeping with the final aim so that the development of meat industry in Hungary should remain unchangeable.

LAGE UND AUFGABEN DER UNGARISCHEN FLEISCHINDUSTRIE

Sándor Szilágyi

Nach einer Schilderung der Entwicklung der Fleischindustrie in der vergangenen Plan-Periode folgt ein Überblick über die Verteilung und die Gestaltung des Konsums der Fleischerzeugnisse in Export- und heimischer Relation.

Eingegangen wird auf die Gestaltung der Auswahl und auf die Frage der Qualität. In Verbindung mit den Produktionsaufgaben wird die Situation der Investitionen erörtert, die sich im vergangenen Jahr günstig gestaltet hat.

Auch die Schulung von Fachleuten wird erörtert, von der Ausbildung der Facharbeiter ganz bis zur Ingenieur-Experten-Bildung auf höchster Stufe.

Abschliessend wird betont, dass sämtliche Gesichtspunkte in Einklang gebracht werden müssen, um auch weiterhin einen ungebrochenen Fortschritt der Fleischindustrie zu garantieren.

ПОЛОЖЕНИЕ И ЗАДАЧИ ВЕНГЕРСКОЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Шандор Силади

Автор знакомит с развитием в области мясной промышленности за истекший плановый период. Дается распределение и формирование потребления продуктов мясной промышленности как в отечественном, так в экспортном отношении.

Помимо этого, автор останавливается на вопросах формирования выбора и качества. В связи с производственными задачами дается знакомство с положением в области капиталовложений, которое в прошлом году благоприятно сложилось.

Далее рассматриваются вопросы подготовки специалистов, начиная от квалифицированных рабочих-специалистов вплоть до подготовки наиболее высоко квалифицированных инженеров-специалистов.

Автор подчеркивает, что для дальнейшего бесперебойного развития мясной промышленности необходима согласованность всех точек зрения.