

A TEJIPAR FŐBB CÉLJAI A VI. ÖTÉVES TERV IDŐSZAKÁBAN

DR. SIMKA ISTVÁN*

A tejipar eredményesen zárta az elmúlt öt éves tervidőszakot. A szarvasmarha-tenyésztés fejlesztésére hozott kormányhatározat eredményeképpen az egy főre jutó tejtermelés hazánkban 28%-kal emelkedett. Öt év átlagában vizsgálva ez évi 5—6%-os növekedésnek felel meg. A tehenenkénti éves tejhozam meghaladta a 3500 litert, az egy lakosra számított évi tejtermelés pedig 1980-ban elérte a 230 litert. Ez lehetővé tette, hogy a fogyasztási igényeket magasabb színvonalon elégítsük ki, ami végül is azt eredményezte, hogy az egy főre jutó tej- és tejtermékfogyasztás az 1976—1980-ig terjedő időszakban közel 24%-kal emelkedett, és a tervidőszak utolsó évében tejből kifejezve, vaj nélkül, elérte a 162 kg-ot.

Ehhez az eredményhez jelentős mértékben hozzájárult, hogy

- mintegy 40 új termékkel növeltük a választékot,
- szerény mértékben javítottuk termékeink minőségét,
- megvalósítottuk a lakosság teljes körére kiterjedő ellátást,
- fejlesztettük termékeink csomagolását és
- megkezdtük a termelés szerkezet korszerűsítését, így többek között külföldi know-how vásárlásával desszert jellegű termékek, illetve hazai kutatás eredménye alapján krémfehérsajt gyártását indítottuk meg.

A rendelkezésre álló anyagi erőforrások racionális felhasználásával új üzemeket létesítettünk, illetve célszerű rekonstrukciókat valósítottunk meg, többek között Szombathelyen, Vácott, Kaposvárott, Veszprémben, Tatabányán, Karcagon, Mátészalkán és Kisteleken. Kooperációban üzem létesítettünk Balmazújvároson, Tiszafüreden, Cegléden és Kiskunfélegyházán.

Ezek az új beruházások és rekonstrukciók a kapacitás növelése mellett jelentős mértékben járultak hozzá a tejipar műszaki színvonalának fejlődéséhez és a munkakörülmények javításához is.

Szállítási vállalatunk korszerűbb, gyorsabb járművek beszerzésével befejezte gépkocsiparkjának felújítását, és megkezdte a műanyagtartályos tejszállító gépkocsik fokozatos kicserélését korszerű, rozsdamentes acéltartályos járművekkel.

A tejipar bruttó termelési értéke a tervidőszakban 45%-kal, az egy főre jutó termelési érték pedig 39%-kal emelkedett. A termelés emelkedését közel 90%-ban a termelékenység növekedéséből biztosítottuk.

A hatékonyság ilyen mértékű növelését a műszaki fejlesztésen túl a jobb üzem-és munkaszervezés, az üzemek között megvalósult szakosítás, koncentrálás, az anyag-

* Tejipari Tröszt, Budapest

mozgató és gépesítése és nem utolsó sorban a teljesítménybérben dolgozók arányának fokozása tette lehetővé.

Az V. ötéves tervidőszak az elért eredményeken és a dinamikus, látványos fejlődésen túl abból a szempontból is fontos periódus volt a tejiparban, hogy gyakorlatilag lezárult az extenzív fejlődés több évtizedes folyamata, és ennek eredményeképpen létrejött az az országos kapacitás, illetve üzemhálózat, amely alkalmas a megtermelt tej biztonságos fogadására és a lakosság igényeinek magasabb szinten való kielégítésére.

A tervidőszakban, főleg pedig annak a második felében, egyre nagyobb súllyal jelentkeztek az intenzív fejlesztés újszerű feladatai is, amelyek kedvezően hatottak például exporttevékenységünk gazdaságosságára, egészében pedig iparágunk jóléte javára.

Az intenzív fejlesztés első lépései azonban arra is rámutattak, hogy ezek az újszerű, „minőségi” feladatok jóval összetettebbek és bonyolultabbak. Ezért az elmúlt években a tanulmányok és koncepciók egész sorát (A tejipar távlati hálózatfejlesztési koncepciója, A tejipar távlati gyártmány- és gyártásfejlesztési prognózisa, A tejipar termelési színvonalának vizsgálata nemzetközi összehasonlításban, A VI. ötéves tervidőszak keresleti irányai, A tejipar minőségfejlesztési koncepciója stb.) dolgoztuk ki a VI. ötéves tervidőszak fejlesztő munkájának kellő megalapozása céljából. Ezek felhasználásával készült el ez év közepére a tejipar VI. ötéves terve, amely összegezte a tervidőszak legfontosabb feladatait.

Előadásomban nem kívánom ismertetni VI. ötéves tervünket, hiszen azt a jelenlevők nagy része részleteiben is jól ismeri. Arra kívánok szorítkozni csupán, hogy VI. ötéves tervünkben néhány újszerű vonást kiemeljek és rámutassak azokra a feladatokra, amelyek alapvetően meghatározzák az intenzív fejlesztésnek ezt az új szakaszát.

A VI. ötéves tervünk koncepciójában eltér az előző tervidőszakétól. A korábban megkezdett beruházásokat (Szekszárd, Debrecen, Pásztó, Bácsbokod, Zalaegerszeg, Kistelek) természetesen tovább kell folytatni, és a terveknek megfelelően mielőbb be kell fejezni.

VI. ötéves tervünk alapvetően a „minőségi” fejlesztést tűzte ki célul és számol az intenzív fejlesztés eszközeinek és módszereinek fokozott alkalmazásba vételével. A felsőbb szervek elgondolásainak megfelelően ebben a periódusban az előző tervidőszaknál szerényebb tejtermelés- és fogyasztásnövekedést irányoztunk elő oly módon, hogy a belföldi fogyasztásnövekedés egy részéhez a korábban exporttermékek (vaj, tejpor, sajt) előállítására fordított tejmennyiség szolgál fedezetül. Mivel a jelenlegi export-termelő kapacitások csak részben használhatók fel az új típusú fogyasztási igények kielégítésére, ez a körülmény a tervidőszakban a termelésszerkezet további átalakítását teszi szükségessé.

A TERMELÉSSZERKEZET KORSZERŰSÍTÉSE

A tervidőszakban a szakosítás és koncentráció elveinek figyelembevételével a savanyú tejkészítményeknek olyan gyártókapacitását kívánjuk létrehozni, hogy az alkalmas legyen az ezekből a termékekből jelentkező és egyre növekvő lakossági igények országos kielégítésére.

Nem kevésbé fontos piaci igényeket kell kielégítenünk a desszert jellegű termékekből is (pudingok, joghurt- és túróhabok, Túró Rudi stb.). Számításaink szerint ezekből a termékekből a jelenlegi termelést kb. háromszorosára kell növelnünk.

Régi adósságunk, hogy az állami tejiparban létrehozzuk a jégkrémgyártás első bázisát, amely számottevő mértékben járulhat hozzá termelésszerkezetünk korszerűsítéséhez és az iparág jövedelmezőségének javításához.

A sajtgyártás területén a termelésszerkezet korszerűsítése keretében a lágysajt-termelés növelése indokolt. Vizsgálataink szerint a tervidőszakban várható fogyasztási igények a jelenlegi termelés kétszerezésére való növelését teszik szükségessé.

Az exportgazdaságosság javítása érdekében a közel-keleti piacon jól értékesíthető krémfehérsajt termelését a tervidőszak közepére mintegy négyszeresére kívánjuk fokozni.

Jelentős termelésszerkezeti átalakítást kell végrehajtanunk a porított termékek vonalán is. A félkész- és kész tápok javára a takarmánytejpor termelést kb. 50%-kal kell csökkenteni, ugyanakkor a piaci igényeknek megfelelően a humán célú termékek mennyiségét mintegy háromszorosára kell növelni.

A termelésszerkezet átalakítása a jelentkező belföldi és export piaci igények kielégítésén túl a tejipar gazdasági hatékonyságának növekedését is szolgálja.

Az alapvető kapacitások fenntartása, illetve szükségszerű fejlesztése mellett ez az előzőekben vázolt szerkezetváltás azt jelenti, hogy az új igényként jelentkező termékek aránya 6—7%-kal növekszik a termelés szerkezetében. A kamat és az amortizációs terhek nagymértékű növekedése ellenére a termelésszerkezet tervezett korszerűsítése az ellátási színvonal emelkedésén túl azt eredményezi, hogy a kb. 12%-os termelési érték-növekedés mellett közel 80%-os nyereségnövekedés várható.

E célok megvalósításához azonban nem rendelkezünk elegendő saját fejlesztési forrással, és így realizálásuk csak hitelből oldható meg. A termelésszerkezet tervezett korszerűsítése azonban megfelelően jövedelmező, és mivel a fejlesztés eszközhatékony-sága 20% körül van, lehetőséget ad arra, hogy mintegy 1 milliárd forint hitelt vegyünk igénybe. A fejlesztés hitelképessége merőben új vonása a VI. ötéves tervünknek, és ezeknek a hiteleknek a megszerzése, illetve biztosítása, ezen keresztül a termelésszerkezet korszerűsítése, kiemelt fontosságú feladata a tervidőszaknak.

VÁLASZTÉKBŐVÍTÉS

A termelésszerkezet korszerűsítése mellett a terv súlyponti feladatként jelöli meg a gyártmányfejlesztést, amely olyan fontos kérdéseket ölel fel, mint

- a választék bővítése,
- a meglévő gyártmányok minőségének átfogó fejlesztése és
- a csomagolások korszerűsítése.

A választékbővítés feladata a tervidőszakban elsősorban nem a tejipari terméklista cikkelem-számának további növelése, új gyártmányok bevezetésével, hanem a meglévő termékekből szakszerűen kialakított, 60—80 cikkelemből álló korszerű választék egész országra kiterjedő forgalmazásának a megvalósítása. A tejipar ma mintegy 140—150 cikkelemet gyárt. Ez a szám önmagában igen tiszteletre méltó és jól megközelíti a fejlett európai országok termékválasztékának átlagát. Ha azonban mélyebben vizsgáljuk a választék kérdését, akkor a kép már korántsem ilyen kedvező, mivel egy-egy vállalatunk területén a forgalmazott cikkek számát ennél jóval kisebb és még kevesebb az egy-egy boltban valóban vásárolható termékek száma.

E jelenség okait vizsgálva első helyen azt említeném meg, hogy anyagi erőforrás hiányában egyes termékekből (pl. a desszert termékekből vagy a savanyútej készítményekből) ma sem rendelkezünk azzal a gyártókapacitással, amely biztosítani tudná a teljes körű országos ellátást.

Beszélnünk kell arról is, hogy nagy különbségek mutatkoznak még az egyes megyék termékválaszték szerinti ellátási színvonalában. Általában az a jellemző, hogy a vállalat által gyártott termékekből a fogyasztás színvonala jóval magasabb az adott megyében, mint a más vállalatnál előállított hasonló termékekből. Ezek a fogyasztási struktúrában mutatkozó különbségek azonban aligha magyarázhatók a helyi fogyasztási szokásokkal, hanem sokkal inkább arra vezethetők vissza, hogy az adott területen a társvállalati termékekből a kínálat színvonala nem kielégítő.

A boltokban ténylegesen kapható választék elégtelenségében a legfontosabb tényező maga a kereskedelem kezdve azzal, hogy hiányzik a nagyobb választékra, sőt egészében az értékesítés növelésére irányuló megfelelő anyagi érdekelttség.

Ezzel és a kereskedelmi hálózat hűtőtérkapacitásának elégtelenségével függ össze az, hogy egy 70—80 cikkelemből álló választékot a boltoknak csupán elenyészően kis hányada árusít. A közepes vagy annál nagyobb városi boltok átlagosan 40—50, a kisebbek pedig csak 20—30 féle terméket árusítanak.

A VI. ötéves tervidőszak fontos feladata ezeknek az iparon belüli kérdéseknek a megoldása, illetve a kereskedelem szférájába tartozó problémák feloldásának szorgalmazása és segítése minden erővel annak érdekében, hogy az ország egész területén javítsuk, fejlesszük az ellátás minőségi színvonalát. E mellett természetesen tovább kell korszerűsíteni, fejleszteni a tejtermékek ipari választékát.

Ennek érdekében többek között tervezzük — első lépésben kísérleti jelleggel — a fogyasztói tej úgynevezett „fél tartós” (Elecster) változatát olcsó, hazailag előállítható tasakos csomagolásban.

Foglalkozunk a Gervais-Danone együttműködés keretében új, korszerű puding-készítmények bevezetésével.

Megvalósítjuk korszerű fogyasztói csomagolásban a tartós kávétejszín gyártását.

A modern táplálkozási igények kielégítésére csökkentett energiatartalmú vaj-készítmény előállítását irányoztuk elő.

Tovább kívánjuk bővíteni a lágysajtok ma még szerény választékát többek között újabb nemespenészsajtok és úgynevezett olasz típusú lágysajtok gyártásának megvalósításával.

A hazai élelmiszeripar részére adalékanyagkénti felhasználásra különböző fehérjekonzentrátumok gyártását tervezzük.

Termékstruktúránkat és a választékot vizsgálva meg kell állapítanunk, hogy a dietetikai és a dietoterápiás célokra önmagukban is alkalmas hagyományos termékektől — pl. a sovány étkezési túrótól — eltekintve, kevés a kifejezetten ilyen rendeltetésű termékünk, és a meglévők egy része is — mint pl. a köményes sovány sajt — élvezeti értékében elmarad a kívánalmaktól. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság ez év augusztusában Pécsen megtartott tudományos konferenciáján elhangzott előadások és hozzászólások rávilágítottak az e téren fennálló tennivalókra. Rámutattak arra, hogy a fogyasztók egyre növekvő rétege igényli a kalóriaszegény étrendbe beilleszthető termékeket és a klinikusok is keresik a dietoterápiában alkalmazható produktumokat.

A VI. ötéves tervünk — elsősorban kutatási szinten — e tekintetben is egy sor feladatot irányzott elő, sőt, anyagi lehetőségünk függvényében tervezzük ilyen típusú termékek gyakorlatban való realizálását is. A program keretében szerepel többek között a laktómentes tej, a különböző diabetikus tejkészítmények, a már említett 40—50%-os zsírtartalmú vajkészítmény, továbbá megfelelő élvezeti értékkel bíró félzsíros, illetve sovány sajtok, esetleg nátriumban szegény sajtfeleségek kialakítása.

A választékbővítéssel és a termékstruktúra korszerűsítésével összefüggésben beszélnünk kell arról a problémáról is, hogy sem ipari, sem pedig kereskedelmi

szempontból nem célszerű és nem engedhető meg a termékek (cikkelemek) számának bizonyos határon túli növelése. Ezért a VI. ötéves tervidőszakban a gyártmányfejlesztés és a termékstruktúra-átalakítás keretében foglalkozni kell az elavult, a „megunt” termékek fokozatos kivonásával és egyáltalán a hazai fogyasztási igényeket jól tükröző, az ipar és a kereskedelem felkészültségének és lehetőségeinek megfelelő választék, illetve cikkek száma meghatározásával, kialakításával.

A MINŐSÉGI SZÍNVONAL ÁTFOGÓ FEJLESZTÉSE

Számolva azzal, hogy hazánkban az állati eredetű fehérjék fogyasztásában a húsfogyasztás a jövőben is dominálni fog, a kormányzat távlati elgondolásával összhangban azt tűztük ki célul, hogy a tej- és tejtermékfogyasztást az ezredfordulóig a jelenleginek mintegy másfélszeresére növeljük. Ez más szóval azt jelenti, hogy a fogyasztásunk meg fogja közelíteni a fejlett európai országok jelenlegi színvonalát. E cél megvalósításának előfeltétele, hogy termékeink minőségét folyamatosan és olyan mértékben fejlesszük, hogy az az ezredfordulóig megközelítse a fejlett európai országok jelenlegi minőségi színvonalát.

Abból a felismerésből kiindulva, hogy a minőségi színvonal folyamatos és ilyen mértékű emelése csak a tejjgazdaság teljes vertikumára — a tejtermelésre, a feldolgozásra és az értékesítésre — kiterjedő, összehangolt fejlesztő munkával valósítható meg, a minőségfejlesztés kérdését a VI. ötéves tervünk középpontjába állítottuk.

A NYERSANYAG MINŐSÉGÉNEK FEJLESZTÉSE

A minőségfejlesztés alapvető kérdése a nyers tej minősége. A Minisztertanács 1979. évi határozata értelmében az 1981—1985. évi tervidőszakban fejlesztenünk, korszerűsíteniünk kell a nyers tej minőségi követelményrendszerét, ezzel összefüggésben magának a minőségi átvételnek a rendszerét és a módszereit, továbbá a nyers tej árrendszerét.

Első lépésként még az elmúlt évben új nyerstej-szabvány került kidolgozásra, amely követelményrendszerével alkalmas arra, hogy a következő két évtizedben alapját képezze a nyerstej-minőség fokozatos javítására irányuló fejlesztő munkának. A szabvány a minőségi követelményrendszer középpontjába a higiéniai paramétereket állította, úgy választva meg azokat, hogy összhangban legyenek a kiindulási helyzettel és a tervidőszak reális lehetőségeivel, ugyanakkor biztosítsák a folyamatos fejlődést és azt, hogy a nyers tej minősége az ezredfordulóig elérje a jelenlegi európai színvonalat.

A nyerstej minősítés korszerű feltételeinek megteremtése céljából ugyancsak az elmúlt évben megkezdtük egy 4—5 tájegységi vizsgáló centrumból álló laboratóriumhálózat kialakítását úgy, hogy az független legyen a tejtermeléstől és az ipari feldolgozástól egyaránt, és megállapításait mind a tejtermelő gazdaságok, mind pedig a feldolgozó üzemek magukra nézve kötelező érvénnyel elfogadják.

A vizsgáló módszerek megválasztásánál az objektivitásra való törekvés és a nagyszériás vizsgálatokra való alkalmasság mellett további fontos szempont volt, hogy az ezekkel működő minősítő rendszer a mindenkori követelményeknek megfelelően fejleszthető és a későbbiekben a számítógépes feldolgozáshoz szükséges egységekkel kiegészíthető legyen.

Az utóbbi években végrehajtott többszöri módosítás következtében a zsír és folyadék arányát tekintve a nyers tej alapárának szerkezete jelentősen fejlődött, maga az ár azonban rendszerében nem tekinthető korszerűnek, mert nem ösztönöz a minőség folyamatos fejlesztésére. Ezért a tervidőszak fontos feladata, hogy olyan irányba fejlessze tovább, korszerűsítse a nyers tej árrendszerét, hogy az megfelelően ösztönözze a higiéniailag jó minőségű tej termelésére.

A nyers tej minőségfejlesztésének ezt a röviden vázolt feladatát úgy kell végrehajtanunk, hogy az valóban ösztönzőleg hasson a minőség fejlesztésére, de ugyanakkor erősítse a mezőgazdaság és a tejipar kialakult jó partneri kapcsolatát, növelje a termelés biztonságát.

A feladat végrehajtásával párhuzamosan azt is meg kell oldanunk, hogy a mezőgazdaságban előállított csíraszegény tej számottevő minőségi romlás nélkül, gyakorlatilag változatlan minőségben érkezzon a feldolgozó üzemekbe. Ennek érdekében a tejszállításra használt műanyag- és alumíniumtartályokat fokozatosan rozsdamentes acéltartályokra kell kicserélni és a fogadó üzemek mindegyikében biztosítani kell a tejszállító gépkocsik zártrendszerű gépi tisztításának és csírátlanításának a korszerű technológiai-műszaki feltételeit.

A MINŐSÉGFEJLESZTÉS FONTOSABB KÉRDÉSEI A FELDOLGOZÁS TERÜLETÉN

A feldolgozás területén is egy sor minőségfejlesztési feladatot kell megoldanunk a tervidőszakban.

A tej és tejtermékeink minősége — mint arra a finn és a hazai szakértők egyaránt rámutattak — elmarad a tejj gazdaságilag fejlett európai országokétól. Az elmaradás a legszembetűnőbben a friss fogyasztású termékek eltarthatósági idejében mutatkozik meg olyan formában, hogy a fejlett európai országokban ezeknek a termékeknek eltarthatósága 2,5—7-szerese a hazainak.

Ez elsősorban a termékek nem megfelelő mikrobiológiai minőségével függ össze, amiben a nyersanyag minősége, a feldolgozás alacsonyabb technológiai-technikai színvonala, a kereskedelmi forgalmazás technológiai-műszaki feltételeinek elégtelensége, továbbá a belső minőségellenőrzési rendszerünk statikus volta játszik szerepet.

Termékeink eltarthatóságát elsősorban mikrobiológiai minőségük határozza meg. Tényként állapítható meg, hogy termékeink szennyező csíratartalma gyakran meghaladja a fejlett európai országok nyers tejében megengedett csíraszámot.

A fogyasztók számára legfontosabb minőségi paraméter a termékek érzékszervi minősége, más szóval élvezeti értéke. Összefüggésben a rövid eltarthatósági idővel és a mikrobiológiai szennyezettséggel, termékeink érzékszervi minősége főleg a fogyaszthatósági idő vége felé a kritikus szinten mozog. Ha meggondoljuk, hogy a fogyaszthatóság határnapján vásárolt terméket a vevő gyakran nem azonnal fogyasztja el, hanem másnap, esetleg harmadnap, akkor kézenfekvő a fogyasztóknak az az igénye, hogy a termékeink eltarthatósági ideje legalább egy, esetleg két nappal hosszabb legyen, mint a deklarált fogyaszthatósági idő.

A termékek eltarthatósági idejének növelése azonban saját érdekünk is, mivel egyfelől csak így bővíthető biztonságosan a forgalmazás köre, másfelől a rövid eltarthatósági idő gátja a termelés további szakosításának és koncentrálásának. Más oldalról nézve a kérdést a fogyasztói tejfeleségek eltarthatósági idejének növelése például

előfeltétele annak, hogy az iparágunk számára veszteséget jelentő jelenlegi visszarúzási rendszert megváltoztassuk, esetleg a későbbiekben teljesen megszüntessük.

A minőségfejlesztésnek ezek a feladatai egyfelől az üzem- és munkaszervezés, másfelől a feldolgozás technológiai és technikai színvonalának a fejlesztését követelik meg.

A szervezés területén oly fontos kérdések jelölhetők meg többek között mint az anyag- és alkatrész ellátás javítása, a karbantartó munka színvonalának emelése, a termelés tervszerűségének fokozása stb.

A feldolgozás technológiai és technikai színvonalának emelése érdekében törekedni kell a zárt technológiai rendszerek kialakítására, a technológiai vonalak zárt rendszerben történő gépi tisztításának és csírátlanításának megvalósítására, a nagyobb eltarthatóságot biztosító félaszeptikus technológiák és az utóhőkezelés eljárások szélesebb körben való alkalmazására.

Számos feladatot kell megoldanunk a csomagolás fejlesztés területén is.

Első helyen kívánom megemlíteni a fogyasztói tej tasakcsomagolásának kérdését. Tömegcsomagolásként hosszabb távon is ezzel a csomagolási megoldással számolunk. Ezért a tervidőszakban kiemelt fontosságú feladatként kell tekintenünk a tasakos csomagolás technológiai-műszaki színvonalának fejlesztését. Biztosítani kell a hazai polietilén-főliagyártás minőségi javítását, fokozatosan magasabb technológiai-műszaki színvonalon álló gépekkel kell felváltani a jelenlegieket, tovább kell fejleszteni a gyújtócsomagolást és javítani kell a kereskedelmi forgalmazás feltételeit.

A tasakos csomagolás mellett ki kell alakítanunk a pasztőrözött tej — hazai anyagokból előállítható — korszerű, alaktartó csomagolását.

A termékek eltarthatóságának növelésével párhuzamosan fejleszteniünk kell a jelenlegi csomagolási megoldásokat úgy, hogy azok a hosszabb eltarthatósági idő alatt is biztosítsák a termékek megfelelő minőségi védelmét. Ez egyrészt egyes csomagolóanyagok (pl. pergamen) fokozatos felváltását jelenti korszerűbb anyagokkal (pl. alupigmentált PVDC-lakkos papírral), másrészt a jelenlegi csomagolóanyagok, -eszközök továbbfejlesztését, esetleg új, korszerű csomagolási megoldások bevezetését teszi szükségessé.

Néhány területen a csomagolás fejlesztésünk nem tudott lépést tartani a fogyasztás gyorsan növekvő minőségi igényeivel. Így például a natúr sajtok fogyasztói csomagolása nem elégíti ki a meglévő igényeket. Célunk, hogy a tervidőszak végére a fogyasztói csomagolásban forgalmazott natúr sajtok arányát kb. 40%-ra növeljük.

Az eltarthatósági idő növelése érdekében, de a környezeti feltételekre érzékeny csomagolóanyagok és -gépek megóvása miatt is, a csomagolást a feldolgozástól légtérileg elválasztott helyiségbe kell elhelyezni, és biztosítani kell a csomagolóhelyiségek levegőjének csíraszegénységét. Csökkenteni kell a reinfekció veszélyét a csomagolás teljes folyamata alatt, és szükség szerint alkalmazni kell a félaszeptikus megoldásokat.

További feladatunk a csomagolások formagazdagítása, a grafikamegoldások és az egész megjelenés színvonalának emelése, a csomagok nyithatóságának és fogyaszthatósági idő jelzésének korszerűsítése.

A BELSŐ MINŐSÉGELLENŐRZÉS RENDSZERÉNEK FEJLESZTÉSE

A minőségfejlesztés bonyolult és nehéz munkájának fontos eleme az üzemi mélységű minőségtervezés és a belső minőség szabályozás. Ehhez olyan üzemi szintű, korszerű minőségellenőrzési rendszer kialakítása szükséges, amely alkalmas a minőség mindenkori szintjének pontos megállapítására, alakulásának nyomonkövetésére és regisztrálására.

Ehhez az üzemi laboratóriumok szellemi és műszaki felkészültségét a következő évtizedben olyan mértékben kell fejleszteni, hogy azok alkalmasak legyenek

- a feldolgozásra kerülő alap- és segédanyagok rendszeres vizsgálatára,
- a megelőzést célzó komplex gyártásközi vizsgálatok végzésére,
- a minőségi hibát okozó tényezők feltárását biztosító komplex fázisvizsgálatok lebonyolítására,
- a végtermékek rendszeres és tételes komplex minősítő vizsgálatára, beleértve a termékek kibocsátáskori és a fogyaszthatósági idő lejárta utáni vizsgálatát,
- a vizsgálati adatok elemzésére és korszerű minőségi statisztikai rendszerben való feldolgozásukra.

Ez a feladat a laboratóriumi létszám nagyobb mértékű növelése nélkül úgy oldható meg, hogy

- az üzemekben fokozatosan meg kell szüntetni, és a tájegységi laboratóriumi centrumokba kell átvinni a termelői tejszállítmányok minősítő vizsgálatát, és csak a feldolgozásra kerülő tejátvételek vizsgálatára kell szorítkozni,
- a jelenleg végzett gyártásközi ellenőrzések minél nagyobb részét a gyártási folyamatokba beépített műszeres ellenőrzéssel kell megoldani,
- emelni kell a laboratóriumok műszerezettségének színvonalát,
- növelni kell a laboratóriumi dolgozók képzettségi szintjét.

A feladat megoldásához a jelenlegi helyzet felméréséből kiindulva ki kell dolgozni a korszerű üzemi laboratóriumok modelljeit és a fejlesztés koncepcióját, amely az alapját képezi a hosszútávú fejlesztő munkának.

Foglalkozni kell a tröszt keretében működő TEÁ főosztály tevékenységének fejlesztésével, korszerűsítésével is olyan értelemben, hogy az fokozatosan a minőségfejlesztés bonyolult munkájának központi szervezőjévé, koordinálójává, tanácsadó-jává váljon megtartva jelenlegi feladatköréből mindazt, aminek az elvégzése a minőségellenőrzés továbbfejlesztett rendszerében is valamilyen okból szükséges.

A MINŐSÉGFEJLESZTÉS FELADATAI AZ ÉRTÉKESÍTÉS TERÜLETÉN

A termelészakosítás és -koncentráció előrehaladtával a termékek mind nagyobb hányada a gyártó üzeméből nem közvetlenül, hanem az ipari belső árudisztribúciós rendszer közbeiktatásával kerül a bolthálózatba. Annak ellenére, hogy ezáltal térben és időben egyaránt jelentősen megnő a termék útja a termelő üzemtől a fogyasztóig, a fejlett országok tapasztalata szerint a gyártmányok minőségi szintje és az ellátás minőségi színvonala tovább növekszik.

A termelészakosításban és -koncentrációban rejlő technológiai, műszaki, minőségi és gazdasági lehetőségek azonban csak korszerű belső árudisztribúciós rendszer és módszerek kialakításával aknázhatók ki.

A korszerű árudisztribúciós rendszerben a gyártó üzem hűtőraktára, a hűtött szállító gépkocsi és az értékesítő (fogadó) üzem hűtőraktára (vagy az áruelosztó hűtődepó) zárt hűtőrendszert képez, amely a teljes disztribúciós folyamat alatt biztosítja a minőség megővését.

Hasonlóképpen fontos követelmény, hogy a termékek az üzemi, illetve az áruelosztó hűtőraktárakból a hűtlánc megszakadása nélkül jussanak el a bolthálózat hűtőtereibe.

A tejtermékeink jelenlegi terítési gyakorlata sok tekintetben nem felel meg a korszerű kívánalmaknak.

A bolthálózat elégtelen hűtőtérkapacitása miatt a legnagyobb volument képviselő tejfélések és tejkészítmények kb. 30%-át az üzemek nyitási időpontja előtt kell kiszállítanunk. A boltok elé lerakott tej — főleg nyáron — felmelegszik és megindul az erőteljes csíraszaporodás, tágabb értelemben a minőség romlása, amelyet újbóli lehűtéssel már nem lehet megállítani. Ehhez járul még az a körülmény, hogy a folyékony termékek terítését nagyrészt sátorponyvás gépkocsikkal végzik és így a termékek felmelegedése már az üzemi rakodáskor megkezdődik.

A minőség javítása, az eltarthatóság növelése szempontjából a tejiparnak és a kereskedelemnek egyaránt érdeke az áruterítés ezen formájának megszüntetése és a zárt hűtőláncban történő áruterítés mielőbbi megvalósítása.

A tej és tejtermékek minőségének megóvása szempontjából nem kevésbé fontos kérdés a bolthálózat technológiai-műszaki színvonala. A jelenlegi helyzetre jellemző, hogy a bolthálózat hűtőtérkapacitása a forgalmazott termékmennyiségnek csak mintegy 60%-ára elégséges és a hűtőberendezések jelentős hányadában nem biztosítható a megfelelő hűtés. Ezért szükséges fenntartani a hajnali áruterítést és ezzel függ össze az is, hogy az üzletek — a boltok nagyságától és felszereltségétől függően — az ipari termékválasztéknak csak bizonyos hányadát (30—60 cikkelemet) tudják forgalmazni.

A probléma megoldása természetesen a kereskedelmi vállalatok feladata, azonban tejipari vállalatainknak — a nagykereskedelmi tevékenységük keretében — a jelenleginél jóval többet kell tenniük a tejtermékértékesítés kiskereskedelmi feltételeinek fejlesztésében.

A bolthálózat fejlesztésének szorgalmazásán túlmenően olyan együttműködést kell kialakítani a területileg illetékes kereskedelmi szervekkel, amelynek keretében érdemi szaktanácsadással segítik a technológiai-műszaki feltételek fejlesztését, biztosítják a kereskedelmi dolgozók tejipari áruismeretének folyamatos bővítését és hatékonyan közreműködnek az új termékek kereskedelmi bevezetésében.

MAIN AIMS OF THE MILK INDUSTRY IN THE PERIOD OF THE SIXTH FIVE-YEAR PLAN

Dr. István Simka

In the 5th five-year plan the milk production per person in Hungary increased by 28%. The several-decade process of extensive development of the milk industry has been practically completed. In recent years problems of intensive development have also appeared; these necessitate the solution of new tasks relating to quality. The 6th five-year plan differs in its conception from the preceding one, as quality development is one of the fundamental aims.

The tasks include modernization of the product structure, widening of the choice, comprehensive development of the quality level in accordance with modern nutritional demands, and improvement of the quality of the raw material. In connection with the development of the quality, the system of internal quality control must be modernized. The tasks of quality development must also be assessed in the field of marketing.

ZIELSETZUNGEN DER MILCHINDUSTRIE ZUR ZEIT DES VI. FÜNFJAHRPLANS

Dr. István Simka

Während des V. Fünfjahrplans stieg die Milchproduktion in unserem Land um 28% pro Kopf. Der mehrere Jahrzehnte andauernde Prozess der extensiven Entwicklung der Milchindustrie schloß sich praktisch ab. Schon in den letzten Jahren machten sich die Probleme der intensiven Entwicklung bemerklich; sie benötigen die Lösung neuartiger, qualitativer Aufgaben. Die Konzeption des VI. Fünfjahrplans unterscheidet sich gründlich von der der vorigen Periode, da sie sich die qualitative Entwicklung zum Ziele setzte.

Die Aufgaben sind wie folgt: die Modernisierung der Produktstruktur, die Erweiterung der Auswahl den zeitmäßigen Ansprüchen entsprechend, die umfassende Verbesserung sowohl der Qualität als auch des Rohstoffs. In Beziehung der Verbesserung der Qualität muß das System der inneren Qualitätskontrolle modernisiert werden. Die Aufgaben zur Verbesserung der Qualität müssen auch auf dem Gebiete des Warenumsatzes erschlossen werden.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ПЕРИОД ШЕСТОЙ ПЯТИЛЕТКИ

Др. Иштван Шимка

За время пятой пятилетки производство молока на душу населения возросло на 28%. Практически был закончен процесс экстенсивного развития молочной промышленности, а даже в последние годы появилась необходимость интенсивного развития, вставаящая перед заводами новые задачи, направляющиеся на решение проблем, связанных с качеством. Шестая пятилетка по принципу отличается от предыдущего планового периода необходимостью качественного развития.

Задачами являются усовершенствование структуры производства, расширение ассортимента в соответствии с современными потребностями, всеобщий подъем уровня качества производства, улучшение качества сырья. В связи с развитием качества приходится усовершенствовать систему внутриводской контролли. Необходимо определить и задачи развития качества в области реализации также.