

HÚSIPAR FEJLESZTÉSI FELADATAI

DR. BERZSENYI FERENC

A húsipar tevékenysége az ismert kapcsolati rendszer /mezőgazdaság, belkereskedelem, külkereskedelem/ miatt összetett. Ebből kiindulva fejlesztési feladataink is sokrétűek. A feladatok ismertetését három nagyobb csoportosításban lehet összefoglalni:

- hálózatfejlesztési kérdések
- műszaki fejlesztés, beruházás
- gyártmány és gyártásfejlesztés

kapcsolati rendszerre.

Mielőtt az egyes fejezetek részletes tárgyalását végezném, szükséges megemlíteni, hogy a húsipar a felszabadulás után hosszú évekig a meglévő eszközökkel igyekezett kielégíteni az ország hús-, húskészítmény-ellátását.

Ebben az időszakban csak kisebb rekonstrukciók megvalósítására volt lehetőség. A mezőgazdaság szocialista átszervezése után az állattenyésztési ágazat fejlesztése olyan árualapok folyamatos fejlesztését biztosította sertés, szarvasmarha és juh esetében, amely kedvezően hatott a húsipar fejlesztésére.

A negyedik ötéves terv időszakától napjainkig kormányzatunk és az ágazati vezetés olyan anyagi alapokat és hiteleket biztosított a húsipar számára, amely a termelési, vágási és feldolgozási alapokat megteremtette. Az utóbbi 5—10 év fejlesztési munkája nagy részben csak komoly erőfeszítések után, az ilyenkor elkerülhetetlen kisebb-nagyobb hibák előfordulása mellett volt elérhető.

1. HÁLÓZATFEJLESZTÉSI MUNKA ÖSSZHANGJA

Az élelmiszeripari ágazatban szokásos klasszikus kifejezés szerint az *árualap* és *feldolgozó-kapacitás* összhangját vizsgálják. A húsipar esetében harmadik tényezőként az emberi tényezőt, vagyis a szakember szerepét is vizsgálni kell.

Az *árualapok* tekintetében a mezőgazdasági szektor tagoltsága önmagában adja a feladatot. A szövetkezeti, állami gazdasági szektor mellett mindegyik állattenyésztési ágazatban fontos a *háztáji gazdaságok* összefogása, árukibocsájtó szerepének *tervezése*. Korábban egyszerűen kialakított elv volt, hogy csak ott gazdaságos húsipari fejlesztést megvalósítani, ahol az árualapok 10-60 km-es körzetben rendelkezésre állnak. Szükséges megvizsgálni azonban azt is, hogy az *aktív* előállítást biztosító körzetben a takarmány megteremthető-e, mert ha a takarmányt több száz km-ről kell szállítani a hízalás helyre, akkor már összehasonlítható gazdaságossági alapon a takarmány és élőállat to/km szállítása. Az árualap-kibocsájtáshoz fontos a

hízlalási férőhelyek vizsgálata beruházási oldalról is. Ugyanis a korszerűtlen férőhelyek rekonstrukciós módon történő helyreállítása minden esetben gazdaságosabb és gyorsabban termelésbe állítható, mint új, korszerű férőhelyek nagyüzemi szinten való kialakítása. Itt már gondolni kell a trágya-és szennyvízkezelésre, amely már kisebb településeinken is környezetvédelmi problémát jelent.

Fontos kérdés az iparág kezelésében levő hízlaldáink több irányú hasznosítása. Korábban csak intervenciós megoldások, előre nem látott csúcsidőszaki vágások (pl. állatvész stb.) esetére használtuk fel a saját hízlaldáinkat.

A több tízezres kapacitást a jövőben a hízlalási, kocaelőállítási, süldő kibocsájtási akciókra is alkalmassá kell tenni.

A *feldolgozó kapacitások* kialakításánál tervező-üzemelő hosszú évek óta nem lezárható vitát folytatnak arról, hogy mekkora lehet az *optimális* vágó, készítménygyártó *kapacitás* és hogyan teremthető meg üzemen belül az egyes technológiai vonalak szinkronja. Anélkül, hogy a vitát lezárni tudnánk, javaslom, hogy az optimális kapacitások elemzését, mérőszámok kialakítását vegyük le napirendről. Javaslatomat azzal szeretném alátámasztani, hogy az optimum megvalósítása az ipart külső tényezők sorában több oldalról befolyásoló hatás miatt nem kialakítható. Helyette fontos egy adott húsipari üzem tevékenységének termelés technológiai *szinkronja* a gazdaságosság elsődlegessége mellett. A szinkron természetesen nemcsak a vágásra és a főtermék-előállításra terjedhet ki, hanem alapossággal kell, hogy tartalmazza a melléktermék-hasznosítást csakúgy, mint a szennyvíz-elvezetési módokat és az energia-racionalizálás alapvető feladatait.

Az *emberi tényező* fontosságát nem eretnokség a kapacitásösszhangnál elemezni. Fontos tehát, hogy a beruházással együtt a szakemberképzést elméleti és gyakorlati oldalon intenzíven műveljük.

Feladat a szakmai felkészítés, szakemberképzés területén ez nem kevés, mert ismeretes, hogy több felelős munkakörben még betanított munkások dolgoznak becsületesen és eredményesen. De az ipar eddig elért eszköz-és technológiai színvonala *azt követeli*, hogy elméletileg és gyakorlatilag jól képzett szakemberek végezzék a húsipar nagyon fontos munkáját.

2. A MŰSZAKI FEJLESZTÉS ÉS BERUHÁZÁS

Munkáját több csatornás munkával végeztük:

- új beruházások termelésbe állítása,
- rekonstrukciós munkák,
- fenntartási tevékenységgel átalakított termelőberendezések.

Az V. ötéves tervben indított új beruházások a következők voltak: Szeged, Gyula, Miskolc, Kaposvár, Szekszárd, Tatabánya, Pécs.

A *szegedi* beruházás megvalósítása a közös piaci sertéshúsexport mellett kétszeresére növelte a Pick-szalámi exportot.

A *Gyulai Húskombinát* létesítése 50 ezer db sertésvágás mellett évi 5000 t gyulai exportot biztosított, továbbá exportképes marhavágóhídja az ipari termelés egyik bázisa.

A *Miskolci Húsipari Vállalat* nyugati országokba biztosít sertés-és marhahúsexportot, félsertés és darabolt hús formában.

A *Bajai Közös Húsipari kombinát* sertésvágásban tud exportképes árut kibocsájtani, továbbá a környék ellátását biztosítja.

A két utóbbi létesítmény egyébként kielégíti a *klasszikus kapacitási* igényeket, mert aktív élőállat megyékbe települt, és javítja az iparágkapacitás összhangját.

A *Kaposvári Húskombinát* tőkés importból vásárolt létesítmény, sertésvágásra és konzervgyártásra alkalmas. Rövid építési idő után /16 hónap/ termelésbe állt, és 1980. évben már az alapokmány szerinti exportot is teljesítette.

A *Szekszárdi Húskombinát* túlélte az ismeretes tervezői és kivitelezői hibákból adódó súlyedés miatti késedelmes befejezést, és már 1980-ban a sertésvágás megkezdődött. Várhatóan 1981-ben fog a marhavágás és export dobozsonka-termelés megindulni, teljes beruházási befejezéssel.

A *tatabányai* és *pécsi* rekonstrukcióra épülő fejlesztés befejezése áthúzódik az 1981-82. évre. E két helyen elsősorban a belföldi készítménygyártás és a hosszított eltarthatóságú készítménygyártás előállítását kívánjuk biztosítani.

A rekonstrukciós jellegű beruházásaink közül legfontosabb az USA piacra termelő vállalatok export-higiéniai követelményeinek biztosítása; /Pápa, Kapuvár, Kispest/ e mellett kialakítottunk olyan egységeket, mint a *szombathelyi* sertés- és marhavágás, amely kiegészítve hűtőkapacitással stabil közös-piaci exportra termelő üzemünk lehet. Elismeréssel kell szólni a *váci* és *balassagyarmati* profiltisztító rekonstrukcióról, melynek során biztosították Vácot a sertés-, Balassagyarmaton a marhavágás feltételeit. Nem kisebb erőfeszítés volt a *zalaegerszegi* készítménygyártó-bázis; kialakítása; a szennyvíztisztító rendszer biztonságos működtetése, és ugyanitt a vér-feldolgozás megoldása. Debrecen és Győr a rekonstrukciókkal az alföldi sertésvágást és -feldolgozást biztosította.

Ugyancsak dicséretes *Nyíregyháza* több éves folyamatos *fenntartási munkája*, amelyvel végül elérték azt, hogy a korábbi *belföldre* gyártó vállalat már exportpiacra is termelhet, mert olyan feltételeket tudtak teremteni, amit az ÉHESZ hatóságok biztonságosnak ítélnék. Nyíregyháza példa lehet Cegléd, Vác, Kiskunfélegyháza és a többi belföldi üzemek számára is.

Itt kell értelmeznünk azt is, hogy a következő tervidőszakban kapacitás-bővítéssel a folyamatban levő beruházások mellett nem számolhatunk. Az elavult üzeminkben /Sopron, Veszprém, Ózd, stb./ a vágási tevékenységet folyamatosan meg kell szüntetnünk, és a szakembereknek húsipari feldolgozásban, készítménygyártásban kell megtalálniuk a hatékony munkalehetőségeket.

Vegyük sorra azokat a területeket, ahová szükséglet szerint a jövőben fejlesztési lehetőségeinek nagy részét az ipar fordítani fogja: exporthigiéniai követelmények, környezetvédelem, energiaracionalizálás, szállítás, dobozüzem, hűtőkapacitás-bővítés, kutatás, tipizálás, gyártmányfejlesztés.

Az *exporthigiéniai* iparunk szakemberei a termelési folyamat részének tekintik, de a piacon maradás érdekében elsősorban marhavágóhidjaink fejlesztésével.

A *környezetvédelmi* feladatainkat a szennyvízkezelés mellett gőzenergia-előállítás, és a légszennyezés ipari védelmi rendszerére is szükséges kiterjeszteni.

Az *energiaracionalizálás* kérdésénél a hőfejlesztő, forgó és haladó gépi mozgást biztosító energiaforrások mellett, a járművekben hasznosítható tüzelőanyag gazdaságos felhasználásával is kell foglalkozni, és költséget áldozni a fejlett technika bevezetésére.

Szállításnál az alapanyagszállítást nemcsak több szintes szállítóeszközökkel, hanem az élő állat konténeres szállítására is módosítani szükséges, a szállítás bekerülési költségeinek csökkentése érdekében. Az *üzemközi* szállításoknál célszerűen kell megválasztani épületen belüli szállításra és szállítva emelésre az akkumulátoros targoncákat; míg udvari szállításra diesel üzemű targoncát vagy kézi szállítóeszközt is alkalmazhatunk. A *kereskedelmi* szállításnál a szigetelt hűtőkocsik helyett a hosszabb el-

tarthatóságot biztosító aggregátos hűtőkamionnal való szállítást kell alkalmazni. Ahol fejlesztési lehetőségeink ezt nem teszik lehetővé, ott bérfuvarot kell kötni TEFU, vagy egyéb célfuvarozó vállalatokkal.

A *dobozüzem* fejlesztése azért fontos feladat, mert exportunk jelentős része az USA-ba irányul. A dobozokat, a *pápai dobozüzem* kis kapacitása miatt, jelentős mennyiségben kész doboz formában importáljuk Dániából. A kaposvári és szekszárdi termelés növekedése ezen fejlesztést parancsoló módon sürgeti.

A hűtőkapacitás bővítése elsősorban Szombathely, Zalaegerszeg és több, olyan exportra termelő üzemünknel elengedhetetlen, ahol a technológia része a biztonságos hűtőtér, és az adott helyiségben közhűtőház sincs.

A kutatás-fejlesztésben elsősorban az iparág saját kutatóintézetének munkamódszerét kívánjuk javítani. Kapcsolati rendszervben az OHKI feladata lesz a társ kutatóintézetek /AKI, KÉKI, OMFB, stb./ bevonása, a tervező vállalatok felé /AGROBER, IPARTERV/ a munkaközi alaptervek elkészítése, és vállalataink felé a technológiai és termelési fejlesztési munka irányítása, megbízásos szerződések alapján.

3. A GYÁRTÁS ÉS GYÁRTMÁNYFEJLESZTÉS

A *gyártásfejlesztési* munkákat a beruházás elemzésénél már a vállalati specializálódás során érintettem. A *gyártmányfejlesztés* munkáját kissé részletesebben az export és belföldi eredmények összefüggésében is szükséges bemutatni.

A *belföldi piac* igényei az utóbbi időben a modern táplálkozás igényeit tartották irányadónak, így zsírszegény, fehérjedús, nem túl fűszeres készítményeket igényeltek. Az utóbbi években:

vörösáruból	8 termék	/Zala-felvágott család, HOT-Dog/,
szárazáruból	5 termék	/Makói és Hansági kolbász/,
kenősáruból	4 termék	/Hansági májas/,
konzervtermékből	5 termék	/Hansági fejhús/,

került forgalomba és az éves értékesítés több, 1200 t a felsorolt termékekből.

Az *exportválaszték* bővítésénél:

szalámitfélékből	5 termék	/Szegediner, Csabai csipős/,
szárazáruból	4 termék	/Farmer kolbász/,
konzerváruból	4 termék	/készételek/

gazdagította az export eredményességünket.

A felsorolt készítmények fejlesztésének üteme és az elért eredmények nem tesznek elégedetté bennünket. Helyesen, a gondokkal /csomagolás, darabolás, hűtve szállítás stb./ együtt megjelölik azokat a feladatokat, melyeket a közeljövőben szakembereinknek meg kell oldaniuk. Amikor a szakemberekről szóltam, akkor már gondoltam a fiatal szakembereinkre, ifjú végzett és a közeljövőben diplomát szerző élelmiszeripari szakmérnökökre, akik ebből a hatalmas munkából és feladatokból részt vállalhatnak.

Úgy gondolom, hogy az új feladatok rejtenek annyi izgalmas munkát, hogy a folyamatos megoldásuk nemcsak a munka örömét, hanem a siker csodálatos érzését is egyéni boldogulásukra—mind több fiatallal megismerteti.

TASKS OF DEVELOPMENT IN MEAT INDUSTRY

Dr. Ferenc Berzsenyi

In recent years, and particularly in the period 1975—80, meat industry has undergone a dynamic development as regards the slaughtering, processing, export production and technical background. Questions of the promotion of a network ensuring the conditions for development, the synchronization of capacity and the improvement of production are analyzed in detail, and the tasks of the 6th 5-year plan relating to the main themes are defined.

ENTWICKLUNGSAUFGABEN DER FLEISCHINDUSTRIE

Dr. Ferenc Berzsenyi

Die Entwicklung des Fleischindustriezweiges hat in den letzten Jahren, insbesondere in der Zeit von 1975 bis 1980, dynamische Fortschritte sowohl in Schlachtungs- und Verarbeitungsbereich, als auch in der Exportproduktion und im Gebiete der die Grundlage hierfür schaffenden technischen Entwicklung aufweisen können.

Die Fragen der die Entwicklungsvoraussetzungen garantierenden Organisation des Netzausbaues, der Kapazitätssynchronisierung und der Produkte-Verbesserung werden in dem Vortrag eingehend analysiert und in den Hauptthemen werden auch die Aufgaben des VI. Fünfjahresplanes festgesetzt bzw. bestimmt.

ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Д-р Ференц Берзсени

Развитие отрасли мясной промышленности за последние годы, особенно за период 1975—80 гг., характеризуется динамичностью как в области убоя и переработки, так и экспорта, а также из в области технического развития.

Автор подробно анализирует вопросы развития, сети обеспечивающей условия развития, синхронной производительной мощности и развития продукции и по основным темам определяет и задачи развития VI-го пятилетнего плана.