

mit der Einführung moderner Technologien sowie dem Einsatz von Substituten eine rationellere Ausnutzung aller Roh- und Hilfsmaterialien bei Erhöhung der Erzeugnisqualität zu sichern und der Ausnutzungsgrad solcher Rohstoffe wie Fisch, Tabak, Kakaobohnen, Spiritrekkiffkat, Zucker und Trockenfrüchte u. a. zu verbessern. In enger Zusammenarbeit mit der Verpackungsmittelindustrie sind der zweckmäßigste Verpackungsmittel Einsatz sowie die schrittweise Erhöhung des Anteils qualitätserhaltend und selbstbedienungsgerecht verpackter Erzeugnisse durchzusetzen.

Durch eine gezielte Intensivierung in den Vorstufen, insbesondere in der Malz-, Backhefe- und Spritindustrie, ist die Zulieferproduktion auf der Basis einheimischer Rohstoffe spürbar zu steigern und damit ein stabiler Leistungszuwachs in der Lebensmittelindustrie zu gewährleisten.

Die industrielle Warenproduktion der Lebensmittelindustrie ist im Zeitraum 1976-1980 auf 118-119 Prozent zu erhöhen. Die steigende Produktion ist durch umfangreiche Anwendung der wissenschaftlichen Arbeitsorganisation, insbesondere die Erhöhung der Schichtauslastung und die Senkung der Ausfallzeiten, zu sichern.

In der *Backwarenindustrie* ist durch Rekonstruktion und Neubau von Badewarenbetrieben der erforderliche Kapazitätswachstum zur Schaffung stabiler Lösungen für die Versorgung der Bevölkerung zu sichern. Dazu gehört die zunehmende Durchsetzung der Eigenversorgung der Bezirke, die Bedarfsdeckung bei Versorgungsschwerpunkten sowie die Verbesserung des Angebotes kleinerer Backwareneinheiten. Gleichzeitig sind durch die Qualifizierung des Vertriebssystems gemeinsam mit dem Handel Voraussetzungen zu schaffen, um die Qualität spürbar zu verbessern und der Bevölkerung das volle Grundsortiment während der gesamten Ladenöffnungszeiten mit einem höheren Frischegrad anzubieten.

Durch gezielte Maßnahmen des wissenschaftlich-technischen Fortschritts sind weitere Einsparungen von Energie beim Backprozeß, Verfahren zur Erhöhung der Gebäckausbeute und zur Sicherung einer hohen Erzeugnisqualität produktionswirksam zu machen. Dabei ist die Intensivierung der Produktion auf die Einführung von neuen Verfahren und Technologien, hochproduktiven und teilautomatisierten Produktionslinien zur schnelleren Durchsetzung der industriellen Backwarenherstellung zu konzentrieren. Gleichzeitig sind neue Erzeugnisse mit reduziertem Fett- und Zuckergehalt zu entwickeln.

Die Produktionskapazitäten des Backwarenhandwerks sind durch Erhaltungs- und Rationalisierungsmaßnahmen, die Bereitstellung von Kleinmechanismen sowie die Sicherung des erforderlichen Nachwuchses in vollem Umfang für die Lösung der Versorgungsaufgaben zu nutzen.