

Żywnienie **ZBIOROWE**



WARSZAWA, LUTY 1955 R.

2

Nie lekceważyć znaczenia statystyki —	1
A. CZARNOTA	
Organizacja prac planistycznych —	2
M. WIERZBICKI	
Perspektywy współzawodnictwa w zakładach gastronomicznych inwalidów —	3
Z. ZIELIŃSKI	
Kilka uwag o zakładach w Gdańsku —	5
Zb. DWORAK	
Poddać analizie pracę przedsiębiorstw i zakładów w koszalińskim —	5
B. POPEŁAWSKI	
Spostrzeżenia i uwagi: Przykład gospody w Pruchnej godny naśladowania —	7
WŁ. O. Obniżka kosztów i rentowność sprawą palącą —	9
ST. HOFFMAN; Przyjemnie urządzone wnętrza —	
MOST: Niedociągnięcia w pracy PSS w Wolsztynie —	
A. CHOMICZ; O większy wpływ na producenta —	
E. ORZECZOWSKI: Szkolenie kadr nie tylko sprawą szkolnictwa —	
W. WYROŻĘBSKI	
Nazwy sprzętów, urządzeń i narzędzi —	
M. ZAMIARA	

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Rola narad produkcyjnych	11
Codzienna produkcja zakładu —	11
ST. ZIELIŃSKA	
Produkcja w stołówkach OZR —	13
ZB. PIOTROWIAK	
Warsztat racjonalizatora	14

TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO

Receptury i ich zastosowanie —	15
KOŁO-DZIEJSKI i R. WASZKIEWICZ	
Wykorzystanie skórek z cytryn i pomarańczy —	16
A. MANTEFKA	
Znaczenie tłuszczów jadalnych dla organizmu —	17
B. DIETL	
Znaczenie sanitarne wyżywienia podczas masowych imprez —	18
J. CZAJKA	
Podstawowe wiadomości o środkach myjących —	19
B. CHOJNICKA	
Ozdabianie zakasek —	20
ST. PODEDWORNA	
Korzystamy z doświadczeń krajów demokracji ludowej: Zadania gospód na wsi w NRD	21
Na półce księgarskiej	22
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach	24
Ponadto: Przeczytaj i zapamiętaj: Z prasy; O tym warto wiedzieć; Drobiazgi	

Przeczytaj i ZAPAMIĘTAJ

W technice kulinarnej słowo „klara“ oznacza ciasto używane do smażenia mięsa, wędlin, ryb, jarzyn i owoców. Ciasto do smażenia potraw sporządza się tak jak ciasto naleśnikowe z tym, że musi być ono trochę gęstsze, aby nie spływało z produktów smażonych. Charakterystyczne dla tego ciasta jest to, że 1/5 część w stosunku do mąki stanowi olej, który sprawia, że ciasto zatracza charakter ciasta kluskowego, tj. nie tworzy zbitej masy i nie klei się na przecięciu. Receptura na „klarę“: na 1000 g mąki 50% — 500 g wody, 400 g jaj (8 szt.), 200 g oleju, 10 g soli. Z porcji tej można przygotować 40 porcji 100-gramowych mięsa lub ryby względnie ok. 80 porcji jabłek. Technika smażenia produktów w cieście przejęta jest z kuchni francuskiej.

Odmrażamy ryby w zimnej wodzie z dodatkiem soli w ilości 7 g na 1 litr wody. Podczas odmrażania część składników mineralnych ryby zawartych w tkance mięsnej przechodzi do wody na skutek ciśnienia osmotycznego. W celu ograniczenia tego przenikania wyrównuje się ciśnienie osmotyczne przez dodanie do wody soli.

Kaszę krakowską tylko wówczas można ugotować na sypko, gdy zatrze się ją białkiem jajka używając na 1 kg kaszy białko z jednego jajka. Warstwa białkowa ścina się we wrzącej wodzie i zatrzymuje skrobię w ziarnkach zapobiegając w ten sposób sklejeniu się ziarna. Kaszę krakowską podczas przemiatu pozbawia się warstwy białkowej.

Owoce suszone przechowuje się w szczelnych opakowaniach (papierowych, workach, skrzyniach, pudłach itp.) wyłożonych papierem pergaminowym. Owoce suszone powinny być okresowo kontrolowane; owoce zwilgotniałe i lepkie należy podsuszyć w umiarkowanie ogrzanym piecu. Owoce spleśniałe lub sfermentowane nie nadają się do spożycia.

Wina musujące przechowuje się w położeniu poziomym, aby korek był stale wilgotny. W przeciwnym razie korek rozsycha się i tworzą się w nim szpary, przez które ulatuje dwutlenek węgla będący pod ciśnieniem 4–5 atmosfer.

Puste beczki przechowywane w magazynach nie rozsychają się, jeżeli odwróci się je dnem do góry, a na denko naleje wody.

Do środków spożywczych, które należy chronić przed działaniem światła słonecznego, a zwłaszcza bezpośrednich promieni słonecznych należą przede wszystkim tłuszcze zwierzęce i roślinne, środki spożywcze zawierające większe ilości tłuszczu jak sery podpuszczkowe, twaróg, jaja w proszku, mleko w proszku itp., ponadto jarzyny okonowe (ziemniaki, cebula) ze względu na szybkie kietkowanie oraz wszystkie wina, a szczególnie musujące.

Herbata pita w małej ilości działa pobudzająco na system nerwowy, zmniejsza uczucie głodu, pragnienia i zmęczenia, działa orzeźwiająco podczas upału, przyczynia się do lepszego krążenia krwi, łagodzi niektóre postaci bólu głowy. Herbata pita w nadmiarze daje skutki wprost przeciwne — wywołuje uczucie zmęczenia, działa odurzająco i usypiająco. Przy naparzeniu dobrej herbaty liście szybko opadają na dno dając napój aromatyczny, cierpko-gorkawy o przyjemnym smaku. Niskie gatunki herbaty są w smaku bardziej gorzkie, a kolor naparu jest czerwony. Szklanka herbaty zawiera ok. 0.04 g kofeiny. Do parzenia herbaty należy używać imbryki porcelanowe z dokładnie przylegającą pokrywką. Herbatę wysypuje się do suchego, nagrzanego czajniczka. Zalewa się niewielką ilością wody i pozostawia na parze przez 2–4 minuty aby „naciągnęła“. Następnie dopełnia się czajniczek wrzącą wodą i parzy esencję 2–3 minuty.

WARUNKI PRENUMERATY

Prenumerata wynosi: kwartalnie 9 zł, półrocznie 18 zł, rocznie 36 zł. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmuje wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze do 10 każdego miesiąca poprzedzającego kwartał. Reklamacje z tytułu nieregularnego doręczania czasopisma należy zgłaszać w miejscu zamówienia i opłacania prenumeraty.

Adres Redakcji
Warszawa, ul. Koszykowa 54 tel. 8-18-50.
8-05-54 w. 12
Redaguje kolegium. Godziny przyjęć
w dni powszednie od 9–12. Redakcja
nadesłanych rękopisów nie zwraca.
WYDAWCA: Polskie Wydawnictwo Gospodarcze Przedsiębiorstwo Państwowe.
Warszawa ul. Poznańska 15.

Nie lekceważmy znaczenia statystyki

PROF. ALFRED CZARNOTA
Rektor WSE w Częstochowie

STATYSTYKA w gospodarce planowej stanowi środek podstawowy dla układania planu i kontroli jego wykonania. Czy tej nie trzeba uzasadniać, gdyż praktyka gospodarcza stosuje badania statystyczne w szerokim zakresie i z dużym pożytkiem. Oczywiście nie należy metod badań statystycznych i analizy statystycznej traktować jako gotowych schematów, które stosuje się niezależnie od specyfiki danej dziedziny życia gospodarczego czy społecznego. Wręcz przeciwnie, zakres i metoda badań statystycznych jest ściśle uzależniona od charakteru problematyki, do której badania mają być odniesione i wymaga sprecyzowania celów, do których stosowanie statystyki zmierza. Zatem rozwojowi danej gałęzi życia gospodarczego towarzyszy nieodmiennie rozwój tzw. branżowej statystyki związanej z tą gałęzią. Statystyka branżowa nie nosi przeto charakteru nauki statycznej, lecz rozszerza szybko zasięg swoich metod i problemów.

Nic dziwnego, że w ostatnich latach obserwujemy poważny rozwój statystyki przemysłowej i handlu zarówno na odcinku praktyki statystycznej, jak i na odcinku prac teoretycznych.

Żywnienie zbiorowe jest jedną z najmłodszych dziedzin naszej gospodarki, stąd też zagadnienie uczynienia ze statystyki narzędzia postępu i ulepszenia działalności przedsiębiorstw żywienia zbiorowego jest wciąż otwarte. Nie wyszliśmy jeszcze z fazy rejestracji stanu faktycznego na odcinku produkcji i obrotu zakładów bez szerszej analizy popytu konsumpcyjnego.

W obecnej fazie organizacyjnej żywienia zbiorowego nie ma ani rozpracowanych w dostatecznym zakresie metod badania popytu konsumpcyjnego, ani metod analizy wyników tego badania dla ustalenia programów produkcyjnych. Te programy zależą, jak dotąd, ciągle jeszcze w zasadniczej mierze od warunków organizacyjno-technicznych i zaopatrzeniowych. I tu leży słabość naszego żywienia zbiorowego.

Postawienie właściwych postulatów na podstawie badań popytu konsumpcyjnego i naukowych zasad racjonalnego żywienia pozwoli planować i dostosować bazę organizacyjno-techniczną do zasadniczego celu, jakim jest zaspokojenie istotnych potrzeb konsumenta.

Oczywiście nauka statystyki musi określić rodzaj badań i metody analizy wyników. Na tym odcinku mamy poważne braki i luki, co wiąże się niewątpliwie z ciągle niedostateczną liczbowo kwalifikowaną kadrą i szybkim wzrostem samego żywienia zbiorowego. Fakt ten stwarza mnóstwo problemów organizacyjnych, dla których nie zawsze jest czas przeprowadzić należyta

analizę prawidłowości założeń organizacyjnych. Również kadra naukowców pracujących nad zagadnieniami żywienia zbiorowego od strony teoretycznej jest nieliczna i nie zawsze ma dostateczne powiązanie z praktyką.

W ramach krótkiego artykułu chcę dokonać tylko rejestracji problematyki statystycznej i wskazać na celowość jej rozpracowania z punktu widzenia rozwoju żywienia zbiorowego.

Podstawą działalności przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego jest plan produkcji i obrotu. Fakt, że te dwie czynności — produkcja i sprzedaż — następują w tak krótkim odstępie czasu po sobie, jest specyficznym dla zakładów żywienia zbiorowego. Stąd planowanie produkcji musi odbywać się tutaj wyjątkowo ostrożnie, bo wszelkie niedociągnięcia odbijają się poważnie na rentowności przedsiębiorstwa.

Podstawą dla planowania produkcji na następne okresy są sprawozdania statystyczne z wykonania planu obrotów w okresach ubiegłych. Sprawozdania te dzielą masę obrotową na produkcję własną i towary handlowe ze szczególną specyfikacją. Metody określania procentu wzrostu obrotu dla poszczególnego zakładu noszą charakter dość mechaniczny. Nie mają określonego wymiaru takie czynniki wpływające na obrót, jak wzrost ludności w rejonie, który obsługuje zakład i to zarówno ludności stałej, jak i przepływowej, struktura zawodowa ludności napływowej, zmiana siły nabywczej ludności (wzrost płac względnie obniżka cen), zmiany w układzie sieci itp.

Oczywiście tego rodzaju problematyka musi być rozpatrywana w skali przedsiębiorstwa, które powinno być w ścisłym kontakcie z organami ewidencji i zatrudnienia ludności i prowadzić własne zapiski statystyczne. Należyte wykorzystanie tego rodzaju danych statystycznych pozwoliłoby nie tylko na właściwe planowanie zmian produkcji, lecz również na powołanie nowej placówki we właściwym czasie lub rozszerzenie możliwości produkcyjnych danego zakładu. Należałoby również prowadzić badania statystyczne nad sezonowością konsumpcji, wynikającą z okresów natężenia urlopów itp. i zużytkować posiadane dane do planowania produkcji.

Wzrost obrotów jest zawsze wyrazem wzrostu popytu, nie jest jednak równoznaczny z zaspokojeniem potrzeb i należytym poziomem organizacyjnym zakładu żywienia zbiorowego. Częstokroć sytuacja klienta przy korzystaniu z usług zakładu jest dość przymusowa.

Dla podniesienia poziomu pracy zakładu jest rzeczą niezbędną przeprowadzić szersze badania popytu konsumpcyjnego. Na szczeblu zakładu istnieje wiele form, które pozwalają problem popytu uchwycić statystycznie. Wymienię przykładowo takie formy, jak: notowanie bezpośrednich informacji przez personel, wypełnianie przez klientów ankiet, skreślanie z kart potraw brakujących, czy przyjmowanie zamówień na dzień następny. Jako szczególnie interesującą formę ankiety można wymienić wypuszczanie próbnych jadłospisów.

Tego rodzaju badania statystyczne, których analiza na szczeblu przedsiębiorstwa pozwalałaby podnieść na znacznie wyższy poziom usługi poszczególnych zakładów, przyczyniłaby się w ostatecznej konsekwencji także do znacznego wzrostu obrotów. Wskaźniki wzrostu obrotu opartego na prawidłowym rozeznaniu życzeń konsumentów, można by ustalić znając statystyki wzrostu konsumpcji w innych zakładach, gdzie tego rodzaju akcje przeprowadzano.

Powstaje wiele problemów do rozpracowania dla statystyka-teoretyka, a w szczególności zagadnienia prawidłowej organizacji zbierania w zakładach materiałów ilustrujących życzenia konsumenta oraz metody zużytkowania tych materiałów do ustalenia programu produkcyjnego.

Obowiązująca sprawozdawczość w zakresie zakupu i zużycia artykułów do produkcji własnej, względnie towarów handlowych pozwala przeprowadzać badania nad jakością produkcji. Oczywiście sprawozdawczości tej towarzyszyć musi uczciwa rejestracja wszelkich strat i ubytków w zakresie materiałów do produkcji, surowców i potraw już wyprodukowanych.

Następnym niezmiernie ważnym problemem w zakładzie żywienia zbiorowego jest sprawa obniżenia kosztów własnych produkcji. Wiąże się to z problemem normowania pracy i walką z marnotrawstwem surowca. Problemy te opierają się znów o szeroko zakrojone badania statystyczne. Jeżeli chodzi o normowanie wydajności pracy należy jednak odstąpić od zbyt rygorystycznie stosowanych norm. Pewna tolerancja jest tu niezbędna, a decyzja o jej stosowaniu winna być oparta o optyczną analizę warunków pracy zakładu. Nieraz bowiem zbyt formalne traktowanie norm może powodować poważne niedociągnięcia w obsłudze klienta. Z tego krótkiego artykułu wynika już rola statystyki w żywieniu zbiorowym i konieczność poświęcenia w kształceniu kierowników zakładów, przedsiębiorstw i pracowników organów planujących należytej uwagi nie tylko na technikę statystyczną, lecz także na wytworzenie u nich czujności odnośnie problematyki, gdzie statystykę można i należy stosować.

Mieczysław WIERZBICKI

Organizacja prac planistycznych

PLAN przedsiębiorstwa gastronomicznego składa się z 3 zasadniczych części, tj. z planu gospodarczego, planu inwestycyjnego i planu finansowego. Wymienione części stanowią kompleks planu, który ujmuje całość zadań gospodarczych przedsiębiorstwa, środki finansowe na ich realizację oraz wyniki działalności. W skład każdej z wyżej wymienionych części wchodzi poszczególne plany określające zadania przedsiębiorstwa na różnych odcinkach jego działalności.

Układ poszczególnych części planu i wchodzące w ich skład wycinki przedstawia poniższy schemat.

Części planu jak też i ich wycinki tworzą logiczną całość i są ze sobą ściśle powiązane. Zmiana którejkolwiek z liczb w jednym z planów powoduje zmiany w pozostałych planach bezpośrednio z nim związanych. I tak zmiana limitów inwestycyjnych wpływa bezpośrednio na zmianę planu sieci, a pośrednio na zmianę planu obrotów, zaopatrzenia, transportu, zatrudnienia i kosztów.

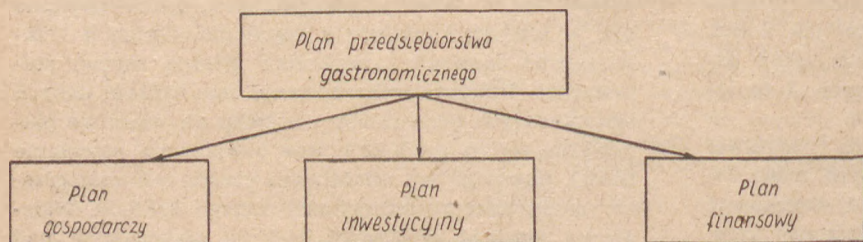
Plan gospodarczy określa minimalne zadania produkcyjne i obrotowe przedsiębiorstwa oraz ustala maksymalne środki na ich realizację. Podstawowym wycinkiem planu gospo-

darczego jest plan produkcji i sprzedaży. Jego znaczenie zasadnicze polega na tym, że ustala on asortyment i wielkość produkcji oraz wysokość obrotu przedsiębiorstwa. W planie tym znajduje swój wyraz podstawowa funkcja przedsiębiorstwa gastronomicznego, którą jest obsługa konsumentów i zaspokojenie ich potrzeb na odcinku zaopatrzenia w gotowe posiłki. Od wielkości planu produkcji i obrotu zależne są pozostałe wycinki planu przedsiębiorstwa.

W przedsiębiorstwach prowadzących tucze i gospodarstwa rolne plan gospodarczy określa również zadania rzeczowe tego odcinka działalności. Zadania te ujęte są w oddzielny plan stanowiący składową część planu gospodarczego. W pozostałych częściach planu, tj. w inwestycjach i finansach plan tuczu i gospodarstw rolnych nie jest wyodrębniony.

Plan inwestycyjny zasięgiem swoim obejmuje wszelką działalność inwestycyjną finansowaną ze środków limitowanych. Inwestycje pozalimitowe jak też kapitalne remonty nie stanowią przedmiotu planu inwestycyjnego. Sprawne i możliwie jak najwcześniejsze wykonanie planu inwestycyjnego wpływa dodatnio na wykonanie planu produkcji i obrotu.

Ostatnią częścią planu przedsiębiorstwa jest plan finansowy. Głównym jego zadaniem jest ustalenie wyników działalności gospodarczej przedsiębiorstwa, określenie wielkości



Plan gospodarczy: 1. Plan sieci, 2. Plan produkcji i sprzedaży, 3. Plan zaopatrzenia surowcowego, 4. Plan zaopatrzenia materiałowego, 5. Plan przewozów, 6. Plan zatrudnienia i płac, 7. Plan kapitalnych remontów, 8. Plan kosztów.

Plan inwestycyjny: 1. Wniosek inwestycyjny, 2. Plan oddania obiektów do użytku, 3. Spis tytułów inwestycyjnych, 4. Plan nakładów inwestycyjnych, 5. Struktura planu nakładów inwestycyjnych, 6. Plan nakładów maszynowych.

Plan finansowy: 1. Plan odpisów amortyzacyjnych, 2. Plan normatywów środków obrotowych, 3. Plan finansowania kapitalnych remontów, 4. Plan kredytów bankowych, 5. Plan wyników działalności gospodarczej, 6. Plan przyspieszenia środków obrotowych, 7. Bilans dochodów i wydatków.

środków finansowych potrzebnych do realizacji zadań gospodarczych, ustalenie planu kredytowania przedsiębiorstwa oraz ustalenie wysokości i terminu odprowadzania wypracowanych nadwyżek.

Czynności mające na celu powiązanie logiczne i liczbowe poszczególnych wycinków planów oraz stałe czuwanie nad ich zgodnością nazywamy koordynacją planu. Dobra koordynacja planu może zaistnieć jedynie wtedy, gdy pracami nad planem kierować będzie jeden ośrodek dyspozycyjny. Ośrodkiem tym w przedsiębiorstwie gastronomicznym jest komórka planowania zorganizowana jako komórka koordynacji planów.

W stosunku do tak zorganizowanej komórki planowania wysuwa się trzy zasadnicze postulaty:

1. Komórka koordynacji nie powinna wykonywać bezpośrednio żadnych prac planistycznych z wyjątkiem planu kosztów. Granicą realności tego postulatu jest wielkość przedsiębiorstwa. Jeżeli przedsiębiorstwo jest tak małe, że nie wymaga w danym zakresie istnienia komórki wykonawczej, wówczas komórka koordynacyjna przejmie na siebie obowiązki opracowania planów. Nie jest to łamanie zasady, gdyż w takim wypadku komórka koordynacyjna łączy w sobie zadania komórki merytorycznej i planowania.

2. Komórka koordynacji w przed-

siębiorstwie powinna być bezpośrednio podporządkowana dyrektorowi. Za jej pośrednictwem powinien on przekazywać wszelkie decyzje gospodarcze. Takie ustawienie umożliwia pracę samej komórki koordynacji. Koordynacja planów to nie tylko mechaniczne uzgadnianie i w miarę potrzeby przesuwanie różnych liczb. Koordynacja planu to ustawiczne podejmowanie decyzji i przekazywanie ich do wykonania komórkom merytorycznym. Koordynator planów podejmuje decyzję i przekazuje ją komórce merytorycznej w imieniu dyrektora naturalnie w ramach ustalonego z nim zakresu.

3. Ostatni postulat, to ostrzeżenie, że nie wolno komórce koordynacji dać się zepchnąć do roli technika planowania znajdującego się jedynie na sposobie wypełniania formularzy planistycznych. W takiej bowiem sytuacji niemożliwe będzie do wykonania właściwe jej zadanie, tj. koordynacja planu. Koordynator planów powinien decydować w imieniu dyrektora o treści planu, a nie tylko o jego formie.

W konsekwencji takiej organizacji prac nad planem komórki merytoryczne przedsiębiorstwa obowiązane są do opracowywania na każdym etapie budowy planu następujących wycinków planów:

1. Komórka organizacji — plan sieci, 2. komórka inwestycji — plan inwestycyjny i kapitalnych remon-

tów, 3. komórka handlowa — plan sprzedaży i zaopatrzenia surowcowego, 4. komórka produkcji — plan produkcji, 5. komórka zaopatrzenia materiałowego — plan zaopatrzenia materiałowego, 6. komórka transportowa — plan przewozów, 7. komórka zatrudnienia i płac — plan zatrudnienia i płac, 8. komórka planowania — plan kosztów, 9. komórka finansowa — plan finansowy.

W celu zapewnienia właściwego przebiegu prac nad planem komórka koordynacji planów obowiązana jest przed przystąpieniem do prac nad planem sporządzić szczegółowy harmonogram prac i podać go do wiadomości kierownikom zainteresowanych komórek na naradzie dyrekcyjnej poprzedzającej rozpoczęcie tak ważnych dla przedsiębiorstw prac.

Ze względu na konieczność ścisłego wiązania ze sobą poszczególnych wycinków planu, kolejność prac podana w harmonogramie musi być zachowana. Jakiegokolwiek jej naruszenie utrudni prawidłową koordynację planu i może spowodować konieczność powtórnego opracowania niewłaściwie skoordynowanych wycinków.

Zasady organizacji prac nad planem obowiązują nie tylko w jednostkach planujących, którymi, są przedsiębiorstwa gastronomiczne, należy je również stosować w jednostkach nadrzędnych na szczeblu województw i centralnych zarządów.

Zygmunt ZIELIŃSKI

Perspektywy współzawodnictwa w zakładach gastronomicznych inwalidów

SPÓŁDZIELCZOŚĆ inwalidzka zrzeszona obecnie w Centralnym Związku Spółdzielczości Pracy prowadzi systematyczną, długofalową i konsekwentną walkę o wyższy poziom swoich zakładów przez wykrywanie źródeł niedomagań i stałe ich usuwanie. Poważną rolę w tej walce odgrywa współzawodnictwo pracy.

Początkowo współzawodnictwo pracy w zakładach żywienia zbiorowego inwalidów napotykało na wiele trudności wynikających z braku opracowanych form, podejmowania zobowiązań tylko przez część załóg oraz braku kontroli wykonania zobowiązań. Obecnie współzawodnictwo w zakładach żywienia zbiorowego inwalidów jest prowadzone na szeroką skalę. Podejmowane są zarówno zobowiązania indywidualne na wszystkich stanowiskach, jak i zespołowe we wszystkich działach pracy. Rozwija się współzawodnictwo długofalowe w myśl hasła: „mój punkt świadczy o mnie“, „współzawodniczę o tytuł najlepszego pracownika żywienia zbiorowego“, „współzawodniczę o tytuł najlepszego punktu żywienia zbiorowego“, czy „współzawodniczę o tytuł najlepszego zakładu żywienia zbiorowego“.

Wykonanie zobowiązań oblicza się systemem punktowym uwzględniając następujące momenty: wykonanie i przekroczenie planów obrotu i produkcji własnej, polepszenie jakości i zwiększenie asortymentu potraw, obniżkę kosztów własnych, zwiększenie norm kelnerskich, systematyczne zwiększanie procentowego zatrudnienia inwalidów, opracowanie nowych receptur dań firmowych, przeszkalanie pod względem zawodowym pracowników i podnoszenie ich kwalifikacji, pracę bez mank i walkę z marnotrawstwem, kulturę obsługi konsumenta, dyscyplinę pracy, zwiększanie wydajności pracy, terminowość zwrotu opakowań, higienę i estetykę.

Dla kontroli wykonania podjętych zobowiązań oraz dla podsumowania wyników powołane są spółdzielcze komisje współzawodnictwa. Poszczególnych członków komisji przydziela się na konkretne odcinki systematycznej kontroli. Jednocześnie wprowadzono książki kontrolne na wszystkich działach i stanowiskach pracy, do których po przeprowadzonej kontroli komisja współzawodnictwa wpisuje swoje uwagi i zalecenia.

INWALIDZKIE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE NIE SĄ LICZNE, ALE TE, KTÓRE ISTNIEJĄ, DOBRZE ZDAJĄ EGZAMIN. KONSUMENT OBSŁUGIWANY W NICH JEST UPRZEJMIE I SZYBKO



NA ZDJĘCIU, U GÓRY: DOBRZE URZĄDZONE ZAPLECZE; PO LEWEJ FRAGMENT SALI LUSTRZANEJ W SPÓŁDZIELNI GASTRONOMICZNEJ „KAMERALNA” W WARSZAWIE.



Przy obliczaniu punktów komisja bierze również pod uwagę procent utraty zdrowia danego pracownika.

Komisje współzawodnictwa zbierają się raz na kwartał dla podsumowania wyników i przesłania sprawozdania do odpowiednich wojewódzkich związków spółdzielczości pracy. Do każdego sprawozdania dołącza się część opisową przebiegu realizacji zobowiązań podając wyróżniające się zakłady, działy pracy oraz pracowników w celu przyznania im nagród pieniężnych, proporczyków przechodnich i dyplomów.

Warto dla przykładu wspomnieć o wynikach współzawodnictwa w Gastronomicznej Spółdzielni Inwalidów „Kameralna” w Warszawie za 3 kwartały 1954 r. Długofalowe zobowiązania umożliwiły założce „Kameralnej” wykonanie mobilizujących planów obrotu i akumulacji.

Zamieszczone zestawienie obrazuje realizację zobowiązań okolicznościowych w „Kameralnej”, które nie tylko zostały wykonane, ale i przekroczone.

Dzięki współzawodnictwu pracy w pionie CZSP podniesiono estetykę i higienę zakładów oraz kulturę obsługi, osiągnięto terminowy i w wielu wypadkach bezbłędny obieg dokumentacji. Wyróżniającymi się stale pracownikami żywienia zbiorowego w pionie CZSP są ob. Wójcik i Wilk — odznaczeni odznaką przodownika pracy oraz ob. Gusner, Żyła, Falkowski, Szydłowski, Pitner, Pietruszka.

Osiągnięcia ruchu współzawodnictwa pracy w pionie CZSP są poważne, jednak niecałkowicie zadowalające. Dotyczy to przede wszystkim zakładów w miastach małych, a w niektórych wypadkach i w miastach powiatowych, gdzie współzawodnictwo nie osiąga oczekiwanych wyników.

Najważniejszymi zadaniami, jakie stoją przed ruchem współzawodnictwa pracy w zakładach żywienia zbiorowego inwalidów na rok 1955 są: 1) włączenie 100% załóg do współzawodnictwa, 2) stałe doskonalenie jego form, 3) jeszcze bardziej wnikliwa i operatywna praca komisji współzawodnictwa, 4) szersze niż dotychczas propagowanie współzawodnictwa i jego osiągnięć przy współudziale komisji kulturalno-oświatowych.

Zobowiązania	Oszczędnościowe			Dotyczące przekroczenia obrotów		
	podjęte	wykon.	%	podjęte	wykon.	%
Krajowy Zjazd CSI	—	—	—	15000	41866	270
Święto 1 Maja	—	—	—	15000	15500	100
Święto 22 Lipca	3400	3400	100	76000	137489	180
Razem	3400	3400	100	106000	104855	183

Kilka uwag o zakładach w Gdańsku

NIE wszystkie zakłady przemysłowe Gdańska mają stołówki pracownicze i stąd znaczna ilość pracowników musi korzystać z usług otwartych zakładów gastronomicznych. Ponieważ w Gdańsku jest tylko kilka zakładów prywatnych nastawionych na pewną grupę klientów cały ciężar obsłużenia mas pracujących spada na Gdańskie Zakłady Gastronomiczne.

Spróbujmy dać charakterystykę Gdańskich Zakładów Gastronomicznych. Lokalizacja przejętych po sektorze prywatnym placówek świadczy o tym, że były one nastawione na obsłużenie przede wszystkim turystów. Zakłady mieszczą się przeważnie tam, gdzie są skupiska obiektów zabytkowych i atrakcyjnych i gdzie najczęściej brak jest zakładów pracy. Na przestrzeni 1 km ulicy Grunwaldzkiej we Wrzeszczu mieści się aż 10 zakładów GZG, z czego aż 3 kawiarnie (na 5 w całym Gdańsku). Podobnie jest w okolicy Dworca Głównego i ul. Długiej, gdzie znajduje się 5 zakładów. Natomiast w takich dzielnicach jak: Siedlce, Pohulanka, Stogi, Olszynka nie ma ani jednego lokalu GZG. Dziwny wydaje się fakt, że dyrekcja GZG nie stara się wcale aby ten stan zmienić. Przeciwnie, w punktach zagęszczenia otwiera nowe placówki nie likwidując starych, mimo że niektóre z nich, jak: „Smakosz“, „Staromiejska“, „Dworcowy“ całkowicie nie odpowiadają wymogom jakie stawia się przed lokalami żywienia zbiorowego.

Na ogólną liczbę 30 zakładów w Gdańskich Zakładach Gastronomicznych tylko 6 wybudowano po wojnie, pozostałe to lokale stare, z których zaledwie „Słowiańska“ i „Pod Godłami Trójmiasta“ przebudowano. Budowane dawniej lokale nie były nastawione na produkcję poważnej ilości obiadów i miały raczej charakter barowy. Zaplecza ich były małe. A przecież przygotowanie kilkuset, a w sezonie letnim nawet kilku tysięcy dań dziennie wymaga odpowiedniego zaplecza. Stąd też w obecnych warunkach utrzymanie należytego porządku w części produkcyjnej lokalu jest niemożliwością. Warunki te wybitnie pogarszają się w okresie wzmożonego ruchu turystycznego i napływu wczasowiczów na Wybrzeże. W ostatnim sezonie dobrym pomysłem było zorganizowanie dwóch „punktów

interwencyjnych“ dla Śródmieścia i Wrzeszcza, których zadaniem było kierowanie wycieczek, zlotów itp. do odpowiednich zakładów.

Zaplecza GZG są przeważnie ciasne i niewłaściwie rozplanowane. Zaledwie „Ludowa“, „Współczesna“, „Pod Godłami Trójmiasta“, „Starogdańska“, „Morska“, „Akwarium“ oraz „Gdańska“ mają dostateczną ilość pomieszczeń należycie rozplanowanych. Natomiast w większości GZG w kuchniach odbywa się jednocześnie przyrządzanie posiłków, zmywanie naczyń, a często brak jest szatni, toteż personel musi się rozbierać w kuchni. Trzeba jednak podkreślić, że na ogół wszystkie lokale mają wentylatory, lodówki i siatki przeciwko muchom. Nie ma natomiast należytego zabezpieczenia przed gryzoniami, które dotkliwie dają się we znaki.

Przechowywanie naczyń czystych w większości zakładów gastronomicznych w Gdańsku nie jest właściwe, gdyż nie są one zabezpieczone przed kurzem i owadami. Mycie naczyń odbywa się przeważnie w bieżącej wodzie gorącej, lecz nie zawsze z dostateczną ilością sody. Wyposażenie w bieliznę, zwłaszcza w obrusy i ubrania ochronne jest skąpe i pracownicy często zmuszeni są używać bielizny własną. To samo można powiedzieć o sztućcach, których ilości są niewystarczające.

Personel GZG w znacznej mierze cechuje pogoń za zyskiem indywidualnym, mała troska o konsumenta i dobro społeczne. Stosunek personelu do organów kontrolujących wykazuje brak zrozumienia dla ich pracy, a bywa nawet wręcz wrogi. Dyrekcja GZG nie stara się o zmianę tego stanu rzeczy, nie prowadzi szkolenia politycznego ani zawodowego.

Polityka kadrowa GZG polega na częstych przesunięciach pracowników słabo wywiązujących się ze swoich zadań, na takie same stanowiska do innych zakładów. Wskutek tego nie w jednym zakładzie ale w kilku w ciągu krótkiego czasu gospodarka załamuje się. Poważnym zarzutem pod adresem kadr jest fakt przyjmowania do pracy osób nie posiadających kart zdrowia.

Bogdan POPŁAWSKI

Poddać analizie pracę przedsiębiorstw i zakładów w Koszalińskim

NAJWAŻNIEJSZYM niedociągnięciem w pracy przedsiębiorstw prowadzących żywienie zbiorowe na terenie województwa koszalińskiego jest niedostateczne zaopatrzenie lokali gastronomicznych w surowce do produkcji oraz wyroby garmażeryjne, cukiernicze, napoje chłodzące, odpowiedni asortyment win i wódek gatunkowych. W rezultacie produkcja kuchni jest niewystarczająca tak pod względem ilościowym, jak i asortymentu produkowanych dań. Powszechnym zjawiskiem jest jadłospis zawierający zaledwie dwie

zupy i pięć do siedmiu drugich dań, z których znaczna część do godz. 16 jest sprzedana i wykreślona z karty.

Podobna sytuacja istnieje na odcinku zaopatrzenia bufetów, w których przeważnie są najwyżej trzy rodzaje zakąsek i wąski wybór napojów alkoholowych oraz napojów chłodzących. Rzadko można w bufetach koszalińskich napić się jednego dnia piwa ciemnego i jasnego; jak jest ciemne to nie ma jasnego i na odwrót.

Jeżeli porównamy jadłospisy z kilku dni stwierdzi-

my, że produkcja jest bardzo mało urozmaicona. Z potraw mięsnych codziennie spotykamy kotlet schabowy. Z zup — pomidorową, barszcz czy grochówkę.

Przy sporządzaniu planów produkcji bazuje się na daniach droższych oraz tych, których produkcja nie wymaga dużego wysiłku. Dlatego też trudno w restauracji, gospodzie czy jadłodajni otrzymać tańsze potrawy jarskie, dania z podrobów, ryb itp. Nie wszędzie zresztą przestrzega się obowiązku planowania produkcji. To właśnie jest m. in. przyczyną, że w dni bezmięsne sprzedaje się dania mięsne, wyprodukowane w nadmiernych ilościach w niedziele.

Omówione niedociągnięcia występują przede wszystkim w Koszalińskich Zakładach Gastronomicznych. Dział handlowy tejże dyrekcji zamówionych przez zakłady artykułów niekiedy nie dostarcza wcale lub dostarcza je w ilościach znikomych w stosunku do potrzeb i w dodatku często ze znacznym opóźnieniem. Przyczyna nie tkwi w zasadzie w braku towarów w aparacie hurtu, ale w nieodpowiednim stylu pracy dyrekcji KZG, która nie ma rozeznania w sytuacji rynkowej, w niedbalstwie, biurokracji i bezplanowej eksploatacji transportu.

Nielepiej dzieje się w tutejszych jadłodajniach i gospodach prowadzonych przez PSS i GS. Rażący przykład negatywnego stosunku do pracy spotkać można w gospodzie GS w Rębinie pow. Białogard, gdzie w zupełności zaniechano produkowania gorących dań obiadowych i ograniczono się do sprzedaży wódki, piwa i jednego rodzaju zakąsek, tj. sznyceli na zimno. Gospody GS nie przestrzegają minimum asortymentowego dań obiadowych i zakąsek. Za ten stan rzeczy ponoszą winę nie tylko kierownicy gospód, ale zarządy poszczególnych gminnych spółdzielni i PZGS, a przede wszystkim WZGS w Koszalinie.

Również wiele do życzenia pozostawia polityka personalna. Zdarzają się wypadki, że pracownika wyrzucanego z jednego przedsiębiorstwa za nadużycia przyjmuje się do drugiego przedsiębiorstwa bez zasięgnięcia opinii o nim. Kierownicy zakładów niejednokrotnie nie są fachowcami. Nierzadko czerpią na swoich stanowiskach nielegalne zyski. Przykładem jest ob. Henryk From, który jako kierownik gospody GS w Uście pow. Słupsk kilkakrotnie został przyłapany przez PIH na pobieraniu wyższych niż obowiązujące ceny i sprzedaży towarów złej jakości. Ob. Halina Wnorowska, jako kierowniczka baru mlecznego Nr 7 w Koszalinie, nie wykazywała dostatecznej troski o produkcję i warunki przechowywania surowców oraz o stan sanitarny, samowolnie opracowała kalkulację potraw niezgodną z obowiązującymi cennikami. W wyniku tego w barze Nr 7 pobierało wyższe ceny.

Jednocześnie wśród personelu kelnerskiego i bufetowego znaczny procent wykazuje zdecydowaną inicjatywę do okradania przedsiębiorstwa i konsumentów. Jednym z przejawów takiej „inicjatywy” jest nieprzestrzeganie przez kelnerów obowiązku wystawiania rachunków za spożyte potrawy i napoje. Mimo pouczenia ich i dostarczenia odpowiednich bloczków wystawiają oni w dalszym ciągu rachunki na świstkach papieru lub na drugiej stronie jadłospisu. W kawiarni „Mir” Koszalińskie ZG kelnerki używają wprowadzić bloczków, ale rachunki wypisują w jednym egzemplarzu zamiast w dwóch przez kalkę. W gospodach GS Czarne pow. Człuchów i Ustronie Morskie bufetowe nie dolewały alkoholu do kieliszków i karafek.

W restauracjach Słupskich ZG kelnerzy uchylali się świadomie od obowiązku noszenia numerków kontrolnych.

Nie przestrzega się obowiązku sporządzania posiłków według receptur MHW. Stwierdzono to m. in. w restauracji „Bałtyk” i jadłodajni „Pomorzanka” Koszalińskich ZG, gdzie nie stosowano się do receptury na odcinku wagi surowca podstawowego (mięsa) i dodatków uzupełniających. W wyniku produkowania potraw z niewłaściwymi dodatkami przy równoczesnym pobieraniu cen według obowiązującego cennika w restauracji „Bałtyk” powstała na przestrzeni tylko jednego miesiąca superata ponad 1 000 zł. W kawiarni „Mir” powstała superata kawy na skutek niesumiennej jej parzenia. W jadłodajni „Pomorzanka” stwierdzono niewłaściwe porcjowanie gulaszu szegedyńskiego i sprzedaż flaków z chlebem, które należało sprzedawać jako zupę z flaków po niższej cenie.

Jeszcze gorzej pod tym względem przedstawia się sytuacja w gospodach GS, gdzie wiele potraw sporządzanych jest według własnego uznania szefów kuchni.

Zarządzenie MHW Nr 544 w sprawie sporządzania jadłospisów nie jest w pełni przestrzegane. Nie przestrzegają go zupełnie bary mleczne, w których jadłospis to kartka papieru, wyrwana z zeszytu zawierająca kilka niedbale wypisanych potraw, nie podpisana przez kierownika i bez pieczętki. W niektórych restauracjach, jadłodajniach i gospodach jadłospisy są sporządzane niedbale. Brakuje w nich albo informacji, że konsument ma prawo wybrania dodatku uzupełniającego, albo numeru receptury MHW oraz nazwiska pracownika odpowiedzialnego za produkcję itd.

Ostatnim zagadnieniem, które należy poruszyć, to stan sanitarny i warunki przechowywania surowców. Częstym zjawiskiem jest nieposiadanie przez personel ważnych świadectw okresowego badania lekarskiego. Winę za ten stan rzeczy ponoszą w dużej mierze komórki personalne przedsiębiorstw przyjmujących do pracy osoby nie mające tych świadectw i nie kontrolujące czy personel poddaje się w toku pracy okresowemu badaniu lekarskiemu.

Przeważająca ilość lokali nie ma odpowiednich warunków do magazynowania surowców. Składa się na to brak pomieszczeń magazynowych oraz niewystarczająca ilość lodówek. Duża liczba lokali wymaga niezwłocznego odnowienia, jednakże przedsiębiorstwa przeprowadzają remonty za mało energicznie.

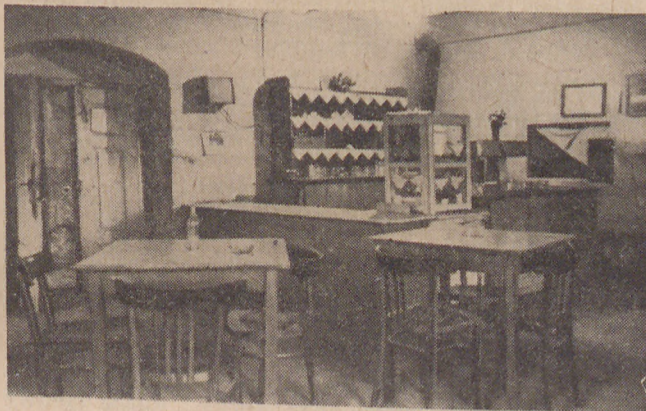
Na zakończenie należy wspomnieć o stosunku kierownictwa zakładów i przedsiębiorstw do krytyki. Przez liczne interwencje doprowadzono do założenia książek życzeń i zażeń. Niestety w wielu wypadkach nie spełniają one swojego zadania. Zamiast wykorzystywać cenne uwagi konsumentów dla usprawnienia pracy najczęściej szuka się różnych wybiegów, aby konsumentowi udowodnić, że nie ma racji, bądź w ogóle nie odpowiada się na jego zażalenie.

Przytoczone fakty są sygnałem do przeanalizowania stylu pracy na odcinku żywienia zbiorowego w woj. koszalińskim.

PAMIĘTAJ

o stosowaniu obowiązujących receptur

PRZYKŁAD GOSPODY W PRUCHNEJ GODNY NAŚLADOWANIA



Gospoda GS w Pruchnej (powiat cieszyński) uchodziła do niedawna za jedną z najgorszych w całym województwie stalinogrodzkim. W odpowiednim stosunku do odraapanych ścian i przegniłej podłogi pozostawała cała gospodarka. Sprzedawano prawie wyłącznie wódkę, papierosy i piwo. Nic też dziwnego, że do lokalu najchętniej zaglądali miejscowi chuligani. Gospoda wykazywała stale manka. Tak było. A jak jest obecnie? Dziś gospoda GS w Pruchnej należy do najlepszych nie tylko w skali powiatu, ale nawet województwa stalinogrodzkiego. Zmienił się zarząd. Gospodę przeniesiono do nowego lokalu. Dużo troski poświęcono sprawie estetycznego urządzenia wnętrza, którego nie po-



wstydziliby się niejeden lokal miejski. Można tu teraz otrzymać różnego rodzaju dania barowe własnej produkcji. Od lokalu stronią tylko chuligani, bo panuje w nim tego rodzaju atmosfera, że jakoś nikt nie ośmiela się urządzać burd i awantur. Kierownictwo gospody pomyślało także o sali przeznaczonej wyłącznie na gry towarzyskie.

Na zdjęciach: stary budynek dawnej gospody GS w Pruchnej, wewnątrz lokalu ciemne i brudne. Nowy budynek robi miłe wrażenie i swoim schludnym wyglądem zachęca do skorzystania z usług gospody.

Wł. O.
Cieszyń

OBNIŻKA KOSZTÓW I RENTOWNOŚĆ W POZNAŃSKIEM — SPRAWĄ PALĄCĄ

Zagadnienie obniżki kosztów własnych w zakładach gastronomicznych w woj. poznańskim według stanu na koniec III kwartału ub. r. nie przedstawiało się zadowalająco. Planowany wskaźnik kosztów własnych w skali wojewódzkiej został wykonany w 25,1%. Przekroczenie wyniosło 0,7%. Podczas gdy wskaźnik kosztów osobowych zmniejszył się o 0,5%, to wskaźnik kosztów rzeczowych podwyższył się o 1,2%. Koszty własne w III kwartale w stosunku do II kwartału zwiększyły się znacznie. Jedynie Gniezno uzyskało 2% oszczędności zarówno w kosztach rzeczowych, jak i osobowych w stosunku do wykonanego obrotu.

Pozostałe przedsiębiorstwa planowany wskaźnik kosztów własnych przekroczyły pomimo uzyskanych oszczędności w kosztach osobowych. Zakłady Poznań-Wschód przekroczyły plan kosztów o 0,7%. Przekroczenie kosztów w ZG Poznań-Zachód ogółem wyniosło 0,9%. Również i Kalisz zanotował przekroczenie o 0,9%. Najgorzej sytuacja przedstawiała się w Ostrowskich ZG, które plan ogólny kosztów przekroczyły o 1,9%, a koszty rzeczowe o 2,5% oraz w Lesznie, gdzie koszty rzeczowe przekroczone o 2,2%.

Przedsiębiorstwa przekroczenie wskaźnika kosztów handlowych tłumaczyły złą jakością węgla, koniecznymi remontami, psuciem się maszyn. Wydaje się, że czynniki te nie mogły wpłynąć na tak wysokie przekroczenie planowanego wskaźnika. Realna możliwość

obniżki kosztów istnieje, wymaga jednak dostatecznej kontroli zagadnień dotyczących podnoszenia wydajności pracy, pełnego wykorzystania odpadków, wzmocnienia dyscypliny pracy i pełnego rozwoju ruchu racjonalizatorskiego. Podważającym faktem jest prawie całkowite zlikwidowanie w III kwartale mank. Zaległości pod tym względem ma jeszcze jedynie Poznań-Wschód.

A jak przedstawia się rentowność poszczególnych przedsiębiorstw? Planowany zysk w skali wojewódzkiej za okres trzech kwartałów nie został wykonany, gdyż wskaźnik zysku wyniósł 6,5% w stosunku do

obrotu zamiast planowanego 7,3%. Na koniec półroczna sytuacja była znacznie lepsza, ponieważ w skali wojewódzkiej osiągnięto zysk ponadplanowy. Źródłami pogorszenia w III kwartale było przekroczenie kosztów w skali województwa i straty pozaoperacyjne. Tylko 3 przedsiębiorstwa wykonały zysk planowany, a mianowicie Gniezno, Kalisz i Leszno, zaś Poznań-Wschód i Zachód oraz Ostrów planu tego nie wykonały.

Stefan Hoffmann
Ostrów Wielkopolski

Przyjemnie urządzone wewnątrz

WISŁA na Śląsku Cieszyńskim staje się z roku na rok coraz popularniejszą miejscowością letniskową i wczasową. Przybywają tutaj letnicy wczasowicze nie tylko ze wszystkich zakątków Polski, ale także z zagranicy. W Wiśle również organizowane są liczne kolonie krajowe i zagraniczne. W tych warunkach lokal KZG w Wiśle spełnia poza swoimi zadaniami usługowymi także znaczną rolę propagandową w myśl przysłowia „jak cię widzą, tak cię piszą”. Przyjemną atmosferę stwarzają tutaj nie tylko ludzie, ale i urządzenie oraz dekoracja wnętrza. Pomysłowo np. powiązano treść hasła: „Pijcie surówki owocowe” z elementem dekoracyjnym przedstawiającym dziewczynę z gałęzią jabłoni, u stóp której stoi koszyk pełen owoców. Gdy oko konsumenta spocznie na dekoracji, z kolei ześliznie się na treść hasła.

Pozytywną rolę spełnia również element regionalny w dekoracji, jakkolwiek jest on reprezentowany jeszcze niedostatecznie. A szkoda, gdyż kierownictwo zadało sobie wiele trudu, aby lokal utrzymać w czystości, aby nadać mu jak najbardziej estetyczny wygląd. Obrusy na stołach są zawsze czyste, jedynie kwiaty plamią je ciepłą barwą. Ściany w lokalu do wysokości mniej więcej metra są z wypalanego drzewa. Również bufet stanowi sam w sobie moment dekoracyjny. Układ butelek oraz pudełek papierosów w bufecie ładny i ciekawy w swej prostocie. Udane są też napisy reklamujące dania. Wszystko w lokalu KZG w Wiśle tchnie porządkiem, którego powinniśmy uczyć się także i wszędzie.

Most
Wiśla

NIEDOCIĄGNIĘCIA W PRACY PSS W WOLSZTYNIE

Restauracja i kawiarnia PSS w Wolsztynie mają wiele niedociągnięć. Najważniejszym z nich są wysokie koszty własne, które w 1954 roku nie zostały obniżone wskutek czego rok ten został zamknięty ze stratą. Restauracja PSS w Wolsztynie prowadzi tuczarnię, w której w listopadzie ub. r. były 24 sztuki trzody chlewnej. Chlew jest czysto utrzymany, świnie wyglądają dobrze. Zdawałoby się, że wszystko jest tutaj w porządku, tymczasem plan tuczu na r. 1954 nie został wykonany. Świnie nie zawsze wykazywały należyty przyrost wagi. Jedną z przyczyn tego było kupowanie na rynku prosiąt nieznanego pochodzenia. Tymczasem należy je kupować z hodowli państwowej lub spółdzielczej. Personel PSS w Wolsztynie zupełnie niepotrzebnie i ze szkodą dla przedsiębiorstwa opuszcza swoje miejsca pracy, np. wychodząc do biura dla załatwienia różnych drobnych spraw. Ciągłe „spacery” rozluźniają dyscyplinę pracy.

Kierownictwo narzeka na brak fachowych sił, a nie pomyślało o tym, ażeby je przeszkolić. Wprawdzie dyrekcja prowadziła teoretyczne szkolenie, lecz większy pożytek przyniosłoby wysłanie pracownika na pewien czas do wzorowego zakładu, gdzie mógłby nabrać praktycznej znajomości zawodu.

Zdarzają się wypadki podawania nieświeżych potraw. Latem w kawiarni często brakowało lodów i napojów chłodzących, mimo że PSS ma własną wytwórnię wód. Najczęściej dysponowano zaledwie jednym gatunkiem lodów.

W restauracji można spotkać pijanych kilkunastoletnich młodzieńców. Trzeba, ażeby kierownictwo wraz z miejscowymi organizacjami społecznymi zlikwidowało ten stan rzeczy. Rodzice skarżą się, że ich nieletni synowie piją w restauracji wódkę.

PSS w Wolsztynie ma pewne osiągnięcia w dziedzinie żywienia, lecz w pogoni za wykonaniem planu zaniedbano inne również ważne sprawy i stąd powstały poważne niedociągnięcia. Oczywiście wykonanie planu jest rzeczą niezmiennie ważną, ale pracę należy tak zorganizować, ażeby równocześnie nie zaniedbać innych odcinków, jak obniżka kosztów własnych czy rentowność przedsiębiorstwa.

Kierownictwo PSS wraz z pracownikami żywienia zbiorowego muszą te sprawy przemysleć i usunąć istniejące braki.

Adam Chomicz
Wolsztyn

O WIĘKSZY WPŁYW NA PRODUCENTA

Ośrodki wypoczynkowe FWP w Zakopanem, Szczawnicy i niejednokrotnie w Krynicy walczą od dawna, lecz na ogół bezskutecznie z terenowymi placówkami WPHS o dostawę artykułów spożywczych w opakowaniach hurtowych. Musztarda, kawa zbożowa, dżemy, proszki do pieczenia, budynie, cukier waniliowy, przyprawy do zup — to wszystko dostarczane jest z reguły w opakowaniu detalicznym i przeważnie w najmniejszych porcjach. Nie trzeba tłumaczyć do jakiego stopnia jest to kłopotliwe dla Funduszu Wczasów, który jest przecież konsumentem wyłącznie hurtowym. Poza tym towar w opakowaniu detalicznym jest znacznie droższy. Wobec tego, że koszt dziennego wyżywienia wczasowicza jest ustalony z góry, żywi się go gorzej, gdyż część pieniędzy przeznaczonych na jedzenie dla niego idzie na niepotrzebne nikomu torebki, pudełka, słodczki czy szklanki. Wspomniane ośrodki wypoczynkowe FWP w miesięcznych zamówieniach żądają każdorazowo dostawy w opakowaniu hurtowym, a wypadki dostaw w opakowaniach detalicznych stale i z niezmiennym uporem reklamują zarówno u bezpośredniego dostawcy czy jednostki nadrzędnej, jak i w wydziałach handlu powiatowych względnie wojewódzkich rad narodowych. Wszystko jak dotąd raczej bez skutku. W rezultacie błąd jest wczasowicz, błąd magazynier i personel kuchenny domu wypoczynkowego, zmarnowana praca robotnika-pakowacza czy automatu w wytwórni, zmarnowane opakowanie papierowe czy szklane.

WPHS w Krakowie na wszelkie interwencje wyjaśnia, że sprawa uzależniona jest od producentów, którzy jakoby nie są nastawieni na opakowania hurtowe. Ale czy tego rodzaju wyjaśnienie ma wystarczyć odbiorcy? Czy może on zgodzić się na taki stan rzeczy, który wyraźnie godzi w postulat obniżki kosztów własnych? A wreszcie czy kilka lat to za mało, by dystrybutor zdążył uświadomić producentów o potrzebach rynku?

Eugeniusz Orzechowski
Mikuszowice Śl.

Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi nawiązał we wrześniu 1954 r. ścisłą współpracę z tutejszym Technikum Gastronomicznym oraz objął patronat nad Zasadniczą Szkołą Gastronomiczną. Mając na uwadze konieczność zdobycia dostatecznej ilości godzin praktycznej nauki zawodu przez uczennice łódzkich szkół gastronomicznych oraz na życzenie dyrekcji tychże szkół — Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi oddał do dyspozycji kierownictwa warsztatów szkolnych nowoczesnie wyposażoną stołówkę akademicką przy Państwowej Wyższej Szkole Aktorskiej, gdyż własna, niewielka stołówka Technikum nie pozwala na nabycie dostatecznej praktyki. Stołówka przy PWSA wydaje około 300 obiadów, w całości przygotowywanych przez 12—16-osobowe grupy uczennic. Ze strony Zakładu Stołówek i Bufetów pracuje jedynie materialnie odpowiedzialny kierownik będący jednocześnie magazynierem.

Codziennie przygotowuje się różne dania do wyboru, m. in. dania dietetyczne. Nie unika się przyrządzania posiłków wymagających większego nakładu pracy.

Poziom omawianej stołówki oddziaływa na pozostałe stołówki akademickie w Łodzi. Od półrocza szkolnego planuje się dalsze rozszerzenie współpracy przez postawienie do dyspozycji Technikum sąsiedniej stołówki przy Centralnym Zarządzie Przemysłu Papierniczego, posiadającej również bufet przyzakładowy. Istniejący bufet pracowniczy pozwoli na ewentualne przygotowanie słuchaczek Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej na bufetowe dla bufetów pracowniczych i akademickich.

Planowane jest również doszkalanie przede wszystkim kucharek przez personel pedagogiczny szkoły oraz skierowanie części uczennic do garniżerni specjalistycznych ZSS, w których uczennice pod fachowym kierownictwem zajmą się przygotowywaniem sałatek, pasztecików, półfabrykatów oraz innych dań rybnych i mięsnych dla potrzeb detalu.

Dotychczasowa współpraca umożliwiła Zakładowi Stołówek i Bufetów obniżenie kosztów własnych przez częściowe zmniejszenie personelu stołówek.

O ile szersze zatrudnienie absolwentek w żywieniu otwartym wciąż jeszcze napotyka na trudności z uwagi na ich młody wiek, pracę w godzinach nocnych i związane z tym późne powroty do domu po pracy oraz sprzedaż alkoholu w zakładzie — to praca w stołówkach pracowniczych i akademickich oraz w bufetach szkolnych i przyzakładowych pozwala na zatrudnienie ich natychmiast po ukończeniu szkół na właściwych stanowiskach.

Mgr Wacław Wyrozębski
Łódź

Mgr Marian ZAMIARA

Nazwy sprzętów, urządzeń i narzędzi

W NUMERZE 7 „Żywienia Zbiorowego“ z lipca 1954 r. zwróciłem uwagę na brak słownictwa czysto polskiego w terminologii kulinarnej. Przyjrzyjmy się więc przedmiotom znajdującym się w pomieszczeniach kuchennych i zastanówmy się, których przedmiotów nazwy uznamy za właściwe, a dla których szukać będziemy innych, bardziej polskich określeń. Zobaczymy więc na „blacie“ kuchennym „brytfannę“ i „patelnię“ obok odsuniętych „fajerek“; w zmywaku znajdziemy „durszlak“, „szpikulec“ i „kwirlejkę“, na „taborecie“ leży „tasak“; w „kredensie“ pełno „talerzy“, „salaterek“, „karafek“ i „imbryków“, a „butelki“ i „flaszki“ spotyka się na każdym kroku.

Wymieniłem tu jednym tchem 16 nazw pochodzenia obcego, a jest ich przecież znacznie więcej. Ale i to wystarczy, aby wyodrębnić najbardziej zasadnicze zagadnienia.

Przede wszystkim więc mamy grupę wyrazów, do których tak przyzwyczailiśmy się, że już nie wyczuwamy ich obcego charakteru. Należą tutaj: „patelnia“ (włosk.: padella), „tasak“ (ros. mecak czyt. tesak), „talerz“ (niem.: Teller), „karafka“ (franc. carafe). Usuwanie tych nazw należałoby uznać za niewłaściwe, gdyż zubożyłoby nasz język. Nawet „imbryk“, który został zapożyczony z języka tureckiego (ibrik), powinien pozostać w naszym słownictwie, gdyż tego rodzaju naczynia przed wprowadzeniem kawy nie znaliśmy i dlatego trudno byłoby obecnie nową nazwę polską wymyślić.

Są wyrazy, dla których naprawdę trudno będzie znaleźć polski odpowiednik, np. zwykła „butelka“ (franc. bouteille) lub „flaszka“ (niem.: Flasche). Nie jest to przecież żaden staropolski „gąsior“ lub „gąsiorek“, który nadawałby się może raczej na o-

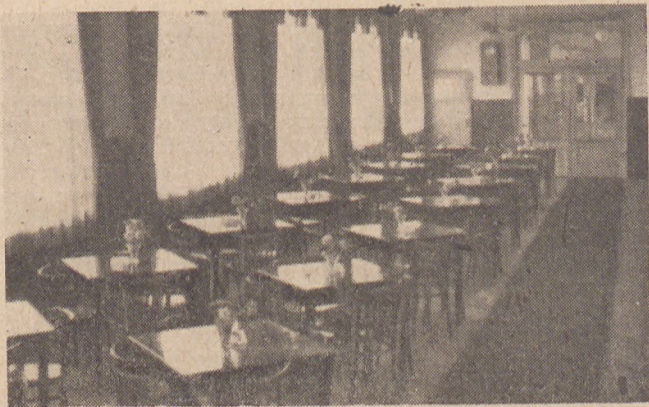
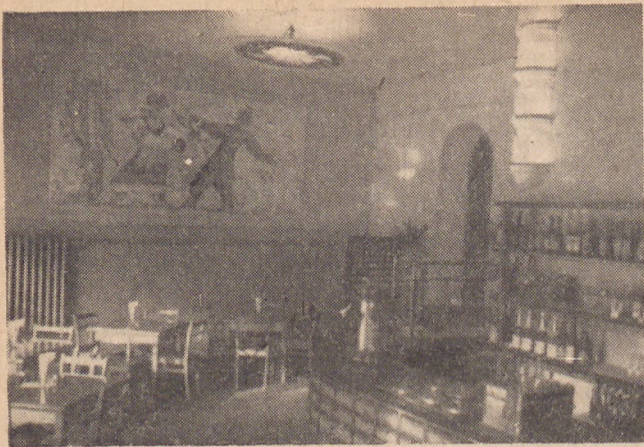
kreślenie „balonu“ do wyrobu domowego wina. Przeglądałem rozmaite słowniki i nie spotkałem żadnego polskiego lub spolszczonego wyrażenia, którym można by te dziwne słowa zastąpić. Istnienie ich w języku polskim winno więc być dla nas przestrogą, by nie przejmować niewolniczo nazw nowych sprzętów czy urządzeń.

Następną grupę stanowią wyrazy pochodzenia niemieckiego, które razią nasze ucho szczególnie silnie. Są to: blat — Blatt, brytfanna — Bratpfanne, durszlak — Durchschlag, kwirlejka — Quirl itp. Nie znajdujemy w języku polskim żadnych innych nazw o podobnym źródłosłowie i dlatego byłoby wskazane usunąć je zupełnie. I tak zamiast „blatu“ słyszy się nieraz „płytę“, również co prawda pochodzenia niemieckiego (Platte), lecz już w formie spolszczonej. Zamiast „durszlaku“ spotyka się w literaturze zawodowej „cedzak“, którego użycie należałoby jak najprędzej upowszechnić. Zamiast dziwacznej „kwirlejki“ powinno się używać zgrabnej „mątewki“. Nic nie stoi również na przeszkodzie, by wyrzucić pretensjonalny „taboret“ a na jego miejsce wprowadzić nasz zwykły „stołek“.

Więcej kłopotu sprawi nam „brytfanna“. Można by ją zamienić na „panwię“, która — wywodząc się zresztą z tego samego niemieckiego źródłosłowa (Pfanne) — została już bardzo spolszczona i przyjęła się w warzelnictwie soli („panew“ lub „panewia“) a także w mechanice („panewka“) Mamy również tego typu nazwy geograficzne, np. rzekę Małapanew, prawostronny dopływ Odry. Często jednak „brytfanna“ jest zwykłą blachą do pieczenia ciast. W tym więc wypadku powinna się nazywać po prostu „blachą“, tak jak „fajerki“ — „kółkami“.

Czy jednak jest sens zmieniać nazwy obce na inne, również obcego pochodzenia? Myślę że tak, jeśli nie ma wyrażenia czysto polskiego, a uda się spopularyzować formy bardziej spolszczone.

Ostatnio wprowadza się u nas „bemary“, która to nazwa nikomu nie mówi. Nie można się więc dziwić, że w takim to „bemarze“ przechowywano węgiel w jednym z większych naszych zakładów gastronomicznych. Nie doszłoby może do tego, gdyby ów „bemar“ nazywał się „dogrzewalnikiem“ lub „dogrzewaczem“, gdyż wówczas sama jego nazwa broniłaby go przed niewłaściwym użyciem.



Nie ma już w Polsce Ludowej większego miasta, w którym przemysł gastronomiczny nie mógłby pochwalić się pięknymi, nowoczesnie wyposażonymi i urządzonymi zakładami żywienia zbiorowego. Piękne są m. in. zakłady województwa bydgoskiego, a przede wszystkim zakłady bydgoskie i toruńskie, gdzie można nie tylko zjeść, ale i odpocząć po pracy, posłuchać muzyki i przejrzeć pisma.

Zdjęcia przedstawiają: z lewej u góry fragment sali konsumpcyjnej i bufetu jadalni „Sielanka” w Bydgoszczy; w środku tzw. „Biała Sula” w restauracji wzorcowej kat. II w Toruniu; niżej bufet kawiarni w zakładzie sprzężonym jadalni - kawiarni „Nowoczesna” uruchomionej w r. 1954 w osiedlu robotniczym Kapuściska w Bydgoszczy; po prawej u góry — fragment sali konsumpcyjnej w „Nowoczesnej”; pod spodem — kuchnia tamże.

Zdjęcia wykonali: H. Czernecki z Torunia i P. Wiszniewski z Bydgoszczy.



Organizacja pracy i postęp techniczny

Rola narad produkcyjnych

PRZEMYSŁ gastronomiczny jest poważną gałęzią gospodarki narodowej, która spełnia dużą rolę w zaspokajaniu potrzeb ludzi pracy. Ustalenie konkretnych środków dla zapewnienia właściwego zakresu i poziomu usług na rzecz konsumenta — zgodnie z jego wymaganiami — powinno mieć miejsce na naradach produkcyjnych. Niestety narady produkcyjne organizowane w zakładach gastronomicznych wciąż jeszcze nie są właściwie przygotowywane i przeprowadzane systematycznie. Dlatego w większości przypadków nie przyczyniają się do polepszenia pracy, do usuwania błędów i niedociągnięć, nie stają się środkiem mobilizującym załogi do wykonania planów, do osiągnięcia postępu technicznego. Co jest powodem tego stanu?

Powodem tego jest: 1) niewłaściwa organizacja narad. Za dużo czasu poświęca się na szczegółowe sprawozdania liczbowe, w dodatku bez krytycznej analizy przyczyn powodujących niewykonanie zadań. Nie określa się środków, które zapewniłyby usunięcie braków i niedociągnięć. 2) Tematyka narad obejmuje zbyt szeroki wachlarz zagadnień, co w rezultacie utrudnia skoncentrowanie się na określonych zagadnieniach potrzebnych do zrealizowania konkretnych zadań. 3) W niedostatecznym stopniu omawia się zagadnienia postępu technicznego. 4) Często nie uchwała się żadnych wniosków odnośnie polepszenia pracy załóg, a jedynie rejestruje niedociągnięcia. O ile uchwała się wnioski, to na ogół brak jest systematycznej kontroli ich realizacji. 5) Dyrekcje i kierownictwa nie doceniają ważności narad w zakładach, czego dowodem są fakty, że w wielu wypadkach nie deleguje się na nie przedstawicieli dyrekcji czy zarządu. 6) Przedsiębiorstwa i zakłady nie opracowują i nie przestrzegają harmonogramów narad i nie współdziałają w określaniu ich tematyki. Skutkiem tego narady odbywają się bądź nieregularnie, bądź w ogóle nie odbywają się. 7) Na narady nie zaprasza się przedstawicieli rad narodowych, stacji sanitarno-epidemiologicznych, związku zawodowego i PIH.

Celem uporządkowania tak ważnego odcinka pracy jakim są narady produkcyjne, zakłady gastronomiczne powinny opracować harmonogram narad z góry na kwartał. Odpowiedzialność za przestrzeganie harmonogramu ciąży na dyrektorze, względnie na kierowniku zakładu. Narady w zakładach winny odbywać się między 1 — 15, a w przedsiębiorstwach i w zarządach okręgowych spółdzielni od 15 do 20 każdego miesiąca.

W naradach obowiązkowo biorą udział:

a) w przedsiębiorstwach czy w zarządach okręgowych spółdzielni — członkowie dyrekcji, kierownicy komórek organizacyjnych, kierownicy zakładów, ewentualnie ich zastępcy, przodownicy pracy spośród kucharzy, kelnerów i pracowników fizycznych, dalej przedstawiciele rady miejscowej i POP, zaproszeni przedstawiciele rad narodowych, PIH, stacji sanitarno-epidemiologicznych i związku zawodowego;

b) w zakładach — przedstawiciele dyrekcji przedsiębiorstwa czy zarządu okręgowego spółdzielni, kierownik zakładu, ewentualnie jego zastępca, wszyscy pracownicy fizyczni i umysłowi.

Tematyka narad powinna obejmować: analizę wykonania zadań w poprzednim okresie; przyczyny wpływające na niewykonanie wskaźników planu kompleksowego; omówienie zadań planowych na najbliższy okres; zabezpieczenie koniecznych środków do wykonania zadań planowych.

Sprawozdania dotyczące wykonania planów i omówienie zadań planowych powinny trwać 30 — 60 minut, najwyżej półtorej godziny — w zależności od szczebla na którym odbywa się narada. Następnie powinna rozwinąć się jak najszersza dyskusja.

Na każdej naradzie załoga winna wysnuć konkretne wnioski zapewniające wykonanie planów, wyznaczyć osoby odpowiedzialne za wykonanie zobowiązań, terminy ich realizacji oraz system kontroli.

Przy omawianiu zadań gospodarczych na najbliższy okres należy przeanalizować niezbędne środki mające na celu polepszenie jakości posiłków i racjonalizację procesów produkcyjnych, która wpłynie na podniesienie wydajności pracy. W następnej kolejności należy opracować cykle produkcyjne i handlowe, omówić wnioski racjonalizatorskie dotyczące lepszego wykorzystania maszyn, narzędzi pracy i dostosowania ich do lokalnych warunków pracy w zakładach oraz wynalazki i pomysły w sprawie wprowadzenia nowych maszyn i narzędzi pracy w produkcji gastronomicznej. Na naradzie należy poruszyć sposób popularyzowania osiągnięć i doświadczeń przodujących pracowników nie tylko u siebie, ale i na zewnątrz oraz metody pogłębiania współzawodnictwa pracy.

Codzienna produkcja zakładu

CELEM podniesienia pracy zakładów żywienia zbiorowego na odpowiedni poziom należy między innymi: 1) racjonalnie planować produkcję, 2) właściwie organizować produkcję dzienną.

I. RACJONALNE PLANOWANIE PRODUKCJI

W dużych zakładach żywienia zbiorowego produkcję na każdy dzień planuje szef produkcji w porozumieniu z kierownikiem zakładu, szef kuchni w mniejszych zakładach lub kucharz w małych zakładach. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego planują przeważnie produkcję wieczorem na dzień następny, albo nawet w dzień produkcji rano spiesząc się, aby zdążyć na czas przed rozpoczęciem produkcji obiadowej.

Plan produkcji opracowany zbyt szybko bez przemyślenia jest niestaranny i zestawienie dań głównych (drugich dań) zrobione nieprawidłowo. Przy takim planowaniu zapotrzebowania na surowce składane są do magazynu w dniu produkcji co utrudnia bardzo pracę magazynierowi, który w ostatniej chwili nie jest w możności przygotować na czas wszystkich surowców

w odpowiednim gatunku. Ponadto surowce dostarczane partiami utrudniają pracę personelowi, który czeka z wykonaniem produkcji na niedostarczone surowce, a w konsekwencji opóźnia produkcję albo w dużym stopniu pogarsza jej jakość, ponieważ kucharze spiesząc się nie nadążają przeprowadzić właściwych procesów technologicznych przy przyrządzaniu potraw.

Aby uniknąć tego rodzaju usterek należy planować produkcję na parę dni naprzód. Planowanie takie nie tylko pozwoli na staranne opracowanie całodiennej produkcji, ale zapewni systematyczne zaopatrzenie magazynu we wszystkie potrzebne surowce na każdy dzień produkcji. Magazynier będzie miał możliwość zaopatrzyć zakład we wszystkie surowce w odpowiednich gatunkach. Z kolei szef kuchni zapewni zakładowi odpowiedni asortyment i odpowiednią jakość produkcji.

Asortyment potraw musi być dostosowany do poszczególnych dni tygodnia, np. dni bezmięsne, półmięsne, targi i jarmarki, przy czym należy planować taką ilość porcji, aby cała produkcja została w danym dniu sprzedana. W wypadku wcześniejszego wyprzedania potraw należy zaraz doplanować mało pracochłonne i łatwe w wykonaniu np. zupy z koncentratów, buliony, makarony fabryczne, ziemniaki, mięsa przyrządzane techniką smażenia, surówki z jarzyn kiszonych oraz w sezonie ze świeżych, jak pomidory i ogórki.

Jeśli do produkcji otrzymamy szybko psujące się surowce, jak ryby, podroby, twaróg itp., należy wówczas także doplanować potrawy, aby wykorzystać nie trwałe surowce celem niedopuszczenia do ich zepsucia.

Przy planowaniu produkcji należy uwzględnić: 1) sezonowość potraw, 2) różnorodność surowców pod względem wartości odżywczych i kalorycznych, 3) pory roku, 4) upodobania i przyzwyczajenia konsumentów, 5) potrawy regionalne, 6) dania tańsze i droższe.

Planując produkcję należy wziąć pod uwagę obowiązujące minimum asortymentowe, dopasować ilość porcji dań do upodobań i potrzeb konsumentów. Produkcję każdorazowo należy tak zaplanować, aby konsument o każdej porze dnia mógł otrzymać odpowiedni dla siebie posiłek.

II. ORGANIZACJA PRODUKCJI DZIENNEJ

a) Śniadania wydaje się od godziny 7 do godziny 12. Na śniadanie należy planować potrawy na zamówienie. Będzie to z korzyścią dla konsumenta, gdyż otrzyma on zawsze świeżą, smaczną i pełnowartościową potrawę, a następnie z korzyścią dla zakładu, który uniknie odpisów na straty nie sprzedanej produkcji śniadaniowej.

Asortyment dań śniadaniowych na zamówienie. Z jaj: jajecznica zwykła na kielbasie, wiosną ze szczypiorkiem, latem na pomidorach, jajka w szklance, jajka na miękko, jajka mollet lub na twardo, jajka sadzone, omlet naturalny bez nałożenia lub z nałożeniem, np. z szynką, kielbasą itp., omlet biszkoptowy z marmoladą, dżemem lub sokiem itp.

Zupy mleczne takie, jak manna na mleku, owsianka, lane kluski. Przy daniach na zamówienie należy zaznaczyć w karcie jadłospisowej, że konsument otrzymuje potrawę po 15 minutach od chwili zamówienia.

Poza wymienionymi potrawami przyrządzanymi na zamówienie można zaplanować na śniadanie jako do-

datek do zup mlecznych makaron, ryż lub kaszę jęczmienną, jeśli wymienione dodatki zaplanowane są w daniach obiadowych. Dodatki te ugotowane w godzinach rannych, jeśli nie zostaną sprzedane na śniadanie, mogą być zużyte jako dodatki do zup lub drugih dań obiadowych.

Zakład powinien mieć w ciągu całego dnia ugotowane w skórkach ziemniaki, które można wykorzystać na życzenie konsumenta do wyprodukowania jajecznic po chłopsku lub podać je odsmażone na gorąco. Niezależnie od wymienionych potraw, po otwarciu lokalu należy sprzedawać pozostałe z dnia poprzedniego drugie dania, o ile po odgrzaniu dania te nie zmieniły zapachu, smaku i wyglądu, czyli pod względem zdrowotności nadają się do konsumpcji.

Biorąc pod uwagę podany asortyment dań śniadaniowych na zamówienie można opracować z góry jadłospis śniadaniowy pozostawiając miejsce na kilka pozycji, które codziennie wypełni kierownik nowymi zakąskami z bufetu nadającymi się na śniadania oraz pozostałymi a nadającymi się do konsumpcji daniami z dnia poprzedniego.

b) Zakąski. W godzinach rannych, to jest w czasie wydawania śniadań, należy w pierwszym rzędzie przygotować do bufetu takie zakąski, które konsument może zamówić na śniadanie, np. kanapki z wędliną, z serem, z jajkiem, porcjowe zakąski sera, twarogu, wędliny, mięsa oraz następujące sezonowe nowaliki i jarzyny: rzodkiewka, pomidory, szczypiorek, ogórki świeże lub kiszone itp. W ciągu dnia bufet powinien być zaopatrywany w pełny asortyment zakąsek uwzględnionych w obowiązującym minimum asortymentowym. W końcowych godzinach pracy należy w miarę zapotrzebowania uzupełniać zakąski z przygotowanego uprzednio surowca, starając się aby nie zostały gotowe zakąski na dzień następny, ponieważ wysychają, tracą wygląd estetyczny, smak i wartość odżywczą.

c) Dania obiadowe należy wydawać od godziny 13 do godziny 18. Codzienne karty jadłospisowe powinny zawierać z góry zaplanowany pełny asortyment różnych rodzajów potraw, to jest w dni mięsne: potrawy mięsne, półmięsne, mączne, jarzynowe, potrawy z ryb, drobiu i dziczyzny (sarny, dzika, zająca itd.); w dni bezmięsne: potrawy jarzynowe, mączne oraz zgodnie z zarządzeniem Nr 408 Ministra Handlu Wewnętrznego — potrawy z podrobów, drobiu, z mięsa króliczego, dziczyzny (z wyjątkiem mięsa z dzika i sarny). Przy planowaniu jadłospisów należy w każdym dniu uwzględnić kilka dań na zamówienie. Wszystkie niepracochłonne i szybkie w wykonaniu dania należy przygotować po przyjęciu zamówienia od konsumenta i podawać świeże, po wyprodukowaniu.

Przykłady dań mięsnych na zamówienie: kotlety schabowe, panierowane i sauté, befsztyk, brizol, stek, kotlet naturalny, wątroba sauté itp.

Przykłady dań jarskich na zamówienie: kluski kładzione do sosu, omlet, naleśniki, szpinak z jajem, pierogi (zrobione uprzednio ugotować po otrzymaniu zamówienia), jajecznica po chłopsku na ziemniakach odsmażanych, jajecznica na pomidorach, placki ziemniaczane, krokiety itp.

W zakładach żywienia zbiorowego przy szeroko stosowanym systemie produkcji dań na zamówienie konsumenci będą zawsze zadowoleni, ponieważ posiłki będą im dostarczane o wysokiej wartości odżywczej

i smakowej. Równocześnie przy tym systemie w wypadku niesprzedania zaplanowanej produkcji uniknie się kłopotliwego przechowywania gotowych potraw i psucia się ich, ponieważ pozostaną surowce, które można zużytkować w dniu następnym. Ponadto system ten zmniejszy do minimum straty wynikające z odpadów nie sprzedanej z powodu zepsucia się produkcji. Równocześnie należy położyć duży nacisk na produkcję odpowiednich dodatków jarzynowych do drugich dań. Dodatki jarzynowe powinny być produkowane jako surówki i potrawy gotowane. Jarzyny należy zawsze bardzo starannie dobierać do potraw mięsnych, rybnych i mącznych. Niezależnie od przygotowanych surówek jarzynowych i jarzyn gotowanych, w każdym zakładzie powinny być stale na życzenie konsumentów ogórki świeże lub kiszzone, w sezonie zaś — pomidory i rzodkiewka.

d) Posiłki kolacyjne należy wydawać od godziny 18 do zamknięcia lokalu. W czasie wydawania kolacji należy mieć przygotowane na życzenie konsumentów zupy: 1 rodzaj w restauracji, 2 rodzaje w jadłodajni. Drugich dań, czyli dań głównych należy przygotować przynajmniej 5 rodzajów. Dania główne częściowo będą z produkcji dań obiadowych, ale przede wszystkim powinny być produkowane na zamówienie konsumenta, aby nie dopuszczać do pozostałości produkcji na dzień następny. Dania na zamówienie produkować według wskazówek danych w punkcie c (Dania obiadowe).

Jakość i bogaty asortyment potraw winny być podstawą pracy zakładów żywienia zbiorowego.

Stanisława ZIELIŃSKA

Produkcja w stołówkach OZR

KILKULETNIA działalność stołówek OZR pozwala na przeprowadzenie analizy ich działalności oraz postawienie wniosków zmierzających do poprawy obecnego stanu. Stołówki OZR zgodnie ze swoim założeniem mogą być deficytowe. Powstałe straty pokrywane są z dochodów innych agend, jak: sklepy, punkty usługowe, wytwórnie wody sodowej itp. Dzięki temu w praktyce można ustawić pracę stołówek na odpowiednim poziomie i produkować obfite i smaczne posiłki. Stołówki OZR powinny podnosić poziom świadczonych usług i szukać coraz to nowych form zaspokajania potrzeb konsumentów.

Obecnie stołówki produkują prawie wyłącznie posiłki składające się z zupy i drugiego dania, co trudno jest uznać za stan zadowalający. Pozostawiając stołówki o sztywnych zestawach dwudaniowych jako typowe, celowe byłoby wprowadzenie i innych rozwiązań w postaci podawania posiłków jednodaniowych, obiadów trzydaniowych, deserów za dopłatą, dań z zestawów obiadowych do wyboru, dań z karty i dań garmazeryjnych.

OBIADY JEDNODANIOWE

Podawanie posiłków jednodaniowych w warunkach OZR jest często wygodne z uwagi na brak odpowiednich pomieszczeń produkcyjnych, konieczności wydawania dużych ilości obiadów w krótkim czasie itp. Również gdy mamy do czynienia z dowozem posiłków gorących do odległych stanowisk pracy (np. kopalni,

wyrębu lasu, na budowie) posiłki jednodaniowe jako łatwe do przewozu, wymagające prostej techniki ekspedycji i mniejszej ilości naczyć są ekonomiczne. Pewien wpływ na popularyzację posiłków jednodaniowych ma ich stosunkowo niska cena.

Pomimo tych dodatkich stron posiłki jednodaniowe nie spotkały się z zadowoleniem konsumentów i wydawane są jedynie w niektórych OZR. Przyczyn tego stanu możemy szukać w niedbałym przyrządzaniu posiłków jednodaniowych, w wyniku czego są one niesmaczne. Nieprzestrzeganie receptury prowadzi często do tego, że kaloryczność ich jest za mała. Poza tym stałe spożywanie posiłków jednodaniowych jest równoznaczne z monotonią w odżywianiu.

W poszczególnych OZR wydających obiady dwudaniowe część konsumentów zakupuje tylko zupy, co nie jest właściwe, gdyż zupy w przeciwieństwie do obiadów jednodaniowych przygotowane jako część obiadu nie są obliczone na zaspokojenie zapotrzebowania kalorycznego konsumentów.

OBIADY TRZYDANIOWE

Zasadniczo stołówki OZR nie wydają codziennie deserów. Deser jako trzecie danie występuje w jadłospisach stołówek tylko okresowo, najczęściej w sezonie letnim i jesiennym, rzadziej w zimie i na wiosnę. Takie ustawienie produkcji wynika z ograniczonych możliwości sporządzenia taniego deseru w zimie.

Typowymi deserami dla stołówek OZR są: kompoty z owoców świeżych lub suszonych, kisiele, budynie, owoce surowe, surówki owocowe. Podkreślić należy, że desery w okresie dużej podaży owoców są bardzo tanie, a przeciętny koszt kompotu wynosi kilkanaście groszy.

Zbyt często jednak stołówki idą po najłatwiejszej linii przygotowując tylko kompoty chociaż mają możliwości przygotowania bardziej atrakcyjnych deserów, jak np: owoce jagodowe z cukrem i z mlekiem, jabłka lub gruszki, dynia w syropie, surówka ze śliwek lub jabłek suszonych, jabłka lub makaron z jabłkami itp.

DESERY ZA DOPLATĄ

Stołówki wydające obiady dwudaniowe mogą urozmaicić posiłki przez wprowadzenie do sprzedaży deserów na indywidualne życzenie konsumenta. W oparciu o doświadczenia z poprzedniego okresu można przygotować pewną ilość deserów, które są sprzedawane w stołówce lub bufecie. Podkreślić trzeba, że ze względu na mniejszą ilość przygotowywanych deserów, z których korzysta tylko część konsumentów, kierownictwo stołówek ma możliwość bardziej starannego przygotowania szerokiego wachlarza słodkich potraw.

DANIA Z ZESTAWÓW OBIADOWYCH DO WYBORU

Jednym z powodów stałych narzekania konsumentów na stołówki jest brak możliwości wyboru dań. Konsument przychodząc do stołówki jest z góry skazany na spożycie takiego obiadu, jaki w danym dniu przygotowano. Urozmaicenie można osiągnąć przez wprowadzenie do jadłospisu dwóch zup do wyboru lub też dwóch drugich dań. Przykładowo we wtorek stołówka przygotowuje: 1) zupę jarzynową i grochówkę, 2) pieczeń cielęcą z ziemniakami i marchewką lub 1) krupnik, pieczeń wołową z kapustą i żeberka duszone w kapuście. Niezależnie od powyższego w niektóre dni podawać można do wyboru dwie jarzyny, np. kapustę lub buraczki.

Prowadzenie urozmaiconych zestawów obiadowych poza tym, że umożliwia konsumentom spożycie obiadu, na który mają większy apetyt zapewnia bardziej planową gospodarkę surowcem np.: można wykorzystywać niewielkie ilości podrobów lub stosować do poszczególnego rodzaju mięsa różną technikę obróbki wpływającą na większą wydajność surowca.

Zrozumiałe jest, że dania drugie, winny być zbliżone do siebie wysokością nakładu surowca. Nie należy przygotowywać takich dań jak kotlet schabowy i pierożki leniwe ze względu na to, że większość konsumentów wybierze kotlet i dla konsumentów korzystających ze stołówki w późniejszych godzinach pozostaną tylko pierożki. Ilość poszczególnych zup lub innych dań winna być równa globalnej ilości wydawanych normalnie obiadów.

Opisany układ produkcji pociąga za sobą zwiększony wkład pracy personelu i tym tylko można wytłumaczyć sobie niechęć poszczególnych kierowników stołówek do wprowadzenia urozmaiconych jadłospisów. Na trudności przy wprowadzaniu wyboru dań napotykać jedynie stołówki, które wydają duże ilości obiadów w stosunkowo krótkim czasie. Trudności te dają się usunąć przy właściwej organizacji pracy w kuchni i odpowiednim zorganizowaniu ekspedycji potraw.

DANIA Z KARTY

Następną możliwością odpowiedniego prowadzenia stołówki zgodnie z życzeniami konsumentów jest prowadzenie dań z karty (z wyboru). Stołówka oprócz obiadu abonamentowego przygotowuje pewną ilość dań skalkulowanych indywidualnie. Przy produkcji tych dań należy oprzeć się na „zasadniczych recepturach gastronomicznych” obowiązujących w wartach zakładach żywienia zbiorowego. Możliwość wyboru dania oraz jego dużo niższa cena niż w restauracji (z uwagi na maksymalną marżę 30% w stosunku do kosztów surowca) wpływa na atrakcyjność tego rodzaju produkcji.

Dania z karty winny być wysokiej jakości, gdyż stołówka nie jest ograniczona — jak przy obiadach — wysokością nakładu surowca. Z dań tych korzystać mogą również osoby nieuprawnione do nabywania abonamentów, bądź też obiadów indywidualnych.

DANIA GARMAŻERYJNE

Osobnym zagadnieniem jest możliwość produkowania przez stołówki dań garmażeryjnych. Szereg surowców dotychczas nie wykorzystanych winno przerabiać się na zakąski zimne. I tak przykładowo: jarzyny z wywaru mogą być użyte do sałatek jarzynowych, a obrzynki z mięsa do sałatek mięsnych. Stołówka może również przyrządzać zakąski na gorąco np.: bigos, kiełbasę z wody, flaki itp. Potrawy te mogą być sprzedawane w bufetach. Zapewni to konsumentom, którzy z różnych powodów nie mogą korzystać ze stołówki, możliwość spożycia gorącego posiłku.

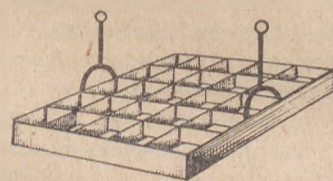
Podane formy ustawienia pracy stołówek OZR nie wyczerpują oczywiście całości zagadnienia. Przy ustawianiu pracy należy wziąć pod uwagę szereg czynników specyficznych dla danej stołówki, jak: położenie, rodzaj konsumentów i ich upodobania, czasokres wydawania obiadów itp. Tym niemniej kierownicy stołówek po przeanalizowaniu dotychczasowej pracy powinni poszukać możliwości lepszego zaspokojenia potrzeb konsumentów.

Inż. Zbigniew PIOTROWIAK

SZYBKO I ŁATWO DZIELIMY MASŁO NA PORCJE

Stanisław Hipp, szef kuchni PSS w Otwocku opracował projekt przyrządu do porcjowania masła, którego długość i szerokość odpowiada analogicznym wymiarom ćwierćkilowej kostki masła.

Części przyrządu: ramka, do której wkłada się kostkę masła, najlepiej zamrożoną z lodu; podstawka zbudowana z metalowej oprawki, do której zamontowane są druciki dzielące wnętrze oprawki na 25 równych części; przeciskacz, przy pomocy którego przeciskamy masło przez siatkę drucianą.



Porcjowanie przy użyciu opisanego przyrządu jest szybkie i dokładne. Otrzymuje się jednorazowo 25 równych porcji w kształcie prostokąta, każda o wadze 1 dkg.

TROCHE INICJATYWY A JUŻ GOTOWA OSZCZĘDNOŚĆ

Za przykład takiej inicjatywy niechaj posłuży wprowadzone przez Antoniego Żebrowskiego kierownika stołówki nr 21 PSS w Gdańsku usprawnienie polegające na przystosowaniu mechanicznej zmywaczki talerzy również do mycia sztućców.

Cała trudność polegała na wmontowaniu drutu w dno koszyka, do którego wkłada się talerze i przymocowanie siatki drucianej do tego drutu. W przygotowany w ten sposób koszyk można wkładać sztućce, których mycie odbywa się już podobnie do mycia talerzy. W ciągu 3 minut mechanicznie myje się w stołówce nr 21 — 130 sztuk sztućców, podczas gdy przy myciu ręcznym zaledwie 20 sztuk. Ponadto ponieważ temperatura wody w maszynie ma ok. 90°C, zbędne staje się wyparzanie sztućców.

TRZEPACZKA DO BICIA PIANY I KREMÓW W „NOWYM WYDANIU”

„Nowe wydanie” trzepaczki do bicia piany i kremów to pomysł Jana Natkańca pracownika PSS w Sosnowcu. W dotychczasowej trzepaczce zakończenia pojedynczych drutów są wlotowane do rurki. Podczas pracy druty te łatwo pękają. Wlotowanie nowego drutu połączone z trudnościami wpływa w konsekwencji na dłuższe przestoje maszyny:

Natkaniec wprowadził oś i tarczę pomocniczą do umocnienia poszczególnych drutów przy pomocy zacisku. Ten nowy sposób umocowania drutów pozwala na ich szybszą wymianę w razie złamania się. Również wprowadzenie tarczy pomocniczej umocowanej na oś, zmniejsza nacisk trzepaczki na brzegi kotła, co w konsekwencji zwiększa trwałość drutów.

UŁATWIA UBIJANIE JAJ NA PIANĘ

Przy ubijaniu jaj na pianę podgrzewa się kocioł na kuchni. Niektóre typy maszyn mają zainstalowaną wewnątrz węzownicę — przewód gazowy. W obu wypadkach bezpośrednie podgrzewanie kotła wymaga zwracania uwagi przez pracownika, aby ubijane z cukrem jajka nie przypaliły się, co byłoby równoznaczne ze zmarnowaniem surowca.

Usprawnienie Kazimierza Bawelskiego, pracownika PSS w Rzeszowie polega na zainstalowaniu przy maszynie do bicia piany, naczynia na wodę, którą podgrzewa się przy pomocy grzałki elektrycznej. Woda

oddaje ciepło ubijanej masie. Nie istnieje tu obawa, że masa przypali się, a zatem obecność pracownika przy ubijaniu staje się zbędna. Kotły nie zajmują też niepotrzebnie miejsca na kuchni.

DREWNIANA POKRYWKA Z UCHWYTEM PRZY SZATKOWNICY

Drewnianą pokrywę z uchwytem dorobiono do ruchomej szufladki szatkownicy według projektu Celiny Skwarzyny pracownika PSS w Siedlcach. Pokrywka ma tę zaletę, że chroni osobę szatkującą przed skaleczeniem rąk. Uniknąć skaleczenia rąk przy zwykłej szatkownicy można tylko w przypadku stałego uważania, co odbija się ujemnie na szybkości szatkowania.

Przy przyciskaniu ręką drewnianej pokrywki rozkłada się ciężar równomiernie na całą powierzchnię ułożonej w szufladce kapusty, przez co kroi się ją równo. Usprawnienie daje zwiększenie bezpieczeństwa pracy oraz przyspieszenie i ulepszenie procesu szatkowania.

Technologia - Higiena - Towaroznawstwo

Receptury i ich zastosowanie

W OKRESIE produkcji kapitalistycznej zakłady prywatne produkujące wyroby ciastkarskie posługiwały się różnymi recepturami. Ustawienie receptur zależne było od polityki właściciela zakładu, miejsca zbytu, popytu, podaży i konkurencji. W zależności od tych czynników zestaw surowców w recepturach na jeden asortyment pieczywa cukierniczego był w każdym zakładzie inny, chociaż w najogólniejszej formie charakterystyczny dla danego produktu. Np. w recepturach na ciasto kruche stosunek cukru i mąki był stały, natomiast stosunek tłuszczu, mleka, jaj zmienny. Równocześnie nie istniało planowanie produkcji w ciastkarstwie. Wielkość dziennej produkcji zakładu zależnie od popytu ustalana była najwyżej na kilka dni z góry.

Wprowadzenie jednolitych receptur na wyroby cukierniczo-mączne zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 maja 1953 r. uregulowało zagadnienie produkcji. Wszelka dowolność, jaka istniała na tym odcinku została całkowicie wyeliminowana.

Układ receptur pozwala na łatwe i szybkie posługiwanie się nimi nie tylko w zakładach produkcyjnych, ale również we wszystkich komórkach, których praca jest bezpośrednio związana z produkcją, jak: planowanie, sprawozdawczość, kalkulacja, kontrola itp.

Zasadniczą cechą receptur jest to, że wszystkie opracowane są na 1000 gramów gotowego wyrobu. Dotyczy to zarówno receptur na półfabrykaty, jak i wyroby gotowe. Ustalona wydajność surowca, która dotychczas w ciastkarstwie, a w szczególności w pieczywie nietrwałym była wielką niewiadomą, spowodowała, że receptury w obecnym układzie są bardziej operatywne, łatwe w posługiwaniu się nimi, a więc w pełni odpowiadają warunkom gospodarki planowej.

Zakład produkcyjny przy posługiwaniu się jednolitymi recepturami na podstawie zamówień ustala za-

potrzebowanie na surowce i półfabrykaty, które stanowią podstawę produkcji wyrobów gotowych. Przemnaża się więc ilość sztuk przez wagę jednostkową, a otrzymaną łączną sumę kilogramów mnoży się przez składniki receptury. Np. chcąc wyprodukować 200 sztuk ciastek bezy — moregi o wadze 1 sztuki — 30 g, zgodnie z recepturą MHW Nr 241 należy ustalić wielkość produkcji 200 sztuk $\times$ 30 g = 6,00 kg. Równocześnie trzeba ustalić ilość surowców i półfabrykatów.

SUROWCE NA KORPUSY BEZOWE

Nazwa surowca	Ilość wg receptury Nr 241	Mnożnik	Ilość surowców potrzebna do wyprodukowania korpusów na 6 kg (200 sztuk ciastek)
cukier	450	6,00	2,70 kg
jaja białko . . .	200	6,00	1,20 kg
wanilia	0,1	6,00	0,0006 kg

Do wykończenia korpusów zgodnie z recepturą należy użyć krem russel według Rp. Nr 013. Krem russel w ilości — 0,501 kg mnożymy przez 6,00 kg co daje 3,01 kg.

Analogicznie należy postępować przy innych wyrobach ustalając dla każdego ilość surowców potrzebną do produkcji. W oparciu o możliwości produkcyjne zakładu planujemy zapotrzebowanie (zbyt). W ten sposób ustalamy wielkość produkcji dla danego asortymentu według ilości i wartości. Np. zakład wyprodukuje rocznie 10 000 sztuk ciastek bezy — moregi, stąd waga ich łączna wyniesie: 10 000 $\times$ 30 g = 300 kg, a wartość produkcji: 10 000 $\times$ 2,00 zł = 20 000 zł.

Planując zaopatrzenie surowcowe, należy przemnożyć składniki surowcowe receptury przez planowaną wielkość produkcji analogicznie, jak przy ustalaniu ilości surowców potrzebnych do produkcji w zakładzie. Identycznie postępuje się przy sporządzaniu kalkulacji.

Bardzo ważnym czynnikiem są obowiązujące receptury przy kontroli produkcji, tj. kontroli właściwego zużycia surowców w zakładzie produkcyjnym. Sprawozdawczość zakładów w zależności od struktury organizacyjnej wykazuje w raportach dziennych, dekadowych lub miesięcznych uzyskaną produkcję w sztukach, jeśli idzie o ciastka, lub w sztukach i kilogramach, a produkcję wyrobów tzw. wagowych, jak: torty, babki, placki w kilogramach. Zużycie surowców ogólnie na wszystkie asortymenty wykazywane jest z reguły miesięcznie na podstawie kwitów magazynowych, raportów magazynowych, remanentów, bądź też specjalnych zestawień zużycia surowców. Porównanie faktycznego zużycia surowcowego z zużyciem jakie powinno być według receptur, daje właściwy obraz gospodarki surowcowej zakładu.

Jak zaznaczono zużycie surowców wykazywane jest globalnie na wszystkie asortymenty wyprodukowane w zakładzie, natomiast produkcja wyrobów gotowych wykazywana jest oddzielnie dla każdego asortymentu. W celu otrzymania ilości surowców, jakie należało zużyć według receptur na poszczególne asortymenty należy ilość produkcji — jeśli wykazywana była w sztukach — zamienić zgodnie z wagą jednostkową na kilogramy, a następnie przemnożyć przez składniki danej receptury, czyli postąpić analogicznie, jak przy ustalaniu zużycia surowców do produkcji w zakładzie, lub przy sporządzaniu planu zaopatrzenia. Po ustaleniu zużycia surowcowego na poszczególne asortymenty, należy zrobić zbiorcze zestawienie surowców łącznie dla wszystkich asortymentów, np.:

	Mąka pszenna 50%	Mąka pszenna 72%	Cukier
Ciastka tortowe Rp. Nr 101	130,00	107,50	247,00
Babki Rp. Nr 402	480,00		185,50
Strucle Rp. Nr 403	350,00		233,00
R a z e m	960,00	107,50	665,50

Od ustalonych ilości surowców należy odjąć remanent półfabrykatów z poprzedniego okresu (początkowy) i dodać remanent półfabrykatów pozostałych (końcowy) na okres następny. Analogicznie jak i przy wyrobach gotowych, należy zrobić zbiorcze zestawienie zużycia surowców potrzebnych do wyprodukowania remanentów półfabrykatów.

Końcowe rozliczenie przedstawiać się będzie następująco:

	Mąki 50%	Mąki 72%	Cukier
Ilości zbiorcze rozliczane w okresie od 1—31.1 . . .	960,00	107,50	665,50
Remanent początkowy na dzień 30.12.	-50,00	—	-35,00
	910,00	107,50	630,50
Remanent końcowy na dzień 1.2	30,00	10,20	13,50
Zużycie według receptur w okresie od 1—31.1 . . .	940,00	117,70	644,00

Porównanie końcowego wyniku, jaki otrzymano z rozliczenia surowców według receptur z ilościami surowców faktycznie zużytych do produkcji da obraz gospodarki surowcowej zakładu w danym okresie.

Kazimierz KOŁODZIEJSKI
Ryszard WASZKIEWICZ

Wykorzystanie skórek z cytryn i pomarańczy

PRZEMYSL gastronomiczny wykorzystuje w niewielkim tylko stopniu skórki z cytryn i pomarańczy, jakkolwiek możliwości ich zużycia są duże, szczególnie w produkcji stale rozwijającej się sieci barów owocowych.

Skórka z cytryn lub pomarańczy stanowi doskonały dodatek do kompotów, galaretek, lodów, kremów owocowych, polepsza smak pieczywa cukierniczego oraz jest podstawowym surowcem do produkcji niektórych napojów chłodzących, jak oranżada cytrynowa, kruszon pomarańczowy itp. Ponieważ cytryny i pomarańcze są owocami sezonowymi, należy w okresie największej ich podaży, a więc w styczniu i w lutym przygotować z nich zapasy, aby móc korzystać przez cały rok z tego surowca.

Skórka z pomarańczy i cytryny ma silny aromat nadający charakterystyczny zapach wyrobom, do których jest dodawana. Skórki te w stanie surowym są bogatym źródłem karotenu. Najwłaściwszą formą przechowywania skórki jest konserwowanie jej na surowo. Skórkę opłukaną po zdjęciu z owocu należy pokrajać na cienkie paski, ułożyć warstwami w ciemnym słoju przesypując cukrem w ten sposób, aby ostatnią warstwę stanowił cukier. Skórka zakonserwowana tą metodą stanowi doskonały dodatek do deserów.

Do kompotów, omletów wiedeńskich, naleśników i zimnych sosów najczęściej używana jest skórka suszona.

Skórkę z cytryn lub pomarańczy startą na tarce, rozkłada się na papierze pergaminowym i suszy w temperaturze 60—70°C. Gdy skórka jest już dostatecznie sucha wysypuje się ją do słoja, szczelnie zamyka i przechowuje w ciemnym pomieszczeniu. Praktycznym sposobem przechowywania skórki jest wekowanie, które zapobiega ulatnianiu się olejków eterycznych zawartych w skórce. Na 1 kg skórki dajemy 0,40 kg cukru oraz 0,10 kg syropu ziemniaczanego. Skórki smaży się z cukrem, następnie dodaje syrop ziemniaczany i zagotowuje. Wystudzone skórki układa się w suchych słoikach typu weka, a następnie pasteryzuje ok. 15 min. w kotle z podwójnym dnem. Skórki te nadają się do lodów cytrynowych lub pomarańczowych oraz napojów.

Oranżada cytrynowa. Wekowane skórki po wyjęciu z syropu należy osączyć, zemleć dwukrotnie na maszynie przez bardzo drobne sitko, wymieszać z pozostałym syropem. Przegotowaną wodę zakwasić, przyjmując na 10 porcji a 0,25 l — 0,005 kg kwasu cytrynowego oraz 0,40 kg wymieszanych z syropem skórki. Oranżadę podaje się w literatkach z lodem

konsumpcyjnym oraz z grubą słomką w futerliku z bibułki.

Kruszon pomarańczowy (proporcja na 5 porcji). Przed podaniem włożyć do dzbanka porąbany w drobne kawałki lód konsumpcyjny (przyjmując 0,05 kg na porcję), wlać 1,5 l lekkiego białego wina, pół syfona wody sodowej, 0,25 kg zmielonych bardzo drobno skórek z pomarańczy z syropem, sok z cytryny lub kwas cytrynowy. Jeżeli napój jest za mało słodki, dosłodzić do smaku.

Napój witaminowy przygotowany z owocu dzikiej róży i skórki pomarańczowej. Owoce róży powinny być zebrane jesienią przed pierwszymi przymrozkami. Po usunięciu kielicha i pestek róży z owoców, umyciu i osuszeniu smaży się je ok. 50 minut z cukrem i dodatkiem syropu. Po wystudzeniu w zimnej wodzie dla szybszego ochłodzenia wlewa się produkt do słoików weka i zamyka. Oranżadę witamino-

wą przygotowuje się według przepisu na oranżadę cytrynową. Produkuje się ją z jednakowej ilości skórek pomarańczy i konserwowanej róży bez dodatku kwasu cytrynowego.

Mniejsze zastosowanie w przemyśle gastronomicznym ma skórka pomarańczowa smażona z uwagi na stosunkowo wysoki koszt: na 1 kg skórki — 1,5 kg cukru. Skórka smażona używana jest do dekoracji deserów, ciastek, tortów itp. Świeżą skórkę zalewa się zimną wodą, moczy przez 2—3 doby zmieniając często wodę. Następnie smaży się skórkę przyjmując 1,5 kg cukru na 0,75 l wody lekko zakwaszonej, do czasu aż stanie się miękka i szklista.

Doskonałym półfabrykatem dla potrzeb żywienia zbiorowego mogłyby być pulpy ze skórek cytryn i pomarańczy, których produkcją powinny zająć się przetwórcie owocowe.

Antoni MANTEFKA

Znaczenie tłuszczów jadalnych dla organizmu

W JEZYKU potocznym tłuszczami nazywamy wszystkie produkty przeznaczone do spożycia składające się z substancji tłuszczowej otrzymanej z przeróbki tkanek zwierzęcych i roślinnych, a mające konsystencję maistą lub stałą. Olejami natomiast nazywamy te, które w temperaturze pokojowej mają konsystencję płynną.

Tłuszcze dzielimy na zwierzęce: masło, smalec, słonina, łój wołowy, tran rybi itp. i roślinne jak: olej rzepakowy, słonecznikowy, lniany, kokosowy, arachidowy (z orzeszków ziemnych), sezamowy, rycynowy, bawełniany oraz oliwkowy. Margaryna jest produktem otrzymywanym z tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych. Obecnie przyrządza się ją prawie wyłącznie z tłuszczów roślinnych.

Spożyte tłuszcze spełniają różne funkcje w organizmie. Są doskonałym źródłem energii cieplnej: 1 g tłuszczu daje przy spaleniu 9,3 kal., to jest przeszło dwa razy więcej niż 1 g białka lub węglowodanów. Energia cieplna wyzwolona przy utlenianiu zostaje częściowo przerobiona na pracę, a częściowo zużyta do utrzymania temperatury ciała. Dzięki swojej wysokiej kaloryczności tłuszcze podnoszą wartość kaloryczną całego posiłku bez zwiększania jego objętości. Nagromadzone tłuszcze w postaci tkanki tłuszczowej chronią ciało przed utratą ciepła oraz pozwalają na utrzymanie narządów wewnętrznych w prawidłowym położeniu.

Tłuszcze mają wartość sytną, gdyż hamują czynności wydzielnicze żołądka wskutek czego pokarm przebywa w nim dłużej, powodując późniejsze występowanie uczucia głodu.

Tłuszcze zawierają witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, a więc A, E, F, D oraz cholinę.

Masło, słonina, margaryna zawierają 10—16% wody. Smalec, masło topione, różne oleje i oliwy jadalne są praktycznie stuprocentowymi tłuszczami. Masło zawiera znaczne ilości witaminy A, znacznie mniejsze witaminy D. Dużo witaminy A i D znajduje się w tranie, nie ma ich natomiast w smalcu i olejach roślinnych. Wyjątek stanowi oliwa, w której znajdują się niewielkie ilości witaminy A.

Ocenę wartości odżywczej poszczególnych tłuszczów opieramy na ich strawności, przyswajalności oraz zawartości witamin. Stopień strawności tłuszczów zależy od ich punktu topnienia. Wszystkie oleje roślinne są strawne i przyswajalne w przeszło 90%, podobnie większość stałych tłuszczów.

Masło zawiera różne kwasy tłuszczowe rozpuszczalne w wodzie (masłowy, kapronowy, kaprylowy itp.) oraz nierozpuszczalne (głównie oleinowy — 40%). Kwas oleinowy obniża punkt topnienia masła. Masło jest najłatwiej strawne (98%) ze wszystkich tłuszczów, gotowane jest trudniej strawne, prawdopodobnie wskutek uwolnienia kwasów tłuszczowych przez ogrzanie.

Tłuszcze utwardzone specjalnymi sposobami technologicznymi nadają się do spożycia i stanowią główny surowiec do wyrobu margaryny. Z punktu widzenia fizjologii margaryna jest absorbowana prawie w takim stopniu, jak masło; różnica wynosi zaledwie 2%.

Trawienie tłuszczów zachodzi nie w żołądku, a w dwunastnicy, gdzie tłuszcz jest zemułgowany przy pomocy kwasów żółciowych, a następnie wchłaniany w jelicie cienkim. Jako emulsja z limfą przechodzi do różnych tkanek. Pożywienie nasiąknięte tłuszczem jest trudno strawne, gdyż kuleczki tłuszczu utrudniają proces trawienia w żołądku, niestrawione części przechodzą aż do jelita grubego powodując zaburzenia przewodzenia pokarmowego. Dlatego należy smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, który nie wsiąka tak łatwo w potrawę.

Tłuszcze znajdują szerokie zastosowanie w praktyce kulinarnej. Wysoki punkt wrzenia, który je charakteryzuje pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury niezbędnej przy smażeniu i pieczeniu. Łatwość smarowania niektórych tłuszczów (masło, smalec, margaryna) oraz ich zalety smakowe przyczyniają się do tego, że są one powszechnie stosowane do smarowania pieczywa oraz jako przyprawy do potraw, np. oleje do rozmaitych sałatek i surówek. Trudno wymienić wszystkie możliwości zastosowania tłuszczów, ale śmiało można powiedzieć, że do przyrządzania niemal wszystkich potraw potrzebny jest taki czy inny tłuszcz.

Mgr Barbara DIETL



ZYWIENIE zbiorowe w akcjach masowych zjazdów, uroczystości, imprez, obchodów i wycieczek ma zasadnicze znaczenie z sanitarnego punktu widzenia. W razie wadliwego rozwiązania tego zagadnienia pokarmy mogą stać się źródłem szerokich zatrueń. Z tego względu odcinek ten winien być otoczony specjalną troską zarówno organów żywienia zbiorowego, wydziałów handlu rad narodowych, jak i władz sanitarnych.

Doświadczenie uzyskane w tym zakresie podczas obchodu X-lecia PKWN w Lublinie daje podstawę do twierdzenia, iż mimo dużych trudności jak: szczupłość pomieszczeń, mała stosunkowo ilość punktów usługowych itp., organizacja żywienia zbiorowego zdała w pełni egzamin tak ze strony technicznej, jak i sanitarnej. Dzięki ścisłej współpracy organizatorów i przemysłu gastronomicznego z sanitariatem, bezpieczeństwo zgromadzonej ludności zostało w pełni zapewnione.

W tego rodzaju masowych zgrupowaniach największe możliwości zatrueć pokarmowych mogą stworzyć te punkty zbiorowego żywienia, które przez swoją znaczną przepustowość oddziałują na duże zorganizowane grupy wycieczkowe.

Wyżywienie ogólnej masy uczestników odbywa się w stołówkach:

- 1) zamkniętych i 2) otwartych.

Wyżywienie zamknięte zorganizowane jest najczęściej w stołówkach pracowniczych oddanych na czas zjazdu do dyspozycji organizatorów, lub jako kotłowne na sposób wojskowy. Ten ostatni sposób stosowany jest dla zorganizowanych grup młodzieżowych zakwaterowanych przeważnie w namiotach.

Prace przygotowawcze można podzielić na trzy etapy.

W okresie pierwszego etapu praca koncentruje się na wytypowaniu odpowiednich stołówek przyzakładowych, które pod względem sanitarnym zdolne są zagwarantować bezpieczeństwo dużej ilości stołowników. Typowanie stołówek powinno odbywać się przy ścisłej współpracy organów sanitarnych. Typując stołówki zamknięte dla użytku uczestników zjazdu trzeba wziąć pod uwagę obecność prawidłowych urządzeń, zabezpieczających artykuły spożywcze przed psuciem. Należy również zwrócić uwagę na stan magazynów, pomieszczeń i urządzeń kuchni, otoczenie i typować tylko takie, które pod względem sanitarnym są najlepsze. Nie można jednak podchodzić do zagadnienia zbyt rygorystycznie; trzeba wziąć pod uwagę także lokalizację, łatwość dojazdu, zdolność przepustową itp. Ze względu na ewentualne techniczne poprawki natury sanitarnej, typowanie winno odbywać się dość wcześnie.

Przy typowaniu miejsc przeznaczonych na namiotowanie grup młodzieżowych trzeba przede wszystkim zdecydować, w jakim miejscu obozu będą zainstalowane kotły do gotowania posiłków. Zagadnienie wody do picia, gotowania i mycia, jak też sposób ustawienia kotłów, rozplanowanie zaplecza, dołów odpadkowych, odległości od ustępów nie może być obojętne. To wszystko winno być wzięte pod uwagę w chwili typowania miejsc, bowiem źle wybrane miejsce na ustawienie kotłów połowych uniemożliwi przestrzeganie zasadniczych wymogów sanitarnych, które przy dużej zbiorowości mają specjalnie ważne znaczenie.

W drugim etapie należy doprowadzić wytypowane stołówki do stanu gwarantującego bezpieczeństwo konsumentów, oraz zwrócić uwagę na pomieszczenia magazynów, sposób magazynowania, urządzenie kuchni, ustępy, urządzenia umożliwiające uczestnikom zjazdu mycie rąk przed posiłkami. W tym okresie należy przeprowadzić odmuszanie i zainstalować siatki ochronne w oknach. Personel kuchni winien być przebadany pod względem zdrowotnym i pouczony o potrzebie stosowania zasad higieny przy przyrządzaniu posiłków i myciu naczyń szczególnie, gdy na czas zjazdu zatrudniony jest dodatkowy personel kuchenny.

W rozlokowaniu kotłów, które umieszcza się pod prowizorycznym dachem, uwzględnić należy ustawienie ich w stosunku do miejsc na odpadki i ustępy. Sposób i częstota dezynfekowania dołów kloacalnych i odpadkowych musi być dokładnie zaplanowana. W okresie tym muszą być przebadane wszystkie kotły i wyeliminowane kotły złe lub wątpliwe.

Dwa pierwsze etapy miały za zadanie tak przygotować stołówki i kotłopunkty, aby bez obawy mogły żywić całą masę napływającej ludności. Do obowiązków swoich muszą załogi punktów masowego żywienia podchodzić rzetelnie, rzeczowo, z poczuciem wielkiej odpowiedzialności za zdrowie konsumenta z jednej strony, a z drugiej — muszą być świadome, że niewłaściwe podejście może utrudnić sprawne wydawanie posiłków.

W trzecim etapie punkty żywienia zbiorowego zamkniętego i kotłopunkty muszą mieć stały dozór sanitarny. Praca kontrolera w tym okresie jest szczególnie ważna. Zabezpiecza on zdrowie konsumenta i nie dopuszcza do zatrueć pokarmowych. Dlatego bada organoleptycznie artykuły spożywcze przydzielone stołówce i wątpliwe eliminuje z użycia. Kontroluje higienę przyrządzania, próbuje smakowo gotowy posiłek, pilnuje, by próbki były zostawiane do następnego dnia i dba, aby naczynia prawidłowo zamykano. Praca kontrolera winna być ułożona tak, by nie została zachwiana organizacja produkcji posiłków i szybkość obsługiwanie konsumenta.

W czasie właściwych uroczystości stołówki żywienia ctwartego winny być zabezpieczone przez stały dozór sanitarny w ten sposób, że kontrola odbywa się 2 razy dziennie w dużych stołówkach. Obowiązkowo muszą być sprawdzane artykuły mięsne przeznaczone na dany dzień.

Ważną sprawą przy organizowaniu żywienia głównie zamkniętego jest wybór potraw i ułożenie jadłospisu. W jadłospisie powinno się unikać produktów szybko psujących się (kaszanki, pasztetowe, podroby), ponieważ mogą one stać się właściwą przyczyną zatrueć.

Żywienie otwarte jest mniej niebezpieczne pod względem możliwości masowych zatrueć pokarmowych, ale i tutaj na odcinek higieniczno-sanitarny musi się zwracać uwagę. Pracę można zorganizować dwuetapowo. Etap przygotowawczy winien być rozpoczęty dość wcześnie przed uroczystościami czy zjazdem, aby doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego pomieszczenia zakładów żywienia zbiorowego i maszyn, sprawdzić higienę osobistą i świadectwa zdrowia pracowników oraz czystość mycia naczyń pod względem bakteriologicznym.

Dr inż. Jan CZAJKA

CZYSTOŚĆ naczyń stołowych jest podstawowym elementem utrzymania higieny zakładów żywienia zbiorowego na właściwym poziomie. Stwierdzono, że niedostatecznie myte talerze i sztućce są siedliskiem wielu drobnoustrojów chorobotwórczych, jak pałeczki okrężnicy/ wywołujące w pewnych warunkach schorzenia jelitowe lub zapalenie dróg moczowych, bakterie duru brzuszego i rzekomego dyfterytu, czerwoni, gruźlicy, niekiedy nawet tężca i zgorzeli gazowej.

Kiedy naczynia stołowe są bezpieczne pod względem bakteriobójczym? Z przeprowadzonych badań okazało się, że nie wystarcza mycie ani w bieżącej ciepłej wodzie, ani nawet w wodzie z dodatkiem sody lub mydła. Racjonalne mycie naczyń stołowych powinno kończyć się wyparzeniem wodą o temp. 80°C. Naczynia i sztućce starannie osuszone należy przechowywać w szafach i szufladach zamykanych. Stwierdzono również, że na przechowywanych mokrych naczyniach utrzymuje się więcej bakterii.

Ważne jest czyszczenie wszelkiego rodzaju maszyn kuchennych, gdyż łatwo stają się one siedliskiem rozkładających się resztek żywności. Maszyny powinny być rozłożone na części; wszystkie większe resztki jedzenia usunięte. Poszczególne części powinny być dokładnie wymyte wodą z dodatkiem proszku do prania lub sody, a po wypłukaniu wrzącą wodą dokładnie wysuszone czystymi suchymi ścierkami. Dobrze jest przed samym użyciem maszynkę sparzyć wrzącą wodą.

Do usunięcia brudu nie wystarcza jednak sama woda. Nieodzownym warunkiem dobrego umycia jest właściwy środek myjący. W skład brudu wchodzi najczęściej różne substancje o charakterze tłuszczów, które w samej wodzie nie rozpuszczają się. O znanych nam środkach myjących mówimy, że działają na zasadzie obniżania napięcia powierzchniowego wody. Działanie to polega na spienieniu roztworów wodnych, które zwiększają swoją powierzchnię przylegania do przedmiotów — wypierają brud, powodując jednocześnie rozbitcie tłuszczów na drobne kuleczki, co ułatwia ich usunięcie. Takie zemulgowanie tłuszczu i brudu ułatwia ich wypłukanie przy pomocy wody.

Środkami ułatwiającymi usuwanie brudu są: 1) mydła, 2) proszki do prania, 3) bielidło — soda amoniakalna, 4) nowe środki powierzchniowo czynne.

Mydła są to sole kwasów tłuszczowych z dodatkiem lub bez dodatku kalafonii. Mydła twarde (rdzeniowe) są solami sodowymi, a mydła maziste (klejowe) są związane z potasem i nie zawierają żadnych środków obciążających. Dobre mydło rdzeniowe jest twarde, suche, nielepkie, w dotyku nie wydaje się mokre. Powinno być jasnożółte, o łagodnym charakterystycznym zapachu. Lekkie dotknięcie palcem nie pozostawia śladu. Na powietrzu nie mięknie i nie tworzy się na nim nałot. Z wodą o temperaturze 25 st C mydło tworzy obfitą pianę. Mydła sodowe łatwo rozpuszczają się w wodzie i przeważnie używane są do prania bielizny.

Mydła maziste (potasowe) są barwy żółtej do jasnobrunatnej i w cienkiej warstwie przeświecają. Nie powinny mieć wstrętnego zapachu. Powinny być jednolite i łatwo rozpuszczające się w wodzie. Mydła te

są bardzo hygroskopijne, twardość ich nie zwiększa się nawet przy dłuższym przechowywaniu na powietrzu.

Mydło ma charakter ciała gąbczastego, porowatego i w związku z tym ma zdolność znacznego pochłaniania wody. Mydło potasowe rozpuszcza się w wodzie jeszcze lepiej niż mydło sodowe. Używane jest także do prania, zwłaszcza w pralniach mechanicznych. Jest doskonałym środkiem do mycia sprzętów drewnianych i podłóg. Dodaje się kilka łyżek mydła na kubel wody po uprzednim rozpuszczeniu w tej wodzie proszku do prania.

Proszki do prania — są to mieszaniny różnych środków usuwających brud. Dodaje się środki takie, jak mydło, soda, szkło wodne, sole utleniające, salmiak, talk itp. Bywają także proszki nie zawierające mydła. Zależnie od swego składu proszki posiadają nieco inny charakter i zastosowanie. Żywica, salmiak, terpentyna nie są dodatkami szkodliwymi, natomiast chlorek bielący jest bardzo szkodliwy, zaś piasek i gлина są zbędne i szkodliwe. Szkło wodne — zasadniczo szkodliwe dla tkanin — może być tylko tolerowane w proszkach zawierających sole utleniające, gdyż przeciwdziała rozkładowi tych soli. Działanie proszków do prania z substancjami obciążającymi, jak kreda, pumeks, kaolin, jest podobne do mydeł, które spieniają wodę ułatwiając przejście brudu do wody. Obserwujemy tu też pewne działanie mechaniczne polegające na rozbiciu cząstek brudu.

Bielidło i soda ułatwiają usunięcie brudu przez chemiczne przemiany tłuszczu, prowadzące do lepszego rozpuszczania się ich w gorącej wodzie. Trzeba pamiętać o tym, że soda działa dość silnie i używać jej należy w sposób umiarkowany. Bielidło i soda mają własności zmękczenia wody. Miękka woda ułatwia rozpuszczanie się mydła i proszków do mycia i prania, co przyczynia się do ich oszczędniejszego użycia. Należy dodawać bielidło lub sodę na pół godziny przed użyciem wody w ilościach 2—3 łyżek stołowych na kubel wody, a następnie wsypać proszek do mycia. ¼ kg proszku powinno wystarczyć na 2—3 kubiów wody.

Dodatek pewnych związków chemicznych do proszków piorących jest uzasadniony określonym ich działaniem. Tak np. oczyszczające działanie ługu polega na jego własnościach bakteriobójczych, a także zmydlających tłuszcze — tzn. doprowadzających je do form rozpuszczających się w wodzie. W podobny sposób na tłuszcze działają krzemiany, które w przeciwieństwie do ługu nie niszczą naczyń aluminiowych. Fosforany — ułatwiają mycie, gdyż posiadają własności zmękczenia wody, co także ułatwia wypłukanie środka myjącego. Okazało się, że dodatek siarczynów wpływa hamująco na procesy niszczenia się powierzchni ocynowanych.

Barbara CHOJNICKA

DBAJ O CZYSTOŚĆ

pomieszczeń produkcyjnych, urzędów i sprzętu

MARCHEW używa się często do ozdabiania zakąsek, ze względu na jej intensywny kolor i łatwość krąjania w różny sposób. Marchew należy wybierać równą, średniej grubości, nie uszkodzoną. Po dokładnym umyciu obiera się ją cienko, a następnie przygotowuje. Można ją też obgotować w skórce i obrać po podgotowaniu. Podgotowanie nadaje marchwi elastyczność i zabezpiecza ją przed zmianą koloru. Podgotowaną marchew można krajać w krążki proste lub ukośne, a te w miarę potrzeby dzielić na drobniejsze części lub skrawać w podłużne płyty, kwadraty, słupki itp.

Rysunki 1 do 5 przedstawiają motywy dekoracyjne z plasterów marchwi. Grubość plastra nie powinna przekraczać 2—3 mm. Plasterki cieniej krajane są łamliwe i przezroczyste, a przez to mniej ozdobne. Na rysunkach 2, 3, 4, 5, widzimy wzory ułożone z plasterka podzielonego na połowę. Wzory z plasterka marchwi należy układać na każdej porcji w tym samym miejscu, wówczas w całości tworzą one barwny pas. Bardziej ozdobne są plastry krajane z marchwi obranej nożem specjalnie karbowanym, tzw. karbownikiem. Na obwodzie plastra otrzymujemy wtedy ząbki (rys. Nr 6). Marchew w tym wypadku obiera się wzdłuż, aby utworzyły się podłużne karby.

Marchew obraną karbownikiem można krajać tym samym nożem na półplasty lub trójkąty. Połączenie tych różnych elementów daje efektowne kompozycje (rys. Nr 7, 8, 9, 10, 11, 13).

Podłużne paski szerokości 0,5 cm krajane karbownikiem i łączone z innymi wykrojonymi formami (okrągłymi, owalnymi) składają się na różnego rodzaju wzory (rys. Nr 12, 14, 15), którymi można ozdabiać zakąski układane na półmisku obok siebie lub zakładane jedno na drugie.

Z plastra, oprócz półkrążków (rys. 16) można wycinać księżycy i układać je jak na rysunkach 17, 20. Podłużne kwiatki z marchwi obranej nożem karbownikiem (rys. 18, 19) imitują dzwoneczki.



Motywy dekoracyjne z marchwi rys. (od lewej) 1, 2, 3, 4, 5.



Rys. 6, 7, 8, 9, 10



Rys. 11, 12, 13, 14, 15

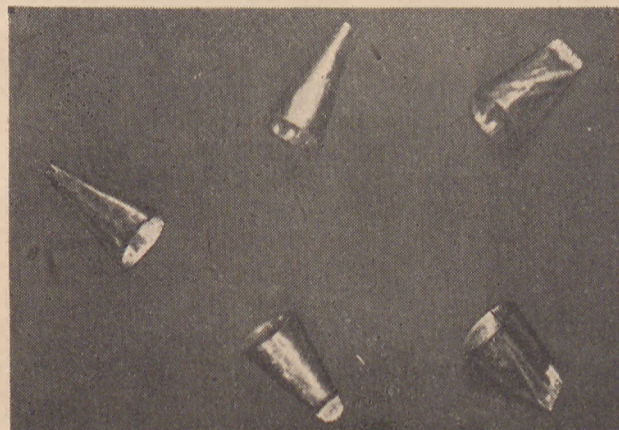


Rys. 16, 17, 18, 19 i 20

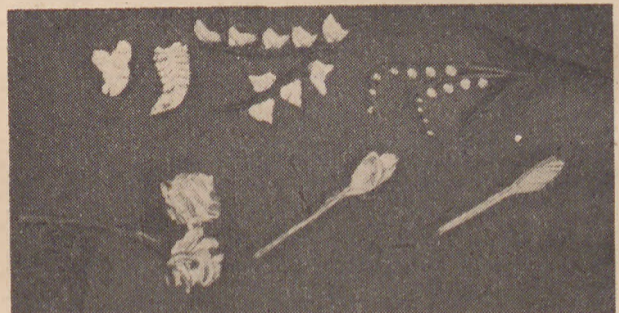
Dla podkreślenia koloru wzory z marchwi należy łączyć z wzorami z białej pietruszki lub układać z zieloną.

WZORY Z MAS I MAJONEZÓW

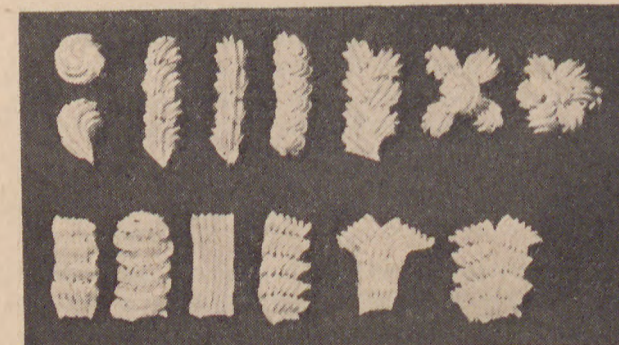
Obok wzorów z różnokolorowych jarzyn stosuje się też wzory z majonezu lub mas wyciskanych przez tutki zwane karnetami. Są to woreczki trójkątne, uszyte



Tutki (karnety) od lewej w rzędzie górnym Nr III i II, w środkowym — Nr I, na dole — Nr IV i V



Wzory mas — od lewej u góry 1, 2, na dole 3, 4 i 5, otrzymane przez tutki Nr III i IV



U góry wzory otrzymane przez tutkę Nr I, na dole przez tutkę Nr II



Wzory otrzymane przez tutkę Nr III

z bardzo gęstego materiału. Zakończenie woreczka jest ścięte i zaobrobione. W otwór wkłada się tutkę odpowiednio wyciętą. Do przygotowanego woreczka z tutką nakłada się masę dokładnie wyrobioną, gładką i odpowiednio gęstą. Masa nie powinna być tak gęsta, aby

przy wyciskaniu stawiała zbyt ni opór, ani za rzadka, ponieważ w takim wypadku wzór zalewa się. Używa się różnego rodzaju mas: z mięsa, z sera białego, z żółtek ugotowanych na twardo, z masła itd., najczęściej jednak majonezy. Wygląd wzorów, które otrzymujemy, zależy od nacięć tutki.

Tutka Nr I — nacięcia gwiazdkowe — daje wzory zamieszczone na rysunku w szeregu pierwszym. Woreczek napełniony masą lub majonezem należy tak skrócić, aby masa wydobywała się równomiernie. Wyciskanej masie można nadać różne kształty przez urywanie, wyciskanie, zakręcanie lub zakładanie na siebie.

Tutka Nr II — spłaszczona, przy końcu ucięta, od góry zakończenie sfalowane w ząbki, od dołu — gładkie. Wzory otrzymane przy użyciu tej tutki umieszczone są na rysunku w drugim szeregu. W trzecim szeregu — wzorki wyciśnięte przez tutkę Nr III o ściętym, gładko zakończonym brzegu. Dwie pierwsze tutki muszą być zrobione z metalu, trzecią każdorazowo można zrobić z pergaminu zwiniętego w torebkę (rozek) ściętą na końcu.

Tutka Nr IV jest spłaszczona przy końcu i ścięta ostro. Masa wyciskana przez nią tworzy rodzaj listków. Tutkę tę można również zrobić z pergaminu. Scina się ją w momencie, gdy masa jest już nałożona. Listki (rys. Nr 1) wyciskane przez tutkę IV można traktować

jako uzupełnienie do wzorów układanych z jarzyn, bądź jako samodzielny wzór (kilka listków) ułożony razem z lodyżkami i zielonymi listkami wykrajany z zielonego pora zaparzonego w gorącej wodzie. Wzór Nr 2 — konwalia — wykonujemy z białej masy maslanej lub majonezu, a lodyżki i listki z pora. Kwiatki wyciskamy tutką Nr III.

Wzory 3, 4, 5 pokazują w jakiej kolejności wykonujemy różę z masy. Nr 3 — kawałek chleba czerstwego cienko ukrojony i na końcu obłożony płatkami z masy. Masę wyciska się w ten sposób, aby listki trzymały się u nasady róży i jednocześnie tworzyły rodzaj pączka. Nr 4 — owalne listki przylegają do nasady kwiatu, a pozostała część listka odchyła się. Listki należy nałożyć co najmniej 2—3 rzędami.

Różę wykonuje się trzymając w lewej ręce precik z chleba, a w prawej woreczek z masą. Masę wyciska się przez tutkę Nr V. Tutka ta jest spłaszczona i z jednej strony lekko rozchylona. Różę już gotową ucinamy u nasady „kwiatu“ i kładziemy w przeznaczonym miejscu. Dekorację uzupełniamy zielonymi listkami.

Wzory z mas słodkich używane są w cukiernictwie. Dodatkiem dekoracyjnym są wówczas owoce i skórka pomarańczowa.

Stefania PODEDWORNA

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ KRAJÓW DEMOKRACJI LUDOWEJ

Rola gospód na wsi w NRD

STOSOWNIE do wytycznych Biura Politycznego KC SED z dnia 9.VI 1953 r. i rozporządzenia Rady Ministrów Niemieckiej Republiki Demokratycznej z dnia 11.VI 1953 r. dotyczących podniesienia stopy życiowej mas pracujących, daje się zauważyć ogólne podniesienie poziomu życia.*) Jednakże poziom życia na wsi nie nadąża za miastami. Przy wzrastającej stale możliwości kupna potrzeby wsi są zaledwie w minimalnym procencie zaspokajane. Dla wyrównania istniejących różnic między wsią a miastem należy szczególnie nacisk położyć na rozwój zakładów żywienia zbiorowego na wsi. Przede wszystkim trzeba uwzględnić znaczenie gospód jako ośrodka życia politycznego, społecznego i towarzyskiego na wsi. Dlatego pożądane jest ażeby kierownik gospody był w stałym kontakcie z wójtem, radnymi, przedstawicielami partii i organizacji masowych.

Niedoceniając ważności pracy w gospodach na wsi, wyrażające się między innymi częstymi zmianami kierownictwa oraz dające się zauważyć w rozmaitych posunięciach nie przemyślanych dogłębnie musi ulec zmianie. Organizacje handlu uspołecznionego zaledwie w niewielu przypadkach zrozumiały rolę żywienia zbiorowego, przekształcającego ponure karczmy na wzorowe gospody wiejskie. Dla jakiegokolwiek większego zakładu w mieście zawsze znajdzie się pełne i nowoczesne wyposażenie, ale dla wyposażenia gospody niestety muszą wystarczyć używane dotychczas naczynia kuchenne, nadtłuczona porcelana czy przestarzałe meble. A potem twierdzi się — aby w ten sposób

usprawiedliwić swoje błędy — że ludność wiejska niechętnie odwiedza gospody.

Chłopi u siebie na wsi nie chcą mieć wielkomiejskich lokali, jednakże uważnie śledzą stosunki, jakie panują w ich gospodarstwie i porównują je ze stosunkami i obyczajami restauracji miejskich. Przyglądają się bacznie i dokładnie notują co i jak zostało zmienione w byłej karczmie po przejściu jej przez uspołecznione przedsiębiorstwo gastronomiczne. Tak zadowolenie z tego, co zostało zrobione, jak i niechęć z powodu popełnionych błędów czy niedociągnięć, wyrażają się w częstym odwiedzaniu lub omijaniu gospody.

Niektórym kierownikom gospód brak samodzielności i inicjatywy. Szttywno trzymają się zasadniczej linii zarządzeń i planu. Stąd częsta rozbieżność między potrzebami ludności wiejskiej a podażą, stąd wiele trudności dla kierowników gospód w sprośtaniu zadaniom prowadzenia gospody na wymaganym poziomie. Toteż zaledwie gdzieniegdzie rozrzucone gospody mogą służyć za wzór, jak należy urządzić i prowadzić żywienie zbiorowe na wsi ze względu na jego znaczenie.

Poniżej podajemy kilka wskazówek dla prowadzących gospody wiejskie.

Kierownik gospody nie może czuć się zastraszony i speszony krytyką mieszkańców wsi. Przeciż od jego inicjatywy zależy ustawienie gospody na właściwym miejscu w społeczności wiejskiej, przyciągnięcie do niej organizacji masowych, ażeby w ten sposób osiągnąć wymagany poziom kulturalny.

W święta ludowe przyrządzać można na wsi potrawy ze świń i wołów równie dobrze jak w Berlinie. A czyż nie wiedzą o tym kucharze, jak wspaniale smakują pieczone prosięta? Ludność wiejska odwiedza gospody w małym stopniu dla posiłku, dlatego karty daniowe muszą stanowić pewną podniętę, wywoływać

*) Tłumaczenie artykułu z „Die neuzeitliche Gaststätte“ Nr 7/54.

chęć spróbowania jedzenia restauracyjnego, które powinno być inne niż przyrządzane na codzień w domu.

Złe jest gdy karty daniowe w gospodach polecają takie dania, jak w miastach Cottbus, Halle lub Weimarze, a nie zwracają uwagi na upodobania miejscowe. Przecież istnieją możliwości przyrządzania z tych samych surowców specjalności regionalnych. Nie należy zapominać również o zagadnieniu wyżywienia abonamentowego pracowników POM i innych zakładów pracy na wsi.

Obrót napojami wysokowymi jest przeważnie niewłaściwie planowany, chociaż zużycie ich w danej wsi jest dobrze znane. Towary takie, jak likiery nie są w środowisku wiejskim chętnie widziane, toteż nie jest dziwne, że stanowią pozycję niechodliwą. Nie pomogą tu ani wieczory taneczne, ani pokazy mody, ani targi, bo towar i tak nie znajduje zbytu.

W związku z wszelkimi uroczystościami niezależnie od sezonu kierownik gospody powinien porozumiewać się z wydziałami handlu rad narodowych, by z góry znać terminarz imprez. Umożliwi to odpowiednie przygotowanie zaopatrzenia gospody na czas uroczystości.

Sale gospód mogą służyć jako cel wycieczek mieszkańców miast oraz wycieczek zbiorowych zakładów pracy itp. Tego rodzaju imprezom można nadać ciekawą nazwę, np. „Wieczór na wsi“, „Tańce pod wiejską lipą“ itd. stworzyć reklamę. Zbyt rzadko wykorzystane są okazje dla zorganizowania wspólnych zabaw ludzi pracy miast i wsi, np. pod hasłem „Miasto i wieś — ręka w rękę“ albo „Robotnicy pomagają chłopom“, gdy robotnicy z fabryk pomagają chłopom w sprzecie zbóż czy też przy wykopkach.

Podczas gdy w wielu gospodach unowocześniono wnętrze — co niejednokrotnie nie jest po myśli ani

chłopów, ani gości, którzy woleliby na wsi widzieć styl regionalny — to urządzenia sanitarno-higieniczne pozostawiono w dawnym stanie. Słusznie krytyka zwraca się tutaj głównie przeciw urządzeniom toaletowym, które przeważnie wymagają modernizacji. Powoduje to co prawda wkłady pieniężne i to dość znaczne, ale tego nie da się uniknąć.

Żaden rozsądny człowiek nie będzie wymagał, by dobrze grzejące piece kaflowe w gospodach zamienić na centralne ogrzewanie. Natomiast w pokojach gościnnych niektórych gospód stosownie do charakteru budynku i miejscowości można zainstalować wodociąg bieżącej wody ciepłej i zimnej. Do zadań gospód na wsi bowiem należy propagowanie zdobyczy cywilizacji.

Kierownik wiejskiej gospody powinien być zawsze gotowy oddać sale do dyspozycji Frontu Narodowego czy na zebrania otwarte dla organizacji miejscowych i powiatowych. Do tej pracy kierownik gospody powinien wciągać współpracowników oraz członków miejscowych organizacji, aby zaspokoić w tym zakresie potrzeby wsi, a zarazem aby i w ten sposób podnosić ogólny poziom życia kulturalnego na wsi.

Dla zapewnienia rentowności małych gospód wiejskich zostało w ostatnim roku wydane zarządzenie zezwalające na sprzedaż pewnych towarów przemysłowych i spożywczych przez gospody wiejskie. Jakkolwiek w Niemieckiej Republice Demokratycznej dąży się do specjalizacji branżowej w handlu społecznym, to jednak dla małych wsi zagadnienie sprzedaży towarów przemysłowych i spożywczych przez gospody jest na obecnym etapie gospodarki niezmiernie ważne.

(ms)

Na półce KSIĘGARSKIEJ

St. Majewski i St. Małczewski. **MAN-KO. Źródła, zwalczanie i zasady odpowiedzialności.** Wydawnictwo Prawnicze. Warszawa, 1954 r. str. 70.

Przedmiotem niniejszej pracy jest kwestia manka w handlu państwowym i spółdzielczym. Manko, zjawisko niezmiernie szkodliwe w naszej gospodarce, narusza społeczną własność. Likwidacja mank zależy m. in. od stopnia uświadomienia pracowników zarówno handlu jak i żywienia zbiorowego i zrozumienia przez nich charakteru własności społecznej, od zwiększenia ich kwalifikacji zawodowych, od wykazania im jakiego rodzaju odpowiedzialność ponosi pracownik dopuszczający się przestępstwa mankowego. Omawiana praca spełnia te zadania, dlatego powinni ją przestudiować wszyscy pracownicy handlu i żywienia zbiorowego, dla których będzie ona niewątpliwie pomocą w walce z mankami.

Wśród różnych rodzajów mank, manka powstające w magazynach, sklepach i zakładach gastronomicznych są zjawiskiem najczęstszym. Stwierdzenie i ustalenie wysokości manka jest sprawą zasadniczą i polega na porównaniu obciążeń i uznań danego punktu. Man-

ka obliczone na podstawie dokumentów są kontrolowane przez sporządzenie spisów z natury, tj. remanentów. Manka mają charakter towarowo-kasowy i są wynikiem bądź braku pieniędzy, bądź towarów. Przy okazji omawiania kwestii obliczenia mank została również poruszona i wyjaśniona kwestia ubytków naturalnych i ich stosunku do manka. Na równi z mankami zaistniałe superraty są traktowane jako przejaw wadliwej gospodarki, co w książce zostało nie tylko mocno podkreślone ale i wyjaśnione.

W dalszym ciągu autorzy przechodzą do analizy przyczyn powstania mank i rozpatrują to zjawisko w płaszczyźnie społecznej i indywidualnej, jednocześnie zwracając uwagę na zagadnienie kadr i związku, jakł istnieje między ich poziomem ideologiczno-zawodowym a kwestią powstawania mank. W zasadzie manka powstają w wyniku świadomego zagarniania mienia społecznego lub w wyniku niedbatego i niegospodarczego stosunku pracownika do powierzzonego mu w opiekę mienia, co najczęściej związane jest z nieznajomością i nieprzestrzeganiem przepisów. Na szeregu ciekawych przykładów z praktyki sądowej autorzy udowadniają tę tezę, pokazując jak lekceważenie przepisów dotyczących przyjmowania towarów, należytego dostępu do towarów, obowiązków odprowadzania utargów, zakazu udzielania kredytów, zabezpieczenia przeciwko kradzieżom i pożarom, częstego

przeprowadzania remanentów itd. rzutuje na powstawanie mank. Podkreślają rolę księgowości w walce z wykrywaniem i usuwaniem mank oraz ujemny wpływ, jaki zła organizacja pracy w księgowości może mieć na proces walki z mankami. Poważną rolę w tej walce odgrywa kontrola i to właściwie ustawiona zarówno w danej placówce handlu społecznego jak i kontrola jednostek nadzorczych.

Druga część pracy traktuje o odpowiedzialności za manka. Odpowiedzialność może i ma z reguły charakter odpowiedzialności materialnej, ponadto może mieć miejsce odpowiedzialność karna.

W wyjaśnieniu kwestii odpowiedzialności materialnej autorzy dają odpowiedź na pytanie kto odpowiedzialność tę ponosi, podkreślając jednocześnie, że fakt powierzenia mienia społecznego pracownikowi odpowiedzialnemu materialnie musi być stwierdzony na piśmie. Omówiony został również tryb ścigania należności od osób materialnie odpowiedzialnych za manko. Traktowanie zaistniałego manka jako bardziej lub mniej niebezpiecznego zjawiska społecznego zależy od szeregu czynników, które autorzy wymieniają i wyjaśniają.

Następnie autorzy omawiają charakter przestępstw mankowych kierowanych na drogę postępowania karnego i przepisy kodeksu karnego, z jakich w okre-

lonych wypadkach odpowiada sprawca przestępstwa mankownego, z innych w wypadku udowodnienia mu winy umyślnej, z innych w wypadku przestępstwa nieumyślnego.

Na zakończenie autorzy zwracają uwagę na obowiązek wszystkich pracowników handlu do współdziałania z aparatem wymiaru sprawiedliwości w ściganiu przestępstw mankowych i wynikające stąd konkretne zadania w konkretnych wypadkach.

Popularność, ciekawe ujęcie, a jednocześnie waga poruszonych w pracy zagadnień powinny być bodźcem do jej przeczytania przez wszystkich zainteresowanych.

Andrzej Stelmachowski. POPULARNY ZARYS PRZEPISÓW PRAWA PRACY. Wydawnictwo Prawnicze. Warszawa 1954 r. str. 91.

Broszurka została napisana z myślą o wszystkich ludziach pracy i jej celem jest wyjaśnienie obowiązującego stanu prawnego w zakresie prawa pracy. Autor wybiera ważniejsze zagadnienia, omawia je w sposób zwięzły i przystępny. Daje praktyczne wskazówki, które pozwolą czytelnikowi zorientować się jak jest zakres jego obowiązków i praw.

Warunki pracy w Polsce Ludowej uległy zasadniczym zmianom w stosunku do warunków pracy w Polsce przedwrześniowej. Jakkolwiek — co podkreśla autor — nie został opracowany jeszcze socjalistyczny kodeks pracy, interpretacja obowiązujących starych przepisów jest obecnie wyrazem nowego ustroju. Sprawa ta musi być jasna i zrozumiała dla każdego człowieka pracy, jak jasna i zrozumiała musi być dla niego stosunek do pracodawcy i pracodawcy do niego.

W Polsce przedwrześniowej istniały wyraźne różnice w stosunkach pracy pracowników administracyjnych i pracowników zatrudnionych w produkcji. Obecnie, od początku istnienia Polski Ludowej w ustawodawstwie dąży się do ujednolicenia stosunków pracy pracowników urzędów i instytucji państwowych oraz pracowników przemysłu i handlu. Wyrazem tego jest m. in. dekret o powszechnym zaopatrzeniu emerytalnym, który wprowadził jednolity system emerytalny dla wszystkich pracowników.

Zawiązanie stosunku pracy, którym autor zajmuje się na wstępie może mieć miejsce w drodze nominacji, bądź zawarcia umowy stron jako formy powszechnej. W umowie nie może być jednak mowy o dowolności przy ustalaniu warunków pracy. Autor porusza kwestię planowego zatrudniania absolwentów szkół zawodowych i wyższych. Akty ustawodawcze wydane w tej mierze gwarantują właściwe wykorzystanie kadr specjalistów i planowe rozmieszczenie sił roboczych.

W następnym rozdziale autor przechodzi do zagadnień wynagrodzenia za pracę, która odbywa się w myśl zasady zagwarantowanej przez Konstytucję — „od każdego według jego zdolności, każdemu według jego pracy”. Omawia płace w administracji państwowej oraz płace w przedsiębiorstwach przemysłowych i handlowych. W przedsiębiorstwach mogą obowiązywać system płacy akordowej, wynagrodzenie za czas pracy, premii i prowizyjny. Autor porusza również kwestię wynagrodzenia w przypadkach

niemożności wykonywania pracy przez pracownika.

Dalsze rozdziały traktują o czasie pracy i wynagrodzeniu za pracę wykonaną w godzinach nadliczbowych, o urlopach pracowniczych, dyscyplinie pracy, rozwiązaniu stosunku służbowego, pracy kobiet i małoletnich oraz prawnej ochronie stosunku pracy.

Już sam spis tytułów daje obraz troski państwa o właściwe warunki pracy. Wystarczy wspomnieć o zagadnieniu ochrony zarobków pracowniczych, która przejawia się w ograniczeniu możliwości prowadzenia egzekucji z uposażeń pracowników i w ograniczeniu dopuszczalności dokonywania przez pracodawcę potrąceń z uposażenia. Istnieje także cały szereg przepisów karnych skierowanych przeciwko naruszającym przepisy regulujące określone prawa pracowników.

Osobny rozdział poświęcony został zagadnieniom współzawodnictwa pracy i racjonalizatorstwa, które są zjawiskami nowymi w ustroju socjalistycznym. Współzawodnictwo pracy, będące szlachetną formą rywalizacji staje się według słów autora „środkiem do najszlachetniejszej oceny i najsprawliwszego wynagrodzenia pracowników”. Na cele współzawodnictwa pracy przeznacza się poważne sumy z funduszu zakładowego, bądź odpowiednie sumy obliczone w zależności od wysokości planowego funduszu plac.

Tematyka omawianej broszury tak bliska dla wszystkich pracowników z uwagi na to, że dotyczy najistotniejszej sprawy, jaką są stosunki pracy, powinna skłonić wszystkich zainteresowanych do zapoznania się z jej treścią.

Dr E. Łazowski i dr H. Tomaszewska. LEKARZ I HIGIENISTA PLACÓWKI WZASÓW DLA DZIECI I MŁODZIEŻY. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1954 r., str. 306.

Państwo Ludowe zabezpieczyło dzieciom i młodzieży możliwość wypoczynku po trudach roku szkolnego na specjalnie dla nich organizowanych wczasach. Wczasy letnie, obok tej roli jaką odgrywają w procesie wychowywania i kształcenia dzieci, mają olbrzymie znaczenie dla właściwego rozwoju fizycznego i zdrowia dzieci. Pleczę nad zdrowiem dzieci, nad takim trybem życia, który pozwala na wyciągnięcie maksimum korzyści z przebywania w środowisku pozamiejskim, mają na wczasach dziecięcych i młodzieżowych lekarze i higieniści. Dla nich też w pierwszym rzędzie opracowano niniejszą pracę z którą jednak powinni zapoznać się wszyscy pracownicy zatrudnieni w tego rodzaju ośrodkach dziecięcych.

Omawiana praca ujmuję szeroki wachlarz zagadnień. W części ogólnej, poruszając o kwestii wyboru miejscowości, zorganizowania i wyposażenia placówki wczasów, higieny dnia powszedniego, wychowania fizycznego, organizacji wycieczek, autorzy omawiają również bardzo ważne zagadnienie udzielania pierwszej pomocy przy nagłych wypadkach.

W części tej znajdujemy też rozdział poświęcony żywieniu na wczasach. W rozdziale tym zamieszczono tablicę obrazującą zapotrzebowanie kaloryczne dzieci i młodzieży w zależności od wieku, uwagi dotyczące białka, tłuszczów, wę-

glowodanów, składników mineralnych i witamin, zapotrzebowania organizmu na te składniki i produktów, w których je znajdujemy. Następnie autorzy dają szereg wskazań odnośnie racjonalnego żywienia i przykładowe jadłospisy.

W rozdziale o higienie pomieszczeń i terenu placówek wczasów dla dzieci i młodzieży omówiono m. in. urządzenie kuchni i jej wyposażenie, sposób mycia naczyń, urządzenie magazynu żywnościowego.

Część szczegółowa poświęcona jest charakterystyce i leczeniu poszczególnych wypadków chorobowych indywidualnych oraz chorób zakaźnych.

Duża ilość poruszonych zagadnień, a z drugiej strony objętość pracy decydują o popularnym i krótkim ujęciu poszczególnych tematów.

Z PRASY

W gospodzie PSS Nr 1 w Złotoryi do mięsa podaje się dwa widelce, bo — jak oświadczył kierownik — kilka noży zginęło, a pozostałych „na wszelki wypadek nie podaje się”.



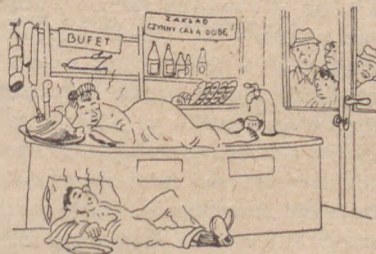
Dobrze, że nie daliście noża, źle mu z oczu patrzy... „Gazeta Robotnicza”



— Proszę się nie przejmować, to tylko dlatego ociem zatłuje, że ktoś poprzednio na tym talerzyku jadł śledzia z cebulka...

„Głos Koszaliński”

Obsługa bufetu kolejowego w Miedzyzeczku Podlaskim, lekceważy swoje obowiązki. Liczni pasażerowie, jacy przybywają tutaj nocą, daremnie dobijają się do bufetu: kelner i ekspedientka śpią w najlepszym w lokalu.



Bez podpisu... „Sztandar Ludu”

Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

Zbiórka kości pokonsumpcyjnych. Przewodniczący PKPG oraz Ministrowie Finansów i Przemysłu Lekkiego wydali 22.II.1952 r. zarządzenie w sprawie gromadzenia przeznaczonych do skupu kości pokonsumpcyjnych. Zarządzenie to nadal posiada moc obowiązującą. Kierownicy zakładów obowiązani są: 1) kości pokonsumpcyjne przechowywać w specjalnie na ten cel przeznaczonych naczyniach lub pomieszczeniach, 2) prowadzić księgę „przychodu mięsa i zbytu kości”, w których należy wpisywać ilość zakupionego mięsa i ilość zaofiarowanych do sprzedaży kości, 3) wyznaczyć jednego pracownika odpowiedzialnego za zbieranie kości, 4) przestrzegać, aby waga kości zaofiarowanych do skupu nie była mniejsza niż 15% wagi brutto surowego mięsa.

Zakup artykułów spożywczych w prywatnych przedsiębiorstwach wytwórczych. MHW okólnikiem nr 2 z 17.VIII.1954 r. uregulowało sprawę udzielania prywatnym przedsiębiorstwom wytwórczym zamówień na dostawy artykułów spożywczych. Przy zakupie w prywatnym przedsiębiorstwie należy ściśle przestrzegać przepisów zawartych w

okólniku. Zakupów takich można dokonać po: 1) stwierdzeniu niemożności uzyskania tych artykułów w przedsiębiorstwach społecznych, 2) w wypadku uzasadnionej potrzeby, 3) zakupy mogą nastąpić wyłącznie po cenach ustalonych przez Państwową Komisję Cen, 4) przy odbiorze zakupów należy zwrócić uwagę na jakość artykułu, opakowanie itd. Okólnik wym. nie dotyczy zakupów zdecentralizowanych u producentów rolnych, zbieraczy owoców leśnych, rybaków itd., które zostały u normowane zarządzeniem MHW z 10.XII.1952 r. i 30.XI.1953 r.

Używanie samochodów do akcji łączności miasta ze wsią. Minister Transportu Drogowego i Lotniczego wydał okólnik 19.VII.1954 r. w sprawie używania pojazdów samochodowych jednostek gospodarki narodowej do akcji łączności miasta ze wsią. Używanie pojazdów samochodowych w ramach łączności miasta ze wsią winno być traktowane analogicznie, jak przy wyjazdach służbowych, przy czym ocena konieczności użycia samochodu i zakwalifikowania wyjazdu mającego na celu niesienie pomocy wsi należy do przełożonego jednostki administracyjnej.

Zaopatrzenie niektórych pracowników w odzież przeciwdeszczową. Minister Handlu Wewnętrznego zarządzeniem Nr BHP-II.a-o/14 z 30.VI.1954 r. ustalił następujące stanowiska pracy i rodzaje odzieży przeciwdeszczowej dla pracowników zatrudnionych na wolnym powietrzu: robotnicy transportowi i konwojenci — kurtki, robotnicy magazynowi — płaszcze, pracownicy placowi — płaszcze, monterzy i mechanicy — kurtki, ekspedytorzy i spedytorzy — płaszcze, dozorca obchodowi nie uzbrojeni — peleryny, brakarze, kontrolerzy techniczni itp. zatrudnieni wyłącznie na wolnym powietrzu — płaszcze. Odzież winna być wydawana podczas deszczu i śniegu. Odzież używana jest podczas pracy i nie może być wynoszona poza zakład pracy. Odzież winna być zapisana w inwentarzu zakładu, odpowiednio konserwowana i przechowywana.

Zatwierdzanie receptur regionalnych. MHW Departament Produkcji Spożywczej i Uzupełniającej pismem z 22.XI.1954 r. wyjaśnił, że receptury regionalne na wyroby garmazeryjne przeznaczone do sprzedaży detalicznej zatwierdzają wydziały handlu prezydów WRN zgodnie z zarządzeniem MHW z 10.XII.1954 r. Wnioski o zatwierdzenie receptur regionalnych należy kierować do właściwych terenowo wydziałów handlu prezydów WRN.

O tym WARTO WIEDZIEĆ

JAK ODŻYWIALI SIĘ POLANIE

POLANIE zamieszkujący nasze ziemie przed wiekami mieli w niezmiernych borach obfitość dziczyzny, a w rzekach i jeziorach pod dostatkiem ryb. Prócz tego hodowali stada bydła i nierogacizny, więc nie brakowało im mięsa. Obficie mięsem zastawiano stoły podczas uroczystości, przede wszystkim weselnych. Każdą też doroczną uroczystość rozpoczynano mięsem, przy czym na wstępie składano ofiarę bożkom z tłuszczu i krwi.

Z ptactwa domowego najczęściej spożywano kur. Potrawy z kur czarnych podawano głównie podczas takich uroczystości, jak wesela, stypy, zakładanie chaty. Raczono się wtedy również jagodami. Polanie uprawiali zboża, najczęściej prosa na jagły.¹⁾ Kasza była obrzędową potrawą przy narodzinach.

Na codzień jadało się chleb i polewki przeważnie z prosa lub z krwi. Do juch²⁾ i polewek używano także skórek chlebných. Ziarno na chleb ubijano w stępie³⁾ lub mielono na żarnach. Mąkę używano do wypieku chleba i do różnego rodzaju ciast, np. kołaczy, pierogów⁴⁾ na obrzędy czy wesela. Nim nauczono się wypiekania chleba znane były podpiomyki, tj. placki pieczone na ognisku w gorącym popiele. Ciasto rozrabiano w dzieży zaprawiając je kwasem. Chleb na specjalne uroczystości miał szczególnie osobliwe kształty.

Na stole słowiańskim często znajdowały się jarzyny warzone lub surowe, bób, groch, soczewica, rzepa, mak, rzodkiew oraz ogórki. Już w tych czasach rozróżniano grzyby jadalne od jadowitych zwanych bdlami, czyli

pośledniejszymi gatunkami. Raczły nimi żony znie-nawidzonych mężów.

Warto zaznaczyć że pierwsze naczynia lepiono wzorując się na kształcie dyni i tykwy.⁵⁾

Zdarzały się jednak lata głodu. Wtedy jedzono żołądzie, bukiw⁶⁾, a do mąki na chleb dosypywano plewy, otręby, zmieloną korę drzewną czy wreszcie lebiode.

Po ucztach pito obficie napoje, m. in. piwo. Początkowo nazwa ta obejmowała wszystkie napoje, z czasem — płyn wyrabiany ze słoju zbożowego. Wcześniej nauczono się chmielenia piwa oraz miodu. Miód był głównym artykułem, który sprzedawano w pierwotnych karczmach, warzono go z wodą. Miód też zastępował wino, które podobnie jak owoce były sprowadzane głównie z Bałkanów. Piwem zadowalali się przede wszystkim chłopci.

Pito z rogów tura czy byka, a jeszcze wcześniej — z czaszki zabitego wroga. Rogi wysadzano drogimi kamieniami, złotem lub srebrem. Chłopi używali naczyń glinianych, a wyjątkowo szklanych pucharów. Piło się do upadłego, z czego — jak podaje historia — często korzystał wróg. Na wiosnę pito nawet oskołę brzozową.⁷⁾ Kumys, czyli mleko kobyły używano wyłącznie jako napój obrzędowy.

Łyżki i noże każdy nosił za pasem.

Stoły były początkowo tak niskie, że siadano na koczach na ziemi. Z czasem dopiero podnoszono je. Wtedy zasiadano na ławach, później na krzesłach. Przy stole zajmowano miejsca według wieku i godności.

1) jagła — kasza jagłana

2) jucha — krew bydlęca

3) stępa — przyrząd do tłuczenia, młóździerz

4) pierogi — obrzędowe ciasto w czasie uczt

5) tykwa — odmiana dyni

6) bukiw — buk

7) oskoła brzozowa — sok

JEDEN Z FUNDAMENTÓW NIEWOLI I WYZYSKU

Karczma była przez 900 lat instytucją, w której chłopu pozostawiono jedynie „wolność“ picia i zastruwania się alkoholem. „Wolność“ ta służyła interesom szlachty, piebanów i klasztorów. Mówi o tym „Lament chłopski“ — anonimowy utwór z XVII wieku, zawierający narzekania na propinację pańską. Jeszcze dobitniej wyraża skargi i wymyślenia na rozpijanie chłopów z tego samego wieku pochodząca anonimowa satyra społeczno-obyczajowa pt. „Lament chłopski na pany“.

W „Lamentach“ znajdujemy uwagę, że ówczesne piwo wyrabiano z owsa, tataraki, jeżyny, a nawet z sieczki a to wszystko w tym celu, aby się nim szybciej upijało. W zamroczone umysły łatwiej można było wmawiać, że niewola i wyzysk to przejawy naturalnego porządku wypływającego z woli i rozporządzenia bożego.

JESZCZE JEDNA AKTUALNA FRASZKA

Nie straciła na aktualności fraszka Kazimierza Łaskowskiego z r. 1507, którą cytujemy:

Ktoś, żyjąc lichą kuchnią z powodu kucharza

Zespół sobie żółdek, co się często zdarza,

Po doktora. Ten zlecił w obawie ograżki¹⁾

Najściślejszą dyjetę; kletki i kaszki.

Jakież jednak kuracji mogły być wyniki

Gdy znowu tenże kucharz gotował kleiki?

1) ograżka — febra, dreszcze

KARCZMA KROWĄ DOJNĄ SZLACHTY

W oświęcimskich aktach grodzkich zachował się zapisek dotyczący jedenastu wsi księstwa zatorskiego, podający ilość wypitych na tym terenie piwa i gorzałki od 17 grudnia 1658

r. do 17 marca 1659 r. w czternastu karczmach szlacheckich. Z zapisu tego wynika, że we wspomnianym okresie w owych czternastu karczmach wypito 237 achli²⁾ i 295 garncy piwa oraz 1 kwartę gorzałki, wszystko razem na łączną sumę 1393 zł i 22 gr.

Korzec zatorski pszenicy w tym czasie kosztował 2

²⁾ achtel — ósma część beczki

zł, tym samym chłopci przepili dorobek swojej pracy odpowiadający wartości 700 korcy pszenicy. W stosunku za cały rok wyniosłoby to 2800 korcy pszenicy. Przeciętnie więc w ciągu roku w jednej karczmie chłopci zostawiali dorobek wartości 200 korcy pszenicy.

Pogardzano chłopem, nie pogardzano natomiast zyskiem, który można było z niego wyciągnąć.

OPIŁSTWO I OBŻARSTWO SZLACHTY

Na obżarstwo i opilstwo szlachta w XVIII wieku traciła olbrzymie sumy pieniędzy. Stoły — pisze jeden z ówczesnych pisarzy — wyglądały „jak mapy geograficzne, na których musi znajdować się wszystko, cokolwiek ludzkie kraje mają osobliwego“. Za panowania Sasów doszło do tego, że szlachta zmieniła się w żywe beczki wina, przy czym zdumiewająca była nie tylko powszechność pijaństwa, ale i jego miara. Obraz pijaństwa szlachty w przybliżonych cyfrach daje nam notatka zamieszczona w „Dzienniku Handlowym“ Nr 104 z r. 1787. W notatce tej czytamy, że w przeciągu 18 miesięcy sprowadzono do Polski 36 000 beczek wina węgierskiego. Za każdą beczkę płacono 10 czerwonych złotych. Taką samą ilość sprowadzono kontrabandą. „Strach pomyśleć — dodaje wymieniony dziennik — jak wiele wypijamy jeszcze innych win francuskich, włoskich i hiszpańskich“.

MOTORY POLITYKI W XVIII WIEKU

Za panowania Augusta III szlachta w czasie sejmików objadła się i piła na koszt możnych, ubiegających się o urzędy i godności. Kucharze kandydatów przygotowywali olbrzymie ilości różnego rodzaju potraw z wołowiny, wieprzowiny i drobiu. Wszystkie mocno popieprzone, dobrze posolone i kwaśne. Na stołach leżały stosy bochenków chleba, bryły masła, krajane pieczenie.

Największe jednak szaleństwo następowało po sejście, gdy zgraja sejmująca wracała do garkuchni, gdzie jadła i piła do białego dnia. Aby przedzej upić „brać szlachecką“ w dodatku niewielkim kosztem — pisze Kitowicz — pojonono ich winem mieszanym z gorzałką i piwem. Spiwszy się do upadłego zasypiali przy stołach, pod stołami, pod płotami, na środku ulicy, w rynsztoku, po prostu „gdzie kogo nogi taczające zaniosły“. Przy tej sposobności jeden „szlachetnie urodzony“ okradał drugiego „szlachetnego“ z pasów, czapek, szabli, a nierzadko z całych ubrań.

Gdy sejmik skończył i wybory załatwiono zwożona z honorami przez kandydatów „elita rycerska“ wracała pieszo i głodno do swoich domów, bo kandydaci zwinęszy garkuchnie znikali.

