

# *Zywnienie* **ZBIOROWE**



WARSZAWA, MARZEC 1955 R.

3

Perspektywy awansu kobiet . . . . .	1
O wykonanie planów . . . . .	2
Planowanie sieci zakładów żywienia zbiorowego OZR — Stanisław DOBROWOLSKI . . . . .	3
CZPG w walce z mankami — Antoni PŁOMIŃSKI . . . . .	4
Nowe formy reklamy w zakładach CZPG — M. SKRODZKI . . . . .	5
O podniesienie przechwalnictwa na wyższy poziom — MW . . . . .	6
Spostrzeżenia i uwagi: Usprawnić organizację współzawodnictwa pracy w stołówkach i bufetach — Maria Wojcieńska; W trosce o usprawnienie pracy w gospodach — Gabriel Guźta; O dobrych i złych stołówce w Poznaniu — Józef Zieliński; Z zagadnień magazynowania w Stalinozrodzkich ZG-Zachód — AL; Jak najczęściej tego rodzaju placówek — Stanisław Sawicki . . . . .	7

## ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Z organizacji żywienia dietetycznego — Maria BIENKOWSKA . . . . .	10
Asortyment w barach mlecznych — Joanna MOSINGIEWICZ . . . . .	11
Warsztat racjonalizatora . . . . .	12

## TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO

Lekkostrawne potrawy w jadłospisach — S.P. Desery w barach cukierniczych — Anna Seweryn . . . . .	13
Kuchnie narodowe — Wanda Głabiszowa . . . . .	14
Jakimi niebezpieczeństwami grozi ryba — Stanisław ZALESKI . . . . .	16
Wpływ wielkości i kształtu ziemniaków oraz warzyw na ilość odpadków — Cz. TERDKO . . . . .	19

## KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ KRAJÓW DEMOKRACJI LUDOWEJ

Stołówki robotnicze w Bułgarskiej Republice Ludowej — Christo Chadzinkolow . . . . .	21
Na półce księgarskiej . . . . .	22
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach . . . . .	23
O tym warto wiedzieć: Polska kuchnia średniowieczna — ms . . . . .	24
Z prasy . . . . .	24
Podano to: Przeczytaj i zapamiętaj; Drobizgi . . . . .	24



Zdjęcie na okładce przedstawia przyjemnie rozwiązane wnętrze hallu drugiego piętra kawiarni „Nowy Świat“ w Warszawie z pięknym sufitem i ozdobnymi żyrandolami. Kawiarnia „Nowy Świat“ należy do reprezentacyjnych lokali Stolicy. Na parterze kawiarni odbywają się występy kabaretu filmowców „Iluzjon“, na pierwszym piętrze czołowej orkiestry jazzowej.

# Przeczytaj i ZAPAMIĘTAJ

Zafalszowanie śmietany mąką często przeprowadzane przez nieuczciwych dostawców w celu podwyższenia jej lepkości, rozpoznać można przez dodanie do łyżeczki śmietany kilku kropli jodyny. W przypadku zawartości mąki występuje intensywna barwa niebieska, gdyż jod zawarty w jodynie zabarwia skrobię na niebiesko. Do tego samego celu używany jest płyn Lugola, będący roztworem jodu w jodku potasu.

Na jeden kilogram jaj wchodzi przeciętnie 20 sztuk jaj. Jeden kilogram jaj równa się 0,89 kg zawartości jaj (białko i żółtko) i 0,11 kg skorupki.

Mrożona masa jajeczna używana jest głównie w cukiernictwie oraz do potraw nie wymagających oddzielania żółtek od białek, jak np. do ciasta kluskowego, drożdżowego, mas mielonych itp. Zamiast jednego jajka stosuje się 45 g masy. Masa mrożona winna być użyta bezpośrednio po otwarciu puszki, gdyż szybko psuje się i może być szkodliwa dla zdrowia. Świeża, mrożona masa jajeczna po odtajeniu daje masę jednolitą o barwie żółtawej i normalnym zapachu jaj.

Jajecznicza i omlety prawidłowo sporządzone mają konsystencję galaretowatą. Osiągnąć to można przez dodanie pół łyżki stołowej zimnej wody na jedno jajo i dokładne jej wymieszanie z jajami. Dodana woda uniemożliwia całkowite ścięcie białka tak w żółtku jak i białku.

W zakładach żywienia zbiorowego kawa parzona jest w ekspresach ogrzewanych za pomocą elektryczności lub gazu. Nie jest wskazane parzenie kawy „na zapas“ do dzbanków, gdyż dłużej przechowywana traci aromat i smak. Kawę można też parzyć „po turecku“. Warunkiem otrzymania dobrej kawy parzonej „po turecku“ jest zmielenie upalanej kawy na pył. Kawę taką wraz z cukrem zalewa się zimną wodą w naczyniu, zagotowuje i szczelnie przykrytą podaje na stół. Do przyrządzania tej kawy służą specjalne tygielki miedziane wewnątrz pobielane lub kamionki ogniotrwałe.

Źródłem żelaza dla ustroju ludzkiego są spożywane pokarmy. Najwięcej żelaza zawiera mięso, a zwłaszcza podroby: wątroba, śledziona i nerki. Szczególnie dużo żelaza znajduje się we krwi. Również bogatym źródłem żelaza jest żółtko jaja. Poza tym żelazo znajduje się w produktach roślinnych, głównie w jarzynach zielonych jak szpinak, zielona fasola, sałata itp. Dlatego przy układaniu jadłospisów produkty te powinny być uwzględniane.

Cukier jest produktem wybitnie wodorochłonnym, przechowywać go należy w suchych i przewiewnych magazynach. Cukier zwilgotniały posiadający duży procent wody wydziela syrop, który tworzy plamy na powierzchni worków. Cukier zbrylowany (na skutek zawilgocenia) powinno się przesunąć i użyć w pierwszej kolejności. Ze względu na to, że cukier łatwo wchłania obce zapachy, nie należy go przechowywać w pobliżu artykułów wydzielających woń (ryby, śledzie, kiszonki).

Żółtka ugotowane, dodane do ciasta kruchego zwiększają jego kruchość. Po ugotowaniu (ok. 10 min.) żółtka oziębia się, a następnie przeciera przez gęste sito.

## WARUNKI PRENUMERATY

Prenumerata wynosi: kwartalnie 9 zł, półrocznie 18 zł, rocznie 36 zł. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują 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 Go-  
spodarcze Przedsiębiorstwo Państwowe,  
Warszawa ul. Poznańska 15.

## Perspektywy awansu kobiet

**Z** ROKU na rok z okazji Międzynarodowego Dnia Kobiet przeprowadza się analizę osiągnięć kobiet w życiu zawodowym i społecznym, porusza się ich niedociągnięcia i trudności, którym musiały się przeciwstawiać. Najprostszym, a jednocześnie charakterystycznym wskaźnikiem, który pozwala na ocenę wkładu kobiet do całokształtu naszego życia jest wskaźnik zatrudnienia kobiet w poszczególnych dziedzinach. Zajmiemy się oczywiście analizą tego zagadnienia wyłącznie w dziedzinie żywienia zbiorowego.

W Centralnym Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego na koniec 1950 r. na ogólną liczbę zatrudnionych wypadło 57,5% kobiet. O ile tę ilość kobiet przyjmujemy za 100, otrzymamy — na koniec 1951 r. wskaźnik — 176,9%, na koniec 1952 r. — 308,5%, wreszcie na koniec 1954 r. wskaźnik — 325,9%.

Liczba zatrudnionych kobiet w pionie CZPG nie tylko rośnie w liczbach absolutnych, ale także w stosunku do ogółu zatrudnionych. Na koniec 1951 r. wskaźnik ten wyniósł 62,8%, na koniec 1952 r. — 67,6%, a w r. 1954 — 68,3%.

W Centralnym Zarządzie Kolejowych Zakładów Gastronomicznych procent zatrudnionych kobiet w stosunku do ogółu pracowników jest jeszcze wyższy. Jakkolwiek jednak przeciętny stan zatrudnionych kobiet w 1954 r. stanowi 107,9% stanu z 1953 r., to udział kobiet w ogólnej liczbie pracowników zmniejsza się z 76,8% do 74,4%. Przyczyną tego jest uruchomienie szeregu zakładów wytwórczych, jak np. ciastkarnie, w których nadal zatrudnia się przeważnie mężczyzn.

W Związku Spółdzielni Spożywców zatrudnienie kobiet w zakładach otwartych na przestrzeni 3 lat maleje, jednak w stopniu mniej niż proporcjonalnym do ogólnego spadku zatrudnienia. Natomiast procentowy udział kobiet w stosunku do wszystkich zatrudnionych wzrasta i tak w 1952 r. wyniósł 79,4%, w 1953 r. — 80,9% zaś w I półroczu 1954 r. — 84,3%.

W zakładach zamkniętych procent zatrudnionych kobiet przekracza 90.

W zakładach CRS „Samopomoc Chłopska“ rok 1953 przynosi wzrost zatrudnienia kobiet o około 27,3% w stosunku do 1952 r. Stosunek zatrudnionych kobiet do ogółu pracowników w 1952 r. wynosi ok. 69% w 1953 r. rośnie do ok. 78%, zaś w 1954 r. spada do ok. 72%. Oczywiście sprawa ta wymaga przeanalizowania.

Kilka cyfr, które zamieściliśmy tutaj pozwalają na wyciągnięcie pewnych wniosków. Przede wszystkim możemy stwierdzić, że w ważniejszych pionach żywienia zbiorowego zatrudnienie kobiet w zasadzie wzrasta i kobiety już dzisiaj stanowią w tej gałęzi gospodarki narodowej zdecydowaną większość.

Podobnie jak w innych dziedzinach, tak i w żywieniu zbiorowym kobiety mają możliwość kształcenia się

zarówno w specjalistycznych zakładach naukowych, jak i w trakcie pracy.

W CZPG w 1954 r. odbyły się m. in.: kurs na dyrektorów przedsiębiorstw, w którym uczestniczyło przeszło 20% kobiet. Jedna z ośmiu uczestniczek kursu, zajmuje dziś stanowisko dyrektora w Stalinogrodzkich ZG-Kawiarnie. Na kursie dla zastępców dyrektorów brało udział z górą 12% kobiet, przy czym jedna z absolwentek jest zastępcą dyrektora również w Stalinogrodzkich ZG-Kawiarnie.

Ponadto w CZPG zorganizowano cały szereg kursów dla: blokierek, towaroznawców, rozliczeniowców, zaopatrzeniowców, kierowników zakładów gastronomicznych, kierowników barów mlecznych, księgowych itp. Z wyjątkiem kursów dla towaroznawców i zaopatrzeniowców, w pozostałych kobiety uczestniczyły przeszło w 50%, a na niektórych liczba ich pokrywała się niemal z liczbą uczestników.

W Centralnym Zarządzie Kolejowych Zakładów Gastronomicznych w 1954 r. odbyły się 3 kursy z oderwaniem od pracy, mianowicie dla instruktorów sanitarnych, dla kierowników działów produkcji i dla kierowników zakładów żywienia zbiorowego, w których uczestniczyło 60% kobiet. W zasadzie jednak na szeroką skalę rozwija się tu jedynie szkolenie przywarsztatowe, w którym na ogólną ilość uczestników wypadła przeszło 75% kobiet. KZG organizują równocześnie pokazy szkoleniowo-instrukcyjne na terenie całego kraju w różnych punktach. W 1954 r. odbyło się 39 pokazów zorganizowanych przez Centralny Zarząd, na których kucharki uczyły się przyrządzania zup, sałatek, sosów itp.

W Związku Spółdzielni Spożywców przeszkolono systemem przywarsztatowym w 1952 r. przeszło 350 kucharzy z czego około 75% kobiet. Na kursach z oderwaniem od pracy szkolono kucharzy, kelnerów, bufetowe i pracowników administracyjnych; szkoleniem tym objęto przeszło 850 kobiet. W 1954 r. na kursach internatowych dla kelnerów uczestniczyło przeszło 90% kobiet, a na kursie dla ekonomistów planistów żywienia zbiorowego przeszło 73% kobiet.

W pionie CRS z zakresu żywienia zbiorowego w 1953 r. zorganizowano kurs bezpieczeństwa i higieny pracy dla kierowników gospód, w którym brało udział 48,9% kobiet oraz kurs dla instruktorów żywienia zbiorowego, w którym uczestniczyło 46,4% kobiet. W 1954 r. odbył się kurs bezpieczeństwa i higieny pracy dla kucharzy, brało w nim udział 98,5% kobiet. W szkoleniu przywarsztatowym uczestniczyły zarówno w 1953 roku jak i w 1954 r. kobiety prawie w 100%.

Z pobieżnej analizy zagadnień szkolenia widzimy wyraźnie, że kobiety stanowią przeważającą liczbowo ilość uczestników poszczególnych kursów. Bynajmniej

nie wyjaśnia to zagadnienia czy ilość szkolonych kobiet jest dostateczna i raczej należy przypuszczać, że tak nie jest. Szczególnie wątpliwości akcja ta nasuwa w wypadku Kolejowych ZG i CRS. W CZ KZG niewątpliwie pozytywnym osiągnięciem są pokazy produkcyjne, jednak stanowczo niedostateczną wydaje się ilość kursów organizowanych z oderwaniem od pracy, na których można zapewnić właściwy poziom wykładów. Liczba kobiet przeszkolonych jest mała w stosunku do ogółu zatrudnionych kobiet, a przy znacznej płynności kadr nie wiadomo w zasadzie jaki procent z liczby przeszkolonych nadal pracuje. Podobnie dane z CRS wykazują nikłą ilość przeszkolonych tak w szkoleniu przywarsztatowym, jak i na kursach.

Stwierdziliśmy, że kobiety w żywieniu zbiorowym mają przewagę ilościową. Natomiast do chwili obecnej na wyższych stanowiskach kierowniczych występują w mniejszości, co może mieć pewien związek z nasświetlonym uprzednio zagadnieniem szkolenia.

W CZPG w obecnej chwili znajdujemy naczelnych dyrektorów kobiety tylko w dziesięciu przedsiębiorstwach. Liczba kobiet na stanowiskach zastępców dyrektorów jest jeszcze mniejsza. Na 17 Okręgowych Przedsiębiorstw Detalu i Barów Mlecznych zaledwie jedna kobieta jest dyrektorem w Olsztynie i jedna zastępcą dyrektora w Lublinie.

W CZ KZG spotykamy kobiety na stanowisku wicedyrektora we Wrocławiu i na stanowisku dyrektora w Szczecinie. Kierownikami zespołów są przeważnie mężczyźni, a dopiero na terenie zakładów szereg kobiet pełni funkcje tzw. głównych bufetowych.

Wśród kobiet, które zasługują na wyróżnienie należy wymienić ob. Marię Baranowską dyrektora w jednym z przedsiębiorstw CZPG. W krótkim czasie po ukończeniu technikum przeszła ona kolejno stanowiska referenta, starszego referenta, kierownika zakładu aż do obecnie pełnionej funkcji dyrektora. Propaguje ona zatrudnianie absolwentów i otacza ich szczególną opieką. Również dyrektor Krakowskich ZG—Zachód ob. Jadwiga Kozłowska i dyrektor OPDiBM ob. Helena Machczyńska pełnią wzorowo powierzone im odpowiedzialne funkcje kierownicze.

W CZ KZG należy wspomnieć o ob. Kazimierze Pyrzowej kierownicze działu produkcji w Stalinogrodzie, ob. Helenie Szewczyk kierownicze działu zaopatrzenia w Kielcach, ob. Marii Nyce kierownicze zakładu KZG Ostrów Wlkp., które m. in. otrzymały nagrody na dziesięciolecie z Funduszu Ministra.

W pionie ZSS wyróżnia się ob. Rozalia Mroczek — inspektor żywienia zbiorowego w Oddziale Okręgowym Warszawa, ob. Maria Zielińska — kierownik sekcji technologicznej w Centrali w Dziale Żywienia, ob. Maria Karapulka z PSS Nysa — kierowniczka kuchni w zakładzie otwartym.

Chociaż wiele kobiet w poszczególnych organizacjach żywienia zbiorowego pracuje dobrze, jednak faktem pozostaje, że na przykład na dziesięciolecie kobiety otrzymały mniejszą ilość nagród z funduszy centralnych i znacznie mniejszą ilość medali. Przypadły one w udziale mężczyznom, których wciąż jeszcze większa ilość zajmuje stanowiska kierownicze. Nie przesądza to jednak perspektyw coraz szerszego awansu kobiet na stanowiska odpowiedzialne w żywieniu zbiorowym.

**W** DNIACH 21—24 stycznia bieżącego roku obradowało w Warszawie III Plenum Komitetu Centralnego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, na którym dokonano oceny sytuacji ekonomicznej kraju i zmian, jakie zaszły w naszej ekonomice w wyniku nakreślonego przez II Zjazd Partii programu. Zasadniczym postulatem II Zjazdu było polepszenie sytuacji materialnej mas pracujących w drodze przyspieszenia rozwoju produkcji rolnej, rozbudowy przemysłu ciężkiego oraz produkcji artykułów powszechnego użytku, wzrostu wydajności pracy i obniżki kosztów własnych. Ogólnie rzecz biorąc III Plenum stwierdziło, że w r. 1954 osiągnięto znaczne wyniki w dziedzinie polepszenia stopy życiowej mas pracujących.

Wkład do poprawy materialnej szerokich rzesz ludzi pracy daty niewątpliwie również organizacje żywienia zbiorowego. Według komunikatu GUS o wykonaniu Narodowego Planu Gospodarczego na r. 1954 — handel łącznie z żywieniem zbiorowym wykonał plan obrotów detalicznych w 104%. Oznacza to wzrost obrotów w cenach porównywalnych o 18% w stosunku do r. 1953. Sieć zakładów żywienia zbiorowego w r. 1954 w porównaniu z rokiem poprzednim wzrosła o 4%.

Wyciągając wnioski z doświadczeń i słabości naszej pracy w roku ubiegłym III Plenum nakreśliło zadania gospodarcze na rok 1955. Ich realizacja ma dać w efekcie dalszy wzrost średniej płacy robotników i pracowników, co pozostaje nadal sprawą zasadniczą. Aby to osiągnąć główna uwaga skierowana zostanie na rolnictwo, zaostrenie dyscypliny inwestycyjnej w zakresie ciężkiego przemysłu oraz rozwój krajowej bazy surowcowej i paliwa. Jeszcze większego znaczenia niż dotychczas nabierze problem obniżki kosztów własnych.

W codziennej pracy jednak w różnych dziedzinach naszej gospodarki narodowej można zaobserwować częste niedoceniające politycznych konsekwencji działalności gospodarczej.

W wyniku analizy tych zjawisk III Plenum stwierdziło, że warunkiem porządnego wykonania zadań gospodarczych w roku bieżącym powinna być poważna zmiana metod i stylu pracy kierownictwa. Przede wszystkim musi mieć miejsce bezwzględne przestrzeganie zasady kolegalności, śmiałe stosowanie samokrytyki oraz krytyki i to zarówno z góry na dół, jak i z dołu do góry, zachowanie demokracji wewnątrzpartyjnej, stworzenie w zakładach pracy warunków sprzyjających nieskrępowanemu rozwojowi inicjatywy załóg.

Przemysłenie, przyswojenie i wprowadzenie w życie wskazań III Plenum jest obowiązkiem każdego członka partii, każdego aktywisty gospodarczego, każdego kierownika placówki gospodarczej.

Zalogi żywienia zbiorowego wypełnią z nadwyżką swoje obowiązki na rok bieżący — ostatni rok Planu Sześcioletniego, jeżeli w walce o ich wykonanie przyswiecać im będą wskazania II Zjazdu i III Plenum KC PZPR. Trzeba zatem jeszcze mocniej wzmóc walkę o wykonanie tych planów.

# Planowanie sieci zakładów żywienia zbiorowego OZR

**P**RZED opracowaniem planu sieci żywienia zbiorowego w OZR należy zbadać warunki pracy danego OZR i w zależności od tego ustalić, jakie rodzaje placówek żywienia będą w tych warunkach najodpowiedniejsze. Rozróżniamy kilka rodzajów placówek żywienia zbiorowego, które mogą znajdować się w OZR.

Stołówki są to zamknięte zakłady produkujące i sprzedające w zasadzie posiłki podstawowe. Korzystają z nich pracownicy przedsiębiorstw obsługiwanych przez dany OZR. W wyjątkowych wypadkach Minister może udzielić zezwolenia na korzystanie z usług OZR przedsiębiorstwa innego resortu. Z reguły stołówki uruchamiane są wtedy, gdy ilość przyszłych konsumentów nie jest mniejsza od osiemdziesięciu. Szczególne warunki pracy lub układ zbiorowy mogą uzasadnić utworzenie stołówki dla mniejszej ilości pracowników.

Bufety prowadzą sprzedaż wyrobów gastronomicznych i towarów handlowych. Tylko w specjalnych okolicznościach można uruchamiać bufety, których miesięczne obroty są niższe od 15 tys. zł. W działalności OZR występują dwa podstawowe typy bufetów. Bufet przystołówkowy prowadzi sprzedaż wyrobów przygotowanych przez personel kuchenny. Konsumenti stołówki zaopatrują się w nim w takie dania, jak sałatki, galaretki, ciastka oraz towary handlowe. Rzadko spotyka się w OZR bufety znajdujące się poza lokalem stołówki, a sprzedające wyroby kuchni względnie centralnej garmazerni.

Bufety samodzielne prowadzą produkcję we własnym zakresie. Bufety takie znajdują się poza lokalem stołówki. Przeważnie organizowane są w tym wypadku, gdy pewnej grupie pracowników należy zapewnić posiłki, a ilość konsumentów lub warunki techniczne nie pozwalają na uruchomienie stołówki.

Specjalną odmianą są bufety ruchome na samochodach. Obsługują one odległe punkty robót, które nie mają warunków na uruchomienie stałego bufetu. Dla bufetu ruchomego musi być odpowiednio ułożony rozkład jazdy i ustalony czas obsługi poszczególnych punktów. Po zakończeniu dnia pracy samochód-bufet wraca do bazy.

Niewielkie grupy pracowników, zatrudnione w punktach pozbawionych otwartej sieci żywienia zbiorowego, mogą otrzymywać posiłki ze stołówek przesyłane w termosach. Czasami uruchamia się bufety, które jednocześnie pełnią funkcje małego baru produkując dania gorące, np. bigos, kielbasę na gorąco itp. W takim wypadku jedna placówka dostarcza pracownikom zarówno gorących posiłków, zimnych dań, jak i towarów handlowych. Przy niewielkiej liczbie konsumentów (do 10 dań gorących) przyrządzaniem posiłków może zajmować się bufetowa; przy większej liczbie — pracownik o kwalifikacjach kucharskich.

W bufetach do cen detalicznych dolicza się odpowiednie marże zarobkowe maksimum 25% (zysk brutto).

Jak wykazuje praktyka, kanapki czy artykuły porcjowane, np. porcje kielbasy, nie cieszą się powodzeniem u pracowników fizycznych ze względu na wysoką cenę, na którą ma wpływ marża bufetu. Dlatego nieraz może być korzystniejsze zamiast bufetu uru-

chomienie kiosku, gdzie artykuły sprzedaje się po cenach detalicznych. W kiosku można sprzedawać artykuły spożywcze, wyroby garmazeryjne oraz artykuły przemysłowe.

Jednak uruchomienie kiosku jest trudniejsze niż bufetu, gdyż wymaga zgody Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. Tymczasem MHW dąży przede wszystkim do rozwoju działalności żywienia zbiorowego w OZR i nie bierze pod uwagę tego, że jakkolwiek działalność kiosków wchodzi w zakres detalu kiosków również spełniają ważne zadanie w zakresie żywienia załóg i są dla pracowników niewątpliwie dogodną formą obsługi.

Bufeto-kioski są to placówki spełniające jednocześnie rolę bufetu, i kiosku, to znaczy sprzedające towary według asortymentu przewidzianego dla tych dwóch rodzajów placówek. Bufeto-kiosk może więc jednocześnie prowadzić sprzedaż sznurowadeł, butów gumowych i przyborów toaletowych, wędlin na wagę, wyrobów garmazeryjnych, kanapek i prostych dań gorących. Jest to jedna z najbardziej dogodnych form zaspokajania potrzeb załóg.

Bary uruchamiane są zamiast stołówek tylko w wypadku, gdy istnieje odpowiednio duża stała liczba konsumentów i właściwe wyposażenie kuchni i zaplecza. Praktyka OZR wykazała, że często konsumenci chętnie zakupują nawet droższe posiłki pod warunkiem, że są bardziej pożywne, lepsze jakościowo i do wyboru. Bar powinien być typową placówką żywienia zbiorowego w dużych zakładach przemysłowych. Bary, w przeciwieństwie do stołówek, pracują bez strat przy pełnej odpłatności posiłku, a jednocześnie lepiej i pełniej zaspokajają potrzeby załogi.

Bary mleczne cieszą się dużym powodzeniem w niektórych zakładach o większej liczbie pracowników, a zwłaszcza przy hotelach robotniczych. Dostarczają pracownikom śniadań i kolacji w urozmaiconym asortymencie dań mleczno-nabiałowych.

Gotowalnie mleka i kawy zalicza się do planu sieci OZR wtedy, gdy zarówno surowce, pracowników, opał itp. dostarcza OZR, a zakład pracy w myśl umowy zbiorowej o dostarczaniu pracownikom kawy i mleka, pokrywa całość kosztów łącznie z narzutami.

Przy określaniu rodzaju i ilości placówek żywienia zbiorowego najbardziej odpowiednich w danych warunkach należy rozpatrzyć szereg elementów, a przede wszystkim ustalić przyszlą liczbę konsumentów. Dla placówek sprzedających posiłki podstawowe porcjowane (stołówki, bary, bufeto-bary) bazą do obliczania ilości konsumentów jest liczebność załogi zakładów pracy. Wiadomo jednak, że tylko pewien procent zatrudnionych korzystać będzie z żywienia w placówkach OZR.

Rzutuje na to bliskie lub dalekie położenie zakładu w stosunku do osiedli i miejsc zamieszkania pracowników. Pracownicy mieszkający daleko od zakładu pracy z reguły korzystają z sieci OZR. Przy odpowiedniej lokalizacji sieci otwartego żywienia zbiorowego część pracowników będzie korzystała raczej z tej sieci niż z usług OZR. Pracownicy stali, a zwłaszcza sezonowi zamieszkujący w hotelach robotniczych stołują się w placówkach OZR prawie w

100%. Natomiast na ogólnie korzystają z usług OZR pracownicy zamieszkali w gospodarstwach rolnych położonych w pobliżu zakładu.

Na ilość konsumentów ma też decydujący wpływ jakość, cena i rodzaj świadczeń OZR. Na przykład uruchomienie baru na miejsce stołówki zwiększa z zasady liczbę konsumentów.

Planując ilość konsumentów dla istniejących zakładów uwzględniamy procent konsumentów w stosunku do załogi w okresie poprzednim i wprowadzamy poprawkę wynikającą ze zmiany liczby zatrudnionych dla okresu planowanego oraz zmiany omówionych wyżej czynników, np. ceny posiłków, uruchomienia w okresie planowym hotelu robotniczego itp.

Konieczność wydawania określonych rodzajów posiłków, jak obiady ewentualnie śniadania i kolacje, w poważnej mierze decyduje o wyborze odpowiednie-

go rodzaju placówki. Trzeba się również liczyć z istniejącymi względnie planowanymi do uruchomienia pomieszczeniami, wyposażeniem kuchennym, możliwościami adaptacji pomieszczeń. Te elementy nieraz przesądzą o wyborze rodzaju placówki.

Ilość miejsc w pomieszczeniu przeznaczonym na stołówkę czy bar i przewidywana wielkość rotacji mogą wpłynąć na decyzję utworzenia drugiej stołówki czy uruchomienia dodatkowego bufetu. Trzeba zaznaczyć, że przeciążenie stołówki powoduje długie czekanie na posiłki i zmusza niektórych pracowników do rezygnacji z usług OZR.

Opracowanie planu sieci żywienia zbiorowego jest podstawowym zadaniem komórek planowania i organizacji OZR. Od właściwego rozeznania terenu i przyjęcia odpowiedniego układu sieci zależy w znacznej mierze stopień zaspokojenia potrzeb załóg robotniczych.

Mgr Antoni PŁOMIŃSKI

## CZPG w walce z mankami

**Z**AGADNIENIE manki i superat w przemyśle gastronomicznym datuje się od momentu powstania tego przemysłu i wynika głównie z jego specyfiki. W warunkach przedsiębiorstw gastronomicznych masa towarowa przechodzi przez szereg kolejnych faz, stadiów obrotu, jak: zakup artykułów spożywczych, przechowywanie w magazynie-spiżarni zakładu, przerób na potrawy gastronomiczne, sprzedaż potraw i przekąsek przez kelnerów bądź przez bufety. Tym samym dostaje się w ręce poszczególnych kategorii osób materialnie odpowiedzialnych. W zależności od miejsc powstawania manki względnie superat, dzieli się je na: transportowe, magazynowe, produkcyjne (kuchenne, zakładów specjalnych), bufetowe oraz kelnerskie. Najpoważniejszym zagadnieniem z punktu widzenia ich likwidacji są manka bufetowe.

W ciągu pięcioletniej działalności CZPG zahartował się w walce z mankami oraz zdobył poważne doświadczenia na tym odcinku wyrażające się w systematycznym zmniejszaniu stanu roszczeń i należności mankowych z okresu na okres, jak również w zmniejszaniu się wskaźników manki i superat powstających w stosunku do obrotu.

Należy przy tym zaznaczyć, że CZPG był jedną z nielicznych central w resorcie MHW, która zamknęła bilans na 1953 r. saldem manki niższym niż w bilansie otwarcia.

W IV kwartale 1953 r. CZPG zainicjował współzawodnictwo na odcinku walki z mankami i od tej chwili walka ta wkracza w nowy etap pełnej likwidacji manki w skali przedsiębiorstw. Na wyniki tego pociągnięcia nie trzeba było długo czekać. Już w listopadzie 1953 r. po raz pierwszy w historii CZPG — 4 przedsiębiorstwa gastronomiczne całkowicie zlikwidowały manka, a mianowicie: Kutnowskie, Nowosądeckie, Ostrowieckie oraz WZG „Stolica“. Na 31.XII. 1953 r. było już 8 przedsiębiorstw bezmankowych, tj. 9,3% całości, na 31.III.1954 r. — 12, tj. 12,1%, na 30.IX.1954 r. — 54, tj. 57,4%, a na koniec 1954 r. — 65, czyli 68% przedsiębiorstw CZPG w stosunku do wszystkich.

Bez manki pracują wszystkie przedsiębiorstwa województw: poznańskiego, łódzkiego, bydgoskiego, kieleckiego, krakowskiego, zielonogórskiego oraz rzeszow-

skiego, 10 przedsiębiorstw stołecznych, 10 woj. wrocławskiego, 5 woj. stalinogrodzkiego, a ponadto przedsiębiorstwa: Płockie, Lubelskie, Białostockie, Tczewskie, Opolskie oraz Stargardzkie ZG. Z mankami bieżącymi skutecznie walczą: WZG — Stare Miasto, Bielskie, Częstochowskie, Tarnogórskie oraz Świętochłowickie ZG.

Są jednak jeszcze w pionie CZPG przedsiębiorstwa, które nie dokonały przełomu na odcinku likwidacji manki, a mianowicie: przedsiębiorstwa m. Łodzi, 5 przedsiębiorstw stołecznych, przedsiębiorstwa woj. koszalińskiego, kilka przedsiębiorstw woj. stalinogrodzkiego, gdańskiego, szczecińskiego, Żyrardowskie oraz Jeleniogórskie ZG.

Poważnymi osiągnięciami na odcinku walki z mankami mogą się również poszczycić okręgowe przedsiębiorstwa detalu i barów mlecznych, podporządkowane od 1.I.1954 r. CZPG. W ciągu 1954 r. 8 OPDiBM całkowicie zlikwidowało manka. Są to przedsiębiorstwa: Opole, Poznań, Kraków, Szczecin, Kielce, Białystok, Rzeszów oraz Warszawa.

Istnieją dwie zasadnicze przyczyny powstawania manki: świadoma grabież mienia społecznego przez nieuczciwych pracowników oraz bez troski, niedbały i niegospodarczy stosunek do mienia społecznego.

Do okoliczności sprzyjających powstawaniu manki zaliczały się: chaos organizacyjny przedsiębiorstw, załogowości w rozliczeniach operatywnych i ewidencji księgowej, plynność kadr, nienależyte zabezpieczenie mienia, brak kontroli i zrozumienia dla zagadnień dokumentacji.

Walka o pełną likwidację manki w pionie CZPG toczy się na dwóch odcinkach, ma bowiem na celu zahamowanie manki bieżących i likwidację manki z okresów ubiegłych. Dla zrealizowania tych celów podejmowane oczywiście były różne środki i metody działania. Czynnikiem warunkującym możliwość zahamowania manki bieżących było doprowadzenie do stanu bieżącego rozliczeń osób materialnie odpowiedzialnych oraz ewidencji księgowej przy jednoczesnym wydatnym podniesieniu jej jakości.

A oto ważniejsze środki stosowane w pionie CZPG, które stały się źródłem poważnych osiągnięć na odcinku walki z mankami bieżącymi:

1. Na bazie obowiązujących przepisów prawnych oraz doświadczeń przodujących przedsiębiorstw opracowany został przez CZPG jednolity tryb postępowania z mankami od momentu ich ujawnienia aż do czasu pełnej ich likwidacji z podaniem wzorów dokumentacji, protokołów itp. oraz ramowego (maksymalnego) terminarza wykonywania poszczególnych czynności. Przepisy o których mowa, przewidują poważne skrócenie czasokresu od powstania do likwidacji manka, przy czym duży nacisk został położony na uzgadnianie operatywnych rozliczeń z ewidencją księgową oraz na uzgadnianie wysokości rozszczenia z osobami materialnie odpowiedzialnymi i przyjmowanie od nich pisemnych zobowiązań spłaty należności w ustalonym trybie. Zagadnieniem likwidacji mank zajmują się specjalni pracownicy w pionie finansowo-księgowym tzw. windykatrzy.

2. Przeprowadza się systematyczną analizę przyczyn powstawania mank i na podstawie jej wyników ustala się środki usunięcia tych przyczyn.

3. W przypadkach stwierdzenia braków bądź nadwyżek z chęci zysków bez względu na wartość tych braków, bądź nadwyżek — zwalnia się pracowników materialnie odpowiedzialnych z pracy oraz przekazuje sprawę do prokuratora. W przypadkach mank powstałych nie z chęci zysku stosuje się sankcje w postaci niewypłacania części premii, zwalniania z pracy, upomnień, nagan itp.

W praktyce okazało się, że najlepszym środkiem przeciwdziałania powstawaniu mank jest niedopuszczanie mankowiczów do pracy.

4. Duże znaczenie ma przestrzeganie należytej czujności przy przyjmowaniu do pracy kandydatów na stanowiska, z którymi wiąże się odpowiedzialność materialna. Poddawanie kandydatów komisijnemu egzaminowi z zakresu regulaminu pracy, praw i obowiązków na rzecz pionu finansowo-księgowego, systemu rozliczeń itp. Honorowanie opinii głównego księgowego w przedmiocie przydatności kandydatów z uwagi na duży zakres zadań na odcinku dokumentacji, rozliczeń itp.

5. Przeprowadzanie intensywnego szkolenia zawodowego oraz ideologicznego pracowników operatywnych. Do załóg żywienia zbiorowego przenoszone są wyniki narad partyjno-ekonomicznych. Przeprowadzane są specjalne odprawy i narady na temat przyczyn powstawania mank oraz środków ich zwalczania.

nia. Listy mankowiczów wystawiane są w zarządach przedsiębiorstw oraz w zakładach. Do walki z mankami włączony został cały aktywny związkowy i polityczny przedsiębiorstw.

6. Oprócz opisanego już współzawodnictwa o pełną likwidację mank w skali przedsiębiorstwa, w pionie CZPG prowadzone jest współzawodnictwo w formie listów gwarancyjnych, na zasadzie których załogi poszczególnych zakładów zobowiązują się do pracy bez mank. Zwycięskim zespołom oraz poszczególnym pracownikom, którzy wyróżniają się w walce z mankami wręczane są proporce, dyplomy, nagrody pieniężne oraz listy pochwalne.

7. Systematyczne usprawnianie i upraszczanie metod rozliczania osób materialnie odpowiedzialnych oraz stwarzanie coraz lepszych warunków organizacyjnych do pełnej realizacji odpowiedzialności materialnej.

8. Częste przeprowadzanie niezapowiedzianych inwentaryzacji i natychmiastowe rozliczanie.

9. Włączenie do walki z mankami inspekcji branżowej oraz rozszerzenie tematyki rewizyjnej księgowych-rewidentów.

10. Systematyczne pogłębianie rozrachunku gospodarczego.

Odnosnie walki z mankami z okresów ubiegłych przeprowadzono:

1) wnikliwą analizę i weryfikację roszczeń i należności mankowych, należności nieściągalne i nie-realne odpisywano na straty;

2) interwencje w aparacie wymiaru sprawiedliwości w kierunku przyspieszenia postępowania sądowego;

3) ustalano w porozumieniu z dłużnikami terminy i tryb spłaty zobowiązań.

Odpisane na straty należności nieściągalne jednocześnie ewidencjonowano w specjalnej ewidencji pozabilansowej i w stosunku do tych spraw przeprowadzono normalny tok windykacyjny.

Wobec tego, że system rozliczeń osób materialnie odpowiedzialnych coraz lepiej zabezpiecza interes przedsiębiorstw gastronomicznych — ostrze szkodnictwa gospodarczego zwróciło się przeciw konsumentowi. Dlatego jednym z ważniejszych zadań CZPG na obecnym etapie jest zorganizowanie skutecznego systemu kontroli technicznej produkcji.

Mirosław SKRODZKI

## Nowe formy reklamy w zakładach CZPG

**D**O NIEDAWNA jedynymi środkami reklamy w zakładach żywienia zbiorowego były gablotki na bufecie czy wystawie okiennej, wypełnione wyrobami garmażeryjnymi, firmowy szyld oraz bogaty jadłospis. Innych bardziej atrakcyjnych i skutecznych form reklamy niemal zupełnie nie stosowano.

Niewątpliwie najlepszą reklamą dla zakładu żywienia zbiorowego, gwarantującą pełne zaspokojenie potrzeb konsumenta oraz zabezpieczającą wykonanie planów gospodarczych jest smacznie przyrządzona, estetycznie podana potrawa, grzeczna obsługa, czysta, przyjemnie urządzona sala konsumpcyjna. Aby jednak konsumenci dokładnie orientowali się w położeniu zakładów, mieli możliwość wybrania dla siebie

zakładu najbardziej odpowiedniego, z góry wiedzieli czego od wybranego zakładu mogą wymagać i jakich atrakcji w nim się spodziewać, konieczne jest stosowanie coraz to nowszych form reklamy.

Podstawowym warunkiem socjalistycznej reklamy jest jej rzetelność wzbudzająca zaufanie do przedsiębiorstwa i reklamowanego zakładu. Socjalistyczna reklama winna konsumenta informować na bieżąco o wszystkich zmianach, innowacjach i atrakcjach jakie zachodzą w zakładach żywienia zbiorowego, a więc o uruchamianiu nowych zakładów, zmianach typów i kategorii, asortymencie produkcji, specjalnościach zakładu, nowych formach obsługi konsumenta, występach orkiestr, imprezach artystycznych itd.

Określenie niektórych metod reklamowania w zakładach żywienia zbiorowego zostało już dokonane. Przedsiębiorstwa gastronomiczne w swojej codziennej praktyce potwierdziły, że metody te odnoszą pożądany skutek.

Dla przykładu podam kilka form reklamy stosowanych przez zakłady CZPG.

W większości przedsiębiorstw środki transportowe, szczególnie furgony typu „Skoda“ zaopatrzone są w tablice z namalowanym kolorowymi farbami tekstem reklamowym. Tekst jest krótki, utrwalający się w pamięci, nie nasuwający żadnych wątpliwości oraz łatwy do zapamiętania. Samochód w czasie swojej normalnej pracy objężdża codziennie dziesiątki ulic i jest widziany przez setki przechodniów, którzy mimo woli zapoznają się z tablicą reklamową.

W wielu zakładach produkuje się dania będące specjalnością danego zakładu zarówno kawiarni, jak i baru, restauracji czy jadalni. Stosowanie omówionej formy reklamy ma na celu zorientowanie konsumenta, że np. w kawiarni „Pod Kurantem“ otrzyma szczególnie smacznie przyrządzone ciastka „WZG“, a w restauracji „Mariensztat“ filet à la „Mariensztat“.

Większe przedsiębiorstwa urządzają kiermasze gastronomiczne i cukiernicze. Na kiermaszach tych konsumenci zapoznają się z produkcją zakładów żywienia zbiorowego oraz specjalnościami różnych zakładów, mają możliwość spróbowania wystawionych wyrobów, czy zakupienia wyrobów do domu. Kiermasze są doskonałą formą reklamy zakładów tym bardziej, że stoiska na kiermaszu najczęściej urządzają poszczególne zakłady. Stąd zwiedzający konsument ma możliwość zorientowania się w poziomie produkcji kilku czy kilkunastu zakładów. Kiermasze połączone są zazwyczaj z konkursami np. wybór najlepszego stoiska, najlepszego wyrobu cukierniczego, czy najlepszego cukiernika lub garmażera.

Inną formą reklamy jest informowanie pisemne różnych zakładów pracy i instytucji, o przyjmowaniu zamówień na wyżywienie zjazdów, konferencji, urządzanie przyjęć itp.

Przedsiębiorstwa gastronomiczne na terenie trójmiasta Gdańsk—Gdynia—Sopot wprowadziły premiową sprzedaż wyrobów cukierniczych i garmażeryjnych opartą na wariantach premiowania. Na przykład przy sprzedaży galaretek z nożek przygotowanych w papierowych parafinowanych kubkach z pokrywkami, pewna ilość galaretek jest premiowana w postaci innych wyrobów garmażeryjnych. Wygrana premia odnotowana jest na odwrotnej stronie pokrywki kubeczka. Konsumenci zachęcani premiami bardzo chętnie odwiedzają zakłady prowadzące sprzedaż premiową.

Na terenie Śląska popularne są konkursy na najlepszego kelnera czy kuchmistrza. Konkursy te organizowane są wspólnie z prasą. Najlepszego kelnera czy kuchmistrza wybierają czytelnicy pisma organizującego konkurs wraz z przedsiębiorstwem gastronomicznym. Kucharz względnie kelner, który otrzymał największą pochwałę jest nagradzany przez redakcję pisma, natomiast czytelnicy, którzy wybierali zwycięskiego kelnera czy kucharza nagradzani są przez przedsiębiorstwo gastronomiczne. Rozdanie nagród połączone jest z występami artystycznymi. Konferansjer w czasie imprezy zapoznaje obecnych z działalnością zakładów żywienia zbiorowego, podaje różne „ciekawostki gastronomiczne“, informuje o nowych formach sprze-

daży itp. Jednocześnie odbywa się sprzedaż wyrobów gastronomicznych, cukierniczych, napojów chłodzących, lodów itd.

Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne w oknach swoich zakładów umieszczają kalendarz przypominających przechodniom o wypadających w danym dniu i w dniach najbliższych imieninach. Umieszczone obok wyroby zachęcają do kupna prezentu.<sup>1)</sup>

Oprócz omówionych sposobów reklamy w zasadzie nowych, zakłady CZPG stosują również ogólnie przyjęte przez handel uspołeczniony metody reklamowania za pośrednictwem prasy, kina, drukowania plakatów, ulotek reklamowych, pakowania wyrobów w firmowy papier, nadawania komunikatów przez sieć radiowęzłów, ogłoszeń w oknach zakładów, narad z konsumentami itp. W dalszym ciągu jednak CZPG szuka nowych środków, które pozwoliłyby jeszcze skuteczniej informować konsumentów o wszelkich zamierzeniach i osiągnięciach zakładów żywienia zbiorowego w kraju.

<sup>1)</sup> Umieszczanie gotowych wyrobów w oknach wystawowych nie jest rozwiązaniem właściwym z punktu widzenia higieny. Patrz artykuł Mgr inż. M. Szczygłowej „Okna wystawowe w zakładach gastronomicznych“ Nr 12/102. (Uwaga redakcji)

## O PODNIESIENIE PRZECHOWALNICTWA NA WYŻSZY POZIOM

Naczelna Organizacja Techniczna zorganizowała w Warszawie w dniach 16 i 17 grudnia 1954 r. zjazd naukowo-techniczny na temat przechowalnictwa surowców i produktów spożywczych. W ramach obrad sekcji żywienia zbiorowego wygłosił referat przewodniczący tej sekcji ob. mgr Cz. Tederko. Prelegent poruszył zagadnienia: organizacji zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w poszczególne surowce, różnych typów magazynów dla przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego, wpływu warunków magazynowania na jakość surowca oraz odpowiedzialności magazyniera za surowiec.

Dyskutujący ze wszystkich pionów żywienia zbiorowego wyrażali głębokie zainteresowanie sprawami przechowalnictwa surowców, półfabrykatów i gotowych wyrobów oraz troskę o jego właściwy poziom.

Obrady zakończono postawieniem następujących wniosków:

1. Zmniejszyć straty przy przechowywaniu ziemniaków, warzyw i owoców, m. in. przez zaopatrywanie się w dobrej jakości surowce.
2. Opakowanie surowca dostosować do realnych potrzeb zakładów żywienia zbiorowego.
3. Zapewnić części wymienne do aparatów i urządzeń chłodniczych.
4. W nowym budownictwie zakładów żywienia zbiorowego uwzględniać wymogi dyktowane względami sanitarno-higienicznymi.
5. W zakresie problematyki przechowalnictwa i transportu współpracować z Instytutem Handlu i Żywienia Zbiorowego, Państwowym Zakładem Higieny i Wyższą Szkołą Ekonomiczną w Częstochowie.
6. Dla podniesienia kwalifikacji fachowych magazynierów i konwojentów organizować kursy szkoleniowe. Organizacją kursów muszą zająć się wszystkie piony żywienia zbiorowego.
7. Wprowadzić współzawodnictwo wzorowego przechowywania surowców i produktów spożywczych pomiędzy pionami oraz poszczególnymi zakładami żywienia zbiorowego.
8. W szkołach gastronomicznych szkolić młodzież w zakresie: przechowalnictwa surowców, półfabrykatów i gotowych wyrobów oraz konserwacji i obsługi maszyn gastronomicznych.
9. Opracować dopuszczalne normy ubytków naturalnych powstałych w okresie magazynowania surowca i półfabrykatów.

MW



## Usprawnić organizację współzawodnictwa pracy w stołówkach i bufetach

Rozwijający się na terenie Warszawy ruch współzawodnictwa pracy w stołówkach i bufetach, w których w ubiegłym roku uczestniczyło 71,4% załogi, znalazł wyraz w podejmowaniu zobowiązań dla uczczenia świąt narodowych oraz pierwszych w Polsce Ludowej wyborów do rad narodowych. Na ogólną liczbę 162 placówek podległych Zarządowi Stołówek i Bufetów, dla uczczenia 1 Maja podjęto 147 zobowiązań, a wykonano 118. Mimo to plan obrotów przekroczonego nie o planowaną sumę ok. 185 000 zł, lecz o 341 400 zł. W zakresie obniżki kosztów własnych na 20 podjętych zobowiązań wykonano 12, przy czym planowaną obniżkę kosztów własnych w wysokości przeszło 4 800 zł zrealizowano tylko w 4 665 zł. Do dnia 1. VII. ub. r. dla uczczenia Święta 22 Lipca, 20 bufetów podjęło zobowiązania międzyzakładowe o przekroczenie planów obrotu, które w efekcie dały ponad 87 i pół tysiąca zł w stosunku do planu. Pozostałe bufety współzawodniczyły między sobą w ramach cyklu gospodarczego. Zobowiązania dotyczące obniżki kosztów własnych odnosiły się przeważnie do oszczędności na opale i praniu bielizny kuchennej we własnym zakresie. Z przykrością należy zanotować, że wyników podjętego współzawodnictwa dla uczczenia Zwycięstwa Rewolucji Październikowej, jak również z okazji wyborów do rad narodowych, Zarząd Stołówek i Bufetów jeszcze w styczniu br. nie był w stanie podać. Realizacja zobowiązań w poważnej mierze wpłynęła na wykonanie planu oraz na zwiększenie zarobków personelu stołówek i bufetów. Globalnie w r. 1954 plan wykonano w 124,7%. Najlepsze wyniki we współzawodnictwie w III kwartale ub. r. osiągnęły stołówki: Nr 1 przy ul. Kopernika, Nr 35 przy ul. Skierniewickiej, Nr 16 i Nr 119 przy Akademii Wychowania Fizycznego. Personel tych stołówek i istniejących przy nich bufetów otrzymał premie przyznane przez MHW. Nie można jednak pominąć milczeniem faktu, że w ub. r. na terenie Zakładu Bufetów i Stołówek nie wykorzystano wszystkich możliwości rozwoju współzawodnictwa pracy. W III kwartale pomimo uchwały podjętej na naradzie partyjno-ekonomicznej nie zorganizowano załogi do współzawodnictwa o tytuł przodującej spółdzielni, a w ramach spółdzielni

o tytuł najlepszej stołówki i bufetu. Dopiero w IV kwartale uchwała ta została wprowadzona w życie. Również w realizacji samych zobowiązań zarysowały się poważne niedociągnięcia wynikające z niedostatecznej kontroli. Na odcinku walki z mankami współzawodnictwo nie dało oczekiwanych rezultatów i w III kwartale ilość mank wzrosła. Często jednak przy realizacji zobowiązań stołówki i bufety napotykały na trudności. Na przykład brak druków raportowych i kartotek towarowych utrudnia terminowe skła-

danie dokumentacji. Bufety odczuwają brak niektórych artykułów, za co winę ponosi dział zaopatrzenia. Przed dyrekcją Zakładu Bufetów i Stołówek, przed załogami, radą miejską, POP, stoi poważne zadanie walki o dalszy rozwój współzawodnictwa pracy. Wymaga to przede wszystkim kontroli wykonania zobowiązań w toku, uaktywnienia pracy komisji współzawodnictwa, która na ogół nie wnika, jakim kosztem realizowane są zobowiązania. Na przykład, że zobowiązania realizowane w godzinach nadliczbowych nie wpływają na zwiększenie wydajności pracy, co przecież ma na celu współzawodnictwo. Niemale znaczenie dla rozwoju współzawodnictwa pracy może mieć wymiana doświadczeń na tym odcinku z innymi o podobnej strukturze.

Maria Wojcieszka  
Warszawa

### „ROBOTNICZA” PRZODUJĄCYM ZAKŁADEM KALISKICH ZG



Znajdująca się w centrum Kalisza przy najważniejszej arterii restauracja kat. II „Robotnicza” osiąga poważne wyniki w wydajności pracy. Rosną obroty dzięki szybkiej i kulturalnej obsłudze, zwiększaniu produkcji własnej, higienie i estetyce. Już 26 listopada załoga tutejsza wykonała roczny plan na r. 1954, przy czym zadania produkcji własnej przekroczone o 1,4 proc., zmniejszając jednocześnie poważnie obrót towarami handlowymi, głównie napojami alkoholowymi.

W r. 1954 załoga „Robotniczej” stale zajmowała pierwsze miejsce we współzawodnictwie międzyzakładowym. W zorganizowanej ostatnio przez Kaliskie ZG wystawie garmazeryjnej zajęła ona pierwsze miejsce.

Na zdjęciach u góry: bufet z obsługą, na dole: kuchnia i personel kuchenny restauracji „Robotnicza”.

## W TROSCE O USPRAWNIE NIE PRACY W GOSPODACH

Ostatnie zarządzenie Spółdzielni CRS „Samopomoc Chłopska“ nr 22 z 26 października 1954 r. reguluje sprawę współpracy aparatu rewizyjnego z instruktorami branżowymi. W myśl tego zarządzenia instruktor powinien wraz z rewidentem przeprowadzać gruntowną rewizję i rozliczenie zakładu. Jednak przy dwóch rewidentach wypadających przeciętnie na powiat, instruktor ma zajęte do 20 dni pracy.

Należy zaznaczyć, że księgowość techniczna, a więc rozliczenie z produktów wydanych i zużytych przez kuchnię oraz raport produkcji pozostawiają wiele do życzenia, są prowadzone niedbale, niedokładnie i trudno jest je brać pod uwagę przy rozliczaniu zakładu. Dlatego moim zdaniem w każdej gospodzie o obrocie od 50 000 zł miesięcznie winien być zatrudniony rozliczeniowiec odpowiadający za prawidłowość księgowości technicznej. Pracownik ten winien być opłacany miesięcznie, lecz nie według systemu prowizyjnego, gdyż uszczupliłoby to i tak niskie pobory pozostałego personelu gospody. Rozliczeniowiec mógłby zapobiec powstawaniu niedociągnięć i mank, czego w nawale pracy kierownik gospody nie może dopilnować. Należy się poważnie zastanowić czy zatrudnienie tego rodzaju pracowników nie dałoby w skali krajowej poważnych oszczędności.

Obowiązki instruktora branżowego są bardzo rozległe. Instruktor, szkolenie personelu, organizacja jarmarków, targów, wystaw garmażeryjnych, organizacja zebrań z kierownikami i inne prace wymagają od instruktora dużego wysiłku.

Jako instruktor pracujący na odcinku żywienia zbiorowego pionu CRS od 3 lat, muszę stwierdzić, że pogodzić tych wszystkich obowiązków łącznie z współpracą z rewidentem nie da się bez szkody dla wykonywanej pracy. Obecnie na jednego instruktora wypada przeciętnie 10 zakładów, a przecież sprawa wykonawstwa planów obrotu, produkcji własnej wymaga sporo wysiłku i inicjatywy od instruktora żywienia zbiorowego. Odrywanie się od jednego rodzaju pracy do drugiego nie wpływa mobilizująco na jej jakość i styl. Dlatego aby sprostać wszystkim zadaniom na 4 zakłady winien być zatrudniony jeden instruktor żywienia zbiorowego; w takich warunkach jego praca dałaby daleko większe efekty i wyniki.

Poważną kwestią, która wymaga rozwiązania jest uposażenie in-

## O DOBRYCH I ZŁEJ STOŁÓWCE W POZNANIU

Na terenie Poznania jest kilkanaście stołówek przy internatach szkół zawodowych. Zatrzymam się przy trzech charakterystycznych, tj. Centralnego Urzędu Szkolenia Zawodowego przy ul. Kościuszki 17, Zakładu Szkolenia Inwalidów (Min. Pracy i Opieki Społecznej) przy ul. Szamotulskiej 67 i Technikum Kolejowego (Min. Kolei) przy ul. Fredry 13.

Pierwszą z wymienionych należy zaliczyć do rzędu stołówek pracujących na wysokim poziomie. Wszystkie pomieszczenia lśnią czystością i świeżością. Stoły, nakrycia i sprzęt są utrzymane w idealnym porządku. Jadłospis przewiduje bardzo bogaty asortyment potraw. Dania przyrządzane są smacznie i estetycznie. Już z samych jadłospisów przebija troska nie tylko o urozmaicenie dań, ale również o ich wysoką wartość witaminową i kaloryczną. obiady składają się z trzech dań. Na deser podaje się owoce, sałatki, dżemy, kompoty i różne galaretki. Zaplecze skromne, ale uderza czystością. Stołówka przy Zakładzie Szkolenia Inwalidów stawia specjalne zadania przed kierownictwem i personelem. Od niedawna stołówka znalazła pomieszczenie w nowym gmachu. Budowniczowie i dyrekcja zakładu dołożyli wiele starań, aby przystosować pomieszczenia do celów, którym będą służyły.

Sala konsumpcyjna jest wyposażona praktycznie, posiada kilkanaście olbrzymich okien zapewniających dużo światła i powietrza. Zaplecze przestronne i przemyślane. Kuchnia urządzona nowoczesnie, wyposażona ostatnio w elektryczną patelnię wywrotną, elektryczny zmywak sterylizator, elektryczną obieraczkę do ziemniaków i nowoczesną maszynę do rozdrabniania jarzyn. Oprócz kotłiny węglowej jest również maszyna gazowa i elektryczna. Oświetlenie sztuczne i wentylacja zgodne z przepisami. Magazyny i piwnice przestronne, czyste, wyposażone w urządzenia chłodnicze. Ilość nakryć dostateczna. Personel w odzieży ochronnej.

W jadłospisie szeroki asortyment potraw.

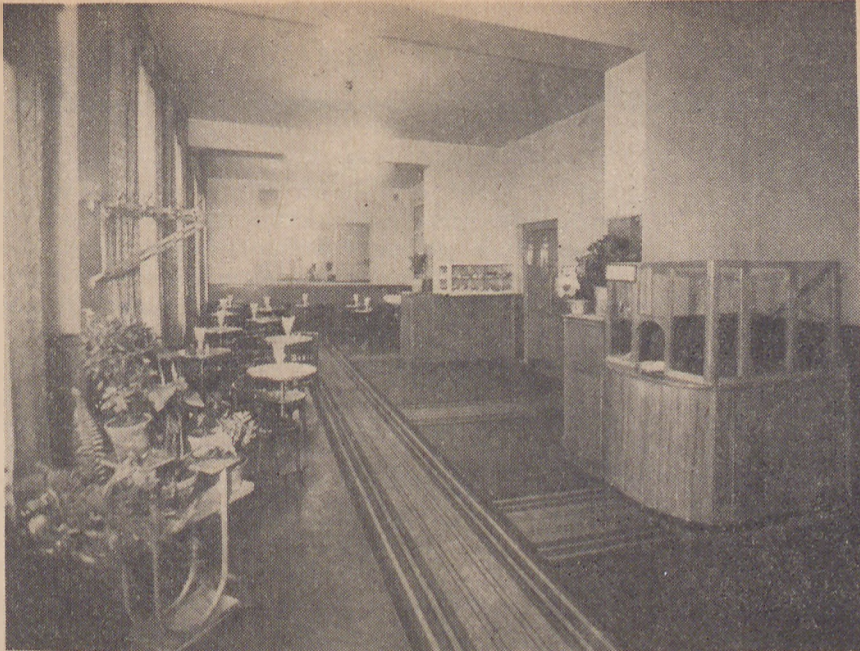
Rażący kontrast z wymienionymi stołówkami stanowi stołówka przy Technikum Kolejowym, mieszcząca się w gruntownie przebudowanym gmachu położonym w centrum Poznania. Jeżeli przy urządzeniu wyżej omówionych placówek żywienia zbiorowego wykazano dużo troski i dbałości o ułatwienie pracy personelowi, wygodę konsumentów, to przeciwnie władze kolejowe dały dowód ignorancji obowiązujących przepisów i racjonalnego budownictwa. Nie jest to pierwszy wypadek. Stołówka przy Technikum Kolejowym pozbawiona jest koniecznego zaplecza i koniecznych urządzeń. Kuchnia pracuje w najprymitywniejszych warunkach. Nowa kotlina dymi jak lokomotywa. Brak wentylacji. Personel bez odzieży ochronnej. W magazynie żywnościowym mieści się szatnia personelu... i biuro intendenta. Kawa, zupa i drugie danie — gotuje się w jednym kotle. Brak jakiegokolwiek kontroli. Na dwustu ludzi wydaje się takie same ilości surowca, jak na trzystu.

W okresie walki o najwyższy poziom żywienia zbiorowego opartego na naukowych podstawach, w okresie walki o obniżkę kosztów w przemyśle gastronomicznym, podobnego stanu tolerować nie wolno i o tym towarzysze z PKP powinni wiedzieć i pamiętać.

Józef Zieliński — Poznań



Stoisko ogólne na wystawie cukierniczo-garmażeryjnej Górzowskich ZG. (Patrz dalsze zdjęcia na str. 16).



Wzorcowy bar mleczny „Przysmak“ w Poznaniu

## Z ZAGADNIEŃ MAGAZYNOWANIA W STALINOGRODZKICH ZG-ZACHÓD

W Stalinogrodzkich Zakładach Gastronomicznych — Zachód znajduje się magazyn centralny i magazyn dodatkowy. Ziemiaki przechowywane są w kopcach. Magazynowanie przyzakładowe ma miejsce w magazynach podziemnych, pomieszczeniach piwnicznych oraz w lodówkach (chłodniach). W magazynie centralnym przechowywane są większe ilości towarów potrzebnych zakładom gastronomicznym. Zaletą magazynu centralnego jest to, że jest przewiewny i suchy, ma betonowe ściany, podłogi i strop będące naturalną ochroną przed gryzoniami. Wadą jest za mała powierzchnia uniemożliwiająca magazynowanie towarów z zachowaniem wymaganych odstępów pomiędzy różnymi artykułami. Błędem zasadniczym jest umieszczanie warzyw i grzybów w niewielkiej odległości od beczek ze śledziami, kapustą, ogórkami. Centralne magazynowanie towarów ułatwia w dużym stopniu regularne i należyte zaopatrzenie zakładów gastronomicznych w potrzebne surowce oraz towary handlowe. Nie mało kłopotów w latach 1950 i 1952 przysporzyło Stalinogrodzkim ZG-Zachód magazynowanie ziemniaków na zimę. W okresie 1952/1953 — 20% ziemniaków uległo zniszczeniu. Magazynowanie odbywało się wówczas w bunkrach ziemniaczanych w odległości 35 km od najbliższego zakładu gastronomicznego, co m.in. uniemożliwiło przeprowadzanie systematycznych kontroli. W zimie 1953/1954 kopcowisko urządzone tuż za miastem w odległości 2 km od śródmieścia. Ziemia piaszczysto-gliniasta okazała się odpowiednią do kopcowania. Zastosowano system bezwietrznikowy — chłopski, użyto dużej ilości słomy żytniej prostej oraz dość cienkiej przykrywy z ziemi. Z chwilą nastania mrozów jeszcze raz przykryto kopce cienką warstwą słomy oraz grubą warstwą ziemi. W ten sposób zmagazynowane ziemniaki przetrwały mroz do  $-30^{\circ}\text{C}$  bez uszczerbku dla ich jakości. Celem zabezpieczenia dostatecznej ilości ziemniaków zmagazynowano dalsze w pomieszczeniach piwnicznych przyzakładowych, które jednak nie były dostatecznie przystosowane do składowania ziemniaków. Analiza ubytków wynikłych na skutek gnicia w okresie składowania od 15. X. 1953 r. do 15. III. 1954 r. wykazała 1% strat w kopcach i 5% strat w pomieszczeniach piwnicznych. Zagadnienie magazynowania przyzakładowego w Stalinogrodzkich ZG-Zachód nie znalazło dotąd właściwego rozwiązania. Wypływa to z dwóch zasadniczych powodów: 1) z braku odpowiednich pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, 2) z braku fachowców znających się na zasadach przechowywania i jakości surowca. Toteż zdarzają się takie wypadki, jak w restauracji Błękitnej, gdzie w piwnicy spotykano ziemniaki obok węgla, względnie w restauracji Nowy Świat, gdzie jarzyny składano w pomieszczeniach sąsiadujących z ubikacją. Wiele pomieszczeń z racji wilgoci nie nadaje się w ogóle do magazynowania towarów. Poważną rolę w magazynowaniu towarów, szczególnie mięsa i ryb odgrywiają chłodnie. Jest ich w Stalinogrodzie niewiele. Stąd też, zwłaszcza w lecie magazynowanie tych towarów sprawia zakładom dużo kłopotu. Przedsiębiorstwo zakupuje wprawdzie corocznie wystarczającą ilość lodu naturalnego, a magazynierzy i kierownicy zakładów urządzają specjalne lodówki na okres letni, nie rozwiązuje to jednak ostatecznie problemu zachowania świeżości towarów. Personel bezpośrednio zainteresowany magazynowaniem towarów w zakładach, a więc kucharze lub bufetowe nie zawsze wykazują dostateczną znajomość zagadnień magazynowania. Za mało poświęcają uwagi tym zagadnieniom, za mało się nimi interesują, nie doksztalcają się.

AL — Stalinogród

strukturów. Sprawa dodatku terenowego uregulowana w Monitorze Spółdzielczym Nr 4—5 z 15 maja 1954 r. nie jest w ogóle brana pod uwagę, a instruktorzy gospod mający tak odpowiedzialną i trudną pracę są opłacani systemem prowizyjnym od wykonawstwa planów.

Gabriel Guźla  
PZGS Ostrów Wlkp.

## JAK NAJWIĘCEJ TEGO RODZAJU PLACÓWEK . . . .

Przykładem „PRZYSMAK“

W Poznaniu uruchomiono wzorcowy bar pod nazwą „Przysmak“ (fot. na lewo). Estetycznie urządzone wnętrza sali konsumpcyjnej — piękna boazeria, lustra, umywalki, w oknach firanki, na stolikach szkło i kwiaty, na błyszczącej, froterowanej posadzce chodniki, bogaty asortyment tanich i pożywnych dań, szybka i uprzejma obsługa oraz zaplecze wyposażone we wszystkie urządzenia wymagane przy tego rodzaju placówkach — oto zalety nowootwartego zakładu. Nic dziwnego, że wymienione przymioty wywierają pozytywne wrażenie na konsumentach. Mówią o tym fakty zaobserwowane w pierwszych dniach po otwarciu „Przysmaku“.

I tak, do lokalu wchodzi robotnik. Staje, otwiera szeroko oczy, jego twarz wyraża zdziwienie, zamyka cichutko drzwi. Na podłodze zauważa chodnik. Spogląda na swoje oszpecone buty i wraca się do wycieraczki. Następnie podchodzi do kasy, zamawia danie, siada przy okrągłym stoliku, ale nie wie gdzie ulokować czapkę. Przed nim nikłowa, błyszcząca wieszak. Zostawia na nim nie tylko czapkę, ale wieszka również kurtkę, po czym podchodzi do umywalki aby umyć ręce. Wtedy dopiero siada. Przy dźwiękach skocznej piosenki posila się, obserwując w międzyczasie salę.

A oto inny obrazek. Do baru weszła niewiasta z dwojgiem dzieci. Dzieci szeroko pootwierają oczy i buzie wyrażając zachwyt wykrzyknikami. Dostrzegły w gablotce kremy, kisiele, zupki, omlęty — prosily niemal o wszystko. Podczas gdy matka płaciła przy kasie, dzieci myły ręczki w umywalce. W chwili później wśród ferworu i pokrzykiwań zajaśniały smakotyki. Przed odejściem mama przed srebrzystym lustrem poprawiła dzieciom fryzurki i czapeczki. Ze słowem „do widzenia“ najmłodszy konsumenci opuścili lokal.

Nie są to odosobnione wypadki. Każdy wchodzący po raz pierwszy do wzorcowego baru mlecznego „Przysmak“ staje zdziwiony, a wychodzi zadowolony.

Stanisław Sawicki  
Poznań

## Z organizacji żywienia dietetycznego

**Z**AGADNIENIE żywienia dietetycznego w lecznictwie uzdrowiskowym jest w naszych warunkach problemem nowym, który nie został dotychczas należycie opracowany. Dietetyką w Polsce przed 1939 r. interesowali się tylko poszczególni nieliczni lekarze, a leczenie dietetyczne stosowano wobec tych pacjentów, którym ten sposób leczenia umocliwiała ich określona pozycja społeczna. Nie traktowano natomiast dietetyki jako niezbędnego czynnika decydującego na równi z innymi o skuteczności leczenia, szczególnie w leczeniu uzdrowiskowym.

W przeciwieństwie do okresu przedwojennego, gdzie ze względu na rentowność, starano się w każdym uzdrowisku leczyć jak największą liczbę chorych bez względu na rodzaj cierpienia, dziś dąży się do specjalizacji uzdrowisk nastawionych na leczenie tylko określonych rodzajów chorób. W związku z tym wyłania się konieczność ustalenia i stosowania zróżnicowanych diet dla poszczególnych chorób. Szczególnej wagi nabiera dietetyka w specjalistycznych uzdrowiskach gastrologicznych, gdzie staje się podstawowym czynnikiem leczniczym. Jednak i w uzdrowiskach o odmiennym profilu leczniczym nie traci swego znaczenia.

Dzisiejsze lecznictwo uzdrowiskowe posługuje się nowymi metodami opartymi o naukę I. P. Pawłowa. W dietetyce uzdrowiskowej metoda ta polega na okresowym włączaniu do jadłospisu potraw do tego czasu zabronionych choremu i ma na celu stopniowe przygotowanie organizmu do przejścia z diety oszczędzającej na żywienie normalne. Przy stosowaniu tej metody przed wypisaniem chorego z uzdrowiska lekarz może ocenić sprawność chorego narządu i układu pokarmowego jako całości. Mamy tu również do czynienia z pozytywnym oddziaływaniem na stronę psycho-emocjonalną chorego, który już w czasie leczenia spożywa okresowo zakazane potrawy i tą drogą wyzbywa się lęku przed ewentualnym pogorszeniem. Niezbędnym warunkiem uzyskania pomysłowego wyniku przy stosowaniu tego rodzaju metod jest indywidualne układanie diety na podstawie dokładnego wywiadu przeprowadzonego z chorym na temat jego odżywiania się w domu, szkodliwości niektórych produktów, ulubionych potraw, ich składu itp.

Od chwili, gdy leczenie uzdrowiskowe nabrało charakteru społecznego, gdy udostępnia się szeroko leczenie w formie sanatoryjnej, ambulatoryjnej lub wczasów leczniczo-profilaktycznych, żywienie dietetyczne stało się ważnym zagadnieniem w gospodarce narodowej i wymaga racjonalnego planowania w skali ogólnopństwowej.

Podstawą i warunkiem właściwej organizacji żywienia dietetycznego są kadry lekarzy dietetyków oraz kadry wyszkolonych dietetyczek. Do zadań lekarza należy właściwe ustalenie diet, ich opracowywanie oraz stała kontrola nad wykonywaniem przepisów. Dietetyczki są odpowiedzialne za właściwe przygotowanie i wartość kaloryczną diet. Już w r. 1949 otwarto szkołę dietetyczek w Krakowie przy Państwowym Szpitalu

Klinicznym. Niestety absolwentki są kierowane z reguły do szpitali, a w nikłym tylko procencie do uzdrowisk, gdzie na ogół ich kwalifikacji zawodowych nie wykorzystuje się we właściwym stopniu. Przyczyną są tu zakorzenione u większości pracowników uzdrowiskowych konserwatywne zasady odrzucania tego co nowe. W rezultacie dietetyczka staje się siłą pomocniczą, podrzędną i zależną od woli kierowniczkich kuchni.

Aby zapobiec wytwarzaniu się tak niepomysłnych warunków pracy należałoby rozszerzyć akcję oświatowo-szkoleniową przez organizowanie kursów przy szpitalach i sanatoriach łącznie dla personelu dietetycznego i kierowniczek kuchni. Na kursach należałoby omawiać nie tylko zagadnienie leczenia dietetycznego, lecz również sprawy organizacyjne z tym związane oraz rolę dietetyczek w lecznictwie uzdrowiskowym.

Aby praca na odcinku dietetyki mogła się należycie rozwijać pomieszczenia gospodarcze winny być zarówno dobrze zorganizowane, jak i wyposażone w odpowiedni sprzęt. Pod pojęciem sprzętu podciągamy również urządzenia mechaniczne w kuchniach, np. silnikowe maszyny do mięsa, do ubijania białek, elektryczne chłodnie, maszyny do zmywania, suszarki itp. Sprzęt kuchenny winien być okresowo kontrolowany, tak aby wszelkie jego braki mogły być natychmiast uzupełniane.

Następnym z kolei zagadnieniem wymagającym rozwiązania jest transport żywności oraz dobór gatunków i wartości produktów. Nie wszystkie uzdrowiska są dostatecznie zaopatrywane w żywność, co poważnie utrudnia przygotowanie diet. Przydział produktów jest często niewystarczający ilościowo, a ich jakość i świeżość nieraz budzi zastrzeżenia. Dotyczy to zwłaszcza dostaw mleka, jaj i owoców. Utrzymanie świeżości środków żywnościowych jest zależne od dostatecznego wyposażenia w chłodnię. Przed zaplanowaniem zakupu produktów konieczne jest aby zajmujący się tymi sprawami pracownicy działu administracyjno-gospodarczego porozumiewali się z lekarzami i dietetykami. W niektórych uzdrowiskach aparat administracyjny nie docenia ważności racjonalnego żywienia dietetycznego i bardzo często nie przydziela odpowiednich produktów żywnościowych przez co uniemożliwia przeprowadzenie diet.

Problem zaopatrywania uzdrowisk w dostateczne ilości produktów pierwszej jakości można by rozwiązać przez zorganizowanie zapleczy gospodarczych dla uzdrowisk. Przykład taki znajdujemy w Związku Radzieckim, gdzie do Głównego Zarządu Uzdrowisk i Sanatoriów Ministerstwa Ochrony Zdrowia włączono zespoły gospodarstw rolnych pracujące wyłącznie dla potrzeb uzdrowiskowych. Zorganizowanie takich gospodarstw u nas przyniosłoby korzyść nie tylko uzdrowiskom rozwiązując wiele trudności związanych z żywieniem dietetycznym, ale odciążałoby poważnie gospodarkę ogólnopństwową.

Na zakończenie należy podkreślić, że stosunek personelu dietetycznego do pacjentów-kuracjuszy winien ulec radykalnej zmianie. Praca personelu dietetycznego nie może ograniczać się tylko do układania diet i ich przyrządzania. Ich obowiązkiem jest też nauczanie

chorego zasadniczych pojęć higieny żywienia i spełnianie na terenie uzdrowisk roli sanitarno-oświatowej. W związku z tym konieczne jest urządzenie pogadarek nie tylko dla chorych ale i dla personelu uzdrowiskowego na temat istoty leczenia dietetycznego. Zalecany byłby także osobisty kontakt dietetyczek z chorymi, które winny być na sali jadalnej podczas wydawania posiłków. Aby wreszcie żywienie dietetyczne spełniało funkcje lecznicze, wymaga aktywnego udziału kuracjusza zarówno przed, w czasie, jak i po kuracji, przy czym w większych ośrodkach winno znajdować się poradnie dietetyczne dostępne dla szerokiego ogółu mieszkańców.

Żywienia dietetycznego nie wolno traktować wyłącznie jako jednego z elementów leczenia uzdrowiskowego. Winno się je włączyć do ogólnego planu leczniczo-zapobiegawczego, jako pomocniczy sposób leczenia i zapobiegania chorobom. Z powyższego względu jednym z naczelnych zadań medycyny zapobiegawczej powinno być organizowanie poza poradniami dietetycznymi, sieci stołówek dietetycznych, nadzorowanych przez personel służby zdrowia. Wzorów dla organizacji żywienia dietetycznego dostarcza nam Związek Radziecki, gdzie szeroko stosuje się z pomyślnymi wynikami żywienie dietetyczne w ramach żywienia zbiorowego, jako część leczenia zespolonego. Stołówki dietetyczne umożliwiają chorym leczącym się ambulatoryjnie przestrzeganie przepisanej diety, a tym samym przyczyniają się do zwiększenia zdrowotności.

Mgr Maria BIENKOWSKA

## Asortyment w barach mlecznych

**B**ARY mleczne, uruchamiane w większych ośrodkach miejskich, spotkały się z dużym uznaniem konsumentów. Możliwość spożycia nawet na stojąco śniadania, względnie posiłku popołudniowego w ciągu kilkunastu minut odegrała decydującą rolę w spopularyzowaniu barów mlecznych. Drugim ważnym czynnikiem, który miał wpływ na dalsze upowszechnienie barów mlecznych był fakt, że konsument, zwłaszcza rekrutujący się z młodzieży uczącej się, mógł w nich otrzymać nieskomplikowany posiłek oparty na takim surowcu, jak mleko i jego przetwory — posiłek, którego nie zapewniał mu zakład gastronomiczny prowadzący produkcję szerokiego asortymentu dań z uwzględnieniem potraw głównie mięsnych.

Charakter masowej działalności barów mlecznych zaważył na kształtowaniu się stosunkowo niskich cen potraw i napojów tego rodzaju. Asortyment stawiany do dyspozycji konsumentów ograniczał się początkowo głównie do mleka na gorąco, mleka kawowego, kakaowego, zsiadłego, kefiru oraz pieczywa z dodatkami. W miarę wzrastania zapotrzebowania asortyment ten rozszerzył się o potrawy mączne typu obiadowe, jak zupy mleczne z makaronem lub kaszą, drugie dania — makaron z sosem, kasze z masłem i serem itp., podawane na słoń lub słodko.

Z czasem bary mleczne w niezdrowym dążeniu do podnoszenia obrotów zeszły z właściwej drogi wkraczając w zakres działania ustalony dla zakładów gastronomicznych. Nastąpiła taka żywiolowość na odcinku rozszerzania asortymentu, że w barze mlecznym można było otrzymać wszelkiego rodzaju potrawy z jarzyn

do kiszonek włącznie, potrawy mięsne i z drobiu, wędliny (kiełbasa na gorąco) i niekiedy śledzie.

Pozornie wydawałoby się, że trzeba dążyć do wprowadzenia jak najszerszego asortymentu potraw w barach mlecznych. Należy sobie jednak zdać sprawę z tego, że bary mleczne na ogół mają zaplecza nie przygotowane do skomplikowanej produkcji potraw, wymagających dłuższej obróbki termicznej. Poza tym mleko, które jest surowcem podstawowym w produkcji barów mlecznych, nie zużyte łatwo psuje się. Równocześnie mleko i przetwory mleczne chłoną zapachy obce, przez co zmieniają smak i zapach im właściwy.

Sprawę ograniczenia żywiolowości na odcinku rozszerzania zakresu produkcji potraw i napojów w barach mlecznych uregulowało zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 15 lutego 1954 r. w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych, które stwierdza: Bary mleczne są to zakłady wyspecjalizowane, przygotowujące i sprzedające potrawy i napoje wyłącznie z mleka i przetworów mlecznych, z produktów zbożowych, jaj, owoców i ziemniaków oraz niektóre towary handlowe.

Dużą pomocą dla barów mlecznych w ustawieniu ich działalności specjalistycznej jest zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z 24 marca 1954 r. z instrukcją w sprawie minimum obowiązkowych dziennych asortymentów. Instrukcja wskazuje, jakie minimum asortymentu obowiązany jest przedstawić codziennie konsumentowi bar mleczny, w którym zaplecze nadaje się do prowadzenia produkcji wyrobów kulinarnych, a jakie bar mleczny — pijalnia, w którego zapleczu można produkować tylko napoje gorące.

Wykazy dziennego minimum asortymentu wskazują w grupach jedynie ilość odmian wyrobów, zostawiając załozce baru mlecznego pełną inicjatywę na odcinku doboru potraw w ramach nakreślonych dla tego rodzaju zakładów. Niestety jeszcze dzisiaj mamy bary mleczne, które nie rozumieją postawionych przed nimi zadań i usiłują rozszerzać asortyment niewłaściwie. I tak w barach mlecznych podawano: w Słupsku — zupę fasolową z makaronem, szczawiową z ziemniakami, barszcz ukraiński, grochówkę z makaronem, pierogi z kapustą; w Krakowie — gołąbki z kaszą, krokiety z kapustą, fasolę „jasiek“ z masłem, zupę ogórkową; w Opolu — jarzyny z wody, jarzyny zasmażane, surówki z jarzyn; we Wrocławiu — sałatki jarskie, zupę ogórkową itd.

Prawdopodobnie z obowiązującego asortymentu można tam otrzymać mleko jako napój lub jako dodatek do kasz i makaronu, lecz jego jakość niewątpliwie uległa obniżeniu na skutek nieodpowiednich warunków przechowywania często w sąsiedztwie takich produktów, jak kapusta.

Warto zastanowić się czy nie słuszniej jest rozszerzyć asortyment typowy dla barów mlecznych, np. przez wprowadzenie klusek lanych, półfrancuskich, francuskich kładzionych, a nawet i zacierek do zup mlecznych. Rozszerzyć asortyment drugich dań mącznych, z kasz, z jaj, wprowadzić do produkcji desery mleczne, jak kremy i budynie.

Receptury zasadnicze dla barów mlecznych, opublikowane jako załącznik zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 maja 1954 r., nie gwarantują szerokiego asortymentu. Pracownicy produkcji winni go rozszerzać o receptury własne zatwierdzone w wydziałach handlu WRN.

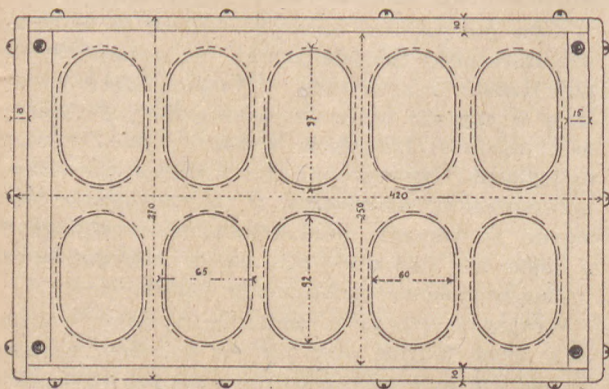
Joanna MOSINGIEWICZ

## PRZYRZĄD DO PORCJOWANIA KOTLETÓW Z DORSZA

Restauracja PSS w Sanoku miała wiele kłopotu z przyrządzaniem kotletów z dorsza, gdyż produkowała je nie tylko dla własnego zakładu, ale i do pobliskich sklepów, kiosków i straganów. Kotlety były smaczne, starannie przygotowane, popyt wzrastał z dnia na dzień, aż dzienna produkcja doszła do 400 kotletów.

Dla wyporcjowania i uformowania takiej ilości kotletów jeden pracownik zużywał 2 godziny. Zaczęto szukać sposobów, aby pracę tę uprościć i skrócić.

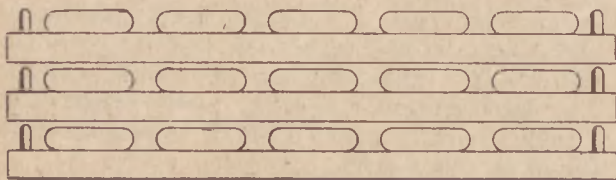
Dobre rozwiązanie znalazł ob. Jan Prajsner. Skonstruował on przyrząd, który trzykrotnie skraca czas pracy. Przed zastosowaniem przyrządu tak kształtują się koszty: 2 godz. x 3,50 zł x 360 dni = 2 520 zł.



Rys. 1

Po zastosowaniu przyrządu jeden pracownik przy obrabianiu 400 sztuk sznyci zużywa 40 min. x 360 dni x 3,50 zł = 838 zł. Oszczędność w stosunku rocznym wynosi więc 1 628 zł. Przyrząd pomysł Prajsnera składa się z dwóch części:

Górna część przyrządu sporządzona jest z deski z drzewa twardego o długości 400 mm, szerokości 250 mm i grubości 16 mm (rys. 1). W desce wydrążonych jest 10 otworów owalnych w kształcie kotłów o wymiarach u góry: 92 mm długości i 60 mm



Rys. 2

szerokości, a u dołu o wymiarach: 97 mm długości i 65 mm szerokości. Otwory u góry są węższe, u dołu szersze, ażeby kotlety nie zatrzymywały się w otworze. Deska z przodu i z tyłu okuta jest korytkami z blachy, co uniemożliwia kręcenie się blachy. Ponadto cztery boki deski obłożone są listewkami o grubości 10 mm. Listewki wystają w górnej części deski 15 mm, a w dolnej 5 mm. Oramowanie listewkami górnej części deski służy do tego, ażeby masa mięsna nie rozpadała się na boki.

Dolna część przyrządu zrobiona jest z deski lub dykty o długości 395 mm i szerokości 245 mm. Na rogach deski umocowane są kołeczki, które wchodzą

do otworów górnej części przyrządu i służą do układania jednej stolniczki na drugą (rys. 2).

Formowanie kotletów odbywa się w następujący sposób: stolniczkę kładzie się kołeczkami do góry, na nią nakłada się górną część przyrządu, tak aby otwory owalne szerszą stroną były zwrócone do dołu, tj. do stolniczki. Otwory posypać tartą bułką, następnie odważyć 1 kg masy z dorsza nałożyć na otwory i rozetrzeć równomiernie. W ten sposób zostanie uformowanych 10 kotletów po 100 g każdy, po wierzchu posypać jeszcze bułką, podnieść górną część przyrządu, a gotowe kotlety zostaną na deseczce.

Stolniczek powinno być kilka lub kilkanaście w zależności od potrzeb zakładu, aby kotletów uformowanych nie przekładać, ale układać jedne stolniczki na drugich opierając je na kołeczkach. W ten sposób gotowe półfabrykaty nie będą zabierały miejsca. Ma to duże znaczenie w naszych zakładach i może być wykorzystane do innych potraw.

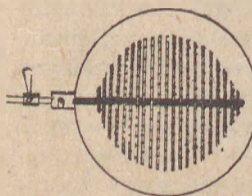
Posługiwanie się powyższym urządzeniem podnosi higienę produkcji przez wyeliminowanie bezpośredniego zetknięcia się rąk z masą mieloną w czasie formowania kotletów.

Może który z racjonalizatorów opracuje przyrząd do porcjowania kotletów z mięsa? Należy tylko opracować wymiary otworów tak, aby waga otrzymanego kotleta z mięsa była zgodna z recepturą. (MK)

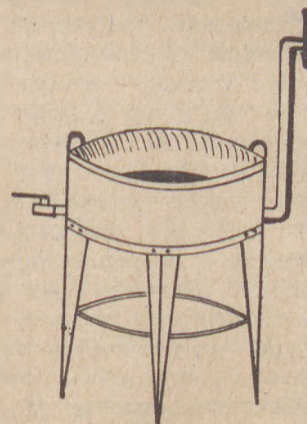
## GAZOWY KOCIOŁ DO PIECZENIA

Ob. Władysław Kruk, główny mechanik Stołecznego ZPG, opracował projekt gazowego kocioła do smażenia pączków. Nowy kocioł został wykonany sposobem gospodarczym i zainstalowany w barze owocowym „Mazowsze“ w Warszawie.

Gazowy kocioł do smażenia pączków projektu ob. Kruka składa się z palnika gazowego o dużej intensywności ognia, kotła blaszanego o średnicy ok. 80 cm i wysokości ok. 30 cm, podstawy ze zwykłych rurek żelaznych oraz przewodu do odprowadzania spalin tzw. rury blaszanej o średnicy 20 cm.



Rys. 1



Rys. 2

Kocioł może pomieścić 45 pączków, przy czym w ciągu 8 godzin pracy można wysmażyć ok. 6 tys. sztuk.

Kocioł może służyć do smażenia, duszenia i pieczenia innych potraw. Przydatny może być również przy produkcji lodów, do gotowania większej ilości mleka. Bańkę z mlekiem wstawić można do żelaznego uchwyty nad palnikiem. Czas gotowania 50 l mleka wynosi ok. 30 min.

Wielką zaletą kotła jest wreszcie jego ekonomiczność w zużyciu gazu, nieduże wymiary (całe urządzenie zajmuje 85 x 85 cm) oraz niewielki koszt (ok. 1 800 zł).

Rys. 1 przedstawia palnik gazowy, wielopłomienisty. Rys. 2 kocioł na podstawie oraz przewód do odprowadzania spalin. (tb)

## Lekkostrawne potrawy w jadłospisach

**A**NALIZA stopnia zaspokojenia potrzeb ludności na odcinku żywienia zbiorowego wykazuje, że istniejąca obecnie sieć zakładów nie zaspokaja całkowicie potrzeb konsumentów. Konieczne staje się stworzenie takiej sieci zakładów, która by umożliwiła także żywienie ludzi chorych a pracujących. Korzystanie ze specjalnego pczywienia jest w wielu chorobach ważniejsze, aniżeli przyjmowanie lekarstw. Szczególne znaczenie ma ono w leczeniu chorób przewodu pokarmowego, przemiany materii, chorób nerek, wątroby oraz innych przewlekłych schorzeń.

Dla wielkiej liczby chorych żywienie lecznicze pozostaje jednym z podstawowych warunków zachowania zdolności do pracy. Stwarza ono możliwość leczenia bez odrywania się od pracy.

Uruchomienie sieci zakładów dietetycznych staje się więc palącą potrzebą, niestety realizacja tego postulat u napotyka na duże trudności jak brak: wykwalifikowanych kadr, odpowiednich zapleczy produkcyjnych, opracowań normatywów wyposażenia, receptur itp. Aby jednak rekonwalescentom i chorym pracującym ułatwić spożywanie posiłków w istniejących już zakładach żywienia zbiorowego, wydaje się celowe wprowadzenie w jadłospisach zestawów obiadów lekkostrawnych, których przyrządzanie nie byłoby zbyt uciążliwe i nie powodowało dezorganizacji pracy w zakładach. W tym celu należy przygotowywać potrawy z surowców, które są używane do codziennej produkcji.

W karcie dań zawierającej kilka pozycji potraw z ryb powinny znaleźć się obok ryb smażonych, również ryby gotowane i pulpety z ryb. Przygotowując duży asortyment potraw z drobiu nie można zapomnieć o kurze w potrawce, rizocie z drobiu czy też kurze w galarecie.

W okresie dużej podaży cielęciny, powinny znaleźć się w jadłospisie zakładu: cielęcina w potrawce, pulpety cielęce gotowane w jarzynach lub budyn z cielęciny itp.

Do potraw lekkostrawnych zaliczyć należy przede wszystkim:

Potrawy z mąki i kasz przyrządzone na mleku. Mleko jest szczególnie dobrym źródłem pełnowartościowego, łatwostrawnego i dobrze przyswajalnego białka, wapnia oraz witamin. W żywieniu zbiorowym powinno ono znaleźć zastosowanie przy przyrządzaniu kasz i klusek jak: kasza jęczmienna, gryczana lub manna na mleku, tapioka lub kleik z płatków owsianych, względnie ryż na mleku, makaron oraz kluski lane na mleku.

Gotowane kasze są lekkostrawne, jednak przy niektórych schorzeniach zachodzi konieczność ich przecierania (kasza jęczmienna, gryczana). Dlatego też zakład powinien dysponować jedną potrawą z kaszy przecieranej lub drobnoziarnistej.

Strawność potraw gotowanych z mąki zależy od ich porowatości. Najłatwiej strawne są kluski, w skład których wchodzi ubita pianka z białek jaj oraz lane ciasto.

Zupy sporządza się najczęściej z wywarów kości i jarzyn z tym, że stosuje się włoszczyznę bez kapusty. Zupami odpowiednimi dla każdego rodzaju żywienia są: barszcz czysty, zupa pomidorowa czysta, zupa ziemniaczana, rosół jarski itp. Zupy powinny być doprawiane według życzenia konsumenta masłem, śmietanką lub mlekiem.

Bardzo chętnie spożywane są zupy owocowe zaprawiane śmietaną lub żółtkiem. W okresach, gdy brak jest owoców świeżych, zupy owocowe przygotowuje się z owoców mrczonych, suszonych, soków lub marmolad.

Potrawy z jaj. Strawność i przyswajalność potraw z jaj zależy od sposobu ich przyrządzania oraz świeżości jaj. Najłatwiej strawne są jaja gotowane na miękko, posiadające ścięte białko i prawie surcwe żółtko oraz potrawy zawierające ubite jaja. Do tego rodzaju potraw zalicza się jaja sadzone lub jajecznice oraz jaja podawane po wiedeńsku.

Potrawy z mięsa i z drobiu. Przydatność poszczególnych rodzajów mięsa i drobiu w dietach lekkostrawnych zależy nie tylko od ich gatunku, ale i od zawartości tłuszczu. Również decydującą rolę spełnia sposób przyrządzania tych potraw. Szczególnie łatwostrawne są mięsa gotowane, podawane w formie pulpetów, klopsików, pulchnych zapiekanek. Najodpowiedniejszymi gatunkami mięsa do tego rodzaju potraw są cielęcina i kura.

Potrawy pieczone i duszone zajmują pod względem strawności pośrednie miejsce między gotowanymi i smażonymi. Zaliczyć do nich można cielęcinę lub wołowinę duszoną w jarzynach, pieczeń cielęcą i wołową, zrazy mięsne faszerowane kaszką manną lub klops z mięsa z kaszą gryczaną i grzybami.

Potrawy z ryb słodkowodnych jak: szczupak, sandacz, karp, okoń. Najwłaściwszą formą jest podawanie gotowanych ryb z wody lub gotowanych na parze. Odpowiednią potrawą jest sandacz z wody, pulpety ze szczupaka, karpia lub dorsza, względnie zrazy z sandacza przyrządzone na parze.

Potrawy z jarzyn. Jarzyny znajdują szerokie zastosowanie jako samodzielne dania lub jako dodatki uzupełniające do różnych potraw. Najbardziej racjonalną metodą przyrządzania jarzyn na gorąco jest gotowanie ich w całości w parze lub w małej ilości wody i podawanie jako jarzyn z wody lub piure.

Godne polecenia są kotlety z ziemniaków, marchwi, ucieryanych jarzyn, budynie, szynele gotowane na parze.

Dla każdego rodzaju żywienia odpowiednią potrawą jest bukiet z jarzyn, ziemniaki pieczone w piekarniku, ziemniaki piure, kalarepa zaprawiana mąką i mlekiem, groszek zielony, buraki z masłem, szpinak zaprawiany mlekiem, brukselka z wody, budyn z włoskiej kapusty, marchew z masłem itp.

Jarzyny jako dodatki do dań podawane mogą być w formie surówek, jak: sałata, kapusta biała kiszona, włoska i czerwona, marchew, rzodkiewka itp.

Desery. Najczęściej stosowane są desery ze świeżych owoców podawane w formie surówek lub leżących w owocach pieczonych, galaretki, kisiele itp. Wskazane jest wprowadzenie napojów np. z ekstraktu z dzikiej róży, napojów z owoców z miodem, soków z jabłek, marchwi lub pomidorów. W jadłospisach zakładów winny znaleźć się również popularne desery, odpowiednie dla wszystkich diet jak np. mleczko waniliowe, kisiel mleczny, kisiel z soków owocowych, krem z kaszy manny, bezy owocowe itp.

Na potrawy lekkostrawne należy przeznaczać produkty świeże, pierwszej jakości. Przyrządzane potrawy muszą być smaczne i estetycznie podane. Potrawy doprawia się sokami owocowymi, kwaskiem cytrynowym, cytryną, kminkiem. Masło do potraw należy podawać surowe, w osobnych porcjach. Wówczas konsument będzie miał pewność, że do potrawy nie został użyty inny rodzaj tłuszczu.

S. P.

## Desery w barach cukierniczych

**Z**AKŁADY żywienia zbiorowego spełniają w swojej działalności określone zadania gospodarze w stosunku do konsumenta. Zadania te znajdują wyraz w dostarczaniu potraw produkowanych przez poszczególne typy zakładów zgodnie z obowiązującym tzw. minimum asortymentowym. Tak więc restauracje i bary nastawione są przede wszystkim na produkcję dań obiadowych i przekąsek; kawiarnie — na napoje, torty i ciastka; bary mleczne na przygotowanie posiłków w oparciu o taki surowiec jak mleko, nabiał i kasze.

Wymienione typy zakładów żywienia zbiorowego nie zaspokajają jednak wciąż rosnących potrzeb konsumenta, szczególnie w zakresie deserów, które albo w ogóle w tych zakładach nie są produkowane, albo

tylko w niewielkich ilościach i ograniczonym asortymencie.

Popyt na słodkie potrawy daje się zauważyć zarówno wśród dzieci i młodzieży, jak i wśród dorosłych. Potrzeby te winny być zaspokajane przez nowootwierane bary cukiernicze (deserowe). Zakłady deserowe powinny posiadać odpowiednio wyposażone zaplecza oraz zatrudniać wykwalifikowanych cukierników deserantów.

Asortyment deserów produkowanych w barach cukierniczych powinien być jak najbardziej urozmaicony. Analiza popytu przeprowadzona w barze cukierniczym dysponującym 130 miejscami konsumpcyjnymi przedstawia się następująco:

	Ilość wydanych porcji deserów w sztukach					
	Ogółem	w tym kremy i musy	Galaretki	Lody	Napoje	Desery mączne
W miesiącu lipcu	90 000	30 000	10 000	30 000	15 000	5 000
W miesiącu styczniu	46 500	40 000	10 000	1 000	5 000	10 000

Z zestawienia tego wynika, iż sprzedaż deserów zmniejsza się wydatnie w miesiącach zimowych. A więc dla utrzymania produkcji na jednakowym poziomie, należy w miesiącach zimowych poszerzyć dotychczasowy asortyment, wprowadzając do sprzedaży bardziej atrakcyjne desery, które by przyciągały konsumentów.

Do najczęściej produkowanych deserów, cieszących się dużym powodzeniem należą:

- 1) Kremy: krem sułtański, turecki, truskawkowy, orzechowy, waniliowy, cytrynowy, pomarańczowy, ananasowy, czekoladowy i inne.
- 2) Musy i pianki owocowe: mus truskawkowy, poziomkowy, z jabłek, mus z wina oraz pianki z owoców sezonowych.
- 3) Galaretki owocowe i owoce w galarecie: galaretka pomarańczowa, żurawinowa, renklody w galarecie, truskawki w galarecie itp.
- 4) Owoce z kompotu w słodkich sosach: gruszki w szodonie, jabłka w sosie waniliowym, brzoskwinie w sosie z wina, owoce w sosie kakaowym.
- 5) Lody specjalne: melby, portfeits i plombiry oraz owoce na lodach.
- 6) Napoje: a) chłodzące — mazagrany, kruszony, koktaile, szprycery, oranżada, kakao i kawa mrożone oraz napoje z owoców sezonowych, jak napój truskawkowy, porzeczkowy, cytrynowy, pomarańczowy itp. b) gorące — herbata, kakao, wino i piwo grzane z żółtkami i przyprawami.

7) Kisiele: żurawinowy, wiśniowy, porzeczkowy itp.

8) Suflety: cytrynowe, orzechowe, pomarańczowe i inne.

9) Desery mączno-owocowe: jabłka smażone w cieście biszkoptowym, jabłka w koszulkach, śliwki smażone, polewane sokiem owocowym, szarlotka z kremem, ptysie z kremem, babeczki drożdżowe nadziewane owocami.

### WSKAZÓWKI TECHNOLOGICZNE

Kremy sporządzone są na podstawie żółtek ubitych z cukrem. Do żółtek utartych z cukrem dodaje się przetarte, gotowane lub surowe jabłka, truskawki, sok cytrynowy względnie inne owoce lub napar z kawy, rozpuszczoną czekoladę, smak waniliowy itp. Do masy tej dodaje się rozpuszczoną żelatynę i miesza się całość do momentu, gdy zaczyna gęstnieć, wtedy łączy się masę z ubitą przedtem pianą z białek, wlewa się do porcjówek i zastudza.

Musy i pianki owocowe przyrządza się na podstawie ubitej piany z białek, kwaśnych przetartych owoców surowych lub gotowanych, cukru i niewielkiej ilości rozpuszczonej żelatyny. Ubitą pianę łączy się ciągle ubijając z cukrem, mączką i miazgą owocową. Po połączeniu tych składników wlewa się powoli żelatynę, mus ubija się tak długo, aż zacznie



gęstnieć, wtedy mus należy podzielić na porcje i zastudzić.

Do musów zaliczamy również bitą śmietankę zestaloną żelatyną z dodatkiem świeżych przetartych lub całych owoców, jak truskawki, poziomki lub maliny.

Galaretki owocowe i owoce w galarecie. Galaretki najczęściej sporządzane są z soków owocowych kwaśnych i aromatycznych. Aby uzyskać właściwą konsystencję galaretki należy dodać 20 — 30 g. żelatyny na 1 kg soku lub wywaru owocowego.

Owoce gotuje się powoli na niezbyt silnym ogniu. Wywar z owoców cedzi się, następnie łączy z rozpuszczoną żelatyną, starannie miesza trzepaczką, porcuje i zastudza w zimnym miejscu.

Galaretkę można zastudzić bez żadnych dodatków lub zalewając nią ułożone w kompotierce owoce z wywaru czy surowe. Do tego celu najlepiej nadają się miękkie owoce np. truskawki, poziomki, renklody.

Owoce z kompotu w słodkich sosach. Na kompoty używa się głównie jabłka i gruszki oraz brzoskwinie i morele, a także duże śliwki.

Owoce obiera się, przepoławia, wybiera gniazdko nasienne i gotuje wrzucając na wrzący, rzadki syrop z cukru i wody. Owoce należy gotować w rondlu bez przykrycia wrzucając tylko tyle na raz, aby zajęły powierzchnię syropu. Gotuje się na niezbyt dużym ogniu w celu zapobieżenia rozgotowaniu owoców. Następnie owoce wybiera się z wywaru; po wystudzeniu kładzie do kompotierek i zalewa sosem, tak aby były w nim do połowy zanurzone. Sos sporządza się z utartych żółtek z cukrem, mlekiem, mąki oraz dodatków smakowych jak: wanilia, napar z kawy itp.

Lody specjalne — melby, porfeits, plombiry. Melby — są to lody mleczno-jajeczne ze słodkiej śmietanki i owoców. Owoce mogą być świeże lub gotowane w syropie. Porfeits — składnikami do tego rodzaju deseru są: masa przyrządzona na lody mleczno-jajeczne, ubita śmietanka kremowa i dodatki jak: napar z kawy, kakao lub przecier owocowy.

Starannie wymieszaną masę mleczno-jajeczną z dodatkiem bitej śmietanki nalewa się do przygotowanych foremek jednoporcjowych i ustawia w chłodni w temperaturze potrzebnej do zamrażania lodów.

Plombiry otrzymuje się przez zamrażanie masy mleczno-jajecznej do półgęstej konsystencji, a następnie dodaje się skórkę pomarańczową pokrajaną w drobne paseczki, ubitą śmietanę, likier i ewentualnie inne dodatki, miesza się i zamraża w foremkach jednoporcjowych lub puszkach wieloporcjowych.

Napoje zimne i gorące. Najbardziej popularnymi napojami są napoje owocowe z lodem. Do sporządzania napojów używa się aromatycznych owoców sezonowych, jak truskawki, maliny, porzeczki, żurawiny, cytryny, pomarańcze.

Owoce opłukane wrzuca się na wrzącą wodę i doprowadza do wrzenia. Po odcedzeniu owoców otrzymany wywar miesza się z cukrem. Syrop dodaje się do przygotowanej zimnej wody i porcuje do szklanek. Porcje tuż przed podaniem uzupełnia się sztucznym lodem konsumpcyjnym.

Mazagran przyrządza się z mocnego naparu kawy ziarnistej, lodu i wina. Do dużych kielichów wkłada się utłuczony lód konsumpcyjny, na lód nalewa się mieszaninę oziębionego naparu kawy oraz wina.

Coctaille sporządza się z mleka lub śmietanki, słodzonego soku oraz napoju alkoholowego, najczęściej koniaku lub rumu. Składniki miesza się, a następnie silnie oziębia.

Szprycery przyrządzane są z wody sodowej oraz wina.

Kawa mrożona. Ostudzony napar z kawy ziarnistej łączy się z ubitą masą z żółtek z cukrem. Mieszaninę zamraża się. Dodatkiem do kawy jest bita śmietanka.

Kruszon przyrządza się z aromatycznych owoców, wina, cukru, wody sodowej oraz dodatku lodu konsumpcyjnego. Owoce przesypuje się cukrem a następnie w czasie kiedy zacznie powstawać sok miesza się z winem, wodą sodową oraz kawałkami lodu. Kruszon przygotowuje się tuż przed wydawaniem.

Oranżady. Oranżadę przygotowuje się z cytryny, pomarańczy i cukru z dodatkiem lodu. Przetworzoną zimną wodę łączy się z syropem oraz sokiem z cytryny i pomarańczy; wlewa do szklanek z lodem i plasterkiem cytryny.

Kisiele podaje się raczej dość rzadko w zakładach. Jest to przeważnie deser sporządzany przez gospodynie domowe.

Suflety sporządzane są z ubitych jaj z cukrem z dodatkiem ubitej piany, mąki ziemniaczanej oraz składnika dającego im charakterystyczny smak np. napar z kawy (suflet kawowy), orzechy mielone (suflet orzechowy), sok cytrynowy (suflet cytrynowy). Składniki miesza się i zapieka na półmiskach wieloporcjowych.

Desery mączno-owocowe. Desery te sporządza się z ciasta kruchego lub francuskiego oraz owoców, które najczęściej są zapiekane w cieście.

Do dekoracji deserów stosuje się owoce smażone w syropie lub surowe, krem z bitej śmietanki, konfitury owocowe, skórki pomarańczowe smażone, biszkopciki i beziki.

Kremy. Masę kremową wyciska się w fantazyjne kształty do kompotierek. Kremy owocowe ubiera się owocami, przeważnie tego samego gatunku, z którego krem został sporządzony. Kremy takie jak sułtański ubierać można rodzynkami, zaś krem pomarańczowy konfiturą ze skórki pomarańczowej. Owoce przeznaczone do ubierania deserów winny być kształtne niezbyt duże, świeże lub dobrze osączone z syropu.

Owoce układa się na kremie w estetyczny wzór ale bez przeładowania. Na wierzch kremu kładzie się biszkopciki albo beziki.

W podobny sposób zdobi się musy i pianki owocowe.

Galaretki ubiera się najczęściej bitą śmietanką, którą wyciska się na powierzchnię zastudzonej galaretki. Na bitej śmietance umieszcza się także owoce oraz biszkopciki lub beziki.

Owoce w galarecie ubiera się bitą śmietanką.

Desery w barach cukierniczych mogą być sporządzane na podstawie receptur regionalnych zatwierdzonych według obowiązującego trybu zatwierdzenia przewidzianego w zarządzeniu 171 MHW — Departament Żywnienia Zbiorowego.

W okresie wczesno-wiosennym w barach deserowych mogą być sporządzane prawie wszystkie rodzaje deserów z wyjątkiem tych, które należy przygotowywać wyłącznie ze świeżych owoców, jak np. surówki owocowe.

Inż. Anna SEWERYN

## Kuchnie narodowe

**K**UCHNIE narodowe rozwijały się w zależności od klimatu, który warunkuje dostarczanie różnych surowców, jak mięsa, jarzyn, owoców; z drugiej strony na rozwój kuchni narodowych miało poważny wpływ bogactwo danego kraju i jego położenie w stosunku do głównych traktów handlowych.

Ze względu na strawność przyrządzanych pokarmów możemy podzielić kuchnie na lekkie i ciężkie. Lekka kuchnia to przede wszystkim francuska, obfitująca w wielką ilość różnorodnych jarzyn, owoców, mięs, zwłaszcza drobiu i ryb oraz skorupiaków. Jako podstawowy tłuszcz używany zresztą w niewielkich ilościach, stosuje się masło i oliwę. Do kuchni ciężkich zalicza się głównie kuchnie: niemiecką, polską, węgierską i inne kuchnie krajów południowo-europejskich z wyjątkiem włoskiej.

Oddzielną pozycję zajmuje kuchnia rosyjska a. Olbrzymie obszary Związku Radzieckiego dostarczają różnorodnych surowców. Dlatego kuchnia rosyjska jest bardzo urozmaicona. Do potraw narodowych tej kuchni należą: barszcz, kapuśniak, zupa rybna itd. Dania drugie: jesiotr po rusku, kulebiak, paszteciki, pierożki, suszone mięso gotowane, prosię z chrzanem, kotlety po kijowsku, kotlety pożarskie, grzyby, bliny, a z zakąsek: kawior, ryby wędzone, miłogon i wiele innych.

Kuchnia niemiecka jest na ogół niezbyt wyszukana, ciężkostrawna. Podaje się dużo wieprzowiny. Mięso jada się najczęściej siekane, bądź duszone z dodatkami mącznymi. Potrawy podawane są przeważnie z sosem brunatnym, tzw. niemieckim. Za potrawy narodowe można uważać zupy: owocowe i z węgorza, z dań drugich: klops, galaretkę z nóżek wieprzowych z kapustą kwaszoną, pieczeń marynowaną z kluskami ziemniaczanymi, boczek wieprzowy z kapustą kwaszoną i piure z ziemniaków oraz desery: ciasto drożdżowe.

Kuchnia węgierska obfituje w potrawy z różnych mięs duszonych z dodatkiem papryki, pomidorów i czosnku. Narodowe potrawy to: gulasz, paprykarz, kaputa faszerowana i papryka faszerowana.

Kuchnia czeska jest podobna do niemieckiej, jednak przeważają tu potrawy mączne podawane z sosami. Potrawy narodowe to: knedle z bułki, knedle z boczkiem, knedle z grzybami, szynka pieczona z knedlami oraz knedle z różnymi owocami.

Kuchnia bułgarska obfituje w potrawy z mięsa wieprzowego, baraniego i wołowego oraz podrobów, jak: wątroba, nerki itp. Potrawy są przeważnie duszone w ostrych sosach zaprawianych papryką, pieprzem, kminkiem i pomidorami. Rozpowszechnione są potrawy z jarzyn duszonych jak: kapusta, dynia, pory, cebula, liście winogron. Sosy zaprawia się yoqhurtem. Narodowe potrawy to: zupa z soczewicy, wołowina duszona z cebulą, wątroba barania lub podroby duszone, papryka faszerowana, kapusta faszerowana, potrawka z gęsiny z fasolą, ragout z wieprzowiny i z fasoli.

Potrawy narodowe poszczególnych krajów nie zawsze mogą być przyrządzane w innych krajach. Np. w Polsce nie przyrządza się rosyjskich kulebiaków, gdyż specyficzny smak nadaje im suszona chrząstka jesiotra, której w Polsce nie mamy.

Zupa „ucha“ — rybna, gotowana w Polsce nie miałaby odpowiedniego smaku z powodu braku takich składników, jak jesiotr i kawior prasowany.

Goście zagraniczni najchętniej spożywają w Polsce potrawy międzynarodowe, np. rosoly, zupy jarzynowe, kremy, sznyce, kotlety czy befsztyki. Rozszerzenie asortymentu potraw w zakładach gastronomicznych potrawami narodowymi innych krajów konsumenci po-



Urządzona przez Gorzowskie ZG w końcu ub. roku wystawa-kiermasz na wyroby garmażeryjne i cukiernicze cieszyła się dużą frekwencją. W czasie trwania wystawy zorganizowano konkurs na najlepsze wyroby garmażeryjne. Za smaczne, estetyczne i zgodne z recepturami wykonanie pierwsze miejsce uzyskały wyroby restauracji „Lubuska“.

Zdjęcia przedstawiają stoiska restauracji „Lubuskiej“ i „Centralnej“.



witają na pewno z wielkim zadowoleniem, a fakt, że cudzoziemiec w naszej karcie dań zobaczy swoje potrawy narodowe, będzie wyrazem kurtuazji i przyjaźni.

A oto kilka przepisów narodowych kuchni rosyjskiej, niemieckiej, węgierskiej, czeskiej i bułgarskiej, które mogą być wprowadzone do jadłospisów w naszych zakładach gastronomicznych.

#### RECEPTURY NA POTRAWY ROSYJSKIE

Zupa „saljanka“ (grzybowa). Grzyby suszone przebrane i opłukane ugotować w niedużej ilości wody. Następnie grzyby pokroić, dodać do nich grzyby solone oraz zrumienioną na maśle cebulę, zalać pastą pomidorową i podduścić ok. 1/2 godziny, podlewając wywarem z suszonych grzybów, dodać obrane i pokrajane kiszzone ogórki i kapary. Gotować przez 15 minut. Przed wydaniem zaprawić zupę masłem i śmietaną. W ZSRR do powyższej zupy dodaje się oliwki oraz rydze.

„Czebureki“ — pierożki krymskie. Zmieloną przez maszynkę baraninę i cebulę doprawia się solą i pieprzem, dokładnie wyrabia dodając nieco wody. Ciasto przygotowuje się jak na makaron, wycina krążki, nakłada na nie farsz i zalepia nadając pierożkom kształt półksiężyca. Pierożki smaży się na fryturze.

„Saljanka grybnaja“ — bigos z grzybami. Grzyby suszone przebrać i ugotować. Po ugotowaniu pokrajać razem z grzybami solonymi i rydzami. Cebulę przyrumienić na maśle, dodać grzyby i kapary — wszystko razem smażyć, na zakończenie dodać pastę pomidorową. Na patelnię położyć kapustę kiszoną udużoną na wywarze z grzybów, na kapustę dać warstwę grzybów, przykryć ponownie kapustą, na wierzchu posypać tartym serem, polać masłem z bułeczką i zapiec w piekarniku. Do potrawy tej można dodać oliwki i owoce marynowane.

#### POTRAWY NIEMIECKIE

„Sauerkraut mit Kartoffelkloßen“ — pieczeń wołowa marynowana z kluskami ziemniaczanymi. Kawałek wołowiny z udźca zamarynować w roztworze wody z octem z dodatkiem korzeni, soli, cukru i włoszczyzny. Marynowanie trwa 8 dni. Marynowane mięso obrumienić na tłuszczu, upiec, a sos doprawić pomidorami i marynatą. Do pieczeni podawać kluski ziemniaczane sporządzone według następującego przepisu:

Ugotowane, ostudzone ziemniaki przepuścić przez maszynkę, dodać mąki ziemniaczanej lub kaszki mącznej, jajek, soli, cukru i obtartej skórki cytrynowej. Ciasto zagnieść, formować kopytką i gotować na wrzącej wodzie osolonej.

#### POTRAWA WĘGIERSKA

Zielona papryka faszerowana. Zieloną paprykę wydrążyć, następnie napełniać farszem przygotowanym z pomidorów i wieprzowiny; pomidory duszone z cebulą i zieloną pietruszką należy przetrzeć przez sito. Upieczone lub ugotowane mięso wieprzowe przepuścić przez maszynkę i zmieszać z ugotowanym ryżem. Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, dodać do niej pomidory i mięso z ryżem. Wszystko razem wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Paprykę faszerowaną ułożyć ściśle w garnku i dusić ok. 45 minut.

#### POTRAWA CZESKA

Knedle z bułki. Bułkę pszenną pokrajać w małe kwadraty, wysuszyć w piecu, następnie wymieszać ją z posiekaną, sparzoną cebulą, zieloną pietruszką, mlekiem i jajkiem. Gdy bułka rozmięknie zagnieść z mąką. Z ciasta formować knedle i gotować przez 15 minut w wodzie wrzącej, osolonej. Można też dać do ciasta pokrajaną szynkę lub słoninę. Ugotowane knedle polewa się masłem ze zrumienioną tartą bułką lub zrumienioną słoniną.

#### POTRAWY BULGARSKIE

Wieprzowina smażona z cebulą. Wieprzowinę (karkówka) pokrajać w kawałki 2 x 2 cm i zrumienić na tłuszczu. Dodać do tego pokrajane porry, pieprz, paprykę i pomidory. Wszystkie składniki podsmażyć, a następnie zalać białym winem. Dusić jeszcze przez 10 minut. Wieprzowinę podawać ubraną pomidorami i papryką.

Wątroba barania. Wątrobę baranią ugotować, pokrajać w małe kawałki. Cebulę zasmażyć na maśle, dodać wątrobę, paprykę i pomidory. Wszystko zalać rosółem, w którym gotowała się wątroba i dusić przez 20 minut. Doprawić do smaku solą, koprem i pieprzem. Ugotowaną masę włożyć w błonę (jelito), którą należy podzielić na porcje przewiązując błonę sznurkiem. Tak przyrządzoną potrawę ułożyć w pieczeniарce, skropić masłem i piec w piekarniku przez 15 minut. Pod koniec pieczenia zalać potrawę joghurtem wymieszany z rozbitym jajkiem.

Wanda GLABISZOWA

## Jakimi niebezpieczeństwami grozi ryba

**R**YBA jest artykułem spożywczym, który trafia w chwili obecnej często do zakładów żywienia zbiorowego, dlatego warto poświęcić jej kilka słów.

Ryba nie zapada na schorzenia wywołane przez bakterie groźne dla zdrowia ludzkiego. Bakterie takie mogą jednak występować na skórze lub w narządach wewnętrznych ryby, przy czym na ogół nie oddziałują w żaden sposób na jej organizm. Natomiast po przedostaniu się do organizmu ludzkiego często wywołują poważne schorzenia.

Z uwagi na środowisko, w którym ryby przebywają dzielimy je na morskie, śródlądowe oraz przybrzeżne, to jest żyjące w morzach niedaleko od brzegu, koło ujść rzek, a więc tam, gdzie warunki bytowania są pośrednie między morskimi a rzecznyymi. Środowisko, w którym ryba przebywa, technika i stan sanitarny połowu i transportu mają wpływ na stopień niebezpieczeństwa jaki ze strony ryby może grozić organizmowi ludzkiemu.

Ryba morska żyjąc z reguły w wodzie czystej, nie-

zakażonej bakteriami chorobotwórczymi dla człowieka jest w zasadzie w momencie łowu pod względem chorób zakaźnych bezpiecznym surowcem przetwórczym i artykułem spożywczym. Dopiero zetknięcie się z siecią czy pokładem kutra lub trawlera stwarza możliwość zakażenia ryby włoskowcem różycy. Na statek rybacki bakterie te przenoszą rybacy na rękach lub na odzieży. W wypadku ryby słodkowodnej zakażenie jest jeszcze łatwiejsze, ponieważ przebywa ona stale w wodzie, w której bakterie ta często znajduje się. Do wody w rzece lub stawie może włoskowca różycy wnieść człowiek czy też może on sam przedostać się ze ściekami z hodowli świń, ewentualnie z wodą podskórną.

Widać z tego, że zakażenia ryby morskiej przy właściwym przestrzeganiu zasad higieny można uniknąć, natomiast ryba słodkowodna styka się z bakterią już w środowisku wodnym i dlatego wymaga szczególnej ostrożności przy obróbce.

Schorzenie wywołane przez włoskowca różycy występuje dość często u osób zatrudnionych w kuchniach przy sporządzaniu posiłków i z tego powodu jest zaliczone do grupy chorób zawodowych. Do zakażenia włoskowcem różycy może dojść tylko wtedy, gdy skóra jest uszkodzona i bakteria może przedostać się pod nią. Przy wtargnięciu do rany włoskowiec znajduje odpowiednie warunki rozwoju i wywołuje miejscowe zmiany chorobowe. Nasilenie choroby zależy od ilości bakterii, które wniknęły do rany. Przy silnym zakażeniu mogą wystąpić duże pęcherze wypełnione surowiczo-krwawym płynem, które otoczone są silnie obrzękniętą skórą i pasem zaczerwienienia. W takich wypadkach węzły chłonne są obrzękłe i bolesne. Gdy schorzenie występuje w formie łagodniejszej powstaje sinawo-czerwona zmiana na gorącej skórze. Na obwodzie zmienionej skóry może wystąpić obrzęk.

Pierwsze objawy chorobowe mogą wystąpić już po 24 godzinach, czasem zdarza się jednak, że występują po 4 dniach. Nasilenie objawów trwa około 7 dni, a potem przez 7 — 10 dni utrzymuje się jednakowy stan choroby. Na ogół choroba przebiega łagodnie, w wyjątkowych wypadkach może jednak wystąpić bolesność stawów położonych nawet daleko od miejsca zranienia i utrzymywać się przez okres kilku miesięcy.

Z powyższego wynika, że przed przystąpieniem do sprawiania ryby pierwszą czynnością pracownika winno być sprawdzenie stanu swych rąk. O ile istnieje nawet drobne zranienie należy czynności przekazać innej osobie. W wypadku, gdy jest to niemożliwe ranę należy przed pracą dobrze zaopatrzyć i nałożyć gumową rękawicę ochronną. Również po zakończeniu pracy należy jeszcze raz ranę wydezynfekować i owinać. Jeżeli skaleczenie nastąpiło podczas obróbki ryby pracę należy natychmiast przerwać, a ranę wydezynfekować i owinać. Do dezynfekcji nie należy używać wody utlenionej, skuteczniejszym środkiem w tym wypadku jest jodyna.

Do bakterii nie zauważonych do tej pory u ryb morskich, a które występują u ryb słodkowodnych należą pałeczki rzekomo-durowe, które w pewnych wypadkach mogą stać się przyczyną zachorowania niektórych gatunków ryb, np. pstrąga.

W związku z tym, że obecność bakterii stwierdza się nie tylko na skórze, ale też w przewodzie pokar-

mowym ryby słodkowodnej należy przy jej obróbce szczególnie ostro wymagać przestrzegania przepisów sanitarnych. O ile przy różycy narażony był głównie pracownik zajęty sporządzeniem ryby, to w tym wypadku niebezpieczeństwo grozi również konsumentowi. Jednocześnie niedostateczne oczyszczenie stołów po sprawianiu ryby, naczyń, z którymi miała ona kontakt, rąk itp. może spowodować, że inny produkt przerabiany później zostanie zakażony tymi samymi bakteriami, co stanie się przyczyną masowych zatruc pokarmowych. Obowiązujące zarządzenie, wymagające oddzielnych miejsc dla obróbki ryby surowej, ewentualnie specjalnie do tego celu przeznaczonych stolnic, podyktowane jest między innymi podanymi wyżej względami.

Prócz wymienionych schorzeń natury bakteryjnej przy obróbce niektórych gatunków ryb mogą u pracowników wystąpić schorzenia wywołane innymi czynnikami. I tak po patroszeniu makreli może wystąpić na rękach zapalenie skóry zwane „red feed“ objawiające się opuchnięciem, zaczerwienieniem oraz drobnymi wrzodami na dłoni i między palcami. W odróżnieniu od różycy schorzenie to wywołane przez skorupki, którymi żywi się ryba i znajdujące się w jej przewodzie pokarmowym trwa krócej i wygojenie następuje szybko. W Polsce największe nasilenie tej choroby występuje w sezonie makrelowym, tj. od października do grudnia, a również w marcu i kwietniu gdy makrele importuje się z Danii.

Do schorzeń, które występują u człowieka na skutek nieostrożnego obchodzenia się z rybą należy zakażenie jadami fizjologicznymi. Jady występują u niektórych ryb — w Polsce u karmazyna. Ryba ta bywa okresami poławiana masowo i wtedy oddaje się ją do przetwórstwa lub też w stanie surowym trafia do handlu i zakładów żywienia zbiorowego. W pierwszych trzech promieniach jej płetwy grzbietowej znajduje się silny jad. Mięso natomiast jest nie tylko zdatne do spożycia, lecz nawet bardzo smaczne dzięki zawartości tłuszczu. Jad w wypadku skaleczenia promieniem może wywołać schorzenie u człowieka obrabiającego rybę. W miejscu ukłucia powstaje zaczerwienienie i obrzęk. Stan chorobowy często ulega nasileniu powodując obrzęk całej ręki. Schorzeniu temu towarzyszy duża bolesność i występują charakterystyczne rwania w zakażonej ręce. Ostry stan chorobowy trwa 3 — 4 tygodnie.

Oddzielną grupę schorzeń występujących u człowieka na skutek kontaktu z rybą wywołują jednostki pasożytnicze. Znaną są dwie tego rodzaju choroby. Jedną z nich wywołuje tasiemiec zwany bruzdogłowcem szerokim, który u ryb występuje w formie rozwojowej tzw. wagra. Wągiery spożyte przez człowieka rozwija się w tasiemca, który może osiągnąć 8 — 9 metrów długości. Wągiery tego tasiemca występują głównie w tkance szczupaka, miętusa, łososia i lipienia.

Bruzdogłowiec szeroki może nie wywoływać u człowieka objawów chorobowych widocznych na zewnątrz w formie wyraźnej. Najczęściej są to lekkie zaburzenia żołądkowo-jelitowe, powodujące nudności, czasem wymioty, biegunkę. Zmniejsza się wydzielanie soku żołądkowego i w końcu dochodzi do wzdęcia. W efekcie końcowym stwierdza się niedokrwiłość. W organizmie ludzkim pasożyt ten może żyć do 14 lat.

Drugie schorzenie pasożytnicze, występujące jednak bardzo rzadko u człowieka następuje w wyniku spożycia mięsa ryby zawierającego formę rozwojową przywry. Forma rozwojowa przywry (*Opistherchia felineus*) żyje w mięśniach ryb słodkowodnych takich jak płotka, karp, lin, leszcz i inne. W organizmie człowieka przemienia się w dojrzałą przywrę, która usadawia się w przewodach żółciowych i następnie wywołuje schorzenia wątroby. Zakażenie pasożytem może nastąpić po spożyciu niedogotowanego mięsa.

Omówione powyżej jednostki chorobowe, które występują u człowieka na skutek kontaktu z rybą nie przekreślają jej znaczenia jako jednego z najzdrowszych produktów spożywczych. Artykuł ma jedynie na celu wskazanie na konieczność ścisłego przestrzegania zasad higieny tak przy przeróbce jak i obrabianiu ryby zarówno w interesie pracownika jak i konsumenta.

Stanisław ZALESKI

## Wpływ wielkości i kształtu ziemniaków oraz warzyw na ilość odpadków

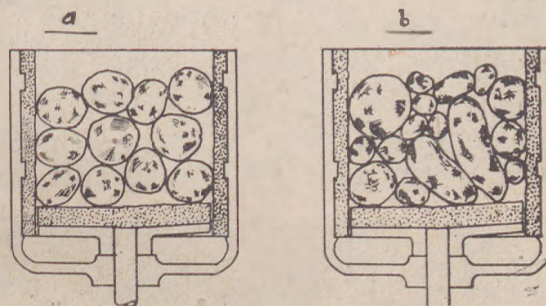
**P**RY mechanicznym obieraniu wielkość i kształt ziemniaków oraz warzyw wywiera duży wpływ na ilość odpadków. Celem przekonania się, jakie są różnice w ilości odpadków przy obieraniu różnych ziemniaków, przeprowadzono próbne obieranie maszynowe w dwóch oddzielnych zakładach żywienia zbiorowego dwóch różnych pod względem jakości partii ziemniaków. W pierwszym zakładzie były gorsze ziemniaki, w drugim lepsze. Do próby w każdym z tych zakładów wysortowano 3 partie ziemniaków: duże, średniej wielkości i małe. Czwartą partię obierano bez przebierania, czyli tzw. ziemniaki mieszane. Wyniki próby były następujące:

Rodzaj ziemniaków	Zakład pierwszy		Zakład drugi	
	procent odpadków po obieraniu maszynowym	Łączny procent odpadków po obieraniu maszynowym i doczyszczaniu ręcznym	procent odpadków po obieraniu maszynowym	Łączny procent odpadków po obieraniu maszynowym i doczyszczaniu ręcznym
duże	33,0	44,7	25,55	31,55
mieszane	20,9	43,2	20,00	30,00
drobne	17,0	40,9	17,30	27,55
średniej wielkości	23,0	35,0	13,95	22,30

Z powyższego zestawienia wynika, że najmniejsza ilość odpadków jest przy ziemniakach średniej wielkości tzw. średniakach, większa przy ziemniakach drobnych, jeszcze większa przy ziemniakach mieszanych, a największa przy ziemniakach dużych. Takie wyniki wyjaśnić można tym, że ziemniaki średnie są najbardziej kuliste, mają wyrównaną wielkość. Ułatwia to równomierne przemieszczanie się ich w cylindrze maszyny, a tym samym równe obieranie naskórka, co w efekcie daje najmniejsze ubytki. Ziemniaki drobne, wprawdzie są też kuliste i dobrze się mieszają, to jednak ich powierzchnia ulega szybszemu obtarciu, widocznie wskutek prędszego mieszania, dlatego wykazują większe ubytki.

Przy surowcu mieszanym o różnej wielkości i różnym kształcie podczas wirowania cylindra, siła odśrodkowa odrzuca w pierwszym rzędzie do ścianek trących bulwy najcięższe o kształtach regularnych. Duże ziemniaki porywają za sobą średnie i małe, które wchodzą w wolne przestrzenie. Przy ścianie trącej

najdłużej jednak pozostają największe bulwy, ponieważ działa na nie stosunkowo największa siła odśrodkowa, dlatego też wychodzą one z maszyny najbardziej obtarte.



Układanie się ziemniaków w cylindrze przy ruchu obrotowym: a — ziemniaki wyrównane średniej wielkości; b — ziemniaki mieszane.

Ziemniaki duże wykazują największe ubytki ponieważ zazwyczaj mają kształt nieregularny, wydłużony i w cylindrze obieraczki przy ruchu wirowym źle się przemieszczają, wskutek czego i obieranie jest nierównomierne.

Różnica między ubytkami mieszanych i średniej wielkości ziemniaków wynosi około 8% na niekorzyść pierwszych. W wielkiej masie przerabianych ziemniaków przez zakłady żywienia zbiorowego oszczędność 8% masy towarowej daje wiele tysięcy ton ziemniaków rocznie. Celowe więc jest zaopatrywanie zakładów żywienia zbiorowego w ziemniaki sortowane. Drobne bulwy nadają się na paszę, duże zaś łatwiej jest obierać ręcznie w gospodarstwie domowym. Do obierania maszynowego, powinny być dostarczane ziemniaki średniej wielkości.

Uwagi dotyczące ziemniaków odnoszą się w dużej mierze do warzyw jak: marchew, buraki, czy brukiew, które mogą być obierane mechanicznie. Do obierania maszynowego nadają się warzywa głównie kształtu kulistego. Można jednak obierać maszynowo warzywa o kształcie podłużnym, jak marchew i pietruszka. Należy wtedy uprzednio posegregować je pod względem wielkości i grubości. Sztuki cienkie i długie w czasie obróbki łatwo się łamią. Wyrównane co do wielkości korzenie warzyw znacznie równomierniej się obierają i dają mniejsze ubytki niż mieszane. Po przesortowaniu warzywa powinny być oczyszczone z liści i cienkich korzonków, a następnie dokładnie opłukane z ziemi i piasku.

Mgr inż. CZ. TEDERKO



W województwie stalino-  
grodzkim przybywa na wsiech  
coraz więcej wzorowych gos-  
pód o estetycznym wyglądzie  
zarówno zewnętrznym, jak  
wewnętrznym, o obsłudze  
grzecznej, schludnej i kultu-  
ralnej.



Chłopi do wzorowej gospo-  
dy chętnie przychodzą nie  
tylko, aby spożyć posiłek, ale  
również aby przeczytać gaze-  
tę czy czasopismo, posłuchać  
radia, wypocząć i porozma-  
wiać z sąsiadami. Dlatego te-  
go rodzaju gospoda staje się  
jednym z ważniejszych ośrod-  
ków społeczno-politycznych na  
wsi, oraz wywiera poważny i  
głęboki wpływ na okolicę.

W gospodzie winni być obs-  
łużeni we właściwy sposób  
nie tylko chłopi miejscowi. Z  
usług gospody korzystają rów-  
nież przyjezdni, wczasowicze,  
wycieczki, letnicy i to muszą  
mieć na uwadze zarówno kie-  
rownicy, jak i załogi gospód.  
Bowiem w dużej mierze w za-  
leżności od tego jak zostanie  
obsłużony świat pracy z mia-  
sta, wyrobi sobie zdanie o da-  
nej wsi i jej mieszkańcach.

Z przodujących gospód wo-  
jewództwa stalinogrodzkiego  
przedstawiamy: bufet gospody  
Jasienica z powiatu bielskiego  
(zdjęcie u góry na lewo), salę  
konsumpcyjną w gospodzie  
Swierklaniec z powiatu tar-  
nogórskiego (u góry na prawo)  
i załogę (na dole) oraz (w środ-  
ku) gospodę „Pod Skrzyż-  
nem“ w gminie Szczyrk.



Christo CHADZINIKOŁOW

## Stołówki robotnicze w BRL

**W** PRZESZŁOŚCI burżuazja bułgarska nie troszczyła się o otwieranie stołówek i bufetów przy zakładach przemysłowych i instytucjach, a jeżeli uruchamiała przy fabrykach jadalnię i sklepy to tylko po to, aby osiągnąć dodatkowe zyski.\*) Sprzedawano tam niskiej jakości towary, produkty żywnościowe i napoje po wysokich cenach.

Liczni robotnicy i pracownicy umysłowi nie chcą korzystać z takich jadalni przynosili ze sobą posiłki z domu, które spożywali siedząc na ziemi w pobliżu fabryki, składu tytoniowego czy innego przedsiębiorstwa. Najczęściej był to chleb z czosnkiem, kiszony ogórek, pomidory przyniesione w starej puszcze od konserw.

Po 9 września 1944 r. władza ludowa całkowicie przejęła na siebie troskę o żywienie ludzi pracy. Specjalną uwagę zwrócono na przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego przy instytucjach i fabrykach — na stołówki i restauracje. W końcu 1952 r. w Bułgarskiej Republice Ludowej było 1 212 stołówek obsługujących 108 690 stołowników. Obecnie liczba stołówek wzrosła do 2 046, a żywi się w nich 202 250 robotników i urzędników. Stołówki obsługują 45% górników, 38% robotników budowlanych, 33% robotników przemysłu ciężkiego i energetycznego. W wielu przedsiębiorstwach i zakładach procent stołujących się jest znacznie wyższy. Na przykład w stołówkach zakładów hutniczych im. Lenina żywi się 93% załogi, w zakładach chemicznych im. G. Dymitrowa liczba stołujących się dochodzi do 69%, w batowskiej elektrowni wodnej — 79%.

W celu zapewnienia ludności pracującej tanich i wartościowych posiłków władza ludowa stworzyła przedsiębiorstwom żywienia zbiorowego przy fabrykach i instytucjach daleko lepsze i korzystniejsze warunki niż zakładom żywienia zbiorowego w sieci handlowej. Zgodnie z uchwałą rady ministrów z dnia 15 września 1953 r. o polepszeniu wyżywienia i obniżeniu cen w stołówkach, przedsiębiorstwa i instytucje obowiązane są ponosić koszty stołówek w zakresie transportu, oświetlenia, ogrzewania, wody, czynszów dzierżawnych, remontu kotłów i pieców, bezpieczeństwa i higieny pracy. W stołówkach, w których żywi się mniej niż 80 pracowników, przedsiębiorstwa i instytucje opłacają też kucharzy. Przedsiębiorstwa i instytucje obowiązane są umieszczać w swoich planach inwestycyjnych odpowiednie środki na budowę pomieszczeń dla zakładów żywienia zbiorowego oraz na zakup niezbędnego inwentarza. W planie finansowym przedsiębiorstwa czy w budżecie instytucji przewidziane są środki obrotowe dla stołówek. Bank Państwa udziela kredytów na zakup zapasów zimowych. Stołówki zwolnione są od podatku od obrotu, który płacą inne zakłady żywienia zbiorowego. Księgowością i zaopatrzeniem niewielkich stołówek zajmuje się bezpłatnie personel danego przedsiębiorstwa.

/ Stołówkom państwowych gospodarstw rolnych i ośrodków maszynowo-traktorowych przyznano jeszcze

\*) Tłumaczenie artykułu napisanego przez autora bułgarskiego dla czytelników „Żywienia Zbiorowego“.

większe ulgi. Na przykład niezależnie od liczby stołowników przedsiębiorstwo utrzymuje kucharza, dostarcza produktów z własnego gospodarstwa itd.

Dla większego urozmaicenia posiłków i obniżenia ich cen państwo popiera organizowanie przy stołówkach gospodarstw pomocniczych: tuczarni świń, ferm mlecznych i gospodarstw warzywnych, które dostarczają stołówkom dodatkowo mięsa, mleka, warzyw. Produkty te nie są obciążone żadnymi podatkami. Ceny ich, ustalone na poziomie kosztu własnego, nie mogą przewyższać państwowych cen detalicznych. Ażeby administracja stołówek nie zatrudniała zbędnego personelu, co w konsekwencji prowadzi do podniesienia cen żywienia robotników i pracowników umysłowych, rada ministrów zatwierdziła typowe etaty, które określają liczbę personelu administracyjno-kierowniczego i produkcyjnego w zależności od ilości konsumentów.

W wyniku usprawnienia organizacji oraz przejęcia przez państwo części kosztów związanych z przygotowaniem posiłków, ceny dań w stołówkach poważnie obniżyły się. Na ich zmniejszenie miała też wpływ kilkakrotna obniżka cen na produkty. Sama tylko obniżka cen w końcu I kwartału 1954 r. spowodowała obniżenie cen: na zupy mięsne o 11%, na siekane mięso z ziemniakami o 6,25%, na porcję wieprzowiny z ryżem o 14,28%, na kotlety smażone o 8%.

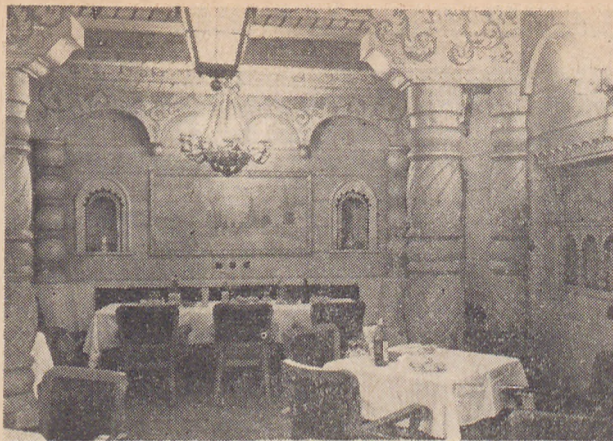
Z dnia na dzień poprawia się wyposażenie stołówek i podnosi kultura obsługi konsumentów. Kuchnie wielu stołówek otrzymały elektryczne maszyny do mielienia mięsa, maszyny do obierania ziemniaków, mycia naczyń itp. Ułatwia to pracę personelu i zwiększa jej wydajność, a w rezultacie znajduje wyraz w obniżonych cenach żywienia.

Ministerstwa i resorty starają się wyposażyć w różnego rodzaju przyrządy i naczynia kuchenne nie tylko nowe stołówki, ale także czynne już od dawna. Środki na te cele przewidziane są w planach inwestycyjnych i w funduszach dyrektorskich, którymi dysponują wszystkie przedsiębiorstwa.

Stołówki mieszczą się w obszernych salach, pięknie ozdobionych i radiofonizowanych. Stoły nakrywane są białymi obrusami, na każdym stole wazon z kwiatami. Przyjemnie spożywa się obiad w stołówce zakładów budowy parowozów i wagonów im. G. Dymitrowa, w fabryce „Bułgaria“, w zakładach aparatury elektrycznej wysokiego napięcia im. Wasyla Kolarowa, w cukrowni im. Dymitra Blagojewa. Posiłki są urozmaicone, robotnicy wybierają obiady i kolacje według swego upodobania, w stołówkach bowiem gotuje się zwykle od 7 do 27 różnorodnych dań.

Przy wielkich zakładach, przedsiębiorstwach i instytucjach obok zwykłych stołówek istnieją specjalne stołówki leczniczo-dietetyczne, gdzie posiłki przygotowuje się pod okiem lekarza dietetyka. Liczba takich stołówek z roku na rok wzrasta. Robotnicy i pracownicy umysłowi przestrzegający diety mogą leczyć się nie przestając pracować.

W 1952 r. w Bułgarskiej Republice Ludowej czynne były 42 stołówki dietetyczne, w r. 1953 — 260. Plan na r. 1954 przewidywał otwarcie 400 nowych stołówek dietetycznych, w pierwszym półroczu 1954 r. uruchomiono ich 250. Żywienie dietetyczne wzmacnia zdrowie robotników i przyczynia się do wzrostu wydajności pracy. Na przykład robotnikom zatrudnionym w okręgu



Kącik rosyjski w restauracji „Balkanturist“ w Sofii



Restauracja stołówki w Burgas

ohaskowskim, którzy stołowali się w II kwartale ub. r. w dietetycznych stołówkach, przybyło średnio na wadze po 3,5 kg, przy czym każdy z nich wykonywał przeciętnie 137% normy.

Państwo stołówkom dietetycznym przychodzi z pomocą pokrywając część wydatków z funduszu ubezpieczeń społecznych. W 1954 r. na uzupełnienie wydatków związanych z żywieniem dietetycznym przewidziano kwotę 3 800 tys. lewów.

Wszystkie przedsiębiorstwa i instytucje Bułgarskiej Republiki Ludowej mają obowiązek organizować stołówki dla robotników i pracowników umysłowych. Nie wielkie przedsiębiorstwa, nie mające odpowiednich warunków do prowadzenia samodzielnych stołówek, muszą zapewnić personelowi możliwość korzystania z obiadów w najbliższych stołówkach i ponosić związane z tym wydatki.

Pracą stołówek kierują kierownicy przedsiębiorstw i instytucji, a kontrolują ją komisje społeczne związków zawodowych. Kierownik stołówki obowiązany jest do comiesięcznego składania sprawozdań przed stołownikami. Na zebraniach stołownicy omawiają pracę stołówek i wysuwają swoje żądania na najbliższy okres. Niektóre resorty i ministerstwa mają oddziały, które kierują, kontrolują i planują pracę stołówek.

Ministerstwo handlu wewnętrznego kieruje działalnością wszystkich stołówek w kraju, kontroluje i udziela wskazówek stołówkom w zakresie organizacji, ustala ceny orientacyjne. Ministerstwo kontroluje stołówki korzystając z bezpośredniej pomocy Centralnej Rady Związków Zawodowych. Kontrola taka pozwala na wgląd w pracę wszystkich stołówek, a jednocześnie ułatwia bieżące usuwanie niedociągnięć.

Cenne doświadczenia radzieckie wywierają pożyteczny wpływ również i w dziedzinie żywienia zbiorowego. Za przykładem stołówek w ZSRR założy wielkich restauracji w miastach obejmują opiekę nad stołówkami ośrodków maszynowo-tractorowych i państwowych gospodarstw rolnych. Na przykład restauracja „Rozowa dolina“ w Sofii opiekuje się stołówką ośrodka maszynowo-tractorowego we wsi Wrybnica obwodu sofijskiego. Kucharze i kelnerzy restauracji co tydzień odwiedzają stołówkę OMT, pomagają w zorganizowaniu pracy, przygotowaniu posiłków i obsłudze konsumentów. Dzięki tej pomocy praca stołówki ośrodka maszynowo-tractorowego uległa poprawie.

VI Zjazd Komunistycznej Partii Bułgarii w końcu lutego i na początku marca ub. r. postawił jako główne zadanie drugiego planu pięcioletniego — szybkie podniesienie poziomu materialnego i kulturalnego ludności pracującej.

Wykonując uchwały VI Zjazdu Partii Rada Ministrów i KC Komunistycznej Partii Bułgarii powzięły specjalną uchwałę o dalszym rozwoju handlu i poprawie zaopatrzenia ludności pracującej. Uchwała przewiduje podjęcie szeregu środków zapewniających rozwój żywienia zbiorowego zgodnie z rosnącymi potrzebami robotników i pracowników umysłowych.

Obecnie główny nacisk ze strony ministerstwa handlu wewnętrznego, przedsiębiorstw, przy których zorganizowane są stołówki, oraz związków zawodowych w dziedzinie żywienia zbiorowego jest położony na zwiększenie liczby stołowników. Można to osiągnąć drogą polepszenia jakości żywienia oraz obniżenia cen posiłków. Troska partii i rządu w zakresie żywienia zbiorowego jest rękomią, że zadanie to uda się wykonać.

## Na półce KSIĘGARSKIEJ

Władysław Kierst. NAUKA O ŻYWIENIU ZDROWEGO I CHOROGE CZŁOWIEKA. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1954 r. str. 624.

W przedmowie do książki autor stwierdza m. in., „dietetyka stała się orężem w rękę lekarza walczącego o zdrowie“, a zastosowanie w praktyce tych wszystkich zdobyczy, jakie ma dzisiaj nauka w zakresie żywienia, będzie miało olbrzymi

wpływ na podniesienie tężyny fizycznej ludzi.

Celem niniejszej pracy jest więc uogólnienie wśród lekarzy wiedzy o odżywianiu. Nie znaczy to jednak, że jakkolwiek książkę opracowano głównie z punktu widzenia medycyny nie mogą jej przestudiować żywieniowcy, a przynajmniej zapoznanie się z pewnymi jej partiami przyniosłoby im duże korzyści.

Praca dzieli się na 6 zasadniczych części:

- 1) wiadomości ogólne,
- 2) produkty spożywcze,
- 3) przyrządzanie pokarmów,

4) odżywianie człowieka zdrowego,

5) odżywianie człowieka chorego,

6) zakończenie; tabele i normy odżywiania; skorowidz nazwisk autorów; skorowidz rzeczowy.

Na wstępie autor daje zarys historii rozwoju nauki o żywieniu podkreślając wkład naukowców polskich do tej dziedziny wiedzy. W części czwartej o odżywianiu człowieka zdrowego znajdujemy m. in. rozdziały o odżywianiu w okresie ciąży i karmienia, w wieku starszym, o odżywianiu w przemyśle, wojsku i lotnictwie oraz o odżywianiu sportowców. Zawarte tam uwagi winny być wykorzystane przy żywieniu zamkniętym, tj. w stołówkach dla pracowników



## Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

zatrudnionych w przemyśle, lotnictwie itp.

W trzeciej części o przyrządzaniu pokarmów autor daje ogólne wiadomości z zakresu urządzenia i wyposażenia kuchni, charakteryzuje najważniejsze sposoby przygotowywania posiłków, omawia kwestię zmian zachodzących w produktach spożywczych w czasie ich przechowywania oraz zagadnienie magazynowania.

Na zakończenie wypadu zaznaczyć, że autor starał się w swojej pracy omówić najnowsze osiągnięcia nauki w dziedzinie żywienia i naświetlił wyczerpująco zarówno problem żywienia człowieka chorego, jak i zdrowego.

Książka jest najpoważniejszą pozycją wydawniczą w zakresie żywienia człowieka w Polsce Ludowej.

**Wacław Szubert, ZAGADNIENIA PRAWNE OCHRONY PRACY.** Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa 1954, str. 54, cena zł 3.

Broszura stanowi następną pozycję z cyklu „Biblioteczka Wykładowcy BHP”. W omawianej pracy można wyróżnić trzy podstawowe części, a mianowicie część poświęconą zagadnieniom prawnym ochrony pracy w Polsce Ludowej, część — sprawom nadzoru nad warunkami pracy oraz część omawiającą zasady odpowiedzialności za naruszenie przepisów o ochronie pracy i za wypadki przy pracy.

Ustawodawstwo ochronne dzieli się na dwie zasadnicze części. Pierwsza grupa przepisów dotyczy przede wszystkim spraw bezpieczeństwa i higieny przemysłowej i ma zastosowanie do wszystkich pracowników. Odnośnie przepisów mających szeroki zasięg z uwagi na ich dużą ilość autor nie daje ich streszczenia, a poprzestaje na zwróceniu uwagi na główne zagadnienia bezpieczeństwa, które tymi przepisami są normowane. Natomiast zamieszcza wykaz rozporządzeń, które należą do przepisów o charakterze branżowym. Druga grupa ustawodawstwa ochronnego to przepisy dotyczące pracy kobiet i młodocianych, określające prace zabronione dla kobiet i dla młodocianych, ustalające prawa pracownic w okresie ciąży i macierzyństwa i obowiązki nauki zawodu w stosunku do małoletnich. W broszurze ten dział przepisów poruszony jest bardziej ogólnikowo.

Mówiąc o podstawach prawnych ochrony pracy w Polsce Ludowej autor na pierwszym miejscu wymienia Konstytucję PRL, która w szeregu artykułów formułuje podstawowe prawa obywateli w zakresie ochrony pracy. Następnie według kolejności wynikającej ze znaczenia omawia ustawy i dekryty, rozporządzenia i uchwały Prezydium Rządu, przykładowe zarządzenia, instrukcje i okólniki mające duże znaczenie praktyczne. Zwraca uwagę na znaczenie zbiorowych umów zawieranych przez związki zawodowe z jednostkami administracji gospodarczej, które obejmują m. in. postanowienia normatywne dotyczące ochrony pracy.

W części broszury poświęconej kwestiom nadzoru nad warunkami pracy autor omawia znaczenie państwowej i społecznej inspekcji pracy, przy końcu broszury charakteryzuje rodzaje odpowiedzialności, jakie pociąga za sobą nieprzestrzeganie przepisów o ochronie pracy.

**Ceny na winogrona importowane.** Państwowa Komisja Cen pismem z 11.IX. 1954 r. Nr 5-III-51-35/54 ustaliła cenę i porcję (150 g) winogron importowanych węgierskich na 2,80 zł, bułgarskich — 2,30 zł. Cena ta obowiązuje wszystkie zakłady żywienia zbiorowego niezależnie od ich kategorii.

**Kontrola zakupu materiałów.** Główni księgowi w niedostatecznym stopniu przestrzegają obowiązków kontroli zakupu materiałów, wynikających z uchwały Rady Ministrów z 20.I.1950 r. w sprawie praw i obowiązków głównych księgowych. W związku z tym Departament Księgowości MHW przypomina, że główni księgowi obowiązani są wzmoczyć kontrolę nad zakupami materiałowymi, a zatem badać czy zamierzony zakup mieści się w ustalonych dla danego przedsiębiorstwa limitach finansowych zakupów oraz w normatywach. W żadnym wypadku nie wolno tworzyć ponadnormatywnych zapasów materiałowych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości należy natychmiast środki te przeksięgować na właściwe konta.

**Opłaty za korzystanie z bilardu.** Państwowa Komisja Cen pismem z 2.VIII. 1954 r. poleciła pobierać opłaty za korzystanie z bilardu w wysokości 5 zł za godzinę. Powyższą opłatę mogą pobierać jedynie te przedsiębiorstwa, które posiadają zezwolenie na prowadzenie gier rozrywkowych.

**Ewidencja urządzeń w zakładach gastronomicznych.** Minister Handlu Wewnętrzny zarządzeniem nr 308 z 7.VIII. 1954 r. uregulował sprawę ewidencji i prawidłowego wykorzystania urządzeń gastronomicznych eksploatowanych w zakładach gastronomicznych. Kierownictwo zakładów obowiązane jest do stałego sprawdzania przydatności wszystkich urządzeń i kwalifikowania w zależności od ich stanu na urządzenia potrzebne, zbędne, czynne, wymagające remontu, względnie nadające się jedynie na złom. Dla dokonania właściwej oceny powinna być powołana specjalna komisja kwalifikacyjna w skład której wchodzi: kierownik zakładu, księgowy, mechanik lub jego zastępca, względnie pracownik obsługujący urządzenie i przedstawiciel rady zakładowej. W myśl zarządzenia każda maszyna powinna posiadać kartę ewidencyjną oraz list gwarancyjny podpisany przez pracownika obsługującego maszynę.

**Racjonalny karm i zakup paszy dla świń.** Stwierdzono, że system karmienia świń jest niewłaściwy i zadawanie paszy świńom odbywa się bez miary i wagi. Aby nie dopuścić do takiej praktyki, należy stosować normy karmy w oparciu o przykładowy zestaw paszy. Dla zabezpieczenia właściwej kontroli cała pasza powinna być oddana magazynierowi celem wpisania do kartoteki i wyliczenia się.

Stwierdzono również, że niektóre zakłady żywienia zbiorowego nie zakupują najtańszej paszy odpadkowej, mimo iż na ich terenie istnieją młeczarnie, browary, młyny itd. Należy więc wejść

w kontakt z najbliższymi zakładami przemysłu spożywczego i zawrzeć umowę na odbiór potrzebnej paszy z odpadków na karmę dla świń.

**Zwrot kosztów własnych związanych z odwołaniem z urlopu.** Uchwała Prezydium Rządu z 18 września 1954 r. uregulowała sprawę zwrotu kosztów związanych z odwołaniem z urlopu wyczynkowego pracowników gospodarki uspołecznionej. Zwrot kosztów obejmuje koszty podróży do miejsca pobytu i z powrotem. W wypadku, gdy pracownik przebywał w domu wyczynkowym lub kuracyjnym, prowadzonym przez FWP względnie inną jednostkę gospodarki uspołecznionej, zwrot kosztów obejmuje również opłaty uiszczane za okres nie wykorzystany na skutek odwołania z urlopu. Decyzję o odwołaniu z urlopu może wydać w wyjątkowym wypadku jedynie kierownik zakładu pracy.

**Finansowanie zakupów dokonywanych na wolnym rynku.** Wydział Planowania Obrotu Pieniężnego Centrali NBP wyjaśnia, że przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego nie podlegają żadnym ograniczeniom przy zakupie produktów rolnych od producentów. W związku z tym przedsiębiorstwa terenowe mają prawo zaopatrywania się u bezpośrednich producentów w artykuły żywnościowe, a podejmowanie gotówki na ten cel nie może napotykać na żadne trudności. Przedsiębiorstwa, które napotkają w oddziałach NBP, na trudności, powinny zwrócić się do Wojew. Oddziału NBP, a w razie negatywnej odpowiedzi — bezpośrednio do swojej centrali.

**Inkasowa sprzedaż wyrobów własnej produkcji.** CZPG uzupełnił zarządzenie nr 241 o zakazie sprzedaży kredytowej, dopuszczając obok sprzedaży gotówkowej sprzedaż w trybie inkasa bankowego. Sprzedaż w trybie inkasa bankowego dotyczy wyrobów cukierniczych i garmazeryjnych i może być udośćpniiona jedynie przedsiębiorstwom uspołecznionym, np. ZSS. W przypadku sprzedaży inkasowej po wydaniu towaru należy wystawić fakturę i wezwanie płatnicze i najpóźniej na trzeci dzień od dnia wydania towaru złożyć je w oddziale banku finansującego. Po upływie tego terminu traci się prawo do wykorzystania kredytu inkasowego.

**Dodatek funkcyjny dla zastępującego kierownika zakładu.** W zakładach żywienia zbiorowego otwartych co najmniej 12 godzin na dobę i nie posiadających etatowego zastępcy kierownika, można przyznać pracownikowi zastępującemu kierownika dodatek funkcyjny w wysokości 76 zł. W wypadku nieobecności kierownika trwającej dłużej niż miesiąc, można wypłacić dodatek funkcyjny pracownikowi zastępującemu go pod warunkiem, że zastępstwo zostało powierzone w sposób formalny i że pracownik zastępujący ponosi pełną odpowiedzialność związaną z funkcją kierownika. Wypłata dodatków funkcyjnych nie może spowodować przekroczenia funduszu płac.

## Polska kuchnia średniowieczna

W PRYMITYWNYM życiu średniowiecza dużo wagi przykładano do „stołu chlebowego“, czyli do kuchni. Do rozwoju kuchni polskiej w tym okresie przyczyniły się miasta. Miasta nasze w owym czasie były zakładane na prawie niemieckim i miały przeważnie radców Niemców, stąd średniowieczne słownictwo kulinarne, w daleko większym stopniu niż inne działy językowe, obfituje w liczne wyrazy pochodzenia niemieckiego, czyli w tak zwane germanizmy.

Dania kuchni w średniowieczu były treściwe, chociaż niewyśmienione. Na stole przeważało pieczywo. Pieczywa i ciast wszelkiego rodzaju wypiekano mnóstwo odmian, bułki i rogalie zwane podówczas ornafkami — codziennie. Zemia, pierwotnie oznaczająca tylko mąkę ciemną, później także bułkę. Osuchem zwano coś w rodzaju placka lub podplomyka. Znane były też strucle pochodzące z XV wieku, baby i kotacze, a także jajeczniki, miódownicy, pierniki nazwane tak od pieprzu angielskiego, z placzków — twarożnik, obarżanki i pączki — coś w rodzaju sucharów w gęstym, słodkim sosie.

W okresie postu Polacy posilali się świeżymi i suszonymi rybami. Z morskich nierzadko podawano śledzie lub jesiotra. Wyjątkowo natomiast na stole zjawiał się węgorz, pstrąg czy łosoś. Nie brakowało i raków. Do potraw postnych zaliczono także polewkę zwaną żufką. Rano przeważnie pito polewkę z piwa lub wina z grzankami. Dzieci natomiast dostawały „papinę“ z rozgotowanej mąki jęczmiennej.

Często spożywano galarety, zwane kwaszenią albo nazimnem oraz flaki. Raczone się także krupami, przy czym większe nazywano babiami zębami, drobne — zaspicą. Wszystkie potrawy doprawiano obficie korzeniami, przede wszystkim szafranem, cynamonem, imbirem i goździkami. Spożywano również wiele maku.

Kuchnia w średniowieczu, jak już zaznaczyliśmy, była mało urozmaicona, lecz ubóstwo rodzajów potraw wynagradzano przepychem. I pieczywem i rybom nadawano dziwne kształty, barwy oraz ozdóbki.

Dziczyzny, z wyjątkiem ptactwa leśnego czy błotnego, nie podawano wiele, najczęściej zające. Ze zwierząt domowych przygotowywano wołowinę, cielęcinę, baraninę, świninę; z ptactwa domowego — kurczęta i gęsi tuczone. Do mięs podawano sosy, przeważnie sone.

Wiele spożywano jarzyn, a więc ćwikły, rzepy, grochu, marchwi, sałaty. W późniejszych czasach na śniadanie — również kalafior, szpinak i szparagi. Niejednokrotnie stół zastawiano jagodami leśnymi, poziomkami, malinami, jeżynami.

Na wety, czyli na deser jadano złocone orzechy, owoce, konfitury migdałowe.

Ponieważ w tym czasie nie znano jeszcze widelców, a do misy sięgano rękami, przed posiłkiem na stole zjawiała się miska z wodą i ręcznikiem, aby każdy z biesiadników mógł umyć ręce.

Łyżkę i nóż każdy miał własne. Do stołu zasiadano według godności i wieku. Stąd nieraz o miejsce toczyły się spory.

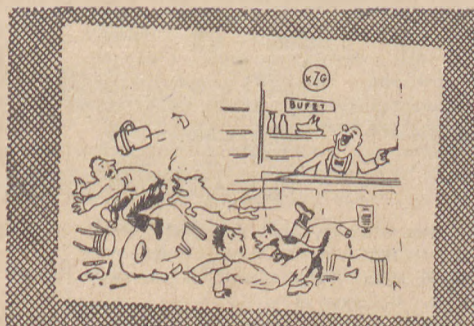
(ms)

ZACHOWUJ PODSTAWOWE ZASADY

HIGIENY W PRODUKCJI

## Z PRASY

W bufecie KZG w Radzynie Podlaskim stale waleśają się dwa psy „Zabka“ i „Bulldog“. Są to ulubieńcy kierownika bufetu ob. Gawłowskiego, który dla rozrywki szczerze nimi gości, spożywających obiady



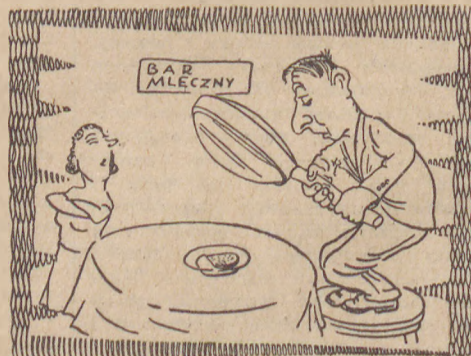
Błyskotliwe rozrywki  
SZTANDAR LUDU

Brudny i niechlujny bar PSS w Tomaszowie Lubelskim jest przytuliskiem dla pijaków i chuliganów



Jaki kierownik — taki bar...  
SZTANDAR LUDU

W barze mlecznym przy hotelu Nr 1 w Kraśniku Fabrycznym sprzedawano kanapki z masłem. Wszyscy konsumenci zgodnie stwierdzają, że o ile bułki są dostrzegalne, to masła na nich jednak nie widać



— Nawet przez lupę nie mogą dostrzec tu masła...

SZTANDAR LUDU

## NIEPOTRZEBNE DODATKI I DAWNIEJ I DZIŚ

Nierzadko zdarza się, że „receptura“ damia, która otrzymałszy w zakładzie gastronomicznym, ma coś wspólnego z przepisem, który Wojski z wiekopomnego dzieła Adama Mickiewicza pt. „Pan Tadeusz“ zastosował do przyrządzenia rosotu.

„...rosół staropolski sztucznie gotowany,  
Dla którego pan Wojski z dziwnymi sekretami  
Wrzucił kilka peretek i sztukę monety...“

Przepis trochę dziwny, ale chyba niemniej dziwne wygaje się dzisiaj znajdując w posiłkach wiosków, kawałków smat czy szkła, których receptury przecież nie przewidują.

## GDY KIEROWNIK ZAGŁĄDA DO KIELISZKA

Największy rosyjski bajkopisarz na przelomie XVIII i XIX wieku Iwan Kryłow w jednej z bajek pt. „Kot i kucharz“ tak pisze:

„Już bulgotały garnki, skwiercały patelnie więc skoczył na kieliszek. Toć nie ucieknie robota. A przeciw szkodnictwu myszek

na warcie postawił kota. W szynku bawił chwilę krótką,

wraca, patrzy, kot w kącie, przy nim kurze udko.

— A to ładnie, to ładnie — rozpoczyna kucharz —

Ja cię proszę piłnować, a ty tu buchasz? \*)

Jakkolwiek jest to tylko bajka, jednak kryje w sobie prawdę. W naszym zakładzie chyba nie inaczej dzieje się, gdy kierownik zagląda do kieliszka.

\*) Spolszczył Benedykt Hertz

## NAJSTARSZE DZIEŁA O SZTUCE KULINARNEJ

Najstarszy podręcznik kucharzki napisał Apiciusz w Rzymie na długo przed naszą erą. W średniowieczu sławnym wydawcą pierwszego podręcznika kulinarnego stał się francuski rycerz Guillaume Tirel.

Powszechnie używanym podręcznikiem w okresie renesansu była „Sztuka kuchenna“, opracowana przez włoskiego kuchmistrza Scapę. W książce tej żąda Scappi od kucharza bezwzględnej trzeźwości koniecznej do wyczuwania smaku potraw, znajomości wszystkich swoich narzędzi, jak również produktów.

## SZUKAJMY „BÓSTW MIĘDZY SMIERTELNIKAMI“

W starożytności nazywano kucharzy „prawdziwymi królami ziemi“, ponieważ niejednokrotnie sami władcy zabiegali o ich względy. Francuski filozof XVIII wieku Volter uważał kucharza za „bóstwo między śmiertelnikami“. W tym samym czasie król pruski Fryderyk Wielki — jeden z zaborców Polski — swego kucharza Noela za jego pikantne sosy wteczył w wierszu. Piewca literatury kulinarnej — Brilat Sawarin twierdził, że „sporządzenie nowej potrawy daje ludzkości więcej szczęścia, aniżeli odnalezienie w stratosferze nowej gwiazdy“. Angielska powieściopisarka Lady Morgan tak pisała o najstawniejszym kucharzu z pierwszego połowy XIX wieku Antonim Carene: „...był dobrze ubożym człowiekiem o bardzo subtelnych manierach“.

## SKĄD POCHODZI SŁOWO KREDYT

„Instruktarz“ wydany w r. 1786 z myślą o właścicielach karczm miało ich nauczyć takiego gospodarowania karczmą, które przynosiłoby największe zyski. Autor obmyślił tablice z rubrykami dla zapisywania długów karczemnych. Był to „kredyt“. Znaczenie tego słowa wyprowadzono nie od łacińskiego „credo“ (wierzę), lecz od kredy, którą na szynkwasię lub na ściankach szafek analizabeta karczmarz oznaczał w formie kresek zadłużenie poszczególnych chłopskich klientów.

## CHYBA JUŻ DZIŚ JEDEN Z NIEWIELU...

W wydanej przed siedmiu laty książce St. Dygata pt. „Pożegnanie“ znajdujemy taki dialog przeprowadzony między konsumentem a kelnerem w tzw. Kasyne w Podkowie Leśnej.

— Co można dostać? — Dostać? Nic, jakoś nie ma. — Nic zupełnie? — No, może coś się znajdzie. Kurczęta są? Nie ma. — Chłodnik jest? — Nie ma. — Lody są? Nie ma. Nic nie ma. — Jakiegoś obiadu nie można dostać? — Nic nie ma.

— To może jest kielbasa? — Nic nie ma. — No to co będzie? — Może być obiad. — Obiad. — Obiad? Mówił pan, że nie ma. — Ja mówiłem? Nie, obiad jest.

— No więc co jest na obiad? — Zaraz się dowiem. — Aha. I niech pan zaraz przyniesie dwa jasne piwa.

Wrócił po chwilę. — Nie ma obiadu. Może być kielbasa na gorąco. — A piwa? — Jakie piwa? — No, zamawiałem przed chwilą. — Pan zamawiał? — Ja. — Nie ma piwa. Ciemne może być najwyżej. — Niech będzie ciemne. — Zaraz przyniosę. Zawrócił jeszcze.

— A tę kielbasę podać? — Podać, podać i to prędko. Wrócił niosąc dwa jasne piwa i dwa talerze krupniku. — No widzi pan. Jest obiad. — Mówiłem przecież cały czas, że jest. — Nie, pan mówił, że jest kielbasa. — Nie ma kielbasy. Może być obiad. Czy mam zabrać? — sztykował się do zabrania z powrotem talerzy. — Nie. Krzyknąłem tak gwałtownie, że aż podskoczył — niech pan to zostawi. Co jest na drugie?

— Może być rzymska pieczeń albo gulasz.

— Niech pan da dwa gulasze. — Chciałem poprosić o chleb ale bałem się i byłem już nazbyt znużony.

Zjedliśmy krupnik niespodziewanie bardzo dobry. Długo, długo potem przyniósł kelner dwa gulasze i postawił przed nami mówiąc: — Rzymskiej pieczeni już nie ma, mogą być gulasze. Jeżeli państwo nie chcą, mogą zabrać do zwrotu. — Niech pan zostawi i da prędko rachunek.

Długo mocował się w kącie z rachunkiem, kreślił, jęczał, dął karteczki, myślał z utkwionymi w suficie oczami, gryząc ołówkę. Rzecz by można, że przygotowuje cały podręcznik matematyki. W rezultacie bardzo przytomnie pomylił się o 70 groszy na swoją korzyść, czego nie miałem już odwagi protestować. Kiedy wychodziliśmy slyszalem jak skarżył się kasjerce, że najgorszy kłopot z gośćmi, co kapryszą.



## POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

### POLECAJĄ NOWE KSIĄŻKI:

*Stala S.* — ANALIZA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO (Przedsiębiorstw i zakładów).

Wyd. I, nakład 3 000, str. 260, cena zł 13,70.

*Perkowicz W.* — DOMOWY WYRÓB WIN I MIODÓW —  
Wyd. I, nakład 20 000, str. 44, cena zł 2.—.

*Dudzik M.* — ŁATWE METODY UTRWALANIA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 2 000, str. 112, cena zł 7,10.

*Rościszewska - Zawistowska A.* — ŻYWIENIE DIETETYCZNE — Wyd. I, nakład 5 000, str. 264, cena zł 13.—.

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA — Praca zbiorowa.  
Wyd. I, nakład 3 000, str. 328, cena zł 31,50.

*Wróblewski W., Kurcysz J.* — ORGANIZACJA ODZIAŁÓW ZAOPATRZENIA ROBOTNICZEGO —Wyd. I, nakład 4 000, str. 212, cena zł 11.—.

*Czerny Z.* — KSIĄŻKA KUCHARSKA — Wyd. I, nakład 100 000, str. 496, cena zł 30.—.

*Sentek T.* — RACHUNKOWOŚĆ W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 3 000, str. 260, cena zł 13,80.

*Badecka - Celczyńska J.* — TECHNOLOGIA PRZYRZĄDZANIA POTRAW Cz. II. Wyd. I, nakład 6 000, str. 150, cena zł 6.—.

*Górski R., Pawłowski E., Wierzbicki M.* — ORGANIZACJA I TECHNIKA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 4 000, str. 264, cena zł 8,80. Podręcznik dla uczniów klas II, III i IV.

Książki POLSKICH WYDAWNICTW GOSPODARCZYCH nabywać i zamawiać można w księgarniach techniczno-gospodarczych „DOMU KSIĄŻKI“ oraz w Centralnej Księgarni Wysyłkowej „Domu Książki“ w Warszawie Pl. Dąbrowskiego 8, która wysyła je za zaliczeniem pocztowym.

