

Żywnienie **ZBIOROWE**



WARSZAWA. MAJ 1955 R.

5

Przed XXIV Międzynarodowymi Targami Poznańskimi i V Światowym Festiwalem Młodzieży — Stanisław KNAUFF	1
Zasady kalkulacji potraw i napojów — Wanda KRAHELSKA	2
Zapomniano o instrukcjach w zakresie za- sad kalkulacji — Marek ZEBROWSKI	4
Barwy i oświetlenie w zakładach żywienia zbiorowego — Stanisław MARCINIAK	5
	7

S p o s t r z e ż e n i a i u w a g i :

Niewłaściwe planowanie źródłem niewy-
konania planu akumulacji — F. S.; Sumu-
jemy obserwacje o stanie zakładów ży-
wienia w Szczecińskim — Halina PI-
LAWSKA; Polepszenie pracy stołówek
sprawą pilną — M. S.; Odpowiednie po-
dejsie do pracy decyduje — K. L.

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP
TECHNICZNY

Rozszerzyć asortyment dań w bufetach OZR — Antoni TURYCZYN	11
Nowe spojrzenie na rolę inspekcji — Ry- szard CHĘCIŃSKI	12
Sposoby zmniejszania kosztów remontów urządzeń chłodniczych — P. R.	12
Z produkcji maszyn i urządzeń gastrono- micznych — M. ZĘBORALSKI	14
Dobre pomysły	15

TECHNOLOGIA — HIGIENA
— TOWAROZNAWSTWO

Szczyptór źródłem witaminy C — M. SZCZYGŁOWA — B. SECOMSKA	16
Zakąski w miesiącach wiosenno-letnich — Aleksandra WOŁKOWSKA	16
Jadłospisy w domach FWP w okresie wio- sennym — Krystyna KOPEC	17
Napoje produkcji własnej — A. SZCZEPAN- SKA	18
Lody i ich proces technologiczny — Roman BERGTOLD	19

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

Zagadnienie kadr — mk	21
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach Na półce księgarskiej: No- wa książka z ekonomiki żywienia zbio- rowego — Stanisława Stali	22
Kartki z przeszłości: Odży- wanie się chłopów (dokończenie) Ma- rian SIKORA	23
Z prasy	24
P o n a d t o: Przeczytaj i zapamiętaj: Drobiażgi	

*

Na okładce: odbitka plakatu artysty grafika
J. Mroszczaka pt. „POKÓJ“.

W A R U N K I P R E N U M E R A T Y

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

Przeczytaj i
ZAPAMIĘTAJ

Ciasto kruche jest delikatniejsze, jeżeli do zarabiania nie daje
się w ogóle cukru. Aby otrzymać ciasto słodkie oprósza się je
obficie mączką cukrową, natychmiast po wyjęciu z pieca. Można
również nadziewać je kremem, galaretką itp.

Pulchność ciasta biszkoptowego pochodzi stąd, że sporządza się je
z żółtek utartych z cukrem, wymieszanych z ubitą pianą i mąką.
Duża zawartość powietrza w utartych żółtkach i ubitej pianie oraz
mała ilość mąki sprawia, że ciasto w czasie pieczenia silnie wy-
rasta, jest mocno porowate i pulchne.

Trwałość piany zwiększa dodanie do niej kwasów powodujących
częściową koagulację (ściananie) białek. Zjawisko to jest wykorzy-
stane przy wyrobie bezów, bezików, nadzienia do ciastek i tor-
tów, musów itp.

Stara mąka ma barwę jaśniejszą od mąki świeżej, gdyż w czasie
przechowywania następuje rozkład tłuszczów i barwników (żół-
tych karotenów). Silne wymielenie otrąb nadaje mące odcień
szary.

Kawa ziarnista jest ceniona nie tylko przez konsumentów zakła-
dów żywienia zbiorowego. Także i gryzonie uważają kawę natu-
ralną (lecz nie paloną) za przysmak.

Kawior jest to ikra ryb jesiotrowatych lub lososiwatych. Naj-
lepszy jest kawior rosyjski z jesiotrów morza Czarnego i Kaspij-
skiego. Kawior występuje w postaci ziaren jędrnych, elastycz-
nych barwy czarnej lub pomarańczowej. Wielkość ziaren 2,5—3
mm. Kawior lososia ma ziarna większe o barwie żółto-czerwonej.
Kawior zawiera 3—10% soli kuchennej i ok. 15% tłuszczu.

Szaszłyki sporządza się z poledwicy wołowej lub baraniny. Nie-
duże kawałki mięsa (do 25 g) formuje się nadając im kształt lek-
koowalny, doprawia smakowo (sól, pieprz) i nadziewa na szpiku-
lec przekładając cienkimi plasterkami słoniny, cebuli i pomidorów.

W celu stwierdzenia stopnia utuczzenia gęsi unosi się ją do góry
i ocenia wagę — gęś utuczona jest ciężka. Następnie wkłada się
ręce pod skrzydła i wyczuwa nagromadzony tłuszcz. U gęsi do-
brze utuczonych daje się wyczuć palcami kulę osiadłego tłuszczu
wielkości jaja ptasiego. Skóra utuczonych sztuki jest koloru żółtego.

Strawność tłuszczu zależy w dużym stopniu od jego topliwości.
Tłuszcze, których punkt topliwości jest wyższy od temperatury
ciała człowieka, trawione są źle lub nie ulegają wcale wessaniu
przez organizm. Do najłatwiej strawnych tłuszczów zalicza się
smalec gęsi, którego temperatura topnienia wynosi 26°—33°C oraz
masło o temperaturze topnienia 32—36°C. Masło jest bardziej
strawne, gdyż tłuszcz ten jest zemulgowany z zawartą w nim
wodą, tzn. znajduje się w postaci bardzo drobnych cząsteczek, któ-
re łatwiej podlegają działaniu soków trawiennych. Łój wołowy
i barani ze względu na wysoką temperaturę topnienia 42—51°C
jest prawie całkowicie niestrawny, a więc nie powinien być uży-
wany do sporządzania potraw. Uzasadnione jest jedynie używa-
nie go do frytury ze względu na konieczność utrzymania wyso-
kiej temperatury wrzenia tłuszczu.

Bogata w witaminę C i karoten jest rzeżucha — roślina sałatko-
wa, mało jeszcze rozpowszechniona w żywieniu zbiorowym. Drob-
no posiekana rzeżucha znajduje zastosowanie jako dodatek do
wszelkiego rodzaju surówek, twarożku. Można ją także dodawać
podobnie jak zieloną pietruszkę do zup i posypywać nią ziemniaki.

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 Wydawnictwa Go-
spodarcze Przedsiębiorstwo Państwowe.
Warszawa ul. Poznańska 15.

*

*

*

PO RAZ JEDENASTY w wolnej od wyzysku Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej w dniu 1 Maja — w dniu międzynarodowego święta klasy robotniczej demonstrować będziemy gorąco naszą głęboką i niewzruszoną solidarność w walce o odprężenie sytuacji politycznej na świecie, o zakaz użycia broni atomowej i wszelkiej broni masowej zagłady, o powszechne rozbrojenie, o bezpieczeństwo dla wszystkich, o poszanowanie prawa każdego narodu do samoistnienia i suwerenności, gotowość poparcia każdego uczciwego wysiłku zmierzającego do rozwiązania problemu niemieckiego przez utworzenie zjednoczonych, pokojowych demokratycznych Niemiec.

W dniu 1 Maja demonstrować będziemy naszą niezłomną wolę rozwijania przyjaznych stosunków przede wszystkim ze Związkiem Radzieckim i krajami demokracji ludowej. Pełni dumy ze wspaniałego dzieła rewolucyjnych przemian, jakie zaszły w naszym życiu społecznym, ze stałego rozwoju gospodarki planowej i rozkwitu kultury, z rosnącego w naszym kraju dobrobytu, z rosnącej wagi, znaczenia i prestiżu naszego Państwa Ludowego na arenie międzynarodowej — demonstrować będziemy wolę pokojowego budownictwa i umacniania obronności i bezpieczeństwa kraju.

Jak rokrocznie w dniu 1 Maja podsumujemy nasze osiągnięcia na każdym odcinku pracy. Wyciągniemy naukę z doznanych niepowodzeń, aby jeszcze silniej zmobilizować się do nieustępliwej walki o wykonanie zadań ostatniego roku planu sześcioletniego.

Realizujemy program nakreślony przez II Zjazd Partii, rozwinięty w uchwałach III Plenum — program rozwoju całej gospodarki na-

rodowej, rozbudowy ciężkiego przemysłu, systematycznego podnoszenia produkcji rolnictwa, stałej poprawy położenia ludzi pracy. Dla realizacji tego programu uczynimy wszystko, ucielimy w życie założenia planu na r. 1955. Konieczność wygospodarowania 7,5 miliardów złotych — nieodzowny warunek dalszego podniesienia stopy życiowej ludzi pracy musi stać się wytyczną dla każdego z nas.

W realizacji zadań nie może braknąć załóg żywienia zbiorowego. Załogi nasze muszą serdeczną troską przepoić codzienną pracę o wygospodarowanie dodatkowych dochodów, likwidację zbędnych wydatków, rozwinięcie powszechnej kampanii o rozumne gospodarowanie każdą złotówką. Nie

można więc obojętnie przechodzić wobec przerostów zatrudnienia, nieuporządkowania norm zużycia materiałów, bałaganu w gospodarce magazynowej, zaopatrzeniowej, organizacji pracy itp.

Trzeba nadać żywsze tempo współzawodnictwu pracy, wzbogacać i doskonalić jego formy, nadać mu konkretną treść. Zatrószyc się o szerszy i aktywniejszy udział załóg w wykonywaniu nałożonych na przemysł gastronomiczny planów gospodarczych we wszystkich wskaźnikach. Z każdym dniem lepiej zaspokajając różnorodne potrzeby konsumenta przez lepszą obsługę, lepsze zaopatrzenie, lepszy dobór asortymentu, prawidłową rozbudowę sieci zakładów żywienia zbiorowego.

Dla urzeczywistnienia tych zadań niezbędnie potrzebny jest nam pokój. Nie chcemy wojny. Nie chcemy zniszczeń i cierpień. Natomiast z całego serca pragniemy ażeby życie nasze było coraz piękniejsze, coraz szczęśliwsze. To jest bowiem treścią i istotą naszego obozu — obozu pokoju i socjalizmu.

Niech żyje 1 Maja — dzień międzynarodowej solidarności mas pracujących, dzień braterstwa wszystkich ludów walczących o pokój, niepodległość, demokrację i socjalizm!

Przed XXIV Międzynarodowymi Targami Poznańskimi i V Światowym Festiwałem Młodzieży

HANDEL uspołeczniony, a wraz z nim i żywienie zbiorowe czekają w lecie bieżącego roku dwie wielkie imprezy o charakterze międzynarodowym. Pierwsza z nich — to XXIV Międzynarodowe Targi Poznańskie. Druga — która, jak wiadomo, odbędzie się bezpośrednio po zakończeniu lipcowych Targów Poznańskich w pierwszej połowie sierpnia w Warszawie — to V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów. Niewątpliwie należyta obsługa obu tych imprez wymagać będzie od pracowników żywienia zbiorowego poważnej pracy na najwyższym poziomie. Dlatego uważamy za konieczne poświęcić należną uwagę tym wydarzeniom, które ściągają do naszego kraju dziesiątki tysięcy gości z zagranicy.

Poznań ma bogate tradycje handlowe, które sięgają odległych wieków. W pewnym stopniu do tych tradycji nawiązały Międzynarodowe Targi Poznańskie uruchomione w okresie międzywojennym. Trzeba przyznać bezstronnie, że na tle ogólnego zastoju, jaki cechował w tamtych latach nasze życie gospodarcze, podporządkowane bez reszty obcemu, panoszącemu się bezkarnie na ziemiach polskich kapitałowi, Targi odbijały się korzystnie swą dynamiką i stałym rozwojem. Uczyniły one rychło z Poznania jeden z najpoważniejszych ośrodków gospodarczych w kraju. Zepewne było to zasługą i samych Poznaniaków, gdyż wiadomo, że sanacyjne rządy i tzw. ówczesne „sfery gospodarcze“ przejawiały na ogół minimalną inicjatywę, jeśli idzie o niezbędną rozbudowę naszej, trapionej przez stałe zjawisko bezrobocia, gospodarki narodowej.

Targi zrosły się z Poznaniem, stały się jednym z istotnych czynników życia miasta. Tragiczny epizod w dziejach całego kraju — najazd hitlerowski we wrześniu 1939 r. m. in. obrócił w gruzy dotychczasowy dorobek Targów Poznańskich. Hale i budynki targowe uległy zniszczeniu. W tych warunkach wydawało się, że los Targów został przynajmniej na dłuższy czas przesadzony, że wobec ogromu klęsk i zniszczeń, jakie nawiedziły całą Polskę, niesposób jest nawet marzyć o rychłej odbudowie urządzeń targowych.

Wbrew pesymistycznym przewidywaniom władza ludowa rychło podjęła decyzję przystąpienia do odbudowy Targów. Już jesienią 1946 r. na terenach targowych w Poznaniu odbyły się pierwsze krajowe targi włókienniczo-odzieżowe pod nazwą „Odzież i Dom“. Zwiedziło je ponad sto tysięcy osób. Niezwłocznie po ich zakończeniu rozpoczęto na dwukrotnie większym niż przed wojną obszarze odbudowę i budowę dalszych hal i pawilonów targowych, które umożliwiły zorganizowanie w lecie 1947 r. XX Międzynarodowych Targów Poznańskich przy licznych udziałach wystawców zagranicznych, przede wszystkim Związku Radzieckiego i krajów demokracji ludowej.

Następne lata 1948—1950 przynoszą dalszą, nieprzerwaną rozbudowę Targów, wzrost dokonywanych na nich transakcji, pomnożenie liczby wystawców i zwiedzających. Szybka odbudowa naszego życia gospodarczego, rozwijającego się tak pomyślnie w no-

wych warunkach ustrojowych, społecznych i politycznych sprawia, że Targi dają coraz to bardziej imponujący obraz sukcesów odnoszonych przez, będące wreszcie gospodarzami we własnym kraju, polskie masy pracujące.

W lipcu 1955 r., po czteroletniej przerwie, odbędą się XXIV Międzynarodowe Targi Poznańskie. Będą one poświęcone dziesięcioletniemu dorobkowi gospodarzem Polski Ludowej. Będą manifestacją naszej stale rosnącej siły gospodarczej, a zarazem przekonującym dowodem pokojowych dążeń narodu polskiego, wnoszącego swój wkład do pomyślnego rozwoju międzynarodowej współpracy. Targi tegoroczne będą odbywać się w ostatnim roku planu 6-letniego.

Wszystko to nadaje XXIV Międzynarodowym Targom Poznańskim specjalny charakter. Przyniosą one imponujący, wszechstronny przegląd dorobku zarówno przemysłu ciężkiego, który jest źródłem naszych sukcesów gospodarczych i stanowi zabezpieczenie naszego postępu i rozwoju w innych dziedzinach, jak i przemysłu artykułów konsumpcyjnych, którego rosnąca i doskonaląca się produkcja pozwala na coraz lepsze zaspokajanie potrzeb ludności miast i wsi. Na tegorocznych Targach wiele eksponatów wystawią przemysły, których w ogóle nie posiadaliśmy przed wojną. Wystarczy tu choćby przykładowo wymienić przemysł okrętowy lub samochodowy.

Zgrupowani na targach w pięciu komitetach branżowych wystawcy krajowi reprezentują wszystkie dziedziny naszej wytwórczości. A więc przemysł ciężki obejmie wystawców przemysłu: hutniczego, górniczego, chemicznego i budownictwa. Dział ten łącznie z działem przemysłu maszynowo-metalowego zajmie 11 500 m² powierzchni krytej i 16 000 m² na wolnym powietrzu. Sam przemysł maszynowy wystawia 700 różnorodnych maszyn i 1 800 produkowanych w kraju seryjnie eksponatów.

Następnym działem będzie ekspozycja przemysłu lekkiego, a więc wyrobów włókienniczych, odzieżowych, skórzanych, drzewnych, papierniczych i mineralnych. Łącznie 25 stoisk na 5 900 m² krytej powierzchni w olbrzymiej hali poświęconej wyłącznie przemysłowi lekkemu. Na eksponaty przemysłu rolno-spożywczego przewidziano 8 stoisk i 2 000 m² powierzchni krytej. Taką samo powierzchnię przeznacza się na wyroby przemysłu terenowego, spółdzielczości pracy i rzemiosła. Jest rzeczą zrozumiałą, że wszystkie wystawione na targach eksponaty będą najwyższej jakości.

Bogaty i liczny będzie udział wystawców zagranicznych w XXIV MTP. Szczególnie wyróżniająca się będzie ekspozycja gospodarcza Związku Radzieckiego. Zajmie ona halę o powierzchni 4 800 m². Zwiedzający znajdą tu przegląd bujnie rozwijającego się życia gospodarczego i przodującej techniki Kraju Rad. Również Chińska Republika Ludowa, która po raz pierwszy bierze udział w Targach Poznańskich, będzie miała oddzielny pawilon. Oficjalnie wystąpią na Targach kraje demokracji ludowej: NRD, Czecho-

słowacja, Węgry, Rumunia, Bułgaria oraz Wietnamska Republika Demokratyczna.

Co się tyczy krajów kapitalistycznych — to pewny jest już udział w MTP wystawców z Anglii, Austrii, Belgii, Danii, Finlandii, Francji, Grecji, Holandii, Luksemburga, Niemiec zachodnich, Szwecji, Szwajcarii i Włoch.

Łącznie z kiermaszem, na którym zwiedzający Targi znajdą obfitość różnorodnych artykułów przemysłowych zarówno produkowanych w kraju, jak i importowanych z zagranicy, tegoroczne Targi obejmują ogromny obszar, wynoszący 325 tys. m². Będzie to największa tego typu impreza w dziejach naszej gospodarki.

Wśród wielu przygotowań, odbywających się obecnie w Poznaniu, należy wymienić przeprowadzaną z dużym nakładem środków modernizację znacznej części sieci zakładów żywienia zbiorowego. Te ostatnie oczekuje w okresie Targów nie lada zadanie. Chociaż PZG należą do lepiej pracujących w Polsce i na ogół osiągnęły niezłe wyniki gospodarcze, tym niemniej muszą zdobyć się na wielki wysiłek, aby nie zawieść w gorące, lipcowe dni.

Oczywiście, że PZG otrzymują poważną pomoc. Wymieńmy ją choćby w dużym skrócie. Na terenach targowych, gdzie wypadnie żywić zwiedzających, ulega całkowitej przebudowie restauracja „Stoleczna“, uruchamia się specjalny pawilon gastronomiczny, buduje trzy bary mleczne i jeden zwykły oraz różne pijalnie. Na obszarze zajęty przez PZG będą one miały do dyspozycji rozbudowany duży zakład żywienia zbiorowego „Parkowa“, kawiarnię, dwa odremontowane bary samoobsługowe, wreszcie dwa bary mleczne, z których jeden znajduje się w budowie.

Bardzo poważnie przedstawiają się również inwestycje żywienia zbiorowego w mieście. 20 poznańskich zakładów gastronomicznych, w tym wszystkie większe zostanie całkowicie przebudowane oraz uruchomi się cztery nowe. Przybędą dwa nowe bary mleczne, cztery zaś ulegną przebudowie. Powinna poważnie usprawnić działalność PZG oraz pomóc im w wypadku trudności, należycie wyposażona, centralna kuchnia, której uruchomienie przewidziano w planie inwestycyjnym. Na koniec w odbudowanej z takim pietyzmem staromiejskiej dzielnicy Poznania PZG otrzymują dwa lokale na zakłady żywienia zbiorowego oraz jeden lokal na bar mleczny.

Oddzielne zadania w zakresie żywienia zbiorowego przypadną poznańskiej spółdzielczości spożywców, z której usług korzystać będzie wiele wycieczek. Pewną rolę na odcinku zaopatrzenia przyjezdnych odegrają stoiska innych uspołecznionych dystrybutorów, jak np. kioski MHM, względnie kioski spożywcze MHD i PSS.

Wyrażamy przekonanie, że należycie oceniając znaczenie, jakie posiadają XXIV MTP, pracownicy przemysłu gastronomicznego na pewno nie zawiodą i potrafią sprostać bynajmniej niełatwemu zadaniu.

W DNIACH 1—15 sierpnia br. odbędzie się w stolicy Polski — Warszawie V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów. Już samo słowo „światowy“ mówi o rozmiarach tej imprezy, na którą przybędą dziesiątki tysięcy dziewcząt i chłopców ze wszystkich kontynentów. Przybędą, aby dać wyraz braterskim

uczuciom przyjaźni ożywiającym młodzież różnych ras, wyznań i narodowości.

W łańcuchu międzynarodowych, masowych manifestacji poświęconych walce z groźącym klęską ludzkości, złowrogim widmem nowej wojennej pożogi, z grabieżczym imperializmem, z nieludzkim uciskiem kolonialnym, z wyzyskiem mas pracujących w krajach kapitalistycznych — Światowe Festiwale Młodzieży odgrywają ogromną rolę. Gromadzą bowiem przedstawicieli młodego pokolenia, od którego zależy niedaleka już przyszłość.

W imię pokoju i przyjaźni — brzmi festiwalowe hasło. Z hasłem tym na ustach przybywa do Warszawy 30 tys. młodzieży ze Związku Radzieckiego, z krajów demokracji ludowej, z 600-milionowych Chin Ludowych. Przybędą do Warszawy bojownicy o wyzwolenie południowej Korei i Wietnamu. Przybędzie nie zastraszona trudnościami i szykanami młodzież z krajów kapitalistycznych. Zjadą licznie młodzi bojownicy o szczęście swych ludów z krajów kolonialnych i zależnych.

Chwile, w których odbywa się V Festiwal, cechuje wzrastające napięcie walki o zachowanie pokoju, walki z ciemnymi siłami międzynarodowego kapitału wskrzeszającymi niemiecki militarizm, wywołującymi nieustanne napięcie na Dalekim Wschodzie, uprawiającymi politykę szaleńczych zbrojeń, usiłującymi zniszczyć każdą próbę międzynarodowej, na trwałych podstawach opartej współpracy, groźącymi bez względu jakie konsekwencje przyniosłoby to ich własnym narodom, użyciem broni masowego zniszczenia.

W naszym przełomowym, trudnym okresie dziejów tym mocniej, dobitniej rozlegnie się głos zgromadzonych na Festiwalu tysięcy młodzieży — w imię pokoju i przyjaźni!

Należytem i sprawnym wyżywieniem uczestników Festiwalu zajmą się organizacje żywienia zbiorowego. I tak Warszawskie Zakłady Gastronomiczne, odpowiednio wzmocnione przez pracowników oddelegowanych z innych miast i przedsiębiorstw, zapewnią utrzymanie zagranicznym uczestnikom Festiwalu zakwaterowanym w 136 punktach, hotelach, schroniskach, szkołach itp.

Pion CZPG obejmie opiekę nad sportowcami i zespołami artystycznymi, liczącymi łącznie 7 000 osób.

Spółdzielczość spożywców zajmie się 160 tys. młodzieży polskiej, która zamieszka w miasteczkach festiwalowych na Okęciu i Grochowie. Przewiduje się przybycie wycieczek z woj. warszawskiego i łódzkiego, liczących po 20 tys. uczestników, które będą korzystać wyłącznie z suchego prowiantu. Ten sposób zaprowiantowania będzie wchodził również w grę w czasie drogi oraz różnych uroczystości, które nie zawsze pozwolą na skorzystanie z posiłków w miejscach zakwaterowania.

Uroczystości festiwalowe ściągają tysiące turystów i wycieczek z całej Polski. Toteż zadania, jakie oczekują w związku z Festiwalem żywienia zbiorowe są ogromne, zakrojone na miarę dotąd nie spotykaną. Zadania te muszą być i z pewnością będą sprawnie wykonane. W grę przecież wchodzi nie tylko ambicja zawodowa, ale i świadomość, że pracą swą, wysiłkiem przyczynimy się do powodzenia tego, o dużej doniosłości politycznej wydarzenia. Dlatego z pewnością nie poskąpimy swego serdecznego trudu.

Zasady kalkulacji potraw i napojów

GLÓWNA zasada kalkulacji potraw i napojów sprzedawanych przez zakłady gastronomiczne polega na doliczaniu do wartości zużytego do produkcji surowca liczonego według cen detalicznych pewnej określonej marży. Marże wyrażone są w procentach w stosunku do wartości surowca. Marże obowiązujące w przemyśle gastronomicznym są zróżnicowane w zależności od grupy potraw i kategorii zakładu.

Jednolita marża (25%) bez względu na rodzaj i kategorię zakładu obowiązuje przy sprzedaży pomarańcz jako całych owoców, cukierków, czekolady, wyrobów cukierniczych fabrycznych, wyrobów cukierniczych trwałych piekarniczych.

Bez względu na rodzaj i pojemność naczyń, w których sprzedawana jest wódka, kalkulację przeprowadza się w oparciu o cenę detaliczną dla wódki gatunkowej w opakowaniu 0,1 l, dla zwykłej w opakowaniu 1 l. **Odrębna jest kalkulacja cen sprzedażnych piwa grzanego z dodatkami.** Polega bowiem na dodaniu do ceny sprzedaży piwa określonych w złotych sum za takie dodatki jak cukier, żółtko czy korzenie.

Na podstawie wymienionych zasad ceny sprzedażne dla potraw i napojów ustalają:

Państwowa Komisja Cen — ceny jednolite obowiązujące w całym kraju tzw. przekrój „A”. Ceny te obowiązują aż do odwołania.

Wojewódzkie Komisje Cennikowe — ceny na okres miesięczny obowiązujące na terenie województwa tzw. przekrój „B”.

Przedsiębiorstwa gastronomiczne — ceny na okres nie dłuższy niż 2 tygodnie obowiązujące tylko w zakładach danego przedsiębiorstwa — tzw. przekrój „C”.

Państwowa Komisja Cen zastrzegła sobie kalkulację potraw produkowanych z surowców, których ceny zakupu nie ulegają częstym zmianom. Należy tu wymienić następujące grupy potraw: a) potrawy mięsne i pewne mięsne dania garmazeryjne, b) potrawy z mięsa końskiego, c) potrawy z ryb takich jak: karp, dorsz, śledź oraz dania garmazeryjne z tych ryb, d) napoje gorące jak: kawa, herbata, kakao, e) lody, f) pieczywo cukiernicze i ciastka sprzedawane na sztuki.

Ceny na te potrawy ustalane są dla każdego typu i kategorii zakładu, a obowiązują na terenie całego kraju bez względu na rzeczywistość na danym terenie lub w danym okresie wartość surowca zużytego do produkcji.

Wojewódzkie Komisje Cennikowe przeprowadzają kalkulację i ustalają ceny sprzedażne dla potraw produkowanych z surowców, których ceny ulegają pewnym okresowym wahaniom, a mianowicie dla: a) zup i dodatków do zup z wyjątkiem zup z drobiu, dziczyzny, roślin strączkowych lub z nowalii (przekrój „C”), b) potraw półmięsnych i dań garmazeryjnych nie objętych cennikiem PKC, c) potraw mącznych, d) podstawowych dodatków do drugich dań jak: ziemniaki, buraki, marchew, kapusta, e) sosów.

Przedsiębiorstwa gastronomiczne samodzielnie przeprowadzają kalkulację i ustalają ceny dla potraw nie objętych cennikiem „A” i „B”. Należą do nich potrawy z drobiu, dziczyzny, grzybów, roślin strączkowych, jarzyn i nowalii, kaszy gryczanej i jaglanej oraz owoców.

Do skalkulowanych cen sprzedażnych zakłady gastronomiczne mają prawo doliczać w porze nocnej po godz. 22 lub w czasie trwania imprez rozrywkowych (koncert, dancing, występy artystów) specjalny dodatek w granicach do 15% do rachunku. Natomiast konsumentom nabywającym dania obiadowe na wynos, zakłady gastronomiczne udzielają 5% obniżki od cen obowiązujących w danym okresie i na danym terenie. Obniżka ta uzasadniona jest mniejszymi kosztami związanymi ze sprzedażą, a dla konsumenta stanowi zachętę do stałego korzystania z usług zakładów gastronomicznych.

Obowiązujące zasady kalkulacji i tryb ustalania cen mają na celu dostarczenie konsumentom potraw o cenach przystępnych i jednocześnie powinny gwarantować wypracowanie planowanej średniej marży. W praktyce jednak przedsiębiorstwa nieraz nie wykonują planowanej średniej marży, nakład surowca jest przekraczany, a konsumenci skarżą się na niewłaściwe pobieranie cen. Niektóre przedsiębiorstwa przypisują winę za ten stan rzeczy cennikowi „A” obowiązującemu na terenie całego kraju twierdząc, że koszt surowca zużytego do produkcji pozwala jedynie na osiągnięcie minimalnej marży, a w niektórych przypadkach przewyższa cenę sprzedaży. Dzieje się tak wtedy, gdy przedsiębiorstwo zużywa do produkcji surowiec droższy od surowca branego pod uwagę przez Państwową Komisję Cen przy ustalaniu cen. Przyczyny zużywania przez przedsiębiorstwo do produkcji surowca droższego mogą być następujące:

a) obiektywne trudności okresowe lub terenowe w zdobyciu odpowiadającego ceną surowca,

b) zła praca zaopatrzeniowca, która prowadzi do zakupywania droższych gatunków lub do zakupu po cenach detalicznych,

c) niechęć pracowników zajmujących się produkcją do obróbki surowca wymagającego większego nakładu pracy (starannego oczyszczenia, wybrania itp.).

Wynika z tego, że cennik „A” do pewnego stopnia spełnia rolę czynnika zmuszającego przedsiębiorstwa gastronomiczne do poszukiwania tańszych gatunków surowca i tańszych źródeł zakupu. Trzeba jednak zaznaczyć, że przedsiębiorstwa niejednokrotnie napotykają na poważne trudności spowodowane nieznaną potrzebą rynku ze strony dostawców (przemysł mleczarski, rybny itp.). Przykładem tego jest fakt kierowania przez przemysł mleczarski do produkcji w barach mlecznych wyższych i droższych gatunków masła i sera, tak poszukiwanych (często daremnie) na rynku detalicznym. W konsekwencji nakład surowca w barach mlecznych jest przekraczany, a na rynku detalicznym powstaje niezadowolony z powodu braku wyższych gatunków przetworów mlecznych (np. masła ekstra-wyborowego, sera I i II gatunku itp.).

Dogodniejszy dla przedsiębiorstw jest cennik „B” i „C”. Ustalanie cen przez Wojewódzkie Komisje Cennikowe co miesiąc i przez przedsiębiorstwa co dwa tygodnie pozwala na aktualizowanie ich w zależności od rzeczywistych cen surowców występujących na danym terenie w określonej porze roku.

Obecnie istnieją duże możliwości nabywania na rynku zdecentralizowanym bezpośrednio od produ-

centa szeregu takich artykułów jak: drób, warzywa, nowalce, owoce, grzyby, masło, sery, kasza gryczana itd. Są to podstawowe surowce do produkcji potraw objętych cennikiem „B” i „C”. Cena zakupu tych artykułów jest niejednokrotnie niższa od jednolitych i stałych cen w handlu społecznym. W przypadku gdy wartość zakupu w źródłach zdecentralizowanych przekracza 10% wartości zakupu ogółem, do kalkulacji bierze się pod uwagę cenę średnio ważoną, gdy nie przekracza 10% — cenę detaliczną, gdy stanowi przynajmniej 90% wartości zakupu ogółem, do kalkulacji przyjmuje się średnią cenę zakupu na wolnym rynku.

O ile przedsiębiorstwo gastronomiczne przygotowuje

we własnym zakresie przetwory owocowe i warzywne, a następnie zużywa je do produkcji, należy w kalkulacji liczyć je według cen obowiązujących w handlu detalicznym. Jeżeli jednak przetwory owocowe i warzywne własnej produkcji nie mają porównywalnego artykułu w asortymencie towarów rynkowych do kalkulacji przyjmuje się cenę przetworu wynikającą z wartości surowca z dodatkiem 25% marży doliczonej tytułem kosztów produkcji.

Takie zasady kalkulacji pozwalają na produkowanie i sprzedaż szeregu tanich dań dostępnych dla szerokiego ogółu konsumentów oraz na pełne wykorzystanie marży i osiągnięcie planowanego zysku.

Marek ŻEBROWSKI

Zapomniano o instrukcjach w zakresie zasad kalkulacji

NA POCZĄTKU bieżącego roku ukazała się książka pt. „Żywnie Zbiorowe”, stanowiąca zbiór przepisów prawnych dotyczących organizacji przemysłu gastronomicznego i wszystkich form jego działalności. Opracowanie spotkało się z dużym zainteresowaniem w terenie, gdzie dotkliwie dawał się odczuć brak tego rodzaju pozycji. Autorzy omawianego opracowania zadali sobie trud zebrania całego obszernego materiału w jedną całość, usystematyzowania go, a w pewnych przypadkach stworzenia jednolitych tekstów nowelizowanych zarządzeń. Pomiędzy szeregiem działów, na jakie został podzielony materiał zawarty w książce „Żywnie Zbiorowe”, znajduje się również dział poświęcony cenom zakupu i sprzedaży, a zatem dział omawiający zasady kalkulacji w społecznym przemyśle gastronomicznym.

Zagadnienie cen i właściwej kalkulacji w zakładach żywienia zbiorowego jest jednym z węzłowych zagadnień w naszej pracy. Konsument nie tylko widzi błędy popełniane przez nasz personel, ale żąda ich usunięcia. Wystarczy przejrzeć artykuły i krytyczne notatki prasowe, aby stwierdzić, jak wiele słusznych zastrzeżeń zgłaszają nasi konsumenci. Przedsiębiorstwa ze swej strony dokładają starań, aby zagadnienie kalkulacji uregulowane było właściwie. Wielką pomocą na tym odcinku byłby wyczerpujący instruktarz, toteż wielką szkoda, że praca „Żywnie Zbiorowe” tego zadania nie spełnia. Trzeba bowiem stwierdzić, że w odniesieniu do zagadnienia cen ma ona pewne niedomaganie wynikające z niekompletności materiału.

Podstawowym materiałem dla kalkulacji w przemyśle gastronomicznym jest zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6.II.1951 r., którego starannie opracowany, jednolity tekst uwzględniający wszystkie nowelizacje późniejsze znajdujemy w omawianej pracy. Natomiast nie zostały podane instrukcje wydane wraz z tymi zarządzeniami, które dają praktyczne wskazówki jak należy rozwiązać szereg istotnych zagadnień ustalonych zarządzeniem oraz wyjaśniają to zarządzenie. Mowa tu o instrukcjach wydanych: 1) w związku z zarządzeniem z dnia 6.II.1951 r., 2) w związku z zarządzeniem z dnia 21.II.1952 r. oraz 3) w związku z zarządzeniem z dnia 13.I.1953 r.

Brak ten jest tym dotkliwszy, że wymienione instrukcje nie były nigdzie publikowane drukiem i zna-

ne są pracownikom naszych zakładów jedynie z przepisów wewnętrznych poszczególnych pionów. Tymczasem dopiero znajomość zawartych w instrukcjach wskazówek pozwala na zrozumienie w pełni zarządzenia dotyczącego zasad kalkulacji w przemyśle gastronomicznym. Specjalnie pomocne byłoby umieszczenie powyższych instrukcji w omawianej pracy dla młodych kadr, gdyż ich niezajomość może być powodem wielu błędów i niedociągnięć, o których usunięcie stale walczymy. Pracownik świeżo stykający się z zagadnieniem kalkulacji, po zaznajomieniu się z treścią zarządzenia regulującego tę sprawę w ujęciu przedsiębiorstwach gastronomicznych, z całą pewnością zada szereg podstawowych pytań. Odpowiedź na nie znajduje się właśnie w przytoczonych wyżej instrukcjach.

Pytania te dotyczyć będą przede wszystkim kwestii podziału kompetencji w ustalaniu cen dla zakładów gastronomicznych, trybu składania wniosków w sprawie ustalania cenników, techniki opracowywania tych wniosków, terminów dla wykonania tych prac i całego szeregu innych kwestii. Jest niewątpliwie rzeczą słuszną przypomnieć treść tych przepisów, wykazać ich stałą aktualność i potrzebę posługiwania się nimi w codziennej pracy.

Zarządzenie z dnia 6. II. 1951 r. wspomina o tym, że niektóre ceny ustalane są centralnie, inne natomiast przez prezydium WRN jako wojewódzkie cenniki gastronomiczne. Są jednak potrawy, na które ceny kalkuluje zakład we własnym zakresie. Podział ten został popularnie nazwany w terenie cennikami A, B i C. Gdzie znaleźć przepis określający granice tego podziału? Odpowiedź na to pytanie daje nam instrukcja jaką wydano w związku ze zmianą przepisów dotyczących kalkulacji z dnia 13. I. 1953 r.

Do cen ustalonych centralnie, obowiązujących w całym kraju, zaliczono tam: 1) ceny potraw mięsnych oraz pewnych dań garmazeryjnych mięsnych i półmięsnych objętych cennikiem centralnym, 2) ceny potraw z mięsa końskiego, 3) ceny potraw z ryb, a mianowicie z karpia, dorsza i śledzia oraz dań garmazeryjnych z tych ryb, 4) ceny napojów gorących.

W późniejszym okresie cennikami centralnymi objęto lody i sosy.

Prezydium WRN ustalając wojewódzkie cenniki gastronomiczne obejmują nimi następujące rodzaje produkcji: 1) zupy i dodatki do zup z wyjątkiem zup z drobiu, dziczyzny, nasion strączkowych i nowalii, 2) potrawy półmieszne i dania garmazeryjne nie objęte cennikiem centralnym, 3) potrawy półmieszne z koniny, 4) potrawy mączne z wyjątkiem kasz — gryczanej i jaglanej oraz potraw z nasion strączkowych, 5) podstawowe dodatki do drugich dań, a mianowicie: ziemniaki, buraki, marchew i kapustę.

Pozostała produkcja nie wymieniona w podanych punktach powinna być kalkulowana na bieżąco we własnym zakresie przez zakłady lub tam, gdzie zostało to zastrzeżone przez przedsiębiorstwa. Do grupy tej zaliczamy: drób, dziczyznę, nowalie, ryby nie wymienione wyżej, desery itp. Niezależnie od tego kto jest upoważniony do ustalania danej grupy cen, zasady jakie wynikają z zarządzenia w sprawie kalkulacji cen stosowane są we wszystkich trzech wypadkach.

Skoro ustaliliśmy podział cen wyrobów produkowanych w zakładach gastronomicznych nasuwa się drugie pytanie, mianowicie w jaki sposób, albo w jakim trybie przeprowadzić zatwierdzenie aktualnej w danym okresie ceny. Jeśli idzie o ceny ustalane centralnie dla całego kraju, to aparat terenowy otrzymuje je odgórnie i obowiązany jest tych cen bezwzględnie przestrzegać. Nawet w przypadkach, kiedy zakład czy przedsiębiorstwo wystąpią z wnioskiem o ustalenie receptury regionalnej w trybie przewidzianym w przepisach prawnych dotyczących ustalania receptur należy uzyskać z PKC zatwierdzenie ceny obowiązującej dla danego terenu.

Znacznie obszerniejszy, wymagający samodzielnych decyzji i dokładnego opracowania jest dział wskazówek zawartych w omawianych instrukcjach, odnoszących się do sporządzania wniosków w sprawie opracowania wojewódzkiego cennika gastronomicznego. Wprawdzie odpowiedzialność za właściwe opracowanie tego wniosku spoczywa na wojewódzkich zarządach przemysłu gastronomicznego, techniczne jednak opracowanie tego zagadnienia powierzone jest przedsiębiorstwu gastronomicznemu działającemu na terenie miasta wojewódzkiego. Sprawa ta jest tak istotna dla gospodarczej działalności wszystkich placówek żywienia zbiorowego, że słuszne byłoby zaznajomić personel zakładów gastronomicznych z przepisami w tym zakresie.

O ile cenniki wydane centralnie dotyczą wyrobów, gdzie cena podstawowych surowców jest stała dla całego kraju, to w ramy cenników wojewódzkich zostały ujęte grupy wyrobów, dla których cena podstawowego surowca (w pierwszym rzędzie jarzyn) jest właściwa w danym okresie dla danego terenu. Ocena słuszności ceny, która sprowadza się do właściwej oceny podstawowych cen surowców przyjmowanych w danym okresie, stanowi istotę tej pracy. Zasadniczy okres obowiązywania cennika wojewódzkiego, jakim jest 1 miesiąc, pozwala przewidzieć wszelkie wahania cen podstawowych surowców. Wahania te, jak wiemy, zależne są od pory roku, podaży danego artykułu na rynku, specyfiki danego terenu itp. Termin złożenia wniosku w sprawie zatwierdzenia cennika wojewódzkiego został ustalony na 20 każdego miesiąca. Najważniejszą sprawą w tym opracowaniu jest właściwa ocena kosztu surowca, który zgodnie z obowiązującymi przepisami określamy w cenach detalicznych. W wy-

padku o ile ceny takich surowców, o których wiemy, że z reguły nabywane są w źródłach scentralizowanych, w handlu uspołecznionym nie nastroją trudności, więcej uwagi należy poświęcić sprawie cen surowców, które zakupywane są w źródłach zdecentralizowanych — bezpośrednio u producenta. Niektóre z tych surowców będą uzupełnieniem zaopatrzenia otrzymywanego centralnie, np. nabiał. Zakupując takie surowce i korzystając z możliwości skupu wolnorynkowego możemy nie tylko zwiększyć i rozszerzyć nasze możliwości produkcyjne, ale wpłynąć również na pewne obniżenie cen potraw w zakładach gastronomicznych. Instrukcja do zarządzenia z dnia 21 lutego 1952 r. daje wyraźne wskazówki jak należy w podobnych okolicznościach postępować ustalając przy kalkulacji tzw. ceny średnioważone.

Inną grupę artykułów stanowią będą surowce, które w praktyce będziemy niemal wyłącznie zakupywać w źródłach zdecentralizowanych, np. nasiona strączkowe. W jaki sposób określić w kalkulacji potraw koszt tych surowców, kiedy cena ich waha się i nie ma swego stałego poziomu — znowu poucza nas w tej sprawie omawiana instrukcja.

Analizując opracowanie nowego cennika na miesiąc następny wnioskodawca może dojść do przekonania, że w danym okresie nie nastąpiły żadne zmiany w koszcie surowca i okres obowiązywania cennika wojewódzkiego można z powodzeniem przedłużyć na następny miesiąc. Możliwość taką przewidują wymienione instrukcje. Trzeba jednak pamiętać, że taki wniosek można stawiać tylko po dokładnym przeanalizowaniu wszystkich ewentualności. Wniosek nie przemyślany może spowodować bądź zupełnie nie usprawiedliwiony wysoki poziom cen w zakładach żywienia zbiorowego w tym momencie, gdy na rynku obserwować będziemy systematyczną obniżkę cen surowców (np. okres jesiennej obniżki cen warzyw), bądź też narazić zakłady na straty. Dlatego, aby uniknąć błędów i przeoczeń przy przedstawianiu władzom terenowym do akceptacji wszechstronnie opracowany materiał, ustalono zasadę uzgadniania cennika i materiałów, które służyły do jego opracowania, ze wszystkimi zainteresowanymi tą sprawą w terenie. Powiedziane było poprzednio, że wnioskodawcą oraz opracowującymi projekt cennika są jednostki podległe Centralnemu Zarządowi Przemysłu Gastronomicznego. Innymi zainteresowanymi będą placówki ZSS, CRS „Samopomoc Chłopska“, KZG, „Orbis“, a więc wszystkie przedsiębiorstwa prowadzące zakłady żywienia zbiorowego, dla których zatwierdzony na dany miesiąc cennik będzie bezwzględnie obowiązujący. Wszystkie te organizacje są żywotnie zainteresowane w prawidłowości i słuszności jego opracowania. Wiemy z praktyki, że jednostki te nie zawsze i to z różnych powodów korzystają ze swoich praw. Fakt ten ujemnie odbija się na pracy w terenie.

Mówiąc o postanowieniach instrukcji dotyczącej grupy potraw kalkulowanych we własnym zakresie należy stwierdzić, że decyzja ta podyktowana została chęcią zapewnienia jak największej operatywności na tym odcinku. Podstawowy surowiec stanowią tu artykuły, których cena ulega zmianom (np. nowalie), co powinno znaleźć odzwierciedlenie w kalkulacji. Cena potrawy z drobiu będzie znowu zależna od klasy surowca zakupionego przez zakład. Jest rzeczą konieczną, aby konsument płacił za rzeczywistą wartość surowca zu-

żytego w produkcji; zapewni to prowadzona na bieżąco kalkulacja. Stosowane przez niektóre przedsiębiorstwa praktyczne ustalanie „wewnętrznych cenników potraw grupy C”, które potem stosowane są przez długi okres czasu przez podległe zakłady, jest zaprzeczeniem zasady operatywności i wynikiem braku znajomości omawianych przepisów.

Pozostaje jeszcze do omówienia zagadnienie dotyczące właściwego komentowania postanowień zarządzenia w sprawie zasad kalkulacji w przemyśle gastronomicznym. Dotyczy ono sprzedaży w zakładach towarów handlowych. Mówi o tym § 6 pkt 2 nakazując w przypadkach prowadzenia takiej sprzedaży stosować marże przysługujące danej kategorii zakładu. Od tej generalnej zasady wprowadzono dnia 23 czerwca 1953 r. decyzją PKC obszerny wyjątek dotyczący

sprzedaży cukierków, czekolady, wyrobów cukierniczych fabrycznych i pieczywa cukierniczego trwałego. W stosunku do tych artykułów obowiązuje marża w wysokości 25% niezależnie od kategorii zakładu.

Podane wyżej uwagi nie wyczerpują w pełni wszystkich zagadnień związanych z kalkulacją w przemyśle gastronomicznym. Podkreślono jedynie momenty najbardziej istotne, które znalazły swe odbicie w przepisach uzupełniających zarządzenie zasadnicze. Dokładna znajomość tych przepisów jest nieodzowna w naszej codziennej pracy. Dlatego wydaje się słuszne przypomnieć ich treść i znaczenie, aby nie uszły naszej uwadze tym więcej, że nie zostały one objęte zbiorem przepisów prawnych dotyczących żywienia zbiorowego.

Mgr Stanisław MARCINIAK

Barwy i oświetlenie w zakładach żywienia zbiorowego

ZAGADNIENIE oświetlenia i stosowania barw w poszczególnych zakładach pracy nie przedstawia się jednakowo, a to dlatego, że są różne założenia określające rolę, jaką mają spełniać barwy i oświetlenie w danym pomieszczeniu. Np. w przemyśle zasadniczym celem, jaki chcemy osiągnąć przez zastosowanie odpowiedniego doboru barw i oświetlenia, jest podniesienie wydajności pracy przez stworzenie lepszych warunków pracy i higieny wzroku.

W zakładach żywienia zbiorowego zależy na tym, aby pomieszczenie przeznaczone np. na salę konsumpcyjną ubrane w barwy i odpowiednio oświetlone stwarzało wrażenie miłe, estetyczne i nieprzytłaczające. Przez zharmonizowanie całości człowiek powinien czuć się tu dobrze, odpoczywać nerwowo i spokojnie spożywać posiłek. Oczywiście zakłady żywienia zbiorowego składają się nie tylko z sal konsumpcyjnych, ale i z tzw. zaplecza (kuchni, magazynów, przechowalni produktów itd.).

Omówimy najpierw barwy, a następnie oświetlenie.

O BARWACH W OGÓLE

Doświadczenie dnia codziennego uczy, że oprócz kwestii zdolności rozróżniania barw istnieje jeszcze niemniej ważne zagadnienie podziału barw w zależności od ich różnorodnego oddziaływania na człowieka, i tak np. barwy ciemne odczuwamy jako ciężkie, natomiast barwy jasne jako lekkie, przyjemne i miłe. Barwa jasnoniebieska wywołuje w ludzkiej podświadomości wrażenie dali lub uczucie chłodu. Barwa zielona działa uspokajająco, czerwona zaś pobudzająco. A więc wszystkie barwy mają swoją wizualną i psychologiczną charakterystykę, którą należy brać pod uwagę przy ich stosowaniu.

Ze względu na oddziaływanie barw na człowieka możemy je podzielić na następujące grupy: 1) ciepłe i zimne, 2) zbliżające i oddalające, 3) pobudzające i uspokajające, 4) lekkie i ciężkie.

Dla jasności należy dodać, że pod nazwą np. barwy ciężkiej należy rozumieć barwę, która stwarza takie wrażenie psychiczne.

BARWY CIEPŁE I ZIMNE

Do barw ciepłych należą barwy: żółta, pomarańczowa, czerwona i ich odcienie; do zimnych — niebieska, fioletowa, beżowa i ich odcienie. Barwy ciepłe stosujemy tam, gdzie chcemy wyrównać brak ciepła lub naturalnego oświetlenia. W pomieszczeniu pomalowanym barwami ciepłymi odczuwamy temperaturę wyższą niż w takim samym pomieszczeniu pomalowanym barwami zimnymi.

Barwy zimne dają wyobrażenie śniegu, lodu czy czystej zimnej wody; stosuje się je tam, gdzie w pomieszczeniach chcemy — choć w pewnym stopniu — zneutralizować nadmiar ciepła lub światła słonecznego, a więc np. w pomieszczeniach o oknach skierowanych na zachód lub południe. Barwy zimne stosuje się także tam, gdzie zależy nam na wywołaniu efektu uspokajającego lub odprężającego.

BARWY ZBLIŻAJĄCE I ODDALAJĄCE

Barwy zbliżające posiadają tę właściwość, że powierźnie i przedmioty pomalowane tymi kolorami wydają się bliższe niż są w rzeczywistości. Zazwyczaj do barw tych zalicza się ciemne barwy ciepłe. Dzięki tym ich właściwościom można wizualnie zmniejszać proporcjonalne wymiary pomieszczenia. Wyjątek od tej reguły stanowią barwy: żółta i purpurowa, które stwarzają rzeczywiste wrażenie odległości.

Do barw oddalających zalicza się barwa jasnoniebieska, dająca wrażenie dali nieba. Stosuje się ją do malowania np. niskich sufitów w celu stworzenia wrażenia oddalającego.

BARWY POBUDZAJĄCE I USPOKAJAJĄCE

Do barw pobudzających należą barwy ciepłe. Badania wykazały, że szczególnie pobudzająco na człowieka działają barwy: żółta, pomarańczowa i czerwona. U ludzi wrażliwych to pobudzające działanie przejawia się fizjologicznie przez wzrost częstotliwości tętna, rozszerzenie źrenic itp.

Do barw uspokajających zalicza się barwy zimne. Spośród nich najbardziej uspokajające działanie na człowieka, a szczególnie na jego umysł wywiera odcień barwy zielonej o długości fali 5500A^{0*}). Barwa niebieska jest również barwą uspokajającą. Stosowana bywa jako błękit morski. W celu wytworzenia pokojowej i uspokajającej atmosfery stosuje się barwę niebieskoszarą.

Praktyka wykazuje, że najprzyjemniejszy nastrój osiąga się przez umiarkowane stosowanie barw pobudzających oraz jednoczesne ubarwienie uspokajające.

BARWY LEKKIE I CIĘŻKIE

Barwy stwarzające wrażenie lekkości to barwy jasne, natomiast ciemne uchodzą za barwy ciężkie.

Ten podział barw na cztery grupy, jak łatwo zauważyć, wzajemnie się zająbia i uzupełnia. Poznanie barw i ich wszechstronnego działania jest konieczne ze względu na dobór odpowiednich barw w zakładach żywienia zbiorowego. Zagadnienie stosowania barw nie jest proste; zależy od wielu czynników.

Jakie barwy powinny być zastosowane w zakładach żywienia zbiorowego?

W salach zakładów żywienia zbiorowego powinny być barwy ciepłe, lekkie, uspokajające z lekko pobudzającymi. I dlatego ściany mogą być malowane w kolorze jasnokremowym lub jasnoseledynowym (odcieni zieleni). Jasnoseledynowe — w salach bardzo słonecznych, zaś jasnokremowe w salach mniej słonecznych, np. zwróconych oknami na północ. Sufity mogą być malowane na biało lub lekko niebiesko (błękit nieba). Niebieską barwę kładzie się prawie zawsze na sufity w pomieszczeniach niskich, gdyż — mówiąc obrazowo — podwyższa ona wysokość danego pomieszczenia.

Podłogi mogą być wykonane ze zwykłej klepki dębowej i zaciągnięte bezbarwną pastą. Wewnętrzna strona ram okiennych i parapety powinny być zawsze malowane na biało. Oczywiście parapety wykonane np. z marmuru zachowają swoją barwę naturalną. W salach konsumpcyjnych powiły znaleźć się żywe rośliny zielone, stwarzające wrażenie odprężenia i spokoju psychicznego. Balustrady metalowe lub podstawki pod kwiaty można również malować w odcieniu zielonym.

Kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego ze względu na specjalne warunki pracy powinny otrzymać barwy zimniejsze. Najodpowiedniejszą barwą jest niebieska lub niebieskozielona. Te barwy można zastosować do malowania ścian lub w tych kolorach wykonać kafelki, którymi wyłożono ściany. Zostało stwierdzone, że barwa niebieska działa nie tylko chłodząco na personel pracujący w gorącej kuchni, ale jest również bardzo nie lubiana przez muchy. Muchy nie znoszą koloru niebieskiego, dlatego nie przebywają w pobliżu budynków fabryk lodu zaopatrzonych w okna pomalowane na niebiesko. Sufit w kuchni można pomalować tak jak i na sali ogólnej. Podłoga może być wykonana z kafelków barwnych, np. białych i brązowych ułożonych w szachownicę lub jakąś mozaikę. Należy zauważyć, że chociaż podłoga taka jest bardzo wygodna ze względu na łatwość utrzymania porządku w kuchni, to jednak pod względem zdrowot-

ności pozostawia dużo do życzenia. Podłogi kuchenne należy rozwiązywać z większym uwzględnieniem ich zdrowotności niż koloru.

W magazynach, czy przechowalniach produktów żywnościowych mogą być stosowane kolory dowolne. Wydaje się jednak słuszne stosowanie podobnych barw jak w kuchni.

Podany wyżej zespół barw, który powinien znaleźć zastosowanie w zakładach żywienia zbiorowego, nie jest oczywiście sztywny. Jest zrozumiałe, że na ścianie sali konsumpcyjnej w niejednym zakładzie zjawi się barwny widoczek przedstawiający np. morze, góry, piękny krajobraz, a na podłodze zostanie rozciągnięty barwny dywanik. Wszystko to jest możliwe, lecz w całości musi być zachowana harmonia barw. Cenne jest przy tym zdanie plastyków, architektów i psychologów.

OŚWIETLENIE

Mówiąc o barwach stosowanych do malowania pomieszczeń musimy poruszyć także zagadnienie oświetlenia. Te dwa zagadnienia — barwy i oświetlenie są ze sobą ściśle związane. W ciemności, a więc bez oświetlenia nie widzimy barw. Przy nieodpowiednim oświetleniu np. lampami sodowymi widzimy tylko niektóre barwy, najlepiej żółtą, innych albo nie widzimy wcale, albo w kolorach spaczonych. Aby więc oświetlenie danego pomieszczenia spełniało swoje zadanie, światło lamp oświetlających musi mieć w swoim składzie wszystkie barwy widmowe oraz odpowiednie natężenie. Pierwsza własność daje naszemu oku możliwość widzenia i rozróżniania barw, druga — możliwość wyraźnego widzenia. Światło dzienne, zwane naturalnym, wchodzące przez odpowiednio rozmieszczone okna spełnia powyższe warunki.

W zakresie sztucznego oświetlenia odpowiednie jest światło zwykłych lamp żarowych umieszczonych w wiszących u sufitu kulach szklanych, rozmieszczonych w odpowiednich wzajemnych odległościach, na właściwej wysokości i zapewniających wymagane natężenie światła. Takie oświetlenie jest ekonomiczne, natomiast zbyt proste. Na salach ogólnych kłóci się z ogólną estetyką i lekkością stylu. Dlatego często stosuje się, chociaż mniej ekonomiczne ale przyjemne dla oka oświetlenie pośrednie, tzn. odbite od sufitu i górnych ścian pochodzące od lamp żarowych umieszczonych w żyrandolach wiszących u sufitu lub odpowiednio przymocowanych do ścian. Przy oświetleniu pośrednim sufit musi być idealnie biały aby odbijał maksimum promieni świetlnych.

Rury fluoryzujących, czyli tzw. świetlówek nie należy stosować w zakładach żywienia zbiorowego. Chociaż skład widmowy światła rur jest podobny do składu widmowego światła żarówki i światło ich nie jest szkodliwe, to jednak liczne ich wady i koszty zainstalowania usuwają je na razie na plan dalszy. Tam, gdzie w zakładach żywienia zbiorowego zostały już zainstalowane rury fluoryzujące, należy używać jedynie świetlówek ciepłobiałych a nie dziennych. Dzielne bowiem dają niemiłe dla oka światło o niebieskawym zabarwieniu, stwarzającym chłodną atmosferę, natomiast ciepłobiałe dają światło o odcieniu różowym, a więc żywym i pobudzającym.

Barwne oświetlenie stosowane czasami ma na celu stworzenie pewnego nastroju psychicznego lub wrażenia, względnie uwypuklenia niektórych barw, np. różowy odcień twarzy przy oświetleniu różowym.

*) Jednostka stosowana do pomiaru długości fal promieniowania.

Niewłaściwe planowanie źródłem niewykonania planu akumulacji

W zakresie żywienia zbiorowego WZGS Warszawa wykonał plan obrotu za r. 1954 w 111,2%, na 34 dni przed terminem. Są jednak takie PZGS, które nie potrafiły zmobilizować zakładów do wykonania zadań. I tak powiaty Sokołów Podl. (90,8%), Mława (91,8%), Ostrołęka (93,8%) i Mińsk Maz. (99,9%) nie wykonały NPG w r. 1954. Na odcinku produkcji własnej NPG w skali wojewódzkiej został wykonany zaledwie w 96,7%, co w stosunku do obrotów ogółem wyniosło 24,4%. Na 24 PZGS, planów produkcji nie wykonało 14 powiatów.

Są jednak takie powiaty, które nie tylko wykonały, ale i przekroczyły plan produkcji własnej, uzyskując stosunkowo dobre wskaźniki w stosunku do obrotów ogółem. PZGS Pruszków wykonał plan produkcji w 111,5% przy wskaźniku 32,9% w stosunku do obrotów ogółem, Otwock — 105,4% przy analogicznym wskaźniku — 33,6%, Grodzisk Maz. — 121,5%, co dało wskaźnik — 34,1%.

Za mało uwagi w r. 1954 zwrócono na odcinek obniżki kosztów własnych i wypracowanie przez gospody i bary planowej akumulacji, którą wykonano tylko w 79,7%.

Analiza wykonania planu akumulacji wykazała, że planowana marża wynosząca 24,5% do obrotu była zbyt wygórowana. Nie wzięto pod uwagę tego, że na ogólną ilość zakładów prowadzących na terenie województwa ca 40% stanowiły bufety i bary, w których marża zarobkowa od 1 maja 1954 r. jest stosunkowo niska w porównaniu do gospód. Poza tym, jak wykazały kontrole w szeregu zakładów zakupywano surowce i towary handlowe w sklepach detalicznych, nie stosowano receptur, nie doliczano właściwych marż zarobkowych. I tak przez niewłaściwą kalkulację i niedoliczanie pełnej marży zarobkowej szczególnie do przekąsek przez gospodę w Grudusku pow. Ciechanów powstały straty wynoszące 3 819 zł, w gospodzie Drobin pow. Płock straty wyniosły 4 886 zł, a w Jadowie pow. Wołomin 1 944 zł.

Na odcinku wypracowania pełnej akumulacji przez zakłady wyróżniły się zaledwie 4 powiaty, tj. Wołomin, który wykonał plan akumulacji w 133,5%, Ostrow Maz. — 110,3%, Otwock — 103,1% i Płońsk 101,1%.

Oceniając pracę w r. 1954 stwierdzić należy, że WZGS Warszawa ma niewątpliwie wiele osiągnięć w porównaniu z latami ubiegłymi, ale również sporą jeszcze ilość niedociągnięć i błędów. Błędem naszych zakładów jest to, że w pogoni za obrotami nie zwracają uwagi na to, w jaki sposób wykonywane są plany. Szereg zakładów wykonuje swoje plany obrotów sprzedając głównie alkohol. Przykładem są takie zakłady jak: Prostyń pow. Węgrów, gdzie obrót wódką stanowił 55% ogólnego obrotu, Glinianka pow. Mińsk Maz. — 64%, Parysew pow. Garwolin — 59,4% itp. W takich zakładach za mało uwagi zwraca się na odcinek produkcji własnej, w wyniku czego niejednokrotnie bufety świecą pustkami.

Na odbytych naradach roboczych z instruktorami PZGS i kierownikami gospód i barów województwa warszawskiego, po przeanalizowaniu dotychczasowej pracy, osiągnięć, niedociągnięć i błędów, wskazano na sposoby ich zlikwidowania. W wytycznych na rok bieżący gospody i bary WZGS Warszawa postanowiły osiągnąć lepsze wyniki, tak aby móc w przyszłości poszczycić się osiągnięciami na wszystkich odcinkach działalności.

F.S.
Warszawa

Sumujemy obserwacje o stanie zakładów żywienia w Szczecińskim

Stan sanitarno-techniczny większości zakładów żywienia zbiorowego w woj. szczecińskim należy uznać za niedostateczny. Ciasne i nieodpowiednio rozwiązane pomieszczenia są przyczyną, że obrabianie jarzyn czy zmywanie odbywa się w jednym pomieszczeniu z gotowaniem. Również i lokale magazynowe urągają elementarnym przepisom sanitarnym.

W wielu kuchniach daje się we znaki brak właściwego sprzętu pomocniczego, dostatecznej ilości naczyń, narzędzi gastronomicznych, maszyn, lodówek, suszarek, utrudniający pracę personelowi i przedłużający czas produkcji potraw.

Brak odpowiednio wykwalifikowanych ludzi, posiadających należyte przygotowanie praktyczne i przeszkolenie teoretyczne jest

Lokalizacja stołówek na terenie Warszawy pokrywa się z lokalizacją samych zakładów pracy. Jednak do tej pory nie rozstrzygnięto sprawy zorganizowania stołówek dla wszystkich studentów Uniwersytetu Warszawskiego i Akademii Medycznej. Niemniej trudności następcza kwestia wyżywienia studentów Politechniki Warszawskiej. Poza tym stołówki w domach akademickich i na wyższych uczelniach są niewłaściwie rozwiązane głównie z powodu błędnego projektowania domów akademickich, w których nie przewidziano odpowiednich pomieszczeń na ten cel.

**KORESPONDENCIE !
CZYTELNIKU !
Twoje pismo czeka
na Twoje uwagi**

Poważnym niedociągnięciem w pracy stołówek jest nieprzestrzeganie obowiązujących receptur. W stołówkach akademickich posiłki przygotowywane są w ogóle bez receptur.

Z higieną i estetyką większości stołówek też nie jest dobrze. Są stołówki, których warunkami zarówno kierownictwo, jak i organizacje związkowe nie interesują się dostatecznie. Wprost rażące pod względem sanitarnym zaniedbania spotykamy w obieralni Zakładów Eksploatacji Kruszywa mieszczącej się w piwnicy i służącej dodatkowo jako magazyn na narabane drzewo, skrzynki i śmieci. Artykuły spożywcze składowane są razem z ziemniakami i warzywami. W stołówce OZR przy Zjednoczeniu Budownictwa Mieszkaninowego Nr 7 zanotowano brudną podłogę w kuchni, brak bieżącej wody do mycia naczyń, nieczynną ubikację dla personelu, magazyny bez wentylacji. Do produkcji używano tu naczyń z poobijaną emalią. W stołówce OZR przy Zjednoczeniu Budownictwa Przemysłowego Nr 2 zauważono brak ścierek, brudne okna, a w zapleczu grasujące gryzonie.

W wielu stołówkach — również i w akademickich — nie są właściwie myte naczynia, a czystość i higiena personelu pozostawia wiele do życzenia.

Wymienione, tylko najjaskrawsze braki i niedociągnięcia w pracy stołówek, świadczą przede wszystkim o słabym nadzorze ze strony organizacji związkowych. Również komisje stołóvkowe w większości wypadków nie przejawiają żywotniejszej działalności. Wreszcie nadzór prezydiów rad dzielnicowych jest niewystarczający i co gorzej Prezydium Stołecznej Rady Narodowej zbyt mało uwagi przykładą do sprawy działalności stołówek pracowniczych i akademickich.

Czas, ażeby organizacje społeczno-polityczne działające w zakładach produkcyjnych i instytucjach, kierownictwa tych jednostek, wydziały handlu i wydziały zdrowia dzielnicowych rad narodowych sprawę polepszenia pracy stołówek uznały za pilną i konieczną dla poprawienia warunków bytowych studentów, załóg fabrycznych i pracowników instytucji.

M. S.
Warszawa

ODPOWIEDNIE PODEJŚCIE DO PRACY DECYDUJE

Zarząd Główny ZSS wyróżnił PSS w Gliwicach za przodujące osiągnięcia uzyskane w działalności stołówek akademickich i przyznał pieniądze nagrody dyrektorowi tej spółdzielni ob. W. Herbichowi oraz kierownikom stołówek akademickich ob. A. Lipskiej, A. Sledziowej i L. Pomerabach. Wyróżnienie i przyznanie nagród nastąpiło z inicjatywy Ministra Handlu Wewnętrznego.

Dyrektor Gliwickiej Spółdzielni Spożywców ob. Herbich wykazuje dużo zrozumienia i zainteresowania sprawą zapewnienia właściwego poziomu wyżywienia uczącej się młodzieży. Utrzymuje bezpośrednie kontakty z kierownikami stołówek i przedstawicielami organizacji młodzieżowych, których uzasadnione interwencje są natychmiast rozpatrywane i uwzględniane.

Cenną inicjatywą Gliwickiej Spółdzielni Spożywców jest zorganizowanie stołówki dietetycznej, której produkcja oparta jest o jadłospisy Poradni Gastrologicznej, prowadzonej przy Wydziale Zdrowia, Śląskiej Akademii Medycznej. W stołówce o wyjątkowo estetycznym wyglądzie i wzorowej czystości, studenci cierpiący na schorzenia przewodu pokarmowego otrzymują odpowiednie wyżywienie.

Wyniki pracy Gliwickiej Spółdzielni Spożywców świadczą o tym, jak dużo dla prawidłowej działalności stołówek studenckich znaczy zrozumienie ze strony kierownictwa i pracowników ważności problemu żywienia uczącej się młodzieży.

Na krajowej naradzie kierowniczego aktywu żywienia zamkniętego, która odbyła się w Warszawie w lutym br. omawiając pozytywny przykład Spółdzielni Gliwickiej, wykazano, że podstawowym warunkiem usunięcia niedociągnięć występujących w stołówkach, jest zmiana dotychczasowego stosunku zarówno kierownictwa spółdzielni, jak i pracowników produkcyjnych do powierzonych im zadań.

K. L.
Gliwice

przyczyną poważnych niedociągnięć i zaniedbań w pracy. Kontrola zakładów pozwalają stwierdzić, że niejednokrotnie zmiana na stanowisku kierownika kuchni daje w efekcie poprawę stanu sanitarnego i jakości wydawanych posiłków o 100%.

Wartość kaloryczna wydawanych posiłków obiadowych waha się w granicach od 500 do 900 kal. Z dolną granicą spotykamy się niestety często w żywieniu szpitalnym. W porównaniu z przeciętnymi normami, wynoszącymi ok. 3 000 kal., które powinien otrzymać dorosły człowiek dziennie, z czego ok. 50% w posiłku obiadowym — średnie normy spotykane w szczecińskich zakładach żywienia należy uznać za zbyt niskie. Jeszcze gorzej przedstawiają się dane dotyczące zaspokajania zapotrzebowania na białko pełnowartościowe i witaminy. Szczególnie jarzyn, które są źródłem witamin, nie docenia się w większości szczecińskich zakładów żywienia zbiorowego.

Wyżywienie pod względem kalorycznym przedstawia się nieco lepiej w prowincji. Tam wartości przeciętne dla posiłku obiadowego wynoszą od 900 do 1 300 kal. Natomiast uwzględnianie jarzyn i owoców w posiłkach jest całkowicie ignorowane.

Przy omawianiu zagadnienia jakości wydawanych posiłków na plan pierwszy wysuwa się brak troski o urozmaicenie i wzbogacenie jadłospisów. Możliwości dostarczenia organizmowi koniecznych do prawidłowego funkcjonowania ustroju składników w bogatym asortymencie zostały zredukowane do kilku „niezawodnych“ zestawień kulinarnych, które konsument czy chce, czy nie chce musi spożywać.

Omówione niedociągnięcia jeszcze jaskrawiej występują w stołówkach PGR. Kierownictwa PGR nie porozumiewają się z władzami sanitarnymi przy uruchamianiu stołówek, co doprowadza do takich sytuacji, jak założenie kuchni w dawnych pomieszczeniach stajennych, których adaptacja polegała jedynie na obieleniu ścian. Zarządy PGR nie stosują się do zarządzeń władz sanitarnych. Posiłki przyrządzane są w warunkach więcej niż prymitywnych. Niewłaściwe obchodzenie się z żywnością powoduje masowe jej psucie się, jak również stwarza doskonałe warunki dla rozwoju chorób zakaźnych.

PGR, jak również cały szereg stołówek przy dużych zakładach pracy w Szczecinie nie eksploatują posiadanych gospodarstw rolnych jako bazy zaopatrzenia w jarzyny i owoce, co pozwoliłoby tanim kosztem urozmaicić jadłospisy.

Na specjalną uwagę zasługuje problem żywienia w szkołach. W większości szkół szczecińskich czynne są stołówki wydające zwykle po jednym obiadowym posiłku, a w szkołach z internatami — 3 posiłki dziennie. Szkoły te spełniają swoje zadanie jedynie w zakresie dożywiania i to niepełnowartościowego. W pewnej mierze niewłaściwe odżywianie dzieci szkolnych jest wynikiem szeregu zaplanowanego budżetu stołwolkowego, który przewiduje całkowity koszt jednego posiłku obiadowego w granicach 3 do 4 zł. Nawet przy niesłychanie skrupulatnej kalkulacji kwota ta ogranicza do minimum możliwości jadłospisowe.

Halina Piławska
Szczecin

OSADŹCIE sami

Oto fragment magazynu na odzież ochronną; wprawdzie umieszczono tutaj czystą odzież na regałach, ale już zużyta wala się w nieładzie na podłodze, zaś części garderoby włożono na półki przeznaczone na szkło. A jak wam się podoba płaszcz zawieszony na regale? Również zmywalnia w cukierni nie grzeszy czystością. Bo, oto kelnerka ma na sobie fartuszek nylonowy i czepek, niestety zmywaczka widocznie zamponiła nie tylko o płaszczu roboczym, ale i o chusteczce na głowę zamiast czepek. Jak jest u was pod tym względem?



Organizacja pracy i postęp techniczny

Rozszerzyć asortyment dań w bufetach OZR

MINISTERSTWO Handlu Wewnętrznego określiło bufet przyzakładowy jako „...punkt gastronomiczny, prowadzący przy określonym zakładzie pracy produkcję i sprzedaż dań i kanapek, napojów zimnych i gorących, wyrobów cukierniczych, owoców itp. Sprzedaż w bufecie następuje wyłącznie w formie gotowej do konsumpcji w jednolitych porcjach o ściśle określonej wadze...“

Sformułowanie powyższe kładzie m. in. wyraźny nacisk na wprowadzenie do sprzedaży w bufetach dań i zakąsek produkcji własnej. Tymczasem w wielu oddziałach zaopatrzenia robotniczego asortyment jakimi dysponują bufety jest wąski i nie zaspokaja potrzeb konsumentów. Bufety ograniczają się często do sprzedaży popularnych wędlin i pieczywa, wyrobów cukierniczych, piwa i napojów chłodzących, papierosów i zapalek.

Dobrze zaopatrzony bufet winien dysponować szerokim asortymentem wędlin i wyrobów wędliniarskich. Sprzedawane wędliny muszą być zawsze świeże i o apetycznym wyglądzie. Dużym powodzeniem cieszą się z reguły dodatki do wędlin: chrzan, musztarda, korniszony lub ogórki kwaszone. W bufecie powinno znajdować się pieczywo, a więc: chleb, bułki zwykle i specjalne (katarzynki, solanki) oraz wyroby cukiernicze różnych gatunków. Tych ostatnich nie należy gromadzić w nadmiernych ilościach, gdyż przy dłuższym przechowywaniu tracą swoją wartość. Np. cukierki ulegają częściowemu zawilgoceniu, a pomadki wysychają. W dodatku wyroby cukiernicze bardzo łatwo wchłaniają obce zapachy i nie mogą być układane w pobliżu śledzi, ryb wędzonych, marynat itp.

W bufecie nie powinno zabraknąć sezonowych owoców: jabłek, gruszek, śliwek, czereśni. O ile przy stosunkowo niskiej cenie, jakość surowca jest wysoka zazwyczaj owoce sprzedawane są w znacznych ilościach. Niemniej chętnie kupowane są jarzyny: rzodkiewki, pomidory oraz ogórki w stanie surowym lub kwaszonym. Są one atrakcyjnym dodatkiem do śniadań.

Bufet powinien być dobrze zaopatrzony w napoje gazowe i piwo, które można sprzedawać z takimi dodatkami jak sok lub cukier. W sezonie zimowym należy również podawać piwo grzane. W bufetach nie sprzedaje się w zasadzie piwa mocnego z dużą procentową zawartością alkoholu.

Z dodatków do śniadań pozwalających na spożycie pełnowartościowego i urozmaiconego posiłku bez wędlin należy wprowadzić ryby wędzone, jak: dorsz, flądra, pikling, szproty, następnie sery twarde, topione, marmoladę, dżemy, miód, masło, smalec, jaja gotowane na twardo (obrane ze skorupki) itp.

Omówiliśmy przykładowo asortyment towarów handlowych. Przejdźmy teraz do potraw produkcji własnej, przede wszystkim wyrobów garmażeryjnych, na sprzedaż których bufety powinny położyć szczególny nacisk. Wyroby garmażeryjne mogą być dowożone do

bufetu z centralnej garmażerni lub ze stołówki, bądź przygotowywane na miejscu w wypadku posiadania odpowiednich pomieszczeń. Popularnymi zakąskami są wyroby ze śledzia, mięsa pieczonego, sałatki jarzynowe, jaja w sosach, nóżki w galarecie itp. Na zakąski śledziowe porcjowe najodpowiedniejsze są śledzie o wadze ok. 150 g. Porcja śledzia w różnych rodzajach zakąsek (śledzie marynowane, w śmietanie lub oleju) od 20—40 g. Śledzie do sprzedaży powinny być układane na wąskich półmiskach jednakowych wymiarów dla łatwiejszego ustalenia ilości porcji. Śledzie nie sprzedane przechowuje się w słojach ustawionych w hłodniach.

Waga porcji sałatki wraz z wykończeniem powinna wynosić ok. 150 g. Sałatki sporządza się z jarzyn sezonowych i wydaje do sprzedaży w porcjach o kształcie okrągłym lub kulistym. Sałatki nie powinny być przechowywane z dnia na dzień, szczególnie w wypadku, gdy bufet nie dysponuje lodówką. Z mięs pieczonych przygotowuje się najczęściej schab i cielęcinę. Galaretki sporządza się z nóg cielęcych lub wieprzowych. Galarety są zakąskami chętnie spożywanymi przez konsumentów przez cały rok. Należy zaznaczyć, że przyrządzając galaretki z nóg i łbów bardzo ekonomicznie zużywa się te części tuszy zwierzęcej.

Bufet sprzedający dania garmażeryjne i gorące winien być możliwie obszerny i mieć w zapleczu maszynkę gazową lub elektryczną oraz bema. Możliwości sprzedażne należy ustalać indywidualnie dla każdego bufetu, biorąc pod uwagę takie momenty jak: wielkość pomieszczeń, odległość od kuchni i stołówki, warunki dostawy produktów, nasilenie konsumentów w poszczególnych porach dnia, godziny handlu itp. Należy przyjąć za zasadę, że największe możliwości sprzedaży produkcji własnej mają bufety przystołówkowe. W tym wypadku pracochłonne dania gorące przygotowane przez stołówkę poza jej normalną działalnością są wprowadzane do sprzedaży w bufecie jako dania barowe i spożywane w sali konsumpcyjnej stołówki.

Na popularyzację sprzedawanych przez bufet dań gorących wpływają przede wszystkim ograniczone godziny wydawania obiadów przez stołówkę. W bufecie konsumenci mają możliwość spożycia wysokokalorycznych posiłków, drugich śniadań, ewentualnie kolacji. A wiadomo, że na ogół część załogi nie może korzystać z obiadów wydawanych przez stołówkę jedynie przez 2—3 godziny w ciągu dnia i zmuszona jest, gdy nie ma bufetu do korzystania z tzw. suchych śniadań i podwieczorków, co nie tylko nie zaspokaja łaknienia, lecz także wypada drożej. Dla przykładu podaje się, że koszt śniadania wynosi przeciętnie: 100 g kielbasy — 2,60 zł, 2 bułki — 1,00 zł, 20 g masła — 1,10 zł, łącznie — 4,70 zł. Tymczasem taniej można wyprodukować cały szereg atrakcyjnych i odżywczych dań barowych, z których typowymi są: bigos, serdelki na gorąco z musztardą, fasolka po bretońsku, gulasz, cynadry, flaki, ozór w sosie itp. Jako dodatki można podawać ziemniaki, kasze, pieczywo.

Ekspedycja dań może być zorganizowana na dwa sposoby. Pierwszy polega na pobieraniu dań z kuchni po indywidualnym zamówieniu ich przez konsumenta; drugi — na umieszczeniu partii potraw w barmach i sukcesywnym ich podawaniu.

Bezpośrednio w bufecie (jeśli oddalony jest od stołówki) należy przygotowywać napoje gorące jak: mleko, herbatę, kakao, kawę oraz potrawy z jaj (jajecznice, jaja na twardo itp.).

Rozszerzenie asortymentu w bufetach w oparciu o podane wskazówki na pewno spotka się nie tylko z uznaniem konsumentów, lecz także wpłynie w dużym stopniu na podniesienie obrotów w bufetach OZR.

ANTONI TURYZYŃ

Nowe spojrzenie na rolę inspekcji

WIELU pracowników zakładów gastronomicznych ma jeszcze niewłaściwy pogląd na cel w jakim przeprowadza się inspekcje. Niejednokrotnie traktuje się inspekcję jako zło konieczne, coś, czego nie da się uniknąć i co w rezultacie przynosi przykre następstwa. Inspektor uważany jest za człowieka, który ma pełne zadowolenie ze swojej pracy wtedy, gdy w wyniku przeprowadzonej inspekcji skieruje sprawę do władz prokuratorskich lub spowoduje wyciągnięcie konsekwencji służbowych w stosunku do pracownika, którego praca poddana jest inspekcji.

Pogląd ten jest pozostałością z okresu kapitalistycznego, kiedy to właściciele prywatnych przedsiębiorstw w każdym niemal pracowniku widzieli nieuczciwego człowieka, starającego się przywłaszczyć część „ich dochodów“, wskutek czego przeprowadzali częste kontrole i niejednokrotnie krzywdzili ludzi zupełnie niewinnych. Dziś jednak jest on całkowicie nieuzasadniony, a niewłaściwe podejście do inspekcji winno być z całą stanowczością wykorzenione.

Zadaniem inspekcji jest ocena produkcji, wyników finansowych i stopnia zaspokojenia potrzeb ludności oraz ocena samego zakładu i stopnia przestrzegania zasad zabezpieczenia własności społecznej. Równocześnie inspekcja ma dopomóc zakładom w podniesieniu pracy na wyższy poziom, w rozwiązaniu zagadnień i problemów stojących przed zakładami. W przypadku ujemnej oceny inspektor ma obowiązek przeanalizować przyczyny tego stanu i ustawić odpowiednio pracę.

W swojej pracy inspektor musi stosować się do zarządzeń władz państwowych i kierownictwa właściwego pionu żywienia zbiorowego oraz czuwać, aby te zarządzenia i przepisy były w należyty sposób honorowane w kontrolowanych przez niego zakładach. Inspektorowi nie wolno ograniczać się do suchego stwierdzenia zaistniałego stanu faktycznego, gdyż podstawowym jego obowiązkiem jest instruowanie personelu skontrolowanego zakładu gastronomicznego.

Inspektor, aby mógł udzielać fachowych i wyczerpujących wskazówek musi być należycie przeszkolony i znać obowiązujące przepisy prawne. Toteż w drodze samokształcenia się winien on uzupełniać swoje wiadomości i zapoznawać się z treścią nowych zarządzeń i przepisów. W swojej pracy inspektor powinien stale współpracować z partią, właściwymi terenowo radami narodowymi, związkami zawodowymi.

Jak powinni ustosunkować się pracownicy zakładu żywienia zbiorowego do inspekcji?

Przed wszystkim winni ułatwiać pracę kontrolującemu. Inspekcji nie należy się bać, lecz odnosić się do niej z powagą i z pełnym zaufaniem w poczuciu uczciwie spełnianych obowiązków. Inspektor winien otrzymać żądane materiały niezbędne w pracy, jak również mieć ułatwiony dostęp do miejsca kontroli. Na wszelkie pytania dotyczące przedmiotu inspekcji należy dawać odpowiedzi zgodne z prawdą.

Pracownicy mający trudności lub wątpliwości w pracy, winni dzielić się nimi z inspektorem, który ma obowiązek wyjaśnić je, bądź poinstruować na miejscu, bądź też odpowiedzieć pisemnie.

Inspektor w wypadku stwierdzenia przestępstwa ściganego przez prawo winien sprawę przekazać do MO, względnie gdy zwłoka mogłaby spowodować większe straty dla gospodarki zakładu, lub sprawę zawikłać — do władz prokuratorskich.

Właściwy stosunek inspektora do swojej pracy i pracowników zakładu gastronomicznego do inspektora pozwoli na odpowiednie przeprowadzenie inspekcji i przyczyni się do rozwiązania wielu trudności w pracy zakładu żywienia zbiorowego.

RYSZARD CHECIŃSKI

Sposoby zmniejszania kosztów remontów urządzeń chłodniczych

NAJPOWAŻNIEJSZĄ pozycją, przekraczającą 40% wszystkich kosztów remontów urządzeń gastronomicznych, są koszty remontów urządzeń chłodniczych wówczas, gdy ilościowo sprzęt ten stanowi zaledwie około 15% ogólnej ilości zainstalowanych w zakładach maszyn i urządzeń. Z tego względu warto rozpatrzyć możliwości zmniejszenia kosztów remontów urządzeń chłodniczych, a w tym celu należy przede wszystkim zbadać przyczyny ich powstawania.

Wszystkie urządzenia chłodnicze, użytkowane w zakładach żywienia zbiorowego można generalnie podzielić na 3 grupy: komory, szafy i maszyny do wyrobu lodów. Każda z wymienionych grup ma swoje uzasadnione powody nadmierne częstego psucia się, a więc i w następstwie konieczności przeprowadzania napraw. Nie ulega wątpliwości, że w wielu wypadkach powodów tych można uniknąć. Rozpatrzmy kolejno poszczególne grupy urządzeń.

1. Komory chłodnicze. Większość komór chłodniczych ma poważne wady w budowie, które przyczyniają się do szybszego niszczenia chłodzących je maszyn. Aby agregaty mogły pracować należycie, muszą mieć właściwe warunki pracy. A więc przede wszystkim agregaty zaopatrzone w skraplacze chłodzone powietrzem powinny znajdować się w pomieszczeniu posiadającym odpowiednią wentylację, warunkującą utrzymanie optymalnej temperatury otoczenia, umożliwiającej odprowadzanie ciepła wydzielonego przez chłodzenie i skraplanie czynnika. Przy niedostatecznej wentylacji agregatorni lub co gorsza — w wypadku całkowitego jej braku, wytwarzająca się tam nadmiernie wysoka temperatura obniża odpowiednio wydajność urządzenia i powoduje konieczność dłuższej pracy agregatu, niezbędnej dla osiągnięciażądanego skutku.

Jeżeli na przykład w normalnych warunkach pracy agregatu, tzn. przy temperaturze skraplania $+25^{\circ}\text{C}$ przewidziano, że będzie pracował 16 godzin na dobę, to przy temperaturze wyższej która w praktyce niejednokrotnie dochodzi do $+40^{\circ}\text{C}$, okres pracy agregatu na dobę znacznie zwiększy się i może wynieść zamiast 16—20 i więcej godzin. Pomijając zbyt znaczny koszt dodatkowego zużycia energii elektrycznej, które jednak w skali rocznej przy stosowaniu agregatu np. o wydajności 3—4 tys. kcal/1-godz. wyniesie w tych warunkach ok. 1800 KW, dłuższy okres pracy maszyny wpływa na znacznie szybsze jej zużycie i tym samym stwarza warunki sprzyjające łatwemu powstawaniu uszkodzeń.

Dla uniknięcia powyższego, projektując maszynownię dla komór chłodniczych, należy wybierać pomieszczenia dające się łatwo wentylować, pozbawione wszelkiego rodzaju grzejników, a nawet i przewodów CO. W wypadku, gdy pomieszczenie nie może odpowiadać wymienionym warunkom, należy stosować wyłącznie agregaty ze skraplaczami chłodzonymi wodą.

Następnym, niemniej ważnym warunkiem właściwej pracy urządzenia chłodzącego, jest należyta budowa samej komory. Z niezrozumiałych przyczyn warunkiem ten jest z reguły lekceważony czy to przez projektantów, czy też przez wykonawców. W szczególności dotyczy to izolacji komór.

Jest rzeczą wiadomą, że praca urządzenia chłodniczego polega przede wszystkim na usuwaniu z komory ciepła przenikającego do jej wnętrza. Aby to przenikanie z zewnątrz było jak najmniejsze, powszechnie stosuje się izolowanie ścian, sufitów i podłóg odpowiednimi materiałami izolacyjnymi, jak korek, wełna mineralna, iporka itp. Rodzaj i grubość izolacji winny być zarówno ściśle obliczone i zaprojektowane, jak i sama izolacja w trakcie budowy szczególnie skrupulatnie i dokładnie wykonana.

Wymienione materiały izolacyjne posiadają właściwości izolacyjne tylko w stanie zupełnie suchym. Z chwilą ich zawilgocenia — z jednej strony tracą własności izotermiczne, z drugiej — stopniowo ulegają zniszczeniu przez normalne gnicie. Aby zapobiec przesiąkaniu wilgoci do izolacji, winno się ją z obu stron pokryć materiałem nie przepuszczającym wody, np. lepikiem izolacyjnym, papą itp.

W praktyce ogromna większość komór, szczególnie w nowym budownictwie, albo w ogóle nie ma izolacji, albo zupełnie niewłaściwą, względnie wadliwie wykonaną. W niektórych wypadkach wina leży w niewłaściwym projekcie, w innych — w nieprawidłowym wykonaniu, np. wtedy, gdy wskutek braku zaprojektowanego materiału wykonawca zastępuje go innym, w jego mniemaniu w zupełności wystarczającym. I tak można spotkać komory, gdzie zamiast teklitu, o grubości 6—8 cm zastosowano supremę bez koniecznego zabezpieczenia jej od wilgoci. Pozornie błaha różnica w wykonaniu znacznie zmienia warunki pracy agregatu. Mianowicie przy zastosowaniu jako izolacji teklitu o grubości 8 cm, należyte ułożonego i zabezpieczonego warstwą lepiku przez 1 m² ściany, o grubości 1/2 cegły, przy różnicy temperatur 20°C pomiędzy otoczeniem komory a jej wnętrzem, na dobę przenika 182 kal. ciepła, wówczas gdy przy zastosowaniu warstwy supremy o tej samej grubości przenikanie wzrasta do 600 kal.

Przy przeciętnych wymiarach komory $2 \times 3 \times 2,5$ m otrzymamy całkowitą różnicę przenikania 13 000 kal. na dobę. Oznacza to, że przy zastosowaniu warstwy supremy zamiast teklitu agregat zmuszony jest odprowadzić z komory o 13 000 kal. ciepła na dobę więcej, czyli w wypadku agregatu o wydajności 3 000 kal/godz. pracować o przeszło 4 godziny na dobę dłużej.

Jeżeli ponadto weźmiemy pod uwagę, że przez komory chłodnicze niejednokrotnie przechodzą przewody CO, że pozostawia się w komorach otwarte kratki wentylacji grawitacyjnej i stosuje się zamiast izolowanych drzwi chłodniczych — zwyczajne, z reguły spalone, a więc całkowicie nieuszczelnne, to nie zdziwi nas fakt pracy agregatu przez całą dobę bez żadnych przerw.

Z powyższego wynika jasno, że konieczne jest zwracanie jak najbaczniejszej uwagi na właściwą, opartą na ścisłych obliczeniach budowę komory, używanie jak najlepszej izolacji, należyte jej układanie i zabezpieczanie od zawilgocenia. Przy obliczaniu grubości warstwy izolacyjnej oraz muru dla komór chłodniczych w zakładach żywienia zbiorowego należy przyjmować współczynnik przenikania ciepła $K = 0,4$ kcal/m²/godz. W komorach usytuowanych w pomieszczeniach piwnicznych można nie izolować podłóg, a wystarczy dać pod warstwą betonu warstwę granulowanego żużla grubości ok. 300—500 mm.

Przy obliczaniu wydajności potrzebnego agregatu należy założyć że będzie pracował 16 godzin na dobę.

Prócz wyżej wymienionych uwag dotyczących komór chłodniczych warto podkreślić, że w Związku Radzieckim często stosuje się przeprowadzanie do komór bezpośredniej wentylacji nawiewnej z zewnątrz oraz wentylacji wyciągowej. Pozwala to na ochładzanie komór w okresie zimowym wyłącznie przy pomocy włączania do jej wnętrza zimnego powietrza, a więc na całkowite wyłączenie agregatu z pracy na cały okres zimowy. System ten pozwala na zaoszczędzenie znacznej ilości energii elektrycznej oraz całości samego urządzenia, a jednocześnie umożliwia przeprowadzenie w okresie zimowym przeglądu, względnie remontu urządzenia przy równoczesnym korzystaniu z chłdni.

2. Szafy chłodnicze. Instalacje szaf chłodniczych w zapleczach zakładów żywienia zbiorowego w dużym stopniu wykazują błędy odnotowane przy omawianiu komór. I tak, bardzo często spotykamy szafy ustawione w kuchniach lub garmażerniach w ten sposób, że agregat umieszczony jest w górze na szafie zamiast obok szafy na podłodze. Ustawienie agregatu powyżej parownika, zasadniczo nie jest zalecane ze względu na możliwość zaoliwienia parownika, a jednocześnie jest szczególnie szkodliwe właśnie w kuchniach dlatego, że temperatura u góry jest znacznie wyższa niż przy podłodze i przekracza w gorzej wentylowanych zakładach niejednokrotnie 40°C . Jaki to wywiera wpływ na wydajność i pracę agregatu wiemy już na podstawie tego, co powiedziano o analogicznych warunkach pracy agregatów komór. Ponadto z reguły lekceważy się postulat szczelnego zamykania drzwiczek szafy. W rezultacie otrzymujemy szkodliwe dla trwałości maszyny zjawisko stałej pracy agregatu niemal przez całą dobę. Niestety w znacznej większości wypadków nie można przestawić agregatu z szafy na podłogę po prostu z braku odpowiedniego miejsca.

Aby móc skutecznie zapobiegać temu poważnemu błędowi instalacji, konieczne jest opracowywanie bardzo szczegółowych i dokładnych projektów zaplecza, w których zarówno musi być przemyślana skuteczna wentylacja, jak i przeznaczone miejsce na ustawienie szafy. Należy wystrzegać się ustawiania szaf w pobliżu urządzeń wydzielających ciepło, a także nie powinno się przeznaczać na ten cel żadnych wnęk, kątów i miejsc hamujących swobodne krążenie powietrza. Obok szafy musi być przewidziane miejsce na ustawienie agregatu, zatem należy brać pod uwagę nie gabaryt samej szafy, lecz szafy z agregatem.

Zastawianie agregatu stojącego na podłodze rozmaitymi przedmiotami, jak skrzynki, opakowania itp., również utrudnia i przedłuża pracę agregatu gdyż zmniejsza możliwość krążenia powietrza, a więc chłodzenia skraplacza. Walka z taką niedbałą opieką i obsługa tego kosztownego i delikatnego sprzętu winna być prowadzona stale.

Niedopuszczalne i niezmiernie szkodliwe jest samowolne manipulowanie przy przyrządach autmatycznych przez nie upoważniony do tego personel kuchenny. Nie orientujący się należycie w technologii chłodniczej artykułów żywnościowych kucharze uważają, że „szafa dobrze chłodzi“ tylko wówczas, gdy osiąga temperaturę poniżej „0“. Chcąc to osiągnąć usiłują przestawić termostat na niższą temperaturę lub też we własnym zakresie regulują zawory. Pomijając szkodliwe skutki wynikające dla przechowywanych produktów w wypadku ewentualnego uzyskania obniżki temperatury, nieumiejętne regulowanie wymienionych przyrządów z reguły prowadzi do ich zniszczenia.

Sprawa odtajania parowników, wymagająca pewnego przestoju i ogrzania wnętrza szafy jest również przedmiotem stałych nieporozumień pomiędzy personelem kuchennym a konserwatorem chłodniczym. Wielu użytkowników uważa, że szafa wówczas dobrze chłodzi, gdy jej parownik jest mocno oszroniony, a jeszcze lepiej gdy jest całkowicie oblodzony. Jest to mniemanie błędne, a utrzymywanie oblodzenia parownika jak najbardziej szkodliwe. Warstwa lodu na przewodach i żeberkach parownika tworzy izolację, która niezmiernie utrudnia pochłanianie ciepła z szafy, a więc z kolei zmusza agregat do nadmiernej pracy. W wypadku utworzenia się grubszej warstwy szronu należy wyłączyć agregat i otworzyć drzwiczki celem ogrzania wnętrza szafy. Dopiero po zupełnym odtajeniu parownika i usunięciu powstałej stąd wody można ponownie włączyć agregat do pracy. Nie wolno natomiast zeszkrobywać lodu lub szronu jakimikolwiek ostrymi narzędziami.

3. **Maszyny do wyrobu lodów.** Maszyny zarówno amoniakalne, jak i chlorometylowe nie powinny być w żadnym wypadku wykorzystywane dłużej niż 18 godzin na dobę. Tymczasem w okresie wielkiego zapotrzebowania na lody, to jest w lecie wytwórnie lodów pracują pełne 24 godziny na dobę, w wyniku czego szczególnie te części maszyn, które ulegają ciągłym zmiennym naprężeniom, niejednokrotnie nie wytrzymują pracy i ulegają zniszczeniu.

Najsilniejsza eksploatacja maszyn ma miejsce w dni upalne, kiedy bardzo wysoka temperatura otoczenia i wody chłodzącej, dochodząca w przewodach wodociągowych do +25°C, obniża wydajność agregatu i zmusza go do dłuższej pracy. W wypadku, gdy nie posiada się własnej studni dającej zimną wodę, ko-



Zaloga gospody GS Nr 1 w Kuźni Raciborskiej w ramach współzawodnicstwa pracy wyremontowała i przystosowała dla potrzeb bufetu ruchomego wóz ciężarowy. Uprzejma obsługa, czystość i duży asortyment produkcji własnej w bufecie, w rezultacie przysparzają spółdzielni 60 — 80% obrotu. Bufet z miesiąca na miesiąc przekracza zadania planowe.

rzystne jest sztuczne chłodzenie dopływającej wody przy pomocy okładania przewodów lodem, który zazwyczaj znajduje się w wytwórni.

Bardzo niekorzystny wpływ na pracę i stan maszyn do robienia lodów ma wlewanie do bębnow niedość ostudzonej, względnie zgoła gorącej kompozycji. Zmusza to maszynę do cięższej i dłuższej pracy, a więc i prędszego jej zużycia, a także odbija się ujemnie na otrzymywanej strukturze.

Również niebezpieczne jest uruchamianie mieszadeł wówczas, gdy w zbiornikach znajdują się już podmarzniete lody. W wypadku silnego zamrażania i twarzenia lodów mieszadło zazwyczaj ulega natychmiastowemu złamaniu. Grozi to ponadto zniszczeniem silnika napędzającego mieszadło.

Podaliśmy tu pokrótce kilka najczęściej spotykanych błędów instalacji, względnie obsługi maszyn chłodniczych, których staranne unikanie może znacznie zmniejszyć ilość koniecznych remontów, a zatem i ich koszty.

P. R.

Z produkcji maszyn i urządzeń gastronomicznych

NAKIELSKIE Zakłady Mechaniczne i Odlewnia są jednym z tych zakładów, które produkują wyłącznie sprzęt gastronomiczny i gospodarski.

W chwili obecnej Nakielskie Zakłady produkują 9 asortymentów maszyn stosowanych w przemyśle gastronomicznym. Jedną z nich jest mechaniczna obieraczka do ziemniaków działająca na zasadzie zdzierania naskórka ziemniaka przez płyty wyklejone masą karborundową. Wydajność obieraczki wynosi 180 kg na godzinę. Druga, to maszyna do mielenia mięsa tzw. „Wilk“ o napędzie mechanicznym. Maszyna ta w ciągu godziny miele 150 kg mięsa. Obie maszyny spotkały się w przemyśle gastronomicznym z dużym uznaniem. Z niemniejszym uznaniem spotkały się maszyny do krajania wędlin, jedna o napędzie ręcznym i posuwie mechanicznym, druga o napędzie i posuwie ręcznym. Znajdują one szerokie zastosowanie przede wszystkim w masarniach zakładów gastronomicznych.

W Nakielskich Zakładach produkuje się dwa typy szatkownic do kapusty. Jeden typ mechaniczny o wydajności 800 kg na godzinę i drugi o napędzie ręcznym o wydajności 300 kg na godzinę.

Zbyt wymienionych maszyn — z wyjątkiem szatkownicy o napędzie ręcznym — odbywa się na podstawie rozdzielników otrzymywanych z poszczególnych resortów.

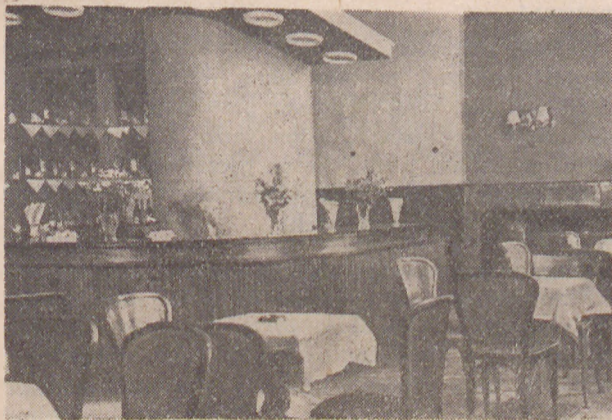
Równocześnie w Nakielskich Zakładach Mechanicznych produkuje się 5 dalszych asortymentów maszyn gastronomicznych, a więc: ręczną szatkownicę domową uniwersalną, maszynę do krajania wszelkiego rodzaju jarzyn, maszynkę do krajania flaków o wydajności 60 kg na godzinę, maszynę do krajania sera, przyrząd do otwierania puszek do konserw oraz magiel domowy ręczny, przydatny w większych skupieniach ludzi np. w hotelach robotniczych.

Zbytem tych maszyn kierują Zakłady na podstawie zamówień.

Obecnie brygada z działu prototypowni wykonuje prototyp mechanicznej maszynki do krajania chleba. W IV kwartale br. powstanie prototyp nowej maszynki do krajania wędlin, całkowicie zmechanizowanej, działającej na zasadzie mechaniczno-hydraulicznej. Jednocześnie brygady robotniczo-inżynierskie Zakładów pracują nad prototypem nowych, dotychczas nie znanych na rynku maszyn dla żywienia zbiorowego.

Części zamienne do produkowanych maszyn Nakielskie Zakłady Mechaniczne i Odlewnia wykonują na zamówienie poszczególnych przedsiębiorstw gastronomicznych.

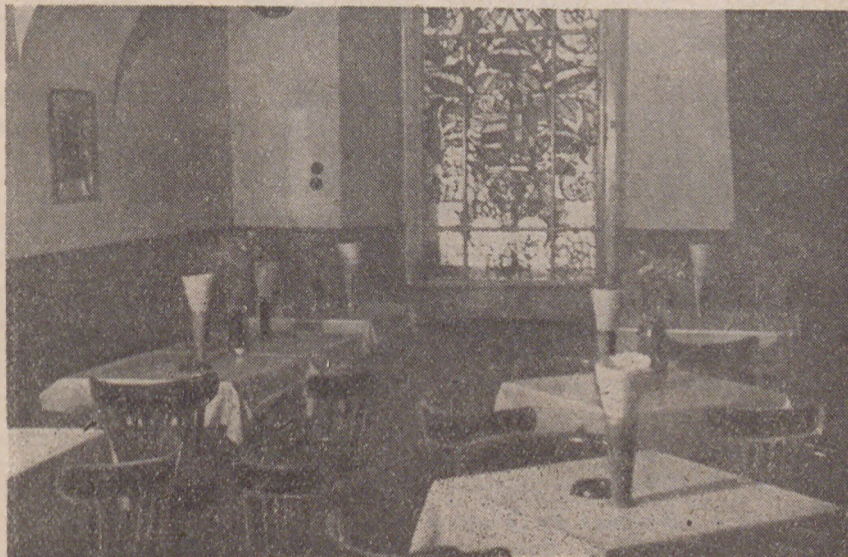
M. ZBORALSKI



DOBRCIE PREZENTUJĄ SIĘ KRAKOWSKIE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE...

Do rzędu takich lokali należą przede wszystkim restauracje „Pod Złotą Kotwicą”, „Pod Wierzyńkiem”, „Ermitage”, Jadalnia „Szarotka”, bar samoobsługowy „Teatralny”, kawiarnie — „Teatralna”, „Literacka”, „Florianka” i wiele innych.

Pięknie przedstawiają się akcenty dekoracyjne sal konsumpcyjnych, wsparte zyrandole, nierzadko nowe umeblowanie i ładne chodniki — sprawiają przyjemne wrażenie. Wszędzie panuje porządek, na każdym kroku dostrzega się oznaki przestrzegania higieny. Obsługa jest fachowa i grzeczna, dokłada wszelkich starań aby klienci byli jak najlepiej obsłużeni, a zakład zastawia na miarę przodującego. W restauracjach krakowskich bogaty asortyment wszelkiego rodzaju dań począwszy od kotletoń, a skończywszy na potrawach rybnych — wydawany jest od wczesnych godzin rannych aż do późnego wieczora. Na zdjęciach u góry — sala witrażowa jadalni „Szarotka” II kat., niżej fragment dużej sali z bufetem kawiarni „Teatralna” kat. I,



DOBRE pomysły

Maszynka do robienia pierogów

Jedną z najchętniej spożywanych potraw w stołówkach i zakładach otwartych są różnego rodzaju pierogi. Potrawy z pierogów są smaczne, tanie i wnoszą wielkie urozmaicenie do jadłospisu. Mają jednak wielką wadę, która nie pozwala na częste podawanie ich konsumentom. Formowanie pierogów jest bardzo pracochłonne. Tę trudność jednak pokonała Daria Wallecka, dzięki wprowadzeniu do stołówki Nr 28 w Gliwicach maszynki do robienia pierogów.

Oszczędności uzyskane przez zastosowanie maszynki do robienia pierogów są duże. Jedna porcja pierogów stanowi 12 sztuk. W stołówce o 100 konsumentów trzeba przyrządzić 1200 pierogów, przy czym przez 3 godziny są zatrudnione 4 osoby, co w sumie stanowi 12 godzin. Po zastosowaniu maszynki przy tej samej pracy zatrudnione były 2 osoby przez 3 godziny, czyli razem 6 godzin. Jednorazowe przyrządzenie pierogów przyniosło 6 godzin oszczędności, co przeliczone na gotówkę stanowi $6 \times 1,74 = 10,44$ zł

Ta oszczędność na robociznie pozwala na większe urozmaicenie jadłospisów przez częstsze stosowanie pierogów z różnymi farszami. Jeżeli założymy, że pierogi będą robione 2 razy na dekadę to oszczędność roczna stanowić będzie $10,44 \times 36 \times 2 = 751,65$ zł.

Maszynka jest nieskomplikowana i stanowi jakby połączenie pięciu dobrze wszystkim znanych wyciskaczy do pierogów. Na wykonanie powyższej maszynki potrzebne jest drewno dębowe lub jesionowe o wymiarach 40 x 70 x 275 mm oraz blacha grubości 0,4—0,5 mm i szerokości 6—7 mm. Wskazane jest użycie blachy ze stali sprężynowej. Na jednym boku drewna należy zrobić 5 otworów kulistych symetrycznie rozstawionych, następnie na brzegu tych otworów wyciąć ząbki. Długość ząbków od brzegu kulistego do blaszki wynosi 5 mm. Wokoło 5 kulistych otworów wbić blaszki. Ząbki ściskają ciasto powodując jego sklepienie, blaszki zaś odcinają gotowe pierogi. Celem wygodniejszego trzymania w górnej części drewna wyźłobić odpowiednie uchwyty.

Radzimy i innym stołówkom zaopatrzyć się w ten nieskomplikowany przyrząd ku własnej wygodzie i zadowoleniu konsumentów. (MK)

M. SZCZYGŁOWA — B. SECOMSKA

Szczypiór źródłem witaminy C

WIOSNA jest okresem największych niedoborów witaminy C i A w naszym żywieniu. Wyczerpują się zapasy warzyw, brak jest zieleniny, a w tych warzywach, które spożywamy, zawartość witaminy C na skutek przechowywania znacznie się obniżyła. Mamy jeszcze kapustę kiszoną i słodką w główkach; w okresie zimowym stanowiły one bardzo dobre źródło witaminy C, o ile spożywalimy je w postaci surowych sałatek. Wiosną wartość smakowa i witaminowa tych produktów obniżyła się i w postaci surowej niechętnie je spożywamy.

Mógłby ktoś przypomnieć, że stałym naszym źródłem witaminy C są ziemniaki. Istotnie, jest to poważna rezerwa tej witaminy, ale wiosną i ziemniaki znacznie zubożały pod względem witaminowym. Jak nam wiadomo, ziemniaki świeżo po zbiorze zawierają średnio ok. 22,5 mg% ¹⁾ kwasu askorbinowego. Natomiast wiosną te same ziemniaki mają już tylko średnio ok. 8,4 mg% kwasu askorbinowego.

Przeciętne spożycie witaminy C wiosną u nas znacznie przewyższa 10—15 mg dziennie, a więc jest wyraźnie niedostateczne. Zapotrzebowanie dzienne witaminy C dla człowieka dorosłego wynosi 75 mg. Wiemy, że niedobór witaminy C źle odbija się na stanie zdrowia człowieka, toteż należy dążyć do takiego zestawiania produktów, które by tym niedoborem zapobiegało. Można to osiągnąć zwiększając w możliwie największym stopniu asortyment spożywanych warzyw, z których niektóre niesłusznie idą w zapomnienie. Jednym z takich produktów jest szczypiór zielony z cebuli. Jest to nowalia jedna

z pierwszych, a na pewno najtańsza i zjawiająca się w obfitości wtedy, gdy rzodkiewka i sałata są jeszcze dość drogie. Dla tych ludzi, którzy znoszą smak cebuli, szczypiór jest warzywem, które powinno być w pełni wykorzystane.

W wyniku badań przeprowadzonych w Dziale Higieny Żywnienia PZH stwierdzono, że zielone części szczypioru zawierają od 18,8 do 57,1 mg% kwasu askorbinowego. Średnio w 18 próbkach 37,8 mg%. Ponadto według badań przeprowadzonych przez St. Bergera szczypiór zawiera średnio 2,3 mg% karotenu, z którego jak wiadomo organizm człowieka zdrowego wytwarza witaminę A. Przypuszczalnie 100 g szczypioru pokrywa około połowy zapotrzebowania dziennego człowieka na witaminę A.

Szczypiór nadaje się do spożycia zarówno jako dodatek do twarożku, jajecznicy, różnych sałatek, jak też i sam może być podstawowym, a nawet jedynym składnikiem porcji surówki najczęściej podawanej ze śmietaną. Wystarczy szczypiór po dokładnym obmyciu, pokrajać i doprawić smakowo i w tym stanie spożywać.

Wartość szczypioru jako źródła witaminy C łatwo ocenimy, wiedząc, że taką samą wartość jak 100 g szczypioru pod tym względem przedstawia 190 g sałaty (dwie duże porcje, jedna duża główka sałaty), 150 g rzodkiewki (około dwóch pęczków), 150 g świeżych pomidorów (dwa średnie pomidory) 7,5 cm³ soku z cytryny (5 łyżek stołowych).

¹⁾ Mg% — oznacza ilość miligramów składnika w 100 g produktu.

Aleksandra WOLKOWSKA

Zakąski w miesiącach wiosenno-letnich

W PRODUKCJI dań garmazeryjnych w miesiącach wiosenno-letnich należy w szerokim zakresie stosować surowce sezonowe. Trzeba zapewnić konsumentowi szeroki asortyment zakąsek z nabiału, z jarzyn i sałatek. Do zakąsek z jarzyn, jaj, sera, szczególnie nadających się do produkcji w maju i czerwcu zalicza się: sałatkę z rzodkiewki, szczypioru i sera; sałatkę z rzodkiewki, sałaty zielonej, jaj i śmietany; ser z rzodkiewką i świeżymi ogórkami; jaja w sosach majonezowym, tatarskim, chrzanowym; jaja na sałatkach; masy z sera do kanapek; ogórki nadziewane sałatkami.

Przykładowo podajemy kilka receptur na zakąski sezonowe (na dziesięć porcji).

Sałatka z rzodkiewki, szczypioru i sera: 0,50 kg sera, 0,15 kg śmietany, 3 pęczki

rzodkiewki, 1-2 pęczka szczypioru lub szczypioru z cebuli młodej, sól.

Ser do sałatki nie powinien być kwaśny. Rozciera się go dokładnie, rozrzedza śmietaną, a następnie łączy z pokrajanym szczypiosem i rzodkiewką. Młoda rzodkiewkę używa się do sałatki razem z listkami starannie wyplukanymi i drobno pokrajanymi. Do smaku zakąskę przyprawia się solą. Zakąska ta może być bardzo zdrowym i wartościowym dodatkiem do drugich śniadań lub podwieczorków dla dzieci.

Sałatka z rzodkiewki, sałaty zielonej jaj i śmietany: 5 główek sałaty zielonej, 5 pęczków rzodkiewki, 1/2 pęczka szczypioru lub szczypioru z cebuli, 5 jaj, 0,30 kg gęstej kwaśnej śmietany, sól, ocet, cukier.

Sałatę zieloną płucze się bardzo starannie i dro-

бно sieka. Rzodkiewkę wraz z listkami i szczypiór lub młodą cebulę ze szczypiorem płucze się pod bieżącą wodą, a następnie drobno sieka. Jaja gctuje się na twardo, obiera i kraje w drobną kostkę. Wszystkie składniki łączy się, a następnie miesza ze śmietaną przyprawioną do smaku solą, cukrem oraz octem lub musztardą.

Jaja na sałatce: Jeden kg sałatki śledziowej lub jarzynowej, 5 jaj, 0,30 kg majonezu, sól, musztarda, cukier, do dekoracji rzodkiewka, sałata zielna, ogórek, szczypiór.

Przyrządzoną sałatę jarzynową lub śledziową dzieli się na porcje 100 g. Na każdej porcji układa się ugotowane na twardo, obrane i przepołowione wzdłuż jajo. Poszczególne porcje polewa się majonezem i dekoruje.

Masy z sera do kanapek: Ser na masy uciera się bardzo starannie, następnie łączy z dodatkami, które nadają masie specyficzny smak. Dodatkami tymi mogą być szczypiorek drobno posiekany, pasta pomidorowa i papryka, kminek. Jeśli ser jest niezbyt tłusty dodaje się do masy masło, następnie rozrzedza gęstą śmietaną do odpowiedniej konsystencji i przyprawia do smaku cukrem, solą, musztardą.

Ogórki nadziewane: Zakąskę tę przygotowuje się z ogórków jednakowej wielkości. Z obranych ogórków wybiera się miąższ z nasionami, wnętrze

naciera lekko solą, a następnie wypełnia farszem. Farszem może być sałatka jarzynowa, ser ze szczypiorkiem i rzodkiewką lub masa z szynki albo cielęciny. Ogórki kraje się na talary 2 cm grube i cblewa majonezem.

Zakąski sporządza się bezpośrednio przed wydaniem do konsumpcji, by uchronić je od obniżenia ich wartości smakowej, estetycznej i witaminowej. Estetyczny wygląd zakąsek przyczynia się do wzrostu konsumpcji, dlatego należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednią dekorację. W tym celu używa się produktów barwnych o kontrastowych kolorach, jak plasterki pomidora, ogórka kiszzonego, ugotowanej marchwi, rzodkiewkę, listki sałaty zielonej, natkę z pietruszki, zielony groszek, jaja ugotowane na twardo, majonez itp. Elementy zdobnicze winny być przystosowane do rodzaju zakąsek. W zasadzie do ozdabiania używa się tych surowców, które wchodzą w skład zakąski.

Na wygląd wpływa również użycie odpowiednich naczyń, które winny być dobrane tak, by harmonizowały z całością, kształtem i kolorem.

Zakąski powinny być przechowywane w pomieszczeniach o niskiej temperaturze. Najodpowiedniejszą temperaturą jest +8°C do +10°C. W tej temperaturze wzrost drobnoustrojów i parowania jest stosunkowo niewielki.

Inż. Krystyna KOPEC

Jadłospisy w domach FWP w okresie wiosennym

SEZON wiosenny stawia przed racjonalnym żywniem w domach wczasowych poważne zadanie polegające na urozmaiceniu i wzbogaceniu jadłospisów potrawami obfitującymi we wszelkiego rodzaju witaminy i sole mineralne. Okres ten obfituje w zielone jarzyny, jak szczypiór, pietruszka, koperek, sałata, rabarbar, szpinak itp. Oprócz nowalii pojawiają się w większej ilości i coraz tańsze produkty nabiałowe pochodzenia zwierzęcego, jak ser, jaja, twaróg i śmietanka, które też mają znacznie większą wartość cdywczą i witaminową niż w zimie i zastępują z powodzeniem mięso. Mogą być podawane z różnymi nowaliami i powinny być wykorzystane przy układaniu jadłospisów wiosennych.

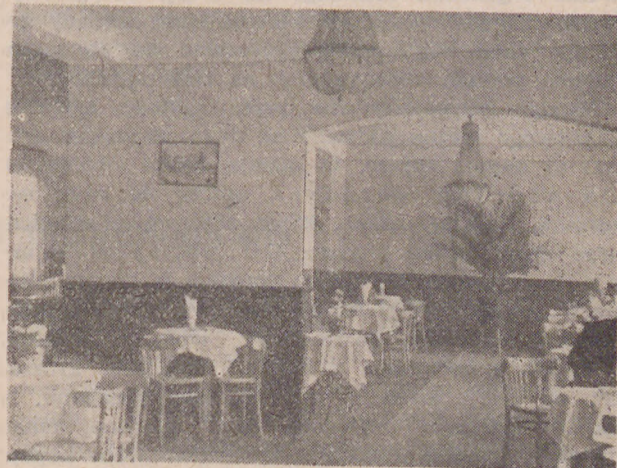
Przy układaniu jadłospisów w domach wczasowych w pierwszym rzędzie musimy liczyć się z obowiązującym limitem na wyżywienie na jedną osobę, tzw. kosztem posiłkodnia, w granicach którego planujemy całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem ustalonych przez MHW norm mięsno-tłuszczowych. Przestrzeganie kosztu posiłków jest ważne. Zdarzające się często znaczne odchylenia od dziennego limitu są wyrazem nieracjonalnej gospodarki artykułami żywnościowymi.

Zestawianie posiłków wymaga wzięcia pod uwagę rozkładu pracy w kuchni, od którego zależą możliwości punktualnego i właściwego przyrządzania posiłku. Potrawy bardziej pracochłonne należy łączyć z mniej pracochłonnymi, by zbytnie nie przemęczać personelu jednego dnia i nie opóźniać wydawania potraw.

Barwa zestawionych potraw również nie jest rzeczą obojętną, gdyż w całości posiłku należy unikać mono-

tonii kolorów, która ma ujemny wpływ na apetyt i zainteresowanie się wczasowiczą potrawą. Np. krupnik wiosenny i na drugie jaja w sosie koperkowym, chociaż dostarczają składniki odżywcze w sposób prawidłowy, jednak w barwie są zbyt jednolite. Odpowiednią zupą byłaby pomidorowa z ryżem.

Przy układaniu jadłospisów należy także przestrzegać, aby posiłek nie zawierał zbyt wiele potraw kwaśnych. I tak, gdy podajemy kwaśne zupy (szczawiowa,



Smak, umiar stosowanych środków dekoracyjnych, praktyczna troska o szczegóły sprawiają, że kawiarnia „Popularna” zakład II kat. we Włocławku swoim wyglądem zastępuje na pochwałę. Załoga zakładu stara się, aby goście czuli się w kawiarni jak najlepiej. Świadczą o tym, m. in. osiągnięcia „Popularnej” we współzawodnictwie pracy tak w skali krajowej, jak i lokalnej.

pomidorowa, kapuśniak, barszcz zabielały czy żurek), w drugich daniach nie powinny znaleźć się kwaśne surówki, ogórki kwaszone itp. Wreszcie nie należy łączyć w jednym posiłku potraw o zbyt gęstej konsystencji i papkowatych, jak zupa pomidorowa z lanymi kluskami, bitki w sosie koperkowym, ziemniaki, budyni z sokiem. Cały posiłek jest zbyt gęsty i zawiesisty. W tym wypadku należy zmienić dodatek do zupy i na deser podać np. kompot.

W miarę możliwości przy planowaniu jadłospisów należy uwzględnić upodobania smakowe wczasowiczów. Na prośbę rady turnusu wczasowego można przygotować potrawy regionalne. Niejednokrotnie jest to inaczej od powszechnie przyjętego sposobu przyrządzenia surówki czy sałatki, np. sałata zielona z dodatkiem cebuli, szczypioru i oliwy zamiast ze śmietaną. Odpowiednie zestawienie posiłku nie warunkuje jeszcze, że będzie on dobrze przyswojony przez organizm. Decydującą rolę odgrywa tutaj sama technika przyrządzania, na którą w okresie wiosennym trzeba zwrócić szczególnie baczną uwagę.

Wszystkie zielone jarzyny bogate w witaminy i sole mineralne przy niewłaściwym przyrządzaniu mogą stracić ok. 50% swojej wartości. Witaminy i sole ulegają szybkiemu ulatnianiu się zwłaszcza podczas rozdrabniania, a szczególnie przecierania surwoca. Aby temu zapobiec warzywa zielone należy przyrządzać w jak najkrótszym czasie, siekać je nierdzewnym nożem w ostatniej chwili, przed dodaniem najlepiej do gotowych już potraw.

Ważnym momentem, często zaniedbywanym w domach wczasowych, jest estetyka podawanych posiłków. Dekoracja półmisek różnymi zieleninami bardzo ko-

rzystnie wpływa na zainteresowanie się potrawami, a zarazem wzbogaca je w składniki odżywcze.

Przykładem właściwego wykorzystania wiosennej zieleniny i produktów nabiałowych są podane niżej jadłospisy:

I — Śniadanie: zupa mleczna z płatków owsianych, kawa biała, chleb, bułka, masło, twaróg ze szczypior-kiem, marmolada.

Obiad: zupa szczawiowa z grzankami, kotlet mielony, sałata, ziemniaki, ryż z bitą śmietaną.

Kolacja: sałatka jarzynowa wiosenna, wędlina, chleb, masło, herbata, ciasto.

II — Śniadanie: zupa mleczna z manny, kawa biała, chleb, masło, bułki, jajecznicza ze szczypior-kiem.

Obiad: rosół z makaronem, sztuka mięsa — sos koperkowy, ciastko kruche.

Kolacja: kluski drożdżowe z serem i zieleniną, chleb, herbata, masło, rogalik drożdżowy.

III — Śniadanie: zupa mleczna z makaronem, kawa biała, bułka, chleb, masło, rzodkiewki, pasztetowa.

Obiad: krupnik wiosenny, pieczeń cielęca, sałata zielona ze śmietaną, ziemniaki, kisiel z rabarbaru.

Kolacja: jaja sadzone, ziemniaki, szpinak, chleb, masło, herbata, ciasto z marmoladą.

Administracje domów wczasowych objęte centralnym zaopatrzeniem napotykać na duże trudności w otrzymywaniu zieleniny. Zwłaszcza ośrodki górskie oddalone od miasta i central ogrodniczych bywały dotychczas zbyt często pozbawione tego cennego surwoca. Kwestię tę rozwiązuje zarządzenie, które poleca założyć przy każdej ADW niewielką grządkę z zieleniną, aby domy wczasowe mogły zaopatrywać się w ten surowiec we własnym zakresie.

Inż. A. SZCZEPAŃSKA

Napoje produkcji własnej

SEZON letni stawia przed zakładami żywienia zbiorowego obowiązek rozszerzenia asortymentu napojów produkcji własnej. Jest rzeczą dowiedzioną, że w okresie letnim istnieje zwiększone zapotrzebowanie organizmu ludzkiego na wodę. Przygotowywanie napojów produkcji własnej przez zakłady żywienia zbiorowego winno przyczynić się do zaspokojenia potrzeb konsumentów na tym odcinku.

Napoje przygotowywane przez zakłady żywienia zbiorowego można podzielić na dwie zasadnicze grupy: a) napoje gorące, b) napoje zimne (chłodzące). Do napojów gorących zalicza się kawę naturalną, herbatę, kakao, kawę zbczową z mlekiem oraz grzane wino i piwo. Do napojów zimnych cieszących się dużym popytem w letnich miesiącach zaliczamy: 1) napoje owocowe: napój truskawkowy, malinowy, porzeczkowy, napój z renklod; 2) napoje z dodatkiem alkoholu: mazagran, kruszonny, szprycery, koktaile oraz oranżady specjalne; 3) napoje oparte na używkach: kawa mrczona, kakao mrożone, herbata chłodzona; 4) fermentowane napoje z owoców; 5) napary z ziół oraz 6) napoje z mleka.

Produkcja napojów gorących jest coraz szersza w zakładach żywienia zbiorowego i to bez względu na porę roku. Natomiast produkcja napojów zimnych jest dotychczas jeszcze niedostateczna. Zadaniem zakładów żywienia zbiorowego jest spopularyzowanie

wśród konsumentów tego rodzaju napojów produkcji własnej oraz rozszerzenie ich asortymentu przez wprowadzenie receptur regionalnych.

1. Napoje chłodzące owocowe. Napoje te przygotowuje się w miesiącach: czerwcu, lipcu, sierpniu, wrześniu ze względu na dużą podaż takich owoców, jak truskawki, maliny, wiśnie, porzeczki, renklody i inne. Napoje ze świeżych cytryn i pomarańczy przygotowuje się w okresie wczesnowiosennym, a w miesiącach letnich przyrządza się je z przetworów.

A oto kilka receptur na napoje owocowe:

Napój truskawkowy. Ilość na 10 porcji: 1,8 kg woda, 0,25 cukier, 0,40 truskawki, 0,005 kg kwasek cytrynowy. Wodę gotuje się z częścią cukru, a następnie sładzi. Część opłukanych owoców zasypuje się pozostałą ilością cukru i odstawia na godzinę. Kiedy owoce puszczą sok należy je odcedzić. Do otrzymanego soku wlewa się ostudzoną wodę z cukrem oraz dodaje pozostałe owoce (w całości). Podobnie przyrządzić można napój z malin, porzeczek oraz innych aromatycznych owoców.

2. Napoje z dodatkiem alkoholu. W odróżnieniu od napojów owocowych, napoje z dodatkiem alkoholu można produkować w ciągu całego roku. Nie dotyczy to tylko kruszonu, którego produkcja oparta jest na świeżym surowcu owocowym.

Mazagran. Ilość na 10 porcji: 1,30 l woda, 0,13 kg

kawa naturalna, 0,20 kg cukier, 0,30 l spirytus, 0,003 kg esencja rumowa oraz 0,40 kg lód sztuczny konsumpcyjny. Zamiast spirytusu i esencji rumowej można dodać rum. Osłodzony napar z kawy studzi się. Następnie do naczyń szklanych, w których ma być podawany napój, wkłada się rozdrobniony lód konsumpcyjny i wlewa ochłodzony słodki napar kawy, spirytus oraz esencję rumową.

Kruszon z owocami. Ilość na 10 porcji: 0,35 l wino owocowe białe słodkie, 0,35 l woda sodowa, 0,20 l wódka czysta 40%, 0,10 kg cukier, 0,30 kg surowe truskawki lub brzoskwinie, czy morele, 0,002 kg starta skórka z cytryny. Część owoców przeznaczonych na kruszon po wymyciu kroi się, a następnie zasypuje cukrem i pozostawia na kilka godzin aby puściły sok. Do dzbanka, w którym napój ma być podany, wkłada się rozdrobniony lód konsumpcyjny, następnie wlewa wodę sodową, wino i wódkę oraz dodaje startą skórkę z cytryny i owoce w całości. Przed podaniem napój należy dokładnie wymieszać.

W podobny sposób można przyrządzać kruszon z pomarańczy lub innych aromatycznych owoców.

Szprycer. Ilość na 10 porcji: 1,00 l wino, 2,50 l woda sodowa oraz 0,30 kg lód konsumpcyjny. Do wody sodowej dodaje się wino oraz lód konsumpcyjny. Przed podaniem należy dokładnie wymieszać.

Koktaile są to napoje powstałe przez zmieszanie napoju alkoholowego, soku owocowego i śmietanki lub mleka.

Koktail malinowy. Ilość na 10 porcji: 0,50 l koniak lub zbliżona smakiem wódka gatunkowa, 0,50 l sok malinowy, 1,00 l śmietanka lub mleko. Do mleka lub śmietanki wlewa się stale mieszając sok i koniak. Mieszankę silnie się oziębia.

Oranżada specjalna. Ilość na 10 porcji: 1,50 l woda sodowa, 0,50 l sok owocowy, 0,12 l likier lub 0,25 l wino gronowe lub 0,50 l wino owocowe, 0,01 kg kwasek cytrynowy oraz 0,30 kg lód konsumpcyjny. Do wody sodowej wlewa się sok i likier lub wino, dodaje rozpuszczony kwasek cytrynowy. Przed podaniem dodaje się rozdrobniony lód konsumpcyjny.

3. **Napoje oparte na używkach.** Zaliczamy do nich kawę mroźną, kakao mrożone i herbatę chłodzoną. W celu otrzymania mrożonej kawy przyrządza się napar, który należy osłodzić, następnie lekko zamrozić w maszynce do lodu. Kawę mrożoną można podawać z bitą mrożoną śmietanką. W ten sam sposób przyrządza się kakao mrożone.

Herbata jako napój chłodzący przyrządzana jest z osłodzonego naparu herbaty z dodatkiem śmietanki lub koniaku. Napój ten przed podaniem oziębia się silnie.

4. **Fermentowane napoje z owoców.** Mało spopularyzowanymi dotychczas napojami w zakładach żywienia zbiorowego są fermentowane napoje z owoców. Sporządza się je z moszczu owocowego, cukru oraz drożdży. Są one orzeźwiający i stosunkowo tanim napojem. Do przyrządzania tego rodzaju napojów można w pewnym procencie użyć obierzyny oraz wytloki z owoców.

Fermentowany napój z porzeczek. Ilość na 10 porcji: 1,80 kg moszcz z porzeczek, 0,30 kg cukier, 0,005 kg drożdże. Moszcz otrzymuje się przez połączenie 2 części przegotowanej oziębionej wody z 1 częścią soku porzeczkowego. Do moszczu z porzeczek dodaje się cukier, drożdże i pozostawia do fermentacji ok. 12 do 24 godzin, a następnie napój zlewa się do butelek, dokładnie korkuje. Kwas przechowuje się w zimnym pomieszczeniu nie dłużej niż 3 dni.

5. **Napary z ziół oraz napoje z mleka.** Do napojów z ziół zalicza się: napój z kwiatu lipowego, napój rumiankowy, napój z bratków polnych itp. Napoje te można sporządzać z dodatkiem soków owocowych lub miodu dla podniesienia ich smaku. Sporządzanie tych napojów winno być szczególnie spopularyzowane w zakładach dietetycznych.

Napój z kwiatu lipowego. Ugotować kwiat lipowy zalewając go wrzącą wodą, doprawić miodem i cukrem silnie oziębić. Podobnie przyrządza się i pozostałe napary z ziół.

6. **Bary mleczne** powinny przystąpić do produkcji **sezonowych napojów mlecznych**, jak np. napój z mleka z sokiem malinowym, truskawkowym, napój z mleka z surowymi jagodami lub z winem owocowym.

Produkcja napojów winna być szeroko rozpowszechniona we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego ze względu na dużą atrakcyjność, jak również dlatego, iż sporządzanie ich jest stosunkowo mało pracochłonne i nie wymaga skomplikowanych urządzeń do ich produkcji. Równocześnie wprowadzając do sprzedaży w zakładach żywienia zbiorowego szeroki asortyment napojów chłodzących zaspokoimy potrzeby konsumentów oraz zwiększymy udział produkcji własnej w obrotach.

Roman BERGTOLD

Lody i ich proces technologiczny

LODY w zależności od składu surowcowego dzielą się na:

Lody mleczne — sporządzane z mleka, cukru i jaj z dodatkiem wanilii lub waniliny, względnie cukru waniliowego. Wymienione surowce poddane różnym procesom technologicznym dają tzw. kompozycję (półfabrykat), z której wyrabia się lody kawowe, grylażowe, pistacjowe itp. przez uzupełnienie zasadniczej kompozycji dodatkiem kawy, grylażu, pistacji, kakao, migdałów, orzechów itd.

Lody śmietankowe produkowane z zasadniczej kompozycji lodów mlecznych z dodatkiem śmietanki o za-

wartości tłuszczu do 35% oraz otrzymywane z nich lody kawowe, kakaowe, orzechowe itd.

Lody mleczno-owocowe produkowane z podstawowej kompozycji mlecznej z dodatkiem soków, dżemów konfitur, owoców świeżych, esencji aromatycznych. Są to lody mleczno-cytrynowe, pomarańczowe, wiśniowe, malinowe, truskawkowe, porzeczkowe itp.

W lodach mleczno-owocowych rozróżnia się 3 zasadnicze grupy:

1) lody mleczne z dodatkiem przetworów owocowych (dżemy, konfitury, soki);

2) lody mleczne z dodatkiem owoców świeżych, któ-

re dodaje się do kompozycji w postaci miazgi owocowej;

3) lody mleczno-owocowe aromatyzowane, produkowane z dodatkiem esencji i barwników spożywczych podkreślających właściwy rodzaj lodów, np. esencja lub olejek cytrynowy i barwnik żółty — lody cytrynowe; esencja malinowa i karmin — lody malinowe itp. Lody mleczno-owocowe charakteryzują się smakiem kwaskowym. Prawie do wszystkich rodzajów tych lodów dodaje się kwasu cytrynowego.

Lody śmietankowo-owocowe posiadają wszystkie cechy lodów mleczno-owocowych z tym jednak, że koniecznym dodatkiem jest śmietanka o dużej zawartości tłuszczu (do 35%).

Lody owocowe produkowane są na roztworze cukru i wody, tzw. syropie z dodatkiem dżemów, scków, konfitur, owoców świeżych oraz esencji spożywczych i barwników.

Lody „brülle“ — zasadnicza ich kompozycja składa się z jaj, cukru i mleka oraz z dodatku spirytusu i rumu. Przy produkcji tych lodów zachodzi inny proces technologiczny niż przy produkcji lodów mlecznych i śmietankowych.

Lody owocowo-orzechowe otrzymuje się przez dodanie do podstawowej kompozycji różnych owoców krojonych (konfitur) oraz orzechów.

Wszystkie wymienione rodzaje lodów sprzedawane są na porcje.

OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH

Procesy technologiczne stosowane przy produkcji poszczególnych rodzajów lodów — z małymi wyjątkami — niewiele różnią się od siebie. Produkcja lodów dzieli się na kilka faz: dobór i przygotowanie surowców, sporządzanie kompozycji, dojrzewanie, zamrażanie i spulchnianie kompozycji, hartowanie lodów.

W pierwszym rzędzie należy zwrócić baczną uwagę na właściwe ustalenie receptury i dobór odpowiednich surowców.

Poprawnie opracowana receptura powinna określać ilość cukru na ok. 22—26% i masy jajowej (waga jaj netto — bez skorup) od 20—30% w stosunku do ilości zużywanego mleka. Ilość cukru i masy jajowej pozostają w pewnej wzajemnej zależności. Mianowicie używając do produkcji mniejszej ilości masy jajowej winniśmy zwiększyć ilość cukru i odwrotnie. Ilość masy jajowej receptura powinna określić w ilości żółtek i całych jaj. Ilość używanych żółtek zależy w zasadzie od możliwości wykorzystania w zakładzie wytwórczym białek do produkcji innego wyrobu. Niemniej jednak należy dążyć do tego, by ilość żółtek stanowiła ok. 55% ogólnej wagi używanej do lodów masy jajowej.

Posiadając już ustaloną recepturę można przystąpić do właściwej produkcji. Pierwszą czynnością jest dobór i przygotowanie surowców. Mleko używane do produkcji powinno być bezwzględnie świeże i niezakwaszone; cukier nie zbrylony; jaja świeże, w których łatwo jest oddzielić żółtka od białek. Świeżość i przydatność jaj należy sprawdzić powonieniem wybierając je pojedynczo do oddzielnego naczynia.

Wanilinę należy zmieszać z cukrem-mączką w stosunku 10 g waniliny na 90 g cukru. Wanilinę przeznaczoną do produkcji przygotowuje się w ten sposób, że każdą laskę rozcina się na dwie części i wyskrobuje miąższ.

Czynnikiem mającym duży wpływ na jakość produkowanych lodów jest sposób sporządzenia kompozycji. Dlatego właściwy proces technologiczny (druga z kolei czynność) powinien być ściśle przestrzegany.

Najwłaściwszym sposobem sporządzenia kompozycji który zmniejsza możliwość przypalenia względnie „zważenia“ się mieszanki i skracą czas produkcji, jest doprowadzenie mleka do stanu wrzenia w oddzielnym naczyniu i ucieranie do momentu otrzymania jednolitej masy przygotowanych uprzednio żółtek, jaj całych i cukru. Do masy tej wlewa się gorące mleko (zaraz po ugotowaniu). Pamiętać należy o konieczności stałego mieszania, które zapobiega ścinaniu się białka. Otrzymaną kompozycję podgrzewa się mieszając ją do chwili, gdy stanie się odpowiednio gęsta. Stopień zagęszczenia zawiesiny decyduje o jakości lodów. Przy mocniejszej próbie lody są smaczniejsze, natomiast przy próbie słabszej kompozycja jest wodnista, a otrzymane lody mniej gładkie. Taką kompozycję cechują po zamrożeniu bardzo drobne kryształki.

Przekroczenie temp. 70°C przy podgrzewaniu kompozycji powoduje ścinanie się białka, wobec czego konieczne jest natychmiastowe przedczenie kompozycji przez gęste sito do innego chłodnego naczynia. Po ugotowaniu winno się kompozycję ochłodzić do temp. 5 do 10°C i dodać przewidziane recepturą dodatki, tj. wanilinę lub cukier waniliowy itp. Wanilię w laskach dodajemy do gotującego się mleka.

Sporządzoną w powyższy sposób kompozycję poddaje się dojrzewaniu, które polega na przechowywaniu ostudzonej kompozycji w temp. ok. 4°C w ciągu ok. 4 godzin. Po upływie tego czasu mieszanka jest zamrażana. Zamrażanie i spulchnianie kompozycji odbywa się mechanicznie w przystosowanych do tego celu maszynach.

Temperatura zamrażania kompozycji wynosi ok. 17°C. Przy spulchnianiu i „skręcaniu“ lodów mlecznych w maszynie przyrost objętościowy powinien wynosić ok. 70%, przy lodach owocowych ok. 40%.

Zamrożone i spulchnione lody w zasadzie nadają się do spożycia. Nie mają jednak jeszcze odpowiedniej trwałości, którą uzyskują dopiero przez przechowanie ich (tzw. hartowanie) w temp. od 8 do 10°C, w czasie 30—90 min. zależnie od rodzaju lodów, gęstości kompozycji i temperatury powietrza. Tak samo wyrabia się inne lody z tym, że występują tu dodatkowe czynności związane z przygotowaniem nie wymienionych przy produkcji lodów mlecznych surowców, jak kawa, kakao, orzechy, grylaż itp.

Kawa powinna być mialko zmielona bez wyczuwalnych cząstek ziarna i zaparzona. Napar dodaje się po przestudzeniu kompozycji.

Kakao należy przesiać, po czym rozrobić z dodawaną w niewielkich ilościach kompozycją. Po wymieszaniu dodaje się kakao do przestudzonej kompozycji.

Orzechy do produkcji lodów należy obrać i lekko zrumienić, a następnie pokruszyć i dodać do kompozycji przy końcu zamrażania. Orzechy do produkcji lodów grylażowych należy po obraniu i zrumienieniu skrócić mialko w walcach. Przygotowaną w ten sposób masę rozrabia się kompozycją podobnie jak kakao.

Lody śmietankowe tym tylko różnią się od lodów poprzednio omówionych, że do kompozycji mlecznej dodaje się w trakcie jej zamrażania śmietankę. Do produkcji lodów „brülle“ używa się cukier rozpuszczony „na sucho“ bez wody. Cukier rozpuszczać należy na wolnym ogniu przy stałym mieszaniu do chwili

otrzymania jednolitej cieczy złocistego koloru. Tak przygotowany cukier rozprowadza się niewielką ilością gorącego mleka. Po wymieszaniu z masą jajową oraz z resztą mleka podgrzewa się do pożądanej gęstości. Po ostudzeniu dodaje się pozostałe dodatki, tj. wanilię (wanilię przed podgrzewaniem) spirytus, rum, względnie arak.

Lody mleczno- lub śmietankowo-owocowe produkuje się na podstawie zasadniczej mieszanki przez wprowadzenie do niej w czasie zamrażania lub bezpośrednio po zamrożeniu owoców w postaci masy, soków, dżemów itp. Można dodawać również świeże owoce całe lub pokrajane na kawałki już po zamrożeniu kompozycji, aby uniknąć miazdzącego działania miazdzącego na owoce.

Soki, dżemy, powidła przed dodaniem do mieszanki należy doprowadzić do odpowiedniej gęstości przez rozrzedzenie przegotowaną wodą.

Lody aromatyzowane otrzymuje się przy użyciu esencji aromatycznych, które dodaje się do ostudzonej mieszanki bezpośrednio przed jej zamrożeniem.

Mieszankę podstawową do lodów sporządzanych na syropie tworzy cukier zagotowany w wodzie. Po ochłodzeniu wprowadza się do mieszanki przecier owocowy, kwasek cytrynowy itp. oraz barwniki. Sposób zamrażania mieszanki owocowej jest właściwie taki sam jak mieszanki lodów mlecznych czy śmietankowych. Różnica polega na stosowaniu niższych temperatur ze względu na wyższą zawartość cukru.

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

Zagadnienie kadr

PONAD 750 000 pracowników zatrudnionych w zakładach przemysłu gastronomicznego: w restauracjach, kawiarniach, barach, stołówkach i bufetach ZSRR stale troszczy się o to, aby zaspokoić ciągle wzrastające potrzeby mas pracujących, aby sporządzać coraz smaczniejsze posiłki i napoje, aby lepiej obsługiwać konsumenta.

Wypełnianie tych zadań wymaga odpowiednich kadr świadomych swojej wielkiej odpowiedzialności — kadr, które podejmując zlecenia i wskazania Partii i Rządu w tej dziedzinie, są w stanie je wypełnić. Obok tego wysokiego poziomu świadomości praca w dziedzinie żywienia zbiorowego w poważnej mierze wymaga fachowych umiejętności i niejednokrotnie wysokiego stopnia specjalizacji. Wysoki poziom uświadomienia przejawia się w szerokim wachlarzu socjalistycznego współzawodnictwa pracy, w dziesiątkach tysięcy zobowiązań i usprawnień podejmowanych przez nowatorów żywienia zbiorowego.

Zarówno wysoki poziom uświadomienia, jak i kwalifikacji jest wynikiem systematycznego szkolenia i rozwoju kadr żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim. Szkoli się nie tylko kadry stare, ale przede wszystkim szkoli się i rozwija kadry nowe. Szkolenie kadr dla żywienia zbiorowego odbywa się według programu szkolenia zatwierdzonego przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego ZSRR. Zależnie od kwalifikacji i wyszkolenia można podzielić kadry na:

- 1) wysoko kwalifikowanych specjalistów z wyższym wykształceniem,
- 2) specjalistów z ukończoną szkołą zawodową lub średnią,
- 3) kadry wyszkolone na szerokiej bazie szkolenia masowego.

Dla szkolenia kadr dla żywienia zbiorowego w ZSRR została utworzona szeroka sieć szkół obejmująca: 5 wyższych szkół, względnie instytutów mających charakter wyższych szkół, 1 instytut do studiów zaocznych z siedzibą w Moskwie i filiami w 17 miastach Związku Radzieckiego, 52 technika i szkoły zawodowe oraz 131 szkół dla kucharzy i tyleż dla personelu pomocniczego.

Zadaniem szkół wyższych jest przygotowanie kadr kierowniczych np. dyrektorów „trestów“ żywienia zbiorowego, czy też centralnych przedsiębiorstw, inżynierów, którzy czuwać będą nad urządzeniami technicznymi przedsiębiorstw, kierowników handlowych oraz kierowników planowania. Czas trwania studiów w tych szkołach wynosi 3-5 lat. Do szkolenia kadr kierowniczych i zapewnienia im wysokich kwalifikacji przywiązuje się w Związku Radzieckim szczególne znaczenie. I tak wszyscy pracownicy żywienia zbiorowego, którzy przez ukończenie szkoły wyższej osiągnęli najwyższe kwalifikacje otrzymują 15% dodatku do swego uposażenia zasadniczego.

Technika i szkoły zawodowe kształcą technologów żywienia, planistów i księgowych oraz techników montażowych i instalatorów dla chłodni oraz innych urządzeń technicznych przedsiębiorstw gastronomicznych.

Czas trwania studiów dla księgowych, towaroznawców i planistów wynosi 3 lata, zaś dla technologów, mechaników i techników 4 lata.

Szczególną wagę przywiązuje się w szkołach wyższych i technicach do praktyki studentów. Praktyka trwa 4-6 miesięcy i odbywa się w ciągu ostatnich 2 lat studiów w najlepiej prowadzonych przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego. Celem jej jest pogłębienie wiadomości teoretycznych zdobytych w czasie studiów, maksymalne przyswojenie wiadomości praktycznych i zapoznanie się z najnowszymi metodami pracy.

Zasadnicze znaczenie dla szkolenia, obok wykładów teoretycznych, mają zajęcia w pracowniach naukowych tzw. gabinetach. Leningradzkie technikum żywienia zbiorowego posiada odpowiednie pracownie-gabinety naukowe dla wszystkich gałęzi nauki i dyscyplin zawodowych. Obok gabinetów dla wykształcenia ogólnego w zakresie literatury, fizyki, chemii, elektrotechniki itp., znajdują się gabinety dla towaroznawstwa środków żywności, dla urządzeń chłodniczych, dla urządzeń dużych kuchni itp., ułatwiające specjalizację wychowanków.

Nauka w gabinetach odbywa się w oparciu o najnowocześniejszy sprzęt i najnowsze maszyny produkcji radzieckiej. Na ćwiczeniach praktycznych student zaznajamia się nie tylko z budową maszyn i urządzeń, ale i z ich obsługą. Przy czym uczniowie

sami dokonują drobnych napraw uszkodzeń powstałych w trakcie nauki obsługiwanie maszyny. Kierownikami gabinetów są z reguły inżynierowie, albo wysoko kwalifikowani praktycy. Tak np. kierownikiem kuchni szkoleniowej w leningradzkim technikum żywienia zbiorowego jest doświadczony mistrz kucharski mający około 50-letnią praktykę zawodową.

Na zajęcia praktyczne w technikum przewiduje się odpowiednią ilość godzin nauczania. I tak kucharze w 4-letnim studium technologicznym mają przeznaczone 700 godzin na praktyczną naukę przyrządzania potraw. Kuchnia szkoleniowa, która równocześnie obsługuje internat technikum jest wyposażona w najnowocześniejszy sprzęt i urządzenia techniczne.

W swej żmudnej i odpowiedzialnej pracy, mającej na celu przygotowanie kadr dla żywienia zbiorowego pedagogzy są wspierani przez organizacje społeczne. Ważną rolę spełnia tu Komsomol. Więcej niż 90% studentów w leningradzkim technikum żywienia zbiorowego należy do Komsomolu. Komsomol wspiera dyrektora i radę pedagogiczną w ich pracy wychowawczej. Obok kontroli i pomocy w nauce, organizacja ta pozostaje w ścisłym kontakcie z domem rodzicielskim studenta. Przy pomocy rodziców, gdy zajdzie potrzeba, braki i zaległości w pracy studenta mogą być szybko uzupełnione.

Szczególną uwagę zwraca się na kwalifikacje nauczycieli. Przez udział w kursach szkoleniowych dla nauczycieli, przez aspirantury, systematycznie podnosi się ich kwalifikacje.

Najistotniejszym momentem decydującym o podnoszeniu się poziomu nauczania jest połączenie w programie szkolenia teorii z praktyką. Dlatego wymaga się, aby nauczyciele szkół zawodowych i technikum byli w stałym kontakcie z praktykami zatrudnionymi w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego i aby stale zaznajamiali się z najnowszymi zdobyczami w ich pracy. Osiągnięcia te nauczyciele winni wprowadzać do programu nauczania.

Przypominamy o zarządzeniach i przeniesiach

Zakup sprzętu platerowanego gastronomicznego. Minister Handlu Wewnętrznego w zarządzeniu z 24.XII.1954 r. ustalił ceny i procedurę nabywania przedmiotów używanych na cele zaopatrzenia, we przez jednostki państwowe podległe MHW od osób nie będących jednostkami państwowymi oraz w sklepach komisowych. Zakupy należy dokonywać tylko w wypadkach gospodarczo uzasadnionych. Zakupem należy przede wszystkim objąć sprzęt platerowany gastronomiczny nadający się do użytku bez oddawania do renowacji. Ustalenie ceny nabycia przedmiotów odbywa się komisyjnie.

Cenniki artykułów zaopatrzeniowych i inwestycyjnych. Centralny Zarząd Zaopatrzenia Handlu wydał nowe cenniki na artykuły zaopatrzeniowe i inwestycyjne. Cenniki obowiązują od 1.I.1955 r. Cenniki zawierają wykaz cen artykułów wytwarzanych przez przedsiębiorstwa państwowe, spółdzielcze i nieuspołecznione i uwzględniają zaszłe zmiany nie-

których opłat i stawek świadczonych w ramach gospodarki uspołecznionej. Sprzedaży cenników dokonują wojewódzkie bazy sprzedaży Centrali Wydawniczej Druków.

Zamawianie parafiny i realizowanie przydziałów. Celem otrzymania przydzielonej ilości parafiny przedsiębiorstwa gastronomiczne zgodnie z pismem Centralnego Zarządu Zaopatrzenia Handlu z 14.X.1954 r. muszą przesyłać rozdzielniki do Centrali Produktów Naftowych w Warszawie, Rakowiecka 39 w takim terminie, ażeby możliwe było stwierdzenie zgodności otrzymanych zamówień z przydziałem. Zamówienia muszą być pisane w 3 egzemplarzach w terminie do 60 dni przed okresem, w którym ma nastąpić dostawa lub odbiór produktów.

Zaopatrywanie się w cylindry do mierzenia alkoholu. Wszystkie zakłady prowadzące sprzedaż alkoholu winny posiadać kieliszki wymiarowe. W wypadku braku takich kieliszków należy alkohol

Planowe szkolenie młodej kadry na szeroką skalę ujęte jest w programie Ministerstwa Handlu Wewnętrznego w Związku Radzieckim. W szkoleniu uczniów kucharskich i kelnerskich, trwającym dwa lata przestrzega się zasady wiązania teorii i praktyki. Nauka w szkołach kucharskich jest ściśle powiązana ze szkoleniem praktycznym w kuchni. Należy podkreślić, że szkolić u siebie uczniów mogą tylko najlepsze zakłady żywienia zbiorowego.

Dyrektorzy przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, mistrzowie kucharscy czy przodujący pracownicy przedsiębiorstwa są odpowiedzialni za to, aby uczniom stale przekazywano doświadczenia najlepszych pracowników żywienia zbiorowego w ZSRR. W tej sytuacji nie zachodzi potrzeba mianowania urzędowego kierownika do spraw szkolenia uczniów.

Zaszczytne zadanie szkolenia uczniów jest traktowane jako szczególny obowiązek wobec socjalistycznego społeczeństwa. Uczniowi przekazuje się nie tylko najlepsze wiadomości fachowe, ale równocześnie budzi się w nim miłość do swego zawodu oraz socjalistyczną świadomość przyszłego kucharza czy kelnera, że jego praca stanowi wkład do stałego polepszenia bytu mas pracujących. To zadanie wychowawcze wymaga od uczących nie tylko wysokich kwalifikacji fachowych, ale także poważnego wyrobienia politycznego. Z tytułu odpowiedzialności jaka ciąży na uczących za wyniki szkolenia, otrzymują oni dodatki pieniężne, których wysokość zależy od ilości szkolonych uczniów.

W rezultacie planowego szkolenia kadr żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim, pracowników charakteryzuje troska o konsumenta, ukochanie swego zawodu, socjalistyczna postawa wobec pracy, znajdująca odbicie w szerokim rozwoju socjalistycznego współzawodnictwa pracy.

(mk)

mierzyć przy pomocy menzurek. Menzurki mogą być zastąpione przez wymiarowe cylindry. Cylindry o wymiarze 50, 100, 500 ml można otrzymać w Zarządzie Zbytu Szkła i Porcelany w Łodzi, Próchnika 5. Cena jednostkowa cylindra wynosi 50 ml — 6,40 zł, 100 ml — 9,40 zł i 500 ml — 15,80 zł.

Obowiązek ujawniania cen. Komisje PIH przeprowadzające kontrole cen w zakładach żywienia zbiorowego stwierdziły w wielu wypadkach nieumieszczenie cen w bufetach na niektóre towary i przekąski. W związku z tym przypomina się o obowiązku umieszczania cen na sprzedawanych towarach w myśl zarządzenia Min. Handlu Wewn. Nr 94 z 10.IV.1954 r.

Zwiększenie produkcji potraw z dorsza. Według zarządzenia Min. Handlu Wewn. Departament Artykułów Spożywczych z 12.III br. zakłady żywienia zbiorowego są obowiązane do ścisłego przestrzegania zarządzenia Nr 228 MHW z 27.IV.1953 r. w sprawie obowiązku wprowadzenia do jadospisów potraw z dorsza. W zakładach otwartych w dni bezmięsne, tj. w poniedziałki potrawy i przekąski z dorsza powinny stanowić 80% ogólnej ilości potraw rybnych. W zakładach II kat. na 3 potrawy rybne, 2 powinny być z dorsza.

Uruchomienie miejsc sezonowych na okres letni. ZSS przypomina o konieczności wykorzystania wszystkich możliwości w zakresie zakładania ogródków, werand przyzakładowych itp. celem lepszego zaspokojenia potrzeb konsumenta w nadchodzącym sezonie letnim. Jeżeli zakłady nie posiadają możliwości zwiększenia miejsc sezonowych przez wykorzystanie werand i ogródków przyzakładowych, należy ewentualnie zorganizować miejsca sezonowe przed zakładem, wykorzystując wolną przestrzeń przy chodniku ulicznym. W tym celu po uzgodnieniu z terenową radą narodową należy przygotować odpowiednią ilość stolików i krzeseł. Przestrzeń pod miejsca sezonowe należy ogrodzić płotkiem z siatki drewnianej pomalowanej na jasnozielony kolor. Wokół miejsca należy zasiać kwiaty, względnie wykorzystać do tego skrzynki drewniane. Przy stolikach należy ustawić parasole, względnie umocować markizy ochraniające przed słońcem lub deszczem.

Ogródki przyzakładowe winny być urządzone przede wszystkim przy kawiarniach i cukierniach. Powinno po-

dawać się w nich napoje chłodzące, loddy, kawę itd.

Zakłady żywienia zbiorowego winny się także przygotować do obsługiwanego plaż, parków, stadionów i innych miejsc zebrania masowych (wczasów niedzielnych).

Przeznaczenie odpadków nie wykorzystanych dla celów własnego tłuczu. W związku z uchwałą Prezydium Rządu Nr 729/54 z 26.X.1954 r. w sprawie rozszerzenia zbiórki odpadków pokonsumpcyjnych ZSS przypomina okólnik Nr 4 z 9.III.1953 r. nakładający na spółdzielnie obowiązek skrzętniej zbiórki odpadków pokonsumpcyjnych. Odpadki te przeznaczone powinny być w pierwszym rzędzie na potrzeby własnego tłuczu dla wygospodarowania dodatkowej puli mięsa i tłuszczu. O ile spółdzielnia ma nadmiar odpadków pokonsumpcyjnych, których nie może zużyć dla własnego tłuczu, obowiązana jest w porozumieniu z Wydziałem Handlu Prezydium Rady Narodowej, odprzedać je w pierwszej kolejności Oddziałowi CZ Tłuczu Przemysłowego.

analizycznych w oparciu o przykłady są łatwe do zrozumienia.

Na rozdział IV poświęcony analizie planu produkcji i obrotu autor położył specjalny nacisk, przeznaczając mu stosunkowo największą miejscę w książce (50 stron). W rozdziale tym autor zajmuje się m. in. tak ważnym zagadnieniem, jak analiza cen, a w tym obliczeniem i analizą przeciętnej ceny dania; analizą zaopatrzenia w surowce i towary; analizą zdolności obrotowej itp. Przy omawianiu tych zagadnień autor wyraźnie wskazuje kiedy można uważać niewykonanie lub przekroczenie wskaźnika planowanego za objaw dodatni, a kiedy za ujemny. Ma to specjalne znaczenie, zwłaszcza przy często mylnej interpretacji przekraczania średniej ceny dania.

W rozdziale V autor zaznajamia czytelnika z metodami obliczania wydajności pracy, ze wskaźnikami wydajności, z analizą płac i zatrudnienia. Informacje zawarte w tym rozdziale powinny stać się wytycznymi w codziennej praktyce prac analitycznych w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, gdyż przez właściwą, doskonalszą organizację pracy i mechanizację procesu produkcyjnego można osiągnąć poważną obniżkę kosztów własnych. Zagadnienie analizy kosztów produkcji i obrotu zostało wyodrębnione w następnym rozdziale, w którym szczegółowo omówiono wszystkie elementy wpływające na kształtowanie się kosztów w żywieniu zbiorowym. W rozdziale tym autor kładzie nacisk na to, aby obniżka kosztów w żadnym przypadku nie odbywała się kosztem obniżenia jakości produkcji i poziomu obsługi konsumenta.

Rozdział ostatni — VII, poświęcony jest zagadnieniom analizy stanu finansowego i rentowności przedsiębiorstwa. W rozdziale tym autor wykazał m. in. poprzez analizę struktury aktywów i pasywów, analizę szybkości obiegu środków obrotowych, rentowności, wykonania planu, akumulacji itp., że prowadzona systematycznie i prawidłowo analiza stanu finansowego przedsiębiorstwa zapewnia planową realizację zadań gospodarczych, likwiduje wszelkie nieprawidłowości i marnotrawstwo oraz chroni mienie społeczne.

Można stwierdzić z pewnością, że gdy materiały zawarte w książce Stali zostaną przyswojone przez kierowników, planistów i księgowych przedsiębiorstw zakładów gastronomicznych, to na pewno będą mogli oni podnieść prowadzone przez siebie jednostki organizacyjne na wyższy poziom.

Tym razem Polskie Wydawnictwa Gospodarcze wydały, dobrą książkę, której brak odczuwali pracownicy żywienia zbiorowego. Wpływie to niewątpliwie na szybkie zniknięcie nakładu z półek księgarskich zwłaszcza, że książka może być traktowana jako podręcznik analizy gospodarczej dla pracowników zatrudnionych we wszystkich pionach żywienia zbiorowego. Również szkoda tylko, że PWG nie stosuje przyjętego na ogół zwyczaju podawania nazwisk autorów okładek, zwłaszcza, jak w tym wypadku, udanych.

stg

*) Stanisław Stala — Analiza działalności gospodarczej żywienia zbiorowego — Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, str. 260, cena zł 13,70.

Na półce KSIĘGARSKIEJ

Nowa książka z ekonomiki żywienia zbiorowego

LITERATURA ekonomiczna z zakresu żywienia zbiorowego — mimo ukazywania się coraz to nowych książek — jest jeszcze dotychczas uboga. Ukazanie się więc każdej nowej pozycji z tego zakresu należy powitać uznaniem.

Książka St. Stali pt. „Analiza działalności gospodarczej żywienia zbiorowego” *) niewątpliwie zapełni lukę, jaką był brak na rynku księgarskim polskiego opracowania tego tematu. Dotychczas bowiem można było czerpać wiadomości z zakresu analizy gospodarczej z literatury obcej, głównie radzieckiej, z tym, że zasadniczą książką Anisowa pt. „Analiza działalności gospodarczej przedsiębiorstw żywienia zbiorowego” nie jest przetłumaczona na język polski, a podręczniki takie jak Bakanowa i Tatura, czy też Smirnowa poświęcone są zagadnieniom analizy gospodarczej przedsiębiorstw handlowych bez uwzględnienia w większym stopniu specyfiki żywienia zbiorowego.

Wiadomo, że właściwie prowadzona analiza działalności gospodarczej jest dzwignią w kierowaniu przedsiębiorstwem socjalistycznym.

Autor pokusił się o to, aby dać do rąk aktywu gospodarczego żywienia zbiorowego podręcznik, przy pomocy którego można by w konkretnej pracy przedsiębiorstwa lub zakładu przeprowadzać analizę gospodarczą i w ten sposób te jednostki gospodarcze podnieść na wyższy poziom organizacyjny. Autor zagadnienia naukowe analizy działalności gospodarczej pojętej jako dociekanie naukowe powiązań i poparł żywym przykładem z praktyki przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego.

Poparcie wykładu przez posługiwanie się oryginalną dokumentacją i prawdziwymi przypadkami zachodzącymi w co-

dziennej praktyce przedsiębiorstwa, zbliżają książkę do czytelnika, czynią ją bardziej dla niego zrozumiałą. Jest to bardzo ważne, gdyż temat analizy gospodarczej jest trudny. Wymaga on od czytelnika pewnej znajomości literatury ekonomicznej i jej terminologii, dlatego dużą dodatkową zaletą książki Stali jest to, że pisana jest z punktu widzenia potrzeb praktyka, językiem zwięzłym i jasnym.

Układ książki jest następujący: I. Treść i znaczenie analizy działalności gospodarczej, II. Organizacja i metody analizy, III. Środki techniczne analizy, IV. Analiza wykonania planu produkcji i obrotu, V. Analiza wydajności, zatrudnienia i płac, VI. Analiza kosztów produkcji i obrotu, VII. Analiza stanu finansowego i rentowności.

Pierwsze 3 rozdziały mają charakter wprowadzający do zasadniczej treści książki. Rozdziały te, a zwłaszcza rozdział II i III mogą czytelnikowi mającemu słabsze przygotowanie ze statystyki sprawić pewne trudności w przyswojeniu sobie zawartych tam metod. Wydaje się również, że autor omawiając np. w rozdziale II zagadnienie wyboru materiałów do przeprowadzania analizy pozostawił czytelnikowi za dużą dowolność w doborze materiałów do analizy, bez wyraźnego sprecyzowania, jakimi materiałami należy się przede wszystkim posługiwać przy analizowaniu określonych elementów działalności gospodarczej. Rozdział III zawiera bogaty materiał teoretyczny związany zarówno ze statystyką, jak i obliczeniami matematycznymi. Dobrze się stało, że ten najtrudniejszy, a niezbędnie konieczny do przyswojenia sobie dalszych części książki rozdział autor poparł prostymi przykładami tak, że nawet takie zagadnienia jak w zasadzie trudne rachunkowe reguły obliczeń

(Dokończenie)

M. Wawrzeńczycki w 1910 r. stwierdził: „Lud polski gotuje okropnie; najlepsze potrawy ludu są przeważnie tak niedbale przyrządzane, niedogotowane (kapusta, kartofle) i twarde, że powodują ciężkie cierpienia żołądka i w ogóle, gdyby nie ruch na świeżym powietrzu, byłyby trudne do strawienia. Wszelkie sentymenty wypadnie tu odrzucić i wręcz powiedzieć, że psy dworskie smaczniej jadają od ludu. Mięso cuchnące zupełnie chłopu nie odstrasza. Tłuszcze zjeżdżane, stare, używane są do potraw...“.

Sytuacja w zakresie odżywiania się wsi w Polsce sanacyjnej nie wiele zmieniła się na lepsze. W wielu okolicach pożywienie w niczym nie różniło się od pożywienia żebraków. Na stan ten duży wpływ miało zniszczenie wielkich połaci kraju w czasie pierwszej wojny światowej. Po krótkim okresie podczas i bezpośrednio po wojnie, kiedy utrzymywały się wysokie ceny na płody rolne, nastąpił długotrwały kryzys, który szczególnie surowo zaczął nad wsią. Wśród mało, średniorolnych i bezrolnych chłopów nędza przybierała wprost katastrofalne rozmiary.

Aby lepiej ogarnąć ogrom klęski głodowej na wsi za rządów sanacyjnych przyjrzyjmy się sprawozdaniom Kas Stefczyka w Małopolsce z lat dwudziestych. I tak w sprawozdaniach Kasy Stefczyka w Bieczu pow. Dobromil stwierdzono, że na przednówku ludność żywiła się przeważnie ziemniakami, nie oglądając chleba całymi miesiącami. W Jamielnicy pow. Skole, w Hoszowie pow. Dolina na przednówku chłop musieli kupować nawet ziemniaki, a w Buchowie pow. Myślenice sprzedawali za „psie pieniądze“ jeszcze zielone w polu plony, aby uzyskać trochę grosza na zakup najważniejszych artykułów spożywczych. W Lanckoronie pow. Wadowice ziemniaki, zboże, kukurydzę chłop kupowali od lichwiarzy po najwyższych cenach. W Odporzyszowie pow. Dąbrowa nie miał od początku roku ludność wiejska zaciągała lichwiarskie pożyczki na życie.

Badania Państwowego Instytutu Gospodarstwa Wiejskiego w Puławach oraz Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wykazały, że w latach 1930—1933 podstawowymi artykułami spożywczymi ludności wiejskiej siedzącej na karłowatych gospodarstwach były: mleko, mąka żytnia, ziemniaki i warzywa głównie w postaci kapusty. Najbliższe spożycie kształtowało się na wsi na mięso i tłuszcz wieprzowy. Spożycie mięsa w latach 1931—1932 wyniosło 10,3 kg na osobę, w latach 1932—1933 — 8,4 kg. Cukru na osobę zużywano w latach 1931—1932 — 3,22 kg, w latach 1932—1933 — 2,78 kg.

W ostatnich latach przed drugą wojną światową codziennym pokarmem na wsi był pęczak i posna kapusta. Zamiast soli kuchennej używano tańszą sól pastewną. Ostatnie jajko odkładano na kupno nafty, pudełka zapalek czy zapłacenie podatku. Do wzniesienia ognia najczęściej służyło krzesiwo. Często nie było też za co kupić wiadra do noszenia wody i pojenia bydła. Wodę nosiło się w dzbanie lub w gannku.

Przykładów tego rodzaju można by mnożyć daleko wlecej. Opisy są tak wymowne, że nie potrzebują komentarzy; wnioski nasuwają się same przez się.

Na żywienie, rodzaj i jakość pokarmów, na sposób ich przyrządzania pewien wpływ wywierało miasto. Chłopi wracający na wieś po dłuższym pobycie w mieście chcieli nadal jeść na sposób miejski podobnie jak żołnierze, którzy dopiero w wojsku mogli najeść się do syta. Do poprawy kuchni chłopskiej przyczyniły się też kobiety służące w mieście, które nauczyły się tam gotować „po pańsku“. Wszyscy oni wprowadzali zmiany do kuchni wiejskiej. Na ogół jednak warunki życia na wsi zmuszały ich czasem do przechodzenia na dawny sposób odżywiania się. W zasadzie do wybuchu wojny w r. 1939 poza solą i śledziami wieś niewiele kupowała artykułów spożywczych. W dalszym ciągu np. kawa czy herbata były niedoścignionym marzeniem chłopskiej błedy.

Tak też podstawowym pożywieniem chłopów na przestrzeni wieków w Polsce pozostały: chleb razowy, kasza, a przede wszystkim ziemniaki i żur. Tymczasem chłop oprócz odrabianej pańszczyzny sprzątajnej i pieszej oddawali do spichlerzy dworskich i na dworską kuchnię: zboże, jaja, sery, masło, miód, grzyby, jagody, dziczyznę. Równocześnie musieli sól, śledzie oraz artykuły spożywcze pierwszej potrzeby kupować we dworze po lichwiarskich cenach wyznaczonych przez pana.

Przy takich warunkach odżywiania się na wsi grasowały i dziesiątkowały lud wszelkie choroby, przede wszystkim gruźlica. Ludność wiejska karłowaciała i wymierała. Wieś w tej niedoli i niewoli niejednokrotnie burzyła się; jednak bunty tłumione były bezwzględnie i krwawo. Nie widząc nikąd ratunku chłop do końca rządów burżuazyjno-kapitałistycznych szukał „otuchy“ w karczmie, twierdząc — jak pisał Staszic — „tylko też tyle mojego, co przepłję“.

Marian Sikora

Z PRASY

W gospodzie PSS w Sławnie brak noży i widelców.



— Przyniosłem ze sobą nóż i widelec, nie wiem jednak czy tymczasem nie zabrakło w gospodzie talerzy.

Głos Koszaliński

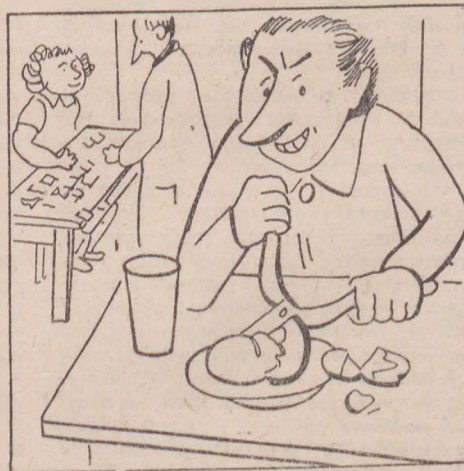
W gospodzie Nr 1 we Włodawie nie można dostać ciepłego posiłku. Zziębnięci i zmęczeni podróżni częstowani są zimnymi napojami i suchym prowiantem.



Oziębłość w stosunku do... klienta.

Sztandar Ludu

W dalszym ciągu w barach mlecznych Koszalin sprzedają stare pieczywo.



— Po co narzekać, kiedy można sobie łatwo poradzić.

Głos Koszaliński

DROBIZGI

JAK POZNAWANO OPĘTANEGO PRZEZ DIABŁA

Jeszcze w XVIII wieku prawdziwie opętanego — ofiarę mocy piekielnych poznawano m. in. po tym „jeśliby koźliciny przez 30 dni jeść nie chciały“.

CHORZY NIE MIELI PRAWA JEŚĆ

W pierwszych latach panowania Augusta III władze miejskie w Warszawie rzekomo z braku funduszy na wyżywienie wyrzuciły ze szpitali ubogich chorych i tzw. ludzi luźnych, czyli najemników. Mieliby oni pracować mimo choroby. Następnie wyrzucano z obrębu Warszawy wszystkich chorych ubogich i najemników jak orzeczone „na lekki chleb puszczających się“.

GARNKI NA NASZYCH ZIEMIACH UŻYWANO JUŻ PRZED 2 500 LAT

W najstarszych wykopaliskach biskupańskich sprzed 2 500 lat znaleziono sprzęt kuchenny. Najpierw używano glinianych, brązowych, a następnie żelaznych garnków, mis i misek.

GOSPODY W STAROŻYTNOSCI

Gospody znane były już w starożytności. W Rzymie np. co pięć mil znajdowała się przy drodze gospoda ze stajniami, gdzie wyłącznie możni i patrycjusze oraz ich rodziny mogli otrzymać positek, wygodne schronienie oraz zmienić konie do dalszej podróży.

Gospody były okazalymi budowlami otoczonymi gankami, w których cieniu podawano napoje chłodzące i jedzenie. Niektóre gospody posiadały nawet łaźnie. Nowsze gospody wzo-

PRYZMAK W MUZEUM

Koniec XVIII w. przyniósł ówczesnym smakoszom niepomyślną wiadomość. Okazało się że, wykreślono i to w dodatku na zawsze z karty posiłków doskonałą potrawę z mięsa bezskrzydłych gołębi zwanych „dodo“ lub „dronty“.

Otóż pierwsi podróżnicy holenderscy zwiedzający wyspy położone na wschód od Madagaskaru zastali na lądzie osobliwe ptaki o grubym tułowi. Ptaki te można było nazwać osobliwymi dlatego, że prawie nie miały skrzydeł. Wzrost ich wynosił ok. 75 cm, a waga dochodziła do 25 kg.

Wyjątkowo smaczne i delikatne mięso tych ptaków oraz łatwość polowania na nie doprowadziły do tego, że już w końcu XVIII w. zostały wytępione przez kolonizatorów. Obecnie nieliczne szczątki „dodo“ znajdują się w kilku muzeach; noga i kilka kości w Londynie, noga i głowa w Orfordzie, czaszka w Pradze, mostek w Paryżu i dziób w Kopenhadze.

ZUPA Z JASKÓLCZYCH GNIAZD

Za jeden z największych przysmaków uważana jest na wschodzie Azji zupa z gniazd ptaków pokrewnych naszemu jerzykowi, zwanych salangeny. Ptaki te gnieźdzą się w trudno dostępnych skalach. Gniazda ich zbudowane są podobnie jak gniazda jaskółek oknówek. Jako materiał do budowy gniazda służy salanganom lepka wydzielina gruczołu ślinowego podjęzykowego, który w okresie przed znoszeniem jaj nabrzmiewa bardzo silnie i obficie wydziela śluz.

Ciężar gniazda, a ściślej mówiąc jego podstawy zbudowanej ze śluzu, wynosi ok. 8 do 15 g. Podstawa ta w 90% składa się z substancji bogatej w związki azotowe. Po odpowiednich zabiegach doczyszczających, gniazda są sprzedawane smakoszom za wysoką cenę. Handel tym artykułem pozostaje w rękach Chińczyków.

Jakkolwiek badania wskazują, że substancja, z której zbudowane są gniazda salanganów, jest prawie niestrawna, gniazda są poszukiwane przez smakoszy chińskich.

szono na wzór greckich świątyń. Naturalnie w ówczesnych gospodach pracowały całe zastępy niewolnic i niewolników.

KARTOFLE NIE ZAWSZE MIAŁY POWODZENIE

Kartofle zjawily się w Polsce za czasów Augusta III. Wprowadził je koloniści niemieccy w dobrach królewskich. Koloniści żyli niemal wyłącznie kartoflami, stąd zwano ich „kartoflarzami“ i wyśmiewano z nich z racji tego rodzaju pożywienia.

Polacy długo brzydzili

się kartoflami uważając, że są szkodliwe dla zdrowia. Jednak z czasem na skutek pogłębiającej się biedy stały się one podstawowym pokarmem przede wszystkim na wsi.

RYCERZE KUFLA

Za czasów saskich czerch, czasem dwóch szlachciców potrafiło wypróżnić 50-garncową beczkę miodu w ciągu jednego wieczoru, a po takim tryumfie napić się jeszcze gorzałki. W ogóle pijaństwo w tym okresie nabrało cech szlacheckiego zwyczaju, a nawet moralnego przymusu.

NOWE CZASOPISMO HANDEL WEWNĘTRZNY

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze wydają nowy dwumiesięcznik „HANDEL WEWNĘTRZNY”.

Nowe czasopismo jest poświęcone utrzymaniu więzi między nauką i praktyką, a jego forma i treść jest dostosowana do potrzeb i zainteresowań kierowniczego aktywu handlowego.

Poszczególne działy czasopisma obejmują problematykę handlu wewnętrznego, żywienia zbiorowego oraz zagadnienia skupu. Czasopismo prowadzi ponadto dział konsultacji dla czytelników, dział recenzji publikacji związanych z tematyką czasopisma, dział tłumaczeń z języków obcych, którego zadaniem jest wymiana doświadczeń i osiągnięć Związku Radzieckiego i krajów demokracji ludowej.

Ponieważ czasopismo „HANDEL WEWNĘTRZNY” jest periodykiem zajmującym się najistotniejszymi aktualnymi zagadnieniami z zakresu handlu i żywienia zbiorowego, stanowi ono poważną pomoc w podnoszeniu kwalifikacji zawodowych, jak również w operatywnym kierowaniu przedsiębiorstwami i zakładami handlu państwowego i spółdzielczego.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze. Warunki prenumeraty: rocznie zł 72.—, półrocznie zł 36.—

WARUNKI PRENUMERATY.

ROCZNIE ZI 72.—

PÓLROCZNIE ZI 36.—

