

# *Zywnienie* **ZBIOROWE**



WARSZAWA,

CZERWIEC

1955 R.

6

W sprawie właściwej polityki cen . . . . .	1
Okresowa analiza jednym z czynników obniżki kosztów w stołówkach — Zofia GALIK . . . . .	2
Walka z płynnością kadr — Ludwik ADLER . . . . .	4
Cienie praktycznej nauki zawodu w zakładach — S. ŁABENDZ . . . . .	6
Zywnienie turystyczne — jego zadania i trudności — Jerzy LISIEWICZ . . . . .	7

## SPOSTRZEŻENIA I UWAGI

O docenianie zagadnienia rentowności — Antoni PŁOMIŃSKI; Ujawnienie niedociągnięć w tuczu gwarancją poprawy — Jerzy PAZULSKI; Kilka uwag o książkach życzeń i zażaleń — Witold EICHORN . . . . .	8
--	---

## ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Rola instruktora w walce z nadużyciami i mankami — Czesław KLIMECKI . . . . .	11
Urządzenia warunkujące racjonalne magazynowanie — Marta WALENS . . . . .	12
Prosty sposób odnawiania powierzchni ściernej — Irena OLESIŃSKA i Czesław TEDERKO . . . . .	12
Użytkowanie saturatora . . . . .	13
Dobre pomysły . . . . .	14

## TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO

O warunkach zachowania pełnej wartości odżywczej produktów mleczarskich — Eugeniusz PIJANOWSKI . . . . .	15
Pomidory jako produkt spożywczy — Władysław KASIŃSKI . . . . .	17
Spostrzeżenia z zakresu higieny stołówek — Halina SADOWSKA . . . . .	19

## KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ KRAJÓW DEMOKRACJI LUDOWEJ

O niektórych zagadnieniach przemysłu gastronomicznego NRD — Heinz SIEGERT . . . . .	21
Na półce księgarskiej: „Książka kucharska” — Zofia CZERNY . . . . .	23
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach . . . . .	24
Kartki z przeszłości: „Święta” karczma — jej rola na wsi — Marian SIKORA . . . . .	III str. okładki
Z prasy . . . . .	III str. okładki
Ponadto: Przeczytaj i zapamiętaj Drobiazgi	



Na okładce: ogólny widok stoiska wyrobów cukierniczych, na wystawie urządzonej przez Łódzkie Zakłady Gastronomiczne-Wschód. Łódzcy cukiernicy tym razem pokazali wiele ciekawych i apetycznych eksponatów. Wystawa cieszyła się dużym zainteresowaniem zwiedzających.  
Patrz zdjęcie z tej samej wystawy na stronie 5.

Fot. L. Olejniczak — Łódź

## WARUNKI PRENUMERATY

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

# Przeczytaj i ZAPAMIĘTAJ

Do transportu i przechowywania mleka nie wolno używać naczyń cynkowych, względnie cynkowanych, gdyż metal ten jest szkodliwy dla zdrowia.

Szynka konserwowa wyjęta z puszki powinna mieć właściwy aromat i smak, być odpowiednio soczysta, mieć właściwą barwę utrzymującą się w temperaturze pokojowej przynajmniej przez jedną dobę bez większych zmian. W przekroju powinna być równomiernie przepeklowana. Warstwa tłuszczu rozłożona równo nie może być grubsza niż 1,5 cm. Krajane normalnej grubości plastry nie mogą rozpadać się na części. Galareta otaczająca szynkę powinna być w temperaturze pokojowej stała i czysta.

Wszystkie ciasta płynne i półpłynne muszą być w piecu starannie ułożone w pozycji poziomej. W przeciwnym razie ciasto zlewa się na jedną stronę, a placek po upieczeniu nie ma jednakowej grubości.

Ryby mogą być zakażone pasożytami zwierzęcymi. Z pasożytów tych niebezpieczne dla człowieka są węgry tasiemca szerokiego, występujące m. in. w mięsie szczupaka, okonia, sandacza i pstrąga. W przypadku niedostatecznego ugotowania lub usmażenia takiej ryby, węgry mogą rozwinąć się w jelitach człowieka w dojrzałą postać tasiemca szerokiego (długość 5—10 m).

Befszyk tatarski przyrządza się z surowego mięsa wołowego lub końskiego; z polędwicy, rostbefu lub pierwszej krzyżowej. Mięso po oczyszczeniu z błon miele się dokładnie, a następnie przyprawia olejem, solą, pieprzem, papryką. Na uformowanym befszyku układa się korniszony, grzybki i cebulę pokrojone w kostkę. Żółtko umieszcza się na środku befszyka w lekkim wgłębieniu lub koszyczku z cebuli.

Sledź solony powinien mieć skórkę czystą, mięso barwy czerwonej, trudno oddzielające się od ości, smak słony i swoisty zapach. Sledzie zepsute mają zapach zmieniony (gnilny), skórkę z plamami, a mięso miękkie, oślizgłe, dające się z łatwością oddzielić od ości. Sledzie wędzone powinny mieć barwę złocistą, lekko przydymioną, skórkę nie odstającą od mięsa. Zapach swoisty, czysty, lekko przydymiony.

Ciasto do dobrego wypieku wymaga temperatury od 200°C do 270°C, zależnie od gatunku, a zwłaszcza od wielkości pieczonych sztuk. Gdy temperatura piekarnika wynosi 250°C, to temperatura wewnątrz ciasta na skutek znacznej zawartości wody dochodzi najwyżej do 100°C. Czas trwania wypieku dla drobnych ciast wynosi 25 — 30 minut, dla małych sztuk 45 minut, a dla sztuk większych od 1 godz. do 1 godz. 15 minut.

Aby skrócić czas pieczenia mięsa suchego i twardego poddaje się je bajeowaniu, tj. częściowemu lub całkowitemu zanurzeniu w wodzie przegotowanej z dodatkiem octu i przypraw aromatycznych. Tkanka mięsna pod wpływem bajeowania staje się krucha, soczysta, a mięso nabiera swoistego smaku i zapachu.

Dla podniesienia soczystości i smaku chudego i mało soczystego mięsa stosuje się tzw. szpikowanie. Szpikowanie polega na przecięciu otworów między mięśniami i wsunięciu w te otwory podłużnych kawałków słoniny z dodatkiem przypraw lub niektórych warzyw, jak seler, pietruszka. Pod wpływem wysokiej temperatury w czasie duszenia lub pieczenia tłuszcz wytapia się, przepaja tkankę mięsną, przez co mięso staje się soczyste i delikatne. Szpikuje się przede wszystkim baraninę, dziczyznę i niekiedy drób.

## 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. Redakcję nadesłanych rękopisów nie zwraca  
WYDAWCA: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze Przedsiębiorstwo Państwowe.  
Warszawa ul. Poznańska 15.

## W sprawie właściwej polityki cen

**D**ZIĄŁALNOŚĆ zakładów gastronomicznych dość często, a nawet bardzo często staje się przedmiotem krytyki społeczeństwa. Najczęściej uwagi, podejrzenia i zażalenia konsumentów dotyczą pobieranych w zakładach gastronomicznych cen. Prasa codzienna zamieszcza stale notatki, zapytania, a nawet obszernie artykuły omawiające krytycznie to zagadnienie i szukające przyczyn tych niedociągnięć.

Stałe podnoszenie i przestrzeganie dyscypliny cen jest niewątpliwie obowiązkiem gospodarki uspołecznionej i w walce o tę dyscyplinę przedsiębiorstwa gastronomiczne powinny wziąć jak najbardziej aktywny udział.

Jedną z przyczyn zażaleń jest nieuczciwość pracowników. Smutny ten objaw wymieniam na początku dlatego, że nie może on być przedmiotem żadnej dyskusji. Wszystkie przejawy naruszania mienia społecznego, czy nieuczciwości wobec konsumenta muszą spotkać się ze zdecydowaną odprawą, na jaką zasługują. Tolerowanie ich i przemilczanie staje się przestępstwem na równi z popełnionym nadużyciem. Z tym każdy się zgodzi i nie widzę potrzeby szerszego omawiania tych spraw.

Natomiast wymagają omówienia inne przypadki nie będące w zasadzie nadużyciem, a wynikające z prowadzenia jakiejś własnej, często nie przemyślanej, albo nader krótkowzrocznej „polityki“ w zakresie stosowania cen przez przedsiębiorstwa czy zakłady. Takie posunięcia wywołują ze strony konsumenta zupełnie zrozumiałe zastrzeżenia. Nie rozumie on powodów dla których w karcie dnia nie może znaleźć posiłku tańszego, a znajduje tam same drogie dania. Albo dlaczego gdy na sali wygrywa w czasie jego posiłku samotny harmonista, doliczają mu jeszcze maksymalny procent do rachunku. Przykładów podobnych można by przytoczyć bardzo dużo, a wszystkie one świadczą o tym, że wiele przedsiębiorstw i zakładów nie rozumie roli i zadań jakie zostały postawione przed uspołecznionym przemysłem gastronomicznym.

Korzystanie z usług przemysłu gastronomicznego przez ludzi pracy nie powinno być wywołane tylko chwilową potrzebą. Czas człowieka pracy jest u nas rzeczą specjalnie cenną i obowiązkiem przemysłu gastronomicznego jest umożliwienie maksymalnej oszczędności tego czasu — stworzenie takich warunków, aby konsument mógł stałe i systematycznie korzystać z naszych usług, a nie tylko od przypadku do przypadku. Że potrzeba takiej organizacji naszej pracy istnieje, świadczy o tym zainteresowanie się społeczeństwa działalnością naszego przemysłu, czego dowodem są odgłosy prasy, o których wspomniano na wstępie. Świadczą o tym próby

wprowadzenia abonamentowej sprzedaży posiłków. Świadczy o tym ogromna popularność takiego typu placówek jak bary mleczne, gdzie posiłki są tanie. Konsument potrzebuje naszej pomocy „na codzień“, ale pod jednym warunkiem, że ilość i wartość podanego posiłku będzie odpowiadała jego cenie. W przeciwnym razie będzie się starał problem swego wyżywienia załatwić inaczej, bez naszej pomocy.

O ile człowiek pracy ma z usług zakładu korzystać codziennie, to trzeba sobie zdać sprawę z tego, że wartość posiłków stanie się stałą pozycją budżetu pracowniczego tego konsumenta. Jeśli przeoczone zostanie to zagadnienie i pozycja ta będzie zbyt wygórowana, to konsument rad nie rad zrezygnuje z usług zakładu żywienia zbiorowego.

Przedsiębiorstwa niejednokrotnie w pogoni za wykonaniem planu zapominają o tej sprawie i starają się plan wykonać za wszelką cenę, co w praktyce daje szybko niepożądane rezultaty. Mając na uwadze wartościowe wykonanie planu przedsiębiorstwo, czy też zakład stara się podnieść średnią cenę posiłku do maksymalnego poziomu. Mówiąc inaczej i prościej, umieszcza w jadłospisach i produkuje dania drogie omijając starannie możliwości produkcji tańszych posiłków, albo ograniczając tę produkcję do minimum.

A oto kilka klasycznych przykładów niewłaściwego traktowania zagadnienia cen, które bardzo ujemnie odbija się na działalności przedsiębiorstw oraz podważa zaufanie konsumenta, na którym tak nam zależy.

Na pierwszy plan wysuwa się sprawa kalkulacji w przedsiębiorstwie lub w zakładzie. Technika kalkulacji jest bardzo prosta. Szereg cen na podstawowe rodzaje produkcji jest podane zakładom do stosowania ogólnie, ale pozostaje bardzo wiele wyrobów, które zakład powinien kalkulować we własnym zakresie. I tutaj właśnie możemy zauważyć cały szereg niedociągnięć. Przede wszystkim polegają one na kalkulowaniu trochę na wyrost. Droższy gatunek masła niż użyto w rzeczywistości, droższa mąka niż to było potrzebne i tym podobne pozycje w sumie mogą stanowić różnicę poważną.

Kalkulacja zakładów objęta jest również grupa nowalii. Tutaj można spostrzec innego rodzaju „niedopatrzienia“. Cenę raz skalkulowaną utrzymuje się przez dłuższy okres czasu, dochodzący nawet do dwóch tygodni, kiedy już jej podstawa, jaką jest cena surowca, dawno uległa zmianie. Takie nierealne ceny, nie znajdujące usprawiedliwienia w poziomie cen rynkowych, nie mogą wzbudzić zaufania u konsumenta.

Albo weźmy pod uwagę ceny potraw z drobiu. Jakże często kalkulatorzy zakładów gastronomicznych nie zwracają uwagi na fakt, że cena surowca

zależna jest od klasy dostarczonego towaru, i że cena potrawy powinna ściśle odpowiadać wartości zużytego surowca. Tolerowanie przez przedsiębiorstwa tych wypaczeń przede wszystkim osłabia i demobilizuje kalkulatorów, którzy przyzwyczajają się do daleko idącej pobłażliwości i braku kontroli swoich poczynąń.

Inną metodą jest stosowanie rozmaitych zestawów potraw, które znacznie podrażają dania. W źle zrozumianym dążeniu zmuszania konsumenta do zapłacenia wysokiej ceny, potrawę zasadniczą, np. mięsna, uzupełnia się szeregiem potraw dodatkowych, dość drogie, tak że suma cen tych dodatków częściej dwukrotnie przekracza cenę samego mięsa.

Najprostszym rozwiązaniem sprawy właściwej ceny oraz podniesienie kultury pracy zakładów na wyższy poziom, jest danie konsumentowi możliwości swobodnego wyboru dodatków, a tym samym regulowania przez niego wysokości opłaty za zamówiony posiłek. W tym kierunku idą zalecenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, ale praktyczna działalność zakładów gastronomicznych nasuwa zbyt wiele zastrzeżeń, czy zalecenia te są właściwie rozumiane i stosowane w praktyce. Popycie dotyczące cen samych dodatków nie zawsze uwidaczniane są w karcie dnia, a życzenia konsumenta aby mu nie podawać pełnych dodatków traktowane obojętnie przez personel zakładu. Ta opieszałość w stosowaniu zaleceń MHW oraz lekceważenie konsumenta powinno być energicznie zwalczane.

Niesposób również pominąć milczeniem niewłaściwego podejścia do zagadnienia receptur regionalnych. Receptury te mają zaspokoić zapotrzebowanie konsumentów danego terenu na wyroby, które zwyczajowo cieszą się tam specjalnym popytem, choć w innej części kraju nie są spotykane. Ta możliwość rozszerzenia asortymentu produkowanych wyrobów bywa niestety opatrnie rozumiana. Zamiast występować z wnioskiem o ustalenie receptury, która smakowo, optycznie i techniką przyrządzenia różni się od receptur ogólnie obowiązujących, proponuje się nieznaczne tylko zmiany tych receptur, motywując je właśnie regionalnymi potrzebami. Rezultat tych zmian najczęściej bywa taki, że potrawa niczym nie różni się smakowo, natomiast jest znacznie droższa od prawie analogicznej potrawy produkowanej według powszechnie obowiązujących receptur. Zwiększono nakład surowca, wprowadzono droższe składniki (nie zawsze potrzebne), a w efekcie podwyższono cenę. Jeśli ilość takich wypadków się zwiększa, powoduje to znowu wzrost przeciętnego poziomu cen w stosunku do powszechnie przyjętego w kraju.

Mgr Zofia GALIK

## Okresowa analiza jednym z czynników obniżki kosztów w stołówkach

**D**O CZOŁOWYCH zadań postawionych przed apuracją żywienia zbiorowego należy stałe obniżanie kosztów produkcji przy jednoczesnej poprawie jakości produkowanych potraw. Jednak tylko dokładna analiza kosztów pozwala na wykrycie możliwości zmniejszenia wydatków, zwiększania wydajności pracy oraz usuwania niedociągnięć.

Do omówionych wyżej zagadnień dochodzi jeszcze jedno związane ściśle z dyscypliną cen, a mianowicie zagadnienie działalności rozrywkowej. Ze działalność rozrywkowa jest pożyteczną i potrzebną formą działalności zakładów gastronomicznych nie ulega wątpliwości. Niezaprzeczalnie związane są z tym pewne dodatkowe koszty, jakie zakład z tego tytułu ponosi. Jednak i do tego zagadnienia trzeba podchodzić z należytych zrozumieniem. Organizując na terenie zakładu jakąkolwiek działalność rozrywkową trzeba dbać o właściwy poziom organizowanych występów artystycznych oraz o ich celowość. Fakt zorganizowania takich występów upoważnia zakład do złożenia wniosku w sprawie pobierania dodatków do rachunków w wysokości 15%. Jednak często głównym motorem działalności rozrywkowej jest możliwość podniesienia obrotów, natomiast same występy traktuje się drugoplanowo i bezkrytycznie. Wtedy ze strony konsumentów powstają pytania, czy naprawdę daną działalność można uważać za artystyczną i czy raczej zamiast przyciągać gości, nie odstrasza ich ona. Czy staranie się o maksymalny wymiar dodatków odpowiada realnym kosztom danej imprezy, czy nie są one w rzeczywistości znacznie niższe. Jednym słowem, czy nie postawiono konsumenta wobec konieczności płacenia wyższej ceny nie dając mu w zamian za to tego, czego się spodziewał. Zdarzają się na przykład takie wypadki, że lokal posiadający kilka pomieszczeń handlowych w całości jest obciążony obowiązkiem opłacania dodatku, chociaż w pewnych pomieszczeniach nie tylko nie widać, ale nawet zupełnie nie słychać odbywającego się koncertu orkiestry, czy też występu solisty. Jeśli wspomnimy jeszcze, że występy te często powiązane są z obowiązkiem wykupywania kart konsumpcyjnych, to zgodzić się trzeba z faktem, że konsument będzie w stosunku do tej działalności wymagający i nie pozwoli się zbyć byle czym.

Wszystkie te niedociągnięcia świadczą o tym, że sprawa zachowania dyscypliny cen to nie tylko właściwa formalnie kalkulacja. Poruszone sprawy może nie wyczerpują w pełni wszystkich zagadnień z tym związanych, ale dostatecznie podkreślają wagę zachowania dyscypliny cen.

Pracownicy przemysłu gastronomicznego, którzy odpowiedzialni są za wykonanie postawionych przed nimi zadań, powinni zdać sobie z tego w pełni sprawę. Konsument musi odczuć, że poza staraniem o podnoszenie na coraz wyższy poziom jakości produkcji i kultury obsługi, w zakładzie gastronomicznym czuwa się również nad sprawą słusznej ceny.



Wszystkim, którzy dawno marzyli o zjedzeniu mazurskiej regionalnej potrawy — racuchów, prawdziwie radosną niespodziankę sprawiła załoga baru Nr 1 w Olsztynie przy ul. Piętnego 18 rozpoczynając produkcję tego przysmaku. Racuchy przyrządza się w godzinach najmniejszego nasilenia ruchu tak, aby nie przeszkadzało to przy produkcji potraw zasadniczych.



W ślad za barem Nr 1 wyrób racuchów podjęły inne zakłady żywienia zbiorowego w Olsztynie. Trzeba zaznaczyć, że daje im to poważne dodatkowe obroty. Na zdjęciach dzielną załogę baru Nr 1, u góry — przy formowaniu racuchów i ocenie technologicznej; niżej — przy ich wysyłce do bufetu.

struktura kosztów; czy nie ma przekroczeń w poszczególnych grupach rodzajowych itp.

Analizę kosztów w stołówkach zwykle przeprowadza się według metody stosowanej w handlu i polegającej na obliczaniu wszystkich wskaźników w stosunku do obrotu. Tymczasem w stołówkach powinno się analizować przede wszystkim koszt własny wyprodukowanej jednostki (obiadu, śniadania, kolacji) i dopiero znając jego wysokość badać, czy koszty mieszczą się w granicach planu, jak kształtują się w porównaniu do okresu poprzedniego, jakie były przyczyny odmiennego kształtowania się kosztów w okresie sprawozdawczym w porównaniu do okresów poprzednich, jaka jest struktura kosztów, zwłaszcza jaki jest wskaźnik kosztów surowca, robocizny, paliwa itp. w stosunku do ogółu kosztów. Analizą winny być objęte poszczególne stołówki danego przedsiębiorstwa, a nie jak to ma miejsce dotychczas jedynie materiały zbiorcze. Analiza kosztów pojedynczych stołówek w ramach przedsiębiorstwa pozwala na wykrycie dodatkich i ujemnych momentów w pracy stołówek, na popularyzowanie pierwszych oraz zapobieganie drugim.

W sprawozdawczości obecnej nie wyodrębnia się kosztów produkcji przypadających na śniadania, obiady, kolacje, w związku z czym nie wiadomo jaki jest przeciętny koszt obiadu, śniadania, kolacji. Tymczasem dla stołówek akademickich przewidziane są następujące stałe normy finansowe na pokrycie kosztów surowca i transportu: obiad — 5 zł, śniadanie — 3,24 zł,

kolacja — 2,76 zł. Pozostałe koszty administracyjno-rzeczowe narzuca się proporcjonalnie do tych stawek. Na podstawie powyższych danych możemy ustalić współczynniki przeliczeniowe posiłków. Przyjmujemy koszt obiadu za podstawę — 1, dla śniadań współczynnik wyniesie 0,65 (3,24:5,00), dla kolacji 0,55 (2,76:5,00).

Na podstawie wyprowadzonych w ten sposób współczynników obliczamy ilość posiłków umownych, mnożąc faktyczną ilość posiłków danego rodzaju przez właściwy współczynnik, po czym otrzymane wyniki sumujemy. Uzyskujemy przykładowo następujące dane liczbowe dla analizowanych wrywkowo miesięcy: czerwca, października, grudnia.

	Rodzaj posiłku	Faktyczna ilość posiłków			Współczynnik	Umowna ilość posiłków		
		VI	X	XII		VI	X	XII
Stołówka Nr 1	śniadania	10180	23343	21597	0,65	6617	15173	14038
	obiady	33262	48506	36257	1,00	33262	48506	36257
	kolacje	9237	20819	16137	0,55	5080	11450	8875
		—	—	—	—	44959	75129	59170
Stołówka Nr 2	śniadania	6210	9330	7488	0,65	4037	6055	4867
	obiady	21480	29910	25402	1,00	21480	29910	25402
	kolacje	6450	10770	9620	0,55	3547	5924	5291
		—	—	—	—	29064	42289	35560

Dla otrzymania przeciętnego kosztu własnego posiłku umownego, dzielimy faktyczne koszty globalne przez ilość posiłków umownych.

T r e ś ć	Stołówka Nr 1			Stołówka Nr 2		
	VI	X	XII	VI	X	XII
Globalna suma kosztów	251105	394052	333729	174486	224026	228661
Ilość posiłków umownych	44959	75129	59170	29064	42289	35560
Przeciętny koszt jednostk. posiłku umownego	5,58	5,25	5,64	6,00	5,30	6,43

Otrzymaliśmy w ten sposób przeciętny koszt posiłku umownego. Jak wynika z powyższej tabeli, kształtuje się on różnie nawet w jednej stołówce. Aby zdać sobie sprawę z przyczyn składających się na ten różny poziom kosztu jednostkowego produkcji, należy przede wszystkim zbadać jaka jest jego struktura, tzn. jak w jego ramach kształtuje się wysokość kosztu surowca zużytego na wyprodukowanie jednego posiłku umownego oraz ile wynoszą pozostałe koszty administracyjno-rzeczowe. Dla uzyskania tych danych dzielimy globalny koszt surowca przez ilość posiłków umownych i otrzymujemy w ten sposób przeciętny koszt surowca jednego posiłku umownego. Otrzymaoną liczbę odejmujemy od obliczonego uprzednio przeciętnego kosztu własnego jednego posiłku umownego.

T r e ś ć	Stołówka Nr 1			Stołówka Nr 2		
	VI	X	XII	VI	X	XII
Przeciętny koszt jednostkowy 1 posiłku umownego	5,58	5,25	5,64	6,00	5,30	6,43
Przeciętny koszt surowca na 1 posiłek umowny	4,60	4,62	4,77	4,68	4,59	4,89
Przeciętne koszty administr. — rzeczowe 1 posiłku umownego	0,98	0,57	0,87	1,32	0,71	1,54

Na podstawie analizy powyższej tabeli stwierdzamy, że zarówno w stołówce Nr 1, jak i Nr 2, przeciętny koszt jednostkowy posiłku umownego najwyżej kształtował się w grudniu. W miesiącu tym osiągnięto również najwyższy przeciętny koszt surowca zużytego na produkcję posiłku umownego. Natomiast najniższe koszty administracyjno-rzeczowe przypadające na jeden posiłek umowny obserwujemy w obu stołówkach w październiku.

Zagadnienie kształtowania się struktury przeciętnego kosztu jednostkowego posiłku umownego przedstawia poniższa tabela. Otrzymujemy ją przyjmując przeciętny koszt jednostkowy posiłku umownego za 100; pozostałe koszty obliczamy w stosunku procentowym do przyjętej podstawy.

T r e ś ć	Stołówka Nr 1			Stołówka Nr 2		
	VI	X	XII	VI	X	XII
Przeciętny koszt jednostk. 1 posiłku umownego	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Przeciętny koszt surowca zużytego na 1 posiłek umowny	82,4	89,1	84,5	76,0	86,0	76,0
Przeciętne koszty administracyjno-rzeczowe na 1 posiłek umowny	17,6	11,9	15,5	22,0	14,4	24,0

Z analizy tej tabeli wynika, że w stołówce Nr 1 najwyższe koszty administracyjno-rzeczowe notujemy w czerwcu przy jednocześnie najniższej ilości wyprodukowanych posiłków umownych. Zjawisko najwyższych kosztów administracyjno-rzeczowych w stołówce Nr 2 występuje w grudniu, natomiast najniższy poziom produkcji miał miejsce w czerwcu. Musimy to wyjaśnić. W tym celu zbadajmy jeszcze, jak przedstawia się sprawa ilości zatrudnionego personelu i przeciętnej wydajności wyrażonej liczbą wyprodukowanych posiłków umownych na jednego pracownika stołówki. Wiemy, że największą pozycję w kosztach administracyjno-rze-

czowych stanowią właśnie płace pracowników. Sprawę tę naświetla poniższa tabela.

T r e ś ć	Stołówka Nr 1			Stołówka Nr 2		
	VI	X	XII	VI	X	XII
Ilość zatrudnionych	37	48	44	22	27	31
Ilość posiłków umownych	44950	75129	59170	29064	42289	35560
Przeciętna wydajność na 1 pracownika	1215	1565	1344	1321	1566	1147

Porównując powyższe dane liczbowe z wynikami otrzymanymi uprzednio stwierdzamy, że w stołówce Nr 1 najniższą wydajność na pracownika osiągnięto w czerwcu, w stołówce Nr 2 — w grudniu, tj. miesiącach, w których koszty administracyjno-rzeczowe osiągnęły najwyższy poziom.

Jakie wnioski nasuwają się po przeprowadzeniu nawet tak pobieżnej analizy?

1. Faktyczne koszty własne surowca przypadającego na jeden posiłek umowny (za podstawę przeliczeń przyjęto koszt obiadu — 5 zł, sprowadzając do niego śniadania i kolacje) kształtują się poniżej planowanego limitu finansowego. To niekorzystne zjawisko spowodowane jest zapewne w dużej mierze przejściowymi trudnościami w uzyskiwaniu odpowiednich surowców, niemniej jednak należałoby zrewidować pulę przydziału surowców.

2. Koszty administracyjno-rzeczowe wykazują duże odchylenia nawet w ramach jednej stołówki. Należałoby przeprowadzić dokładną analizę ich struktury, co pozwoli wykryć możliwości ich obniżki.

3. Analiza ilości zatrudnionych i przeciętnej wydajności na jednego pracownika wskazuje na złą gospodarkę etatami, na nieprzemysłane zatrudnianie większej ilości personelu. Zadaniem więc szczególnie pilnym jest zbadanie ilości zatrudnionych i organizacji pracy w celu właściwego jej ustawienia.

Ludwik ADLER

## Walka z płynnością kadr

JEDNYM z czynników mających ujemny wpływ na możliwości wykonania zadań stojących przed przedsiębiorstwem jest płynność kadr. Rzuca ona na cały szereg zagadnień, takich jak obniżka kosztów własnych, jakość produkowanych posiłków, poziom kultury obsługi, estetyka zakładu itp.

Każda zmiana pracownika prowadzi do tego, że po pierwsze — przez pewien okres czasu nie pracuje on całkowicie wydajnie, a tym samym wpływa na zwiększenie kosztów; po drugie — przez to, że w pierwszym okresie pracy uczy się, nie może więc wykonywać swoich obowiązków tak jak pracownik w pełni wykwalifikowany. Pracownik zaangażowany na stanowisko związane odpowiedzialnością materialną często na skutek braku przeszkolenia nieświadomie robi manka i w konsekwencji zostaje zwolniony z pracy.

Dotychczas powodem dużej płynności kadr był przede wszystkim fakt, że komórki kadrowe i cały

aktyw przedsiębiorstw pracował w oderwaniu od ludzi, nie interesował się ich wynikami w pracy, nie kontrolował ich, nie starał się o odpowiednie nastawienie pracowników i wytknięcie właściwego kierunku w pracy. Stąd też mieliśmy do czynienia z całym szeregiem rezygnacji z zajmowanych stanowisk tylko na skutek braku troski ze strony dyrekcji o pracowników i niereagowania na ich słuszne wnioski i postulaty. Często zdarzało się, że niewłaściwa atmosfera pracy w zakładach skłaniała ludzi do odejścia. Rzadko ujawniali oni faktyczne powody swojej rezygnacji, motywując podania przeważnie złym stanem zdrowia czy podobnymi argumentami. Z kolei dalszym powodem płynności kadr były niekorzystne warunki płacy, bądź też z gruntu złe ustawienia regulaminów płac.

W rezultacie wskaźnik płynności kadr w pionie Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w r. 1953 ukształtował się na poziomie 100%. Naj-

większą płynność notowano w grupie pracowników transportowych, w zespołach kuchni, wśród pracowników sal konsumpcyjnych oraz w dużym stopniu w grupie pracowników administracyjnych.

Wyciągając wnioski z tej sytuacji przystąpiono do szukania realnych form i sposobów, które wpłynęłyby na zmianę tego stanu. W pierwszym etapie walki z płynnością kadr komórki kadrowe zobowiązały się wnikliwie badać i poddawać analizie postawę moralno-polityczną i kwalifikacje zawodowe pracowników przyjmowanych na stanowiska związane z odpowiedzialnością materialną. Na komórki kadrowe nałożono obowiązek bezwzględnego przestrzegania zasady zapoznawania pracowników z instrukcją MHW o odpowiedzialności materialnej oraz dołączania takiej instrukcji podpisanej przez pracownika do akt personalnych.

Zobowiązano również komórki kadrowe do komisyjnego przyjmowania pracowników na stanowiska związane z odpowiedzialnością materialną. Ustalono, że komisje mają składać się z pracowników reprezentujących komórkę kadrową, pion produkcyjno-handlowy, pion księgowości. Do zadań komisji należy egzaminowanie pracownika przede wszystkim ze znajomości czterech podstawowych działów arytmetycznych, znajomości zagadnień żywienia zbiorowego oraz ogólnego poziomu intelektualnego i ideologicznego. Równocześnie komisje przeprowadzały weryfikację pracowników już zatrudnionych na stanowiskach związanych z odpowiedzialnością materialną ustalając, którzy z nich są przygotowani do pełnienia wyznaczonych im funkcji, którzy wymagają przeszkolenia, a którzy winni być przesunięci na inne odcinki pracy zawodowej.

Od półrocza 1954 r. zorganizowano szkolenie przywarsztatowe indywidualne i grupowe. Szkoleniem przywarsztatowym objęto wszystkie grupy pracowników. Szkolenie, dając możliwości głębszego poznania specyfiki naszej branży, wyuczenia zawodu, wiąże pracownika z przedsiębiorstwem, stwarza większe możliwości awansu, a tym samym zmniejsza płynność kadr.

W r. 1954 wprowadzono cały szereg nowych systemów płac dla pracowników poszczególnych grup:

Prowizyjny system płac dla administracji zakładów żywienia zbiorowego.

Prowizyjny system płac dla pracowników kuchni i bufetów.

Akordowy system płac dla pracowników zatrudnionych przy załadunku i wyładunku (pracowników przedsiębiorstw transportowych).

Akordowy system płac dla pracowników wytwórni ciast (chwilowo tytułem próby w Warszawie).

Nowe systemy płac w poważnej mierze podwyższyły zarobki wymienionych grup pracowników i wpłynęły poważnie na obniżenie się płynności kadr, która w roku ubiegłym ukształtowała się w granicach 47%. Niektóre nasze przedsiębiorstwa przez wprowadzenie nowych form współpracy z ludźmi w myśl zaleceń CZPG zmniejszyły płynność kadr do minimum. Do nich należy zaliczyć: Nowosądeckie ZG — 13,1% rocznie kwartalnie 3,4%; Inowrocławskie ZG — 16,6% rocznie kwartalnie 4,1%; Kłodzkie ZG — 17,8% rocznie, kwartalnie 4,4%.

Jakkolwiek rok 1954 wykazał poważny spadek płynności kadr, to jednak nie jest jeszcze zupełnie dobrze na tym odcinku. W niektórych przedsiębiorstwach płynność kadr jest nadal bardzo wysoka, np.: Nowo-



Nagrodzone eksponaty na wystawie wyrobów cukierniczych ZG — Wschód  
Fot. L. Olejniczak — Łódź

hutnicze ZG — 80% rocznie, kwartalnie 20%; Bytomskie ZG — 80% rocznie, kwartalnie 20%.

W drugim etapie walki o dalsze zmniejszenie płynności kadr położono nacisk na dalsze zmiany w systemie płac pracowników. I tak:

Upowszechniono system płac dla pracowników wytwórni ciast.

Opracowano stawki akordowe i normy dla pracowników garmażerni.

Opracowano stawki akordowe i normy dla pracowników jadalni.

Wprowadzenie nowych systemów płac pozwoli na podniesienie uposażenia pracowników, przez co zwiąże ich mocniej z instytucją.

Ostatnia ogólnokrajowa narada komórek kadrowych, która odbyła się w dniach 28 i 29.III.1955 r. w Toruniu wskazała jakie są dalsze możliwości ograniczenia płynności kadr do jedynie koniecznych zmian personelu. Wyciągając wnioski z uchwał III Plenum KC PZPR wykazano komórkom kadrowym, że do tej pory były zanadto biurokratyzowane, że za mało opiekowały się i troszczyły o pracowników, nie znały ich trosk, trudności i potrzeb.

W związku z tym zobowiązano komórki kadrowe do powołania komisji składających się z przedstawicieli organizacji polityczno-społecznych i administracji, które analizować będą wszystkie podania o zwolnienie i rozmawiać z zainteresowanym pracownikiem. Rozmowy te pozwolą na uchwycenie istotnych powodów zwalniania się z pracy, ułatwią zmianę istniejących jeszcze niekiedy złych warunków pracy, złej atmosfery panującej w niektórych zakładach, która wpływa na zwalnianie się pracowników. Przed komórkami kadrowymi postawiono zadanie nawiązania bezpośrednich kontaktów z ludźmi, uczenia ich i uczenia się od nich. Zadanie to zostanie wykonane przy jednoczesnym wyeliminowaniu zbędnej papierkowej roboty w kadrach, która utrudniała często bliższy kontakt z pracownikami i wpływała na dużą płynność kadr.

*Troska o prostego człowieka, człowieka o zwykłym — ale jakże czułym sercu, troska o lepsze jego życie, o lepszy jego los i przyszłość — jest sprawą najświętszą...*

BOLESŁAW BIERUT

## Cienie praktycznej nauki zawodu w zakładach

NA POCZĄTKU 1952 r. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przejęło od Centralnego Urzędu Szkolenia Zawodowego wszystkie szkoły gastronomiczne. Jednym z pierwszych zadań Centralnego Zarządu Szkolenia Zawodowego MHW, który powstał z ówczesnego departamentu, było stworzenie uczniom odpowiednich warunków dla praktycznej nauki zawodu w zakładach gastronomicznych. Odnośnym zarządzeniem ustalono jakiego rodzaju i w jak sposób mają odbywać się praktyczne zajęcia uczniów szkół gastronomicznych w zakładach żywienia zbiorowego. Dyrekcje terenowe przedsiębiorstw zostały zobowiązane do wytypowania w poszczególnych zakładach instruktorów, którzy opiekowaliby się uczniami, przydzielali im pracę oraz czuwali nad jej wykonaniem podczas nieobecności nauczycielki. Instruktorzy mieli być opłacani, zgodnie z urzędowymi stawkami, z sum rozliczonych między szkołą, a zakładami za wykonaną produkcję. Zakłady miały zaopatrywać pracującą młodzież w odzież roboczą podczas pracy na równi ze swoimi pracownikami.

W ślad za omówionym, wydano zarządzenie o szefostwach, które zobowiązywało dyrekcje przedsiębiorstw do roztoczenia opieki nad szkołami, interesowania się programami szkolnymi, zwracania uwagi na braki w naukowym materiale teoretycznym i praktycznym oraz do współpracy ze szkołą na odcinku organizowania praktycznego szkolenia.

Oba zarządzenia nie przyniosły w życiu spodziewanych rezultatów.

Szkoły po porozumieniu się z dyrekcjami przedsiębiorstw przystąpiły do opracowywania planów szkolenia. Ponieważ przeciętna klasa liczy od 30 do 40 uczniów i podzielona jest na 2 grupy, każda pod opieką jednej nauczycielki, w zakładzie powinno odbywać się zajęcia praktyczne 7 do 8 uczniów, aby nauczycielka mająca pieczę nad 15—20 uczniami musiała być w ciągu dnia tylko w 2 ewentualnie w 3 zakładach. Tymczasem dyrekcje zgodziły się przyjmować na praktykę do przeciętnego zakładu najwyżej 4 uczniów, co zmuszało nauczycielki do kontrolowania dziennie pracy uczniów nieraz w 5—7 punktach. W takiej sytuacji nauczycielka mogła sobie pozwolić na przebywanie w zakładzie około 45 minut, co musiało odbijać się ujemnie na efektach pracy pedagogicznej.

W samych zakładach gastronomicznych młodzieży zlecano wykonywać tylko prace pomocnicze lub usługowe. Uczniowie II klasy szkoły zasadniczej, którzy mają za sobą rok pracy w produkcji stołowej, czy we własnym warsztacie szkolnym, musieli obierać ziemniaki, skrobać marchew, myć stoły, podłogi, okna oraz nosić węgiel, podczas gdy program II klasy przewiduje już przyrządzanie potraw mięsnych, półmięsnych, rybnych itp. Uczniom nie pozwalano wykonywać jednej czynności od początku do końca w całości, mimo że to właśnie uczy najlepiej pracować w sposób świadomy i planowy.

Interwencje szkół pomagały niewiele. Nie zgadzano się na zwiększenie ilości uczniów w zakładzie i nadal nie dopuszczano ich do produkcji, rzekomo ze względu na obawę szkód. Dotyczyło to zarówno obróbki termicz-

nej, jak i obróbki wstępnej surowca mięsnego, gdzie ryzyko strat jest minimalne.

Poważną trudnością, z którą zetknęły się szkoły, był nieodpowiedni, złośliwy, a czasem i grubiański stosunek personelu do młodzieży, którą zmuszano do wykonywania prac w sposób różny od tego, jakiego nauczyła się w szkole. I tu rzadko pomagały interwencje nauczycielki lub dyrektora. Szukano wyjścia w próbach organizowania wspólnych narad produkcyjnych z udziałem nauczycieli, pracowników i uczniów. Zakłady jednak często unikały ich lub wyznaczały takie terminy, że uczniowie nie mogli wziąć udziału w naradach.

Zakłady w rzadkich wypadkach rozliczały się ze szkołami i opłacały wytypowanych do opieki nad młodzieżą instruktorów, zasłaniając się brakiem wyraźnych instrukcji ze strony Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w tej sprawie. W rezultacie obowiązek opieki nad młodzieżą musiał spadać na kierowników zakładów lub szefów kuchni, którzy nie otrzymywali z tego tytułu żadnego wynagrodzenia. Pogarszało to tylko wewnętrzne stosunki w zakładach.

Oczywiście były też przedsiębiorstwa i zakłady, które od razu zajęły właściwy stosunek do potrzeb szkół gastronomicznych. Na przykład, dobrze ułożyła się współpraca między zakładami a szkołami na terenie Bytomia. Z dyrektorów, których właściwa postawa ułatwiła nauczanie praktyczne uczniów w zakładach, należy wymienić: ob. Kota z Tarnowskich Gór, ob. Mościckiego z Chorzowa, wicedyrektora Kutylowskięgo z Białegostoku, dyrektora Orłowskiego z Gdańska, dyrektora Tomczaka z Poznańskich ZG — Zachód, dyrektora Baraszczyka z WZPG Kielce oraz dyrektorów Łódzkich i Słupskich ZG.

Jest rzeczą charakterystyczną, że tam, gdzie dyrekcje podeszły z pełnym zrozumieniem do spraw praktycznej nauki zawodu, wszędzie pomyślnie rozwiązano następnie kwestię zatrudnienia absolwentów, zarówno technikum, jak i szkół zasadniczych. Szukając dróg rozwiązania trudności, zaczęto myśleć o tym, czy nie należy skupiać uczniów w wydzielonych zakładach, gdzie wykonywaliby całość prac pod opieką nauczycielki oraz 2—3 osób z personelu zawodowego, jak: kierownik, szef kuchni czy magazynier. Jednak sprawa obsadzenia przez uczniów zakładu wydzielonego okazała się dla szkół skomplikowana, ze względu na konieczność zorganizowania pracy również w porze wieczorowej, w niedziele i święta, co wymagałoby dodatkowego personelu zawodowego.

Obecnie szereg szkół przystąpiło do organizowania pracy uczniów w zakładach w sposób zespołowy. Do tego celu wytypowano zakłady o większych zapleczeniach. W niektórych dyrekcjach pracę udało się zorganizować dobrze. Gdzie indziej, jak we Wrocławiu uczniowie wykonują nadal tylko czynności pomocnicze i to w sposób wyrwykowy.

Aby szkolenie w zakładach systemem zespołowym dało dobre wyniki, pracownicy tych zakładów muszą mieć właściwy stosunek do pracy. Przede wszystkim kucharze muszą przestrzegać receptury. Należy unikać dotykania rękami gotowych produktów lub półfabrykatów, racjonalnie wykorzystywać wszystkie surowce,



podnosić poziom higieny w zakładach. Uczniowie nie mogą spotykać się z faktami, że kucharze odmierzają porcje śledzi, mięsa, sałatki lub dodatków „na oko“, że wylewa się sok z kapusty kwaszonej czy marchwi, którzy można użyć jako bardzo smaczną i zdrową przyprawę, że porcje mięsa lub frytek nakłada się na talerz rękami. W zakładach brak jest mydła, fartuchy są często brudne, nie ma czepków lub beretów, pracownicy palą papierosy itd.

Dyrekcje przedsiębiorstw nie idą na rękę szkołom tłumacząc się tym, że muszą liczyć się z kucharzami i z tytułu wnoszonych przez szkoły pretensji nie wyrzekną się swoich wykwalifikowanych sił. A tymczasem liczenie się z uwagami szkół wpłynęło w ostatnim czasie dodatnio na sprawy porządku i higieny w zakładach w Chorzowie, Poznaniu, Łodzi i w zakładach „Orbisu“.

Jerzy LISIEWICZ

## Żywnienie turystyczne – jego zadania i trudności

**Z**YWIENIE turystów i wczasowiczów w schroniskach i domach wczasowych prowadzone przez Zarząd Urządzeń Turystycznych PTTK zostało od 1 stycznia 1954 r. objęte Narodowym Planem Gospodarczym na równi z działalnością innych pionów żywienia zbiorowego. Z tą chwilą w zakresie żywienia obowiązują ZUT przepisy i zarządzenia wydawane przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Żywnienie w obiektach PTTK różni się od żywienia w restauracjach, gospodach czy jadłodajniach. Dlatego nazywa się „żywnieniem turystycznym“. Zasada, że turysta musi otrzymać posiłek o każdej porze dnia, że śniadanie wydaje się od wczesnych godzin rannych — świadczy o tym, że zakład żywienia turystycznego jest organicznie powiązany z całą działalnością PTTK i podporządkowany zagadnieniom turystycznym. Postulat, że PTTK jest gospodarzem w swoich obiektach musi być bezwzględnie zachowany nawet w tych miejscowościach, gdzie działa generalny gestor żywienia zbiorowego.

Turysta żąda podania mu posiłku pożywnego, pełnowartościowego w krótkim czasie. Najchętniej spożywa potrawy mięsne. Potrawy półmięsne konsumowane są raczej wieczorem przez turystów korzystających z noclegów. Potrawy powinny nie tylko zaspokoić uczucie głodu, ale przede wszystkim dostarczyć odpowiedniej ilości składników białkowych i regulujących, to jest białka, soli mineralnych i witamin. Winny też pokryć dzienne zapotrzebowanie kaloryczne turysty. Zużycie kalorii w ciągu godziny powolnego spaceru ok. 4 km/godz. wynosi 115 kal., na umiarkowanie szybki chód ok. 6 km/godz. — 215 kal., na wchodzenie pod górę — ok. 1000 kal. Zwiększone zapotrzebowanie kaloryczne pokrywane jest w dużej mierze przez węglowodany. W celu zmniejszenia objętości racji pokarmowych wskazane jest

Dużym niedomaganiem jest to, że część wstępna lekcji, w której nauczycielka przypomina uczniom wiadomości związane z bieżącą produkcją oraz omawia organizację dnia pracy — odbywa się przeważnie w nieodpowiednich pomieszczeniach, często na stojąco, chociaż prawie zawsze w godzinach rannych można znaleźć odpowiednie pomieszczenie, np. salę konsumpcyjną.

Uczniowie powinny otrzymywać w zakładzie białe fartuchy robocze, nawet oznaczone monogramem szkoły. W zakładzie powinna być wywieszka, że jest on obsługiwany przez uczniów danej szkoły gastronomicznej. Udziału w praktycznym szkoleniu młodzieży zakład nie powinien ukrywać, a przeciwnie może się nim chlubić. Sumienny kierownik zakładu będzie dbać również o to, aby uczniowie mieli się gdzie przebrać i w porządku pozostawić swoją odzież.

podawanie cukru i słodyczy jako łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Dzienne zapotrzebowanie turysty na białko wynosi ok. 140 g. Z tego tytułu potrawy mięsne powinny stanowić 50% ogólnej produkcji kuchni, potrawy półmięsne — 30%, a pozostałe — 20%, w tym głównie potrawy z jaj. Potrawy z jarzyn są przygotowywane tylko w znikomym procencie z uwagi na często występujące trudności nabycia tego surowca w miejscowościach turystycznych oraz brak większych pomieszczeń składowych koniecznych do przechowywania warzyw. Ponadto przyrządzanie potraw z jarzyn jest bardzo pracochłonne.

Warunki pracy w zakładach PTTK są często trudne, gdyż większość schronisk to obiekty szczupłe i w zasadzie nie nadające się do obsłużenia narastającego z roku na rok masowego ruchu turystycznego. Małe salki konsumpcyjne, niewielkie kuchnie, ograniczona ilość personelu, nie zawsze mającego odpowiednie kwalifikacje, uniemożliwiają przygotowanie większej ilości potraw pracochłonnych. O ile uwzględnimy w dodatku nierównomierny napływ turystów zależny od pór roku i warunków atmosferycznych, szczególnie wzmożony w soboty i niedziele, będziemy mieli przybliżony obraz trudności, jakie ma do pokonania PTTK. Nie należy także zapominać o trudnościach w zaopatrzeniu wynikających z dużej odległości od źródeł zakupu, braku dróg, konieczności donoszenia towarów na plecach, częstego braku wody, którą trzeba nieraz donosić.

Na zakończenie warto wspomnieć, że plany inwestycyjne przewidują budowę nowych domów wycieczkowych, że stale remontuje się i wyposaża istniejące obiekty, wszystko w tym celu, aby sprostać narastającym zadaniom, które dyktuje wzrost ruchu turystycznego.

---

**Cztery miliardy złotych zyska w ciągu roku ludność  
pracująca miast i wsi, dzięki nowej obniżce cen**

## O docenianie zagadnienia rentowności

**W** DNIU 5 marca br. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego złożył sprawozdanie finansowe za 1954 r. Ze sprawozdania wynika, że: wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne CZPG zamknęły bilans roczny zyskiem. W okresie ub. roku urentowano 85% zakładów żywienia zbiorowego.

Urentownienie przedsiębiorstw gastronomicznych jest rezultatem długofalowej, trudnej, uporczywej walki wszystkich ogniw aparatu żywienia zbiorowego. Należy zaznaczyć, że w okresie ostatnich lat kilkakrotnie nastąpiła obniżka marż. Postawiło to mobilizacyjne i trudne zadania w zakresie obniżki kosztów własnych.

Prowadzenie walki o urentownienie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wymagało zdecydowanego działania w dwóch zasadniczych kierunkach: kontroli realizacji właściwego zysku brutto oraz walki o koszty. Skalę natężenia tej walki charakteryzują dane dotyczące spadku procentowego udziału przedsiębiorstw nierentownych w ogólnej ilości przedsiębiorstw.

Na 31.3.1953 r. w pionie CZPG było 77% przedsiębiorstw nierentownych, na 30.6.1953 r. — 52%, na 30.9.1953 r. — 43%, na 31.12.1953 r. — 36%, na 31.3.1954 r. — 10%, na 30.6.1954 r. — 6,4%. Od 30.9.1954 r. nie ma przedsiębiorstw nierentownych.

Fakt urentownienia wszystkich przedsiębiorstw gastronomicznych nie oznacza, że urentowano wszystkie zakłady żywienia zbiorowego wchodzące w skład tych przedsiębiorstw. Sytuację tę charakteryzują poniższe cyfry: w dniu 31.12.1953 r. rentownie pracowało w pionie CZPG 55% zakładów, 30.6.1954 r. — 82%, 31.12.1954 r. — 85,6%. W końcu 1953 r. w pionie CZPG w 3 przedsiębiorstwach, wszystkie zakłady pracowały ze stratami, a mianowicie w Koszalińskich ZG, Kutnowskich ZG oraz Zduńsko-Wolskich ZG.

Z początkiem 1954 r. walka o urentownienie przedsiębiorstw CZPG wkroczyła w nowe stadium. Nowy kierunek walki stał się przedmiotem długofalowego

współzawodnictwa pod hasłem: „ani jednego nierentownego zakładu w naszym przedsiębiorstwie“.

Rzucone hasło podchwyciły prawie wszystkie przedsiębiorstwa CZPG. Według stanu na koniec ub. roku rentownie pracowały w skali całorocznej wszystkie zakłady gastronomiczne znajdujące się na terenie woj. bydgoskiego, poznańskiego z wyjątkiem jednego zakładu „Nowy Świat“ w Poznaniu oraz wszystkie zakłady przedsiębiorstw Piotrkowskich, Zduńsko-Wolskich, Kieleckich, Starachowickich, Ostrowieckich, Elbląskich, Tczewskich, Płockich, Zielonogórskich, Starogardzkich, Bolesławickich, Cieszyńskich, Rybnickich, Legnickich, Świdnickich, Wrocławskich, Siemianowickich, Nowosądeckich, Tarnowskich oraz Zakopiańskich ZG.

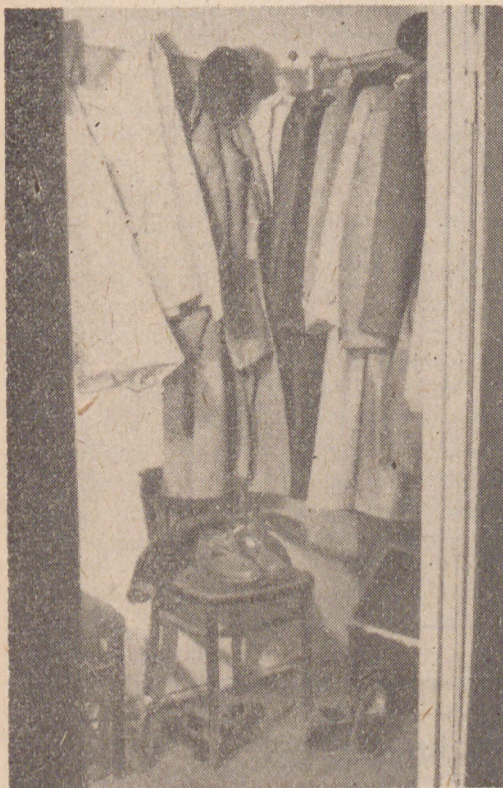
Na terenie Warszawy w 1954 r. pracowało nierentownie 55 zakładów, w mieście Łodzi — 10 zakładów, w woj. stalinogrodzkim — 68 zakładów, w woj. gdańskim — 16 zakładów, w woj. wrocławskim i szczecińskim po 13 zakładów.

Dla stworzenia warunków pełnej porównywalności wyników współzawodnictwa w skali krajowej wprowadzono w III kwartale 1954 r. jednolite zasady zestawiania rachunków wyników w zakładach.

Poważne osiągnięcia na odcinku rentowności w 1954 roku zarejestrowano w pionie przedsiębiorstw barów mlecznych, z których 5 OPDiBM — Kraków, Warszawa, Kielce, Olsztyn, Opole zamknęło bilans roczny za 1954 r. zyskiem. Według stanu na 31.12.1954 r. — 26% barów mlecznych pracowało rentownie.

Te niewątpliwie poważne osiągnięcia w walce o rentowność w pionie CZPG zostały zrealizowane przez: 1) systematyczne pogłębianie rozrachunku gospodarczego, 2) stosowanie systemu rozliczeń działalności gastronomicznej, 3) prowadzenie energicznej, nieprzejednanej walki z wszelkiego rodzaju mankami, ubytkami i stratami, 4) prowadzenie zorganizowanej walki o obniżkę kosztów własnych, 5) prowadzenie systematycznej analizy wskaźników nakładu surowca, kalkulacji i cen potraw pod tym kątem, czy zabezpieczona jest realizacja ustalonej marży.

W szeregu indywidualnych przypadków walka ta została spaczona, nastąpiły tzw. „przegięcia“. Np. nadmierna obniżka kosztów w niektórych pozycjach jak: remonty bieżące, BHP, pranie bielizny itp. spowodowała obniżenie stylu i jakości pracy zakładów żywienia zbiorowego, bądź zmniejszenie wskaźnika nakładu surowca dokonane kosztem konsumenta. Tego rodzaju



## OSĄDZCIE *Samy*

często, chyba na przekór jest tak, jak być nie powinno. Również w naszym przypadku rzuca się w oczy brak szafek na odzież. Odzież ochronna nie jest oddzielona od ubrań, nie ma specjalnego miejsca na obuwie. Natomiast przyjemnie jest spojrzeć na zajęte garmażera, który ma czapkę na głowie, bluzę i fartuch roboczy. Garmażerka w chustce, w płaszczu i fartuszu białym. W tym wypadku inspekcja sanitarna na pewno nie miałaby nic do zarzucenia. Jak widać garmażernia ma nawet odpowiednią chłodnię.

Szatnie pracownice w zakładach gastronomicznych najczęściej nie odpowiadają najprymitywniejszym wymogom higieny. Jakże



nieprawidłowości są stopniowo, lecz systematycznie usuwane.

Zarówno kierownictwo przedsiębiorstw, jak i pionery produkcyjno-handlowe oraz administracyjno-gospodarcze za mało jeszcze doceniają wagę zagadnienia rentowności, za mało o tę rentowność biją się. Walka o rentowność w pionie CZPG nie została jeszcze zakończona. Najważniejszymi zadaniami w tym zakresie na najbliższą przyszłość są: dalsze pogłębianie rozrachunku gospodarczego, zorganizowanie zgodnej, kolektywnej współpracy i współdziałania wszystkich służb organizacyjnych na odcinku walki o rentowność oraz podniesienie na wyższy poziom prac z zakresu analizy ekonomicznej.

**Mgr Antoni PLOMIŃSKI**

Warszawa

## Ujawnienie niedociągnięć w tuczu gwarancją poprawy

**TUCZ PRYZSTOŁÓWKOWY** w OZK jest prowadzony od chwili utworzenia OZK, tj. od 1.I.1953 r. Chlewnie istniejące wcześniej przy stołówkach prowadzonych przez biura socjalne zostały przejęte przez OZK. Zgodnie z wytycznymi PKPG podstawową bazą żywienia trzody chlewnej miały być odpadki pokusmpcyjne uzupełnione dodatkiem ziemniaków i pasz treściwych. Zasadniczo więc tucz powinien kalkulować się nisko i być źródłem taniej masy mięsnotłuszczowej dla żywienia zbiorowego.

Początkowo wytyczne PKPG przewidywały, że na każde 40 osób żywności w stołówce, w chlewniach przystołówkowych powinien wypadać jeden tucznik. Już jednak w pierwszej połowie 1953 r. PKPG wydało polecenie znacznego zwiększenia ilości tuczników. Utrzymanie stosunkowo dużej ilości tuczników wymagało oparcia się na paszach kupnych. Znaczenie paszy odpadkowej zredukowało się do minimum. Zresztą ilość odpadków w stołówkach OZK jest na ogół mała. Obiady z ograniczoną ilością dodatków do drugich dań są przeważnie konsumowane w całości. Odpadki pokusmpcyjne powstają zasadniczo w wypadku zła wyprodukowanego, niesmacznego, względnie w danym rejonie nie lubianego posiłku. Stałymi odpadkami w stołówkach są jedynie odpadki powstałe przy wstępnej obróbce, a więc: obierzyny z ziemniaków, jarzyn, w lecie części zielone jarzyn oraz odpadki płynne. Nie mają one jednak takiej wartości jak odpadki pokusmpcyjne. Wymagają ponadto bardzo starannego przygotowania, na co niestety zbyt mało uwagi zwraca się w tuczarniach OZK.

Zwiększenie liczby tuczników wymagało również szybkiego przygotowania pomieszczeń dla tuczu. Pomieszczenia nowe budowano rzadko, przeważnie przystosowywano do nowych potrzeb już istniejące o dotychczasowym zupełnie innym przeznaczeniu. Powstały na tym tle tego rodzaju trudności, że często przy stołówce wydającej kilkadziesiąt obiadów można było urządzić chlewnię dla 20 — 30 tuczników, gdy natomiast przy stołówce wydającej kilkaset obiadów nie było odpowiedniego pomieszczenia, w którym dałoby się urządzić chlewnię. W związku z tym niejednokrotnie trzeba było rezygnować z prowadzenia tuczu tam, gdzie istniała naturalna baza paszowa w postaci dużej ilości odpadków. Budynki tuczarni były często nie ogrzewane, bez podłóg, o prymitywnej wentylacji. W takich warunkach trzoda nie tylko nie przybierała na wadze, ale na skutek przeziębień i zagrypienia musiała być nieraz przymusowo wybita. Obiektywnie trzeba stwierdzić, że na ogół świnie nie były otoczone należytą opieką, żywiono je nieregularnie, brakowało ściółki, szczepienia nie odbywały się w odpowiednim czasie, a sztuki chore często czekały dłuższy czas na pomoc weterynaryjną.

Jednym z podstawowych błędów było nabywanie do tuczu przystołówkowego sztuk bardzo młodych, nawet o wadze 10 — 15 kg. Sztuki te na paszy odpadkowej bez dodatku mleka odciągane nie mogły się właściwie rozwijać. Dlatego ubytek na skutek padnięć i przymusowego uboju dochodził w poszczególnych okresach do 40%.

## Spostrzeżenia i uwagi

Te wszystkie przyczyny złożyły się na wysokie koszty przyrostu na ogół wyższe, niż w gospodarstwach pomocniczych. Poważną rolę odegrało też marnotrawstwo pasz treściwych, które niejednokrotnie zadawano w ilościach zbyt wysokich, mimo że wydane są w tej sprawie szczegółowe instrukcje i normy żywienia trzody przez CZPK. Zdarzały się też wypadki zarchowania ubytków powstałych na ziemniakach i wazywach wskutek niewłaściwego przechowywania lub nadmiernego zużycia w stołówkach do kosztów tuczu. Nie prowadzono właściwej kontroli kosztów przyrostu tuczu w oparciu o comiesięczne ważenia kontrolne. W związku z tym często dopiero po sporządzeniu bilansu przez księgowość można było stwierdzić, że 1 kg żywca w tuczu przystołówkowym kalkuluje się znacznie drożej od przydziałowej ceny mięsa.

Zdanie sobie sprawy z podstawowych błędów pozwoliło wyciągnąć wnioski dotyczące reorganizacji tuczu przystołówkowego. Wszystkie tuczarnie przy stołówkach OZK, gdzie ilość odpadków nie gwarantuje oparcia żywienia na bazie odpadkowej zostaną zlikwidowane. Pozostaną jedynie te, w których liczba wydawanych posiłków będzie gwarantowała właściwą ilość potrzebnych odpadków. Księgowość będzie sporządzała kwartalne zestawienia, obrazujące wyniki ekonomiczne tuczu przystołówkowego. W rezultacie tych posunięć ilość otrzymywanej masy mięsnej z tuczu przystołówkowego zmniejszy się, ale jednocześnie prowadzenie tuczu stanie się opłacalne.

**Jerzy PAZULSKI**

Warszawa

## Kilka uwag o książkach życzeń i zażeń

**K**SIĄŻKI życzeń i zażeń w warszawskich zakładach gastronomicznych w większości przypadków nie spełniają swego zadania przez formalne i biurokratyczne traktowanie często bardzo rzeczowych i słusznych uwag konsumentów. W ten sposób najbardziej popularna forma krytyki działalności zakładów żywienia zbiorowego idzie na marne.

W dniu 28.II. br. na sesji Rady Narodowej m.st. Warszawy, omawiającej działalność zakładów żywienia zbiorowego podano, że na przestrzeni 1954 r. do książek życzeń i zażeń wpisano ok. 90% wniosków krytycznych w stosunku do wszystkich form krytyki. co dowodzi, że konsumenci chętnie z książek tych korzystają. Materiałów krytycznych słusznych, bądź niesłusznych jest wiele, należy jednak właściwie i rzeczowo ustosunkować się do nich. Obowiązujące przepisy w tym przedmiocie są jasne i wyczerpujące. Zarządzenie Nr 300 CZPG, które szczegółowo normuje postępowanie dotyczące prowadzenia i należytego korzystania z uwag wpisanych do książek życzeń i zażeń, wraz z instrukcjami dotarło do wszystkich zakładów żywienia zbiorowego. Jednak poszczególne dyrekcje przedsiębiorstw wprowadzając je w życie niedostatecznie zrozumiały wagę zagadnienia, nie poinstruowały w sposób dostateczny kierowników i ich zastępców, nie wskazały zgodnie z intencją CZPG, że książki życzeń i zażeń mogą pomóc w pracy.

Trudno jest ustalić w ilu zakładach żywienia zbiorowego Warszawy książki życzeń i zażeń wciągnięto do spisu inwentarza — o ile były takie przypadki, to raczej sporadyczne. Faktem jest, że od samego początku potraktowano je po macoszemu. Ustosunkowanie się kierowników do zarządzeń w tym przedmiocie charakteryzowała wypowiedź kierownika zakładu „Popularna“, który wiosną 1953 r. w czasie inspekcji zakładu, na pytanie czy kontroluje książki oraz jak reaguje na wpisane uwagi, odpowiedział, że nie ma czasu na zajmowanie się bzdurami, które tam są wpisane, poza tym uważa, że kontrola książ-

# Spostrzeżenia i uwagi

ki życzeń i zażeń do niego nie należy, a powinna załatwiać to wyłącznie dyrekcja przedsiębiorstwa.

CZPG, pragnąc sprawdzić jak w praktyce stosowane jest zarządzenie Nr 300, wystosowało 10.IV. 1953 r. pismo do wojewódzkich zarządów przemysłu gastronomicznego polecające nadsyłanie odpowiedzi w kwartalnych terminach na konkretne pytania odnośnie przestrzegania obowiązujących przepisów, w przedmiocie książek życzeń i zażeń. Dziś z perspektywy dwu lat od daty wymienionego pisma i odpowiedzi na nie można stwierdzić, że zarządzenie zostało wprawdzie doprowadzone do wszystkich punktów sieci w Warszawie, ale skargi i życzenia konsumentów wpisane do książek życzeń i zażeń nie zawsze były i są terminowo, a bardzo rzadko rzeczowo załatwiane. Nie prowadzi się systematycznej kontroli mającej na celu podniesienie dyscypliny na odcinku wprowadzenia odnośnego zarządzenia w życie i przekonania wszystkich pracowników o ważności sprawy. Poszczególne dyrekcje organizują periodycznie narady z konsumentami, na których omawia się występujące w pracy niedociągnięcia. Natomiast na naradach w zakładach, których celem jest krytyczne i samokrytyczne omawianie skarg i zażeń konsumentów, załogi rzadko kiedy zdobywają się na samokrytykę — przeważnie uważają, że konsumenci nie mają racji lub, że winien niedociągnięciem jest aparat administracyjny przedsiębiorstwa. Np. przy zarzutach złej obsługi tłumaczy się to przeciążeniem pracą spowodowanym czasowym brakiem pracowników, przy zarzutach niedostatecznego asortymentu — nie wystarczającym zaopatrzeniem towarowym, długie oczekiwanie na potrawę — trudnościami kuchni z tytułu złego węgla itp.

Oprócz organów centralnych sprawą właściwego ustosunkowania się do krytyki zajęły się władze terenowe rad narodowych. Przykładowo w dniu 9.VI. 1953 r. Prezydium Rady Narodowej m.st. Warszawy analizowało załatwianie skarg i zażeń ludności oraz notatek prasowych przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego. Działalność WZG na tym odcinku nie wypadła najlepiej. Stwierdzono cały szereg istotnych niedociągnięć i pokazano przykłady lekceważenia głosów krytyki. Analiza wykazała, że po pierwsze — sprawozdawczość na odcinku rejestracji wniosków wpisywanych do książek życzeń i zażeń pozostawia wiele do życzenia i nie odzwierciedla stanu faktycznego ze względu na to, że kierownicy zakładów nie zawsze przesyłają do dyrekcji przedsiębiorstw właściwe dane; po drugie — sam sposób załatwiania skarg i zażeń nie jest zgodny z obowiązującymi przepisami, gdyż kierownicy zakładów w wielu wypadkach udzielają wyjaśnień na odwrocie zażalenia, udzielają odpowiedzi z opóźnieniem lub nie udzielają jej wcale. Do najpoważniejszych niedociągnięć należy małe zainteresowanie poszczególnych dyrekcji WZG i kierowników książkami życzeń i zażeń. Kierownicy, zakładów, rzadko kontrolowani, za mało przykładają wagi do tego zagadnienia, a zainteresowany nie otrzymawszy raz i drugi odpowiedzi na zażalenie traci zaufanie do tej formy krytyki. Zarzut ten mocno bije w sam sens istnienia książek życzeń i zażeń przy takim ich prowadzeniu w zakładach.

Stołeczny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego po przeprowadzonej w czerwcu 1953 r. kontroli zakładów, która potwierdziła wyniki analizy dokonanej przez Prezydium Stołecznej Rady Narodowej, a ponadto wykazała, że książki życzeń i zażeń często w ogóle nie są okazywane konsumentom, wydał zarządzenie polecające usprawnić sprawozdawczość, wzmacnić kontrolę, prawidłowo i rzeczowo załatwiać skargi w terminie, a co najważniejsze przeszkolić wszystkich kierowników zakładów w przedmiocie postępowania z książkami życzeń i zażeń. Zarządzenie to, wobec reorganizacji przedsiębiorstw gastronomicznych na terenie Warszawy z dniem 1.VII. 1953 r. nie zostało należycie wprowadzone w życie.

Druga połowa 1953 r. i r. 1954 przynosi kontrole dzielnicowych rad narodowych. Często jednak akcja ta ma charakter sprawdzający, prowadzona jest sporadycznie i nie daje rezultatów. Stwierdza się niedociągnięcia, lecz nie uzdrawia samej istoty rzeczy. Organa Państwowej Inspekcji Handlowej wizytujące zakłady we wnioskach poinspekcyjnych zlecają dyrekcjom poszczególnych przedsiębiorstw gastronomicznych usunięcie niedociągnięć lub zastosowanie środków zaradczych w stosunku do kierowników zakładów nie przestrzegających przepisów o właściwym prowadzeniu książek życzeń i zażeń. Uwagi konsumentów są formalnie biorąc załatwiane, nawet bywa, że i terminowo, lecz sposób, ich wykorzystania budzi nadal zastrzeżenia.

W okresie tym zauważamy cenny odruch oddolny, a mianowicie fakt podejmowania przez załogi poszczególnych zakładów, np. w Dyrekcji WZG Praga-Śródmieście zobowiązań niedopuszczania do powstawania przyczyn do skarg przez polepszenie stylu i metod pracy. Trafiają się zakłady, jak np. „Wrocławski“, „Wilanowska“ i inne, które w pewnych okresach w książkach życzeń i zażeń mają same pochwały. Świadczy to niewątpliwie o osiągnięciach zakładów żywienia zbiorowego Warszawy, co tym niemniej nie powinno przesłaniać ogólnemu obrazu załatwiania i wykorzystywania uwag konsumentów w wypadku ich wpisania do książki życzeń i zażeń.

Opierając się na dotychczasowej praktyce i zarządzeniu Nr 300 CZPG należałoby przede wszystkim: przeprowadzić doraźną akcję kontrolną, mającą na celu stwierdzenie jak przedstawia się kwestia udostępniania konsumentom książek życzeń i zażeń oraz sposobu udzielania pomocy przy korzystaniu z nich;

przeszkolić kierowników i ich zastępców odnośnie postępowania z książkami życzeń i zażeń; spopularyzować wśród załóg zakładów znaczenie rzeczowej krytyki i korzyści z niej wynikających; wprowadzić ocenę zakładów widzianych „okiem konsumenta“;

przedłużyć termin udzielania odpowiedzi konsumentom przez kierowników do siedmiu dni, a w sprawach, w których usunięcie niedociągnięć lub braków należy do kompetencji właściwych komórek organizacyjnych dyrekcji, wymagać rzeczowych wyjaśnień i likwidacji usterek z równoczesnym zawiadomieniem o tym konsumenta, który wpisał odnośną uwagę.

**Witold EICHORN**

Warszawa



Szef kuchni z restauracji „Stolica“ ob. Wojciech Chojnowski jest bardzo zadowolony ze swego ucznia ob. Tadeusza Jaskulskiego. Ob. Chojnowski twierdzi, że jego uczeń to kucharz z urodzenia — „urodził się w czepku kucharzkim“ zresztą świadczy o tym celująco zdany przez niego egzamin.

## Rola instruktora w walce z nadużyciami i mankami

**W** ZAKŁADACH żywienia zbiorowego ze względu na to, że prowadzona jest działalność produkcyjna i handlowa, istnieją dogodne warunki do popelniania nadużyć w stosunku do konsumenta, bądź do samego zakładu. Stąd przed aparatem nadzorczym stoi poważne zadanie niedopuszczania do tego rodzaju nadużyć.

Zastanówmy się, czy i w jaki sposób można uniknąć nadużyć i manek, jakich należy użyć środków, aby stworzyć warunki uniemożliwiające ich popelnianie oraz jaka jest na tym odcinku rola instruktora żywienia zbiorowego PZGS? <sup>1)</sup>

Sprawa wzmocnienia nadzoru nad zabezpieczeniem mienia socjalistycznego znalazła swój wyraz w uchwałach Zarządu Głównego CRS nakreślającej obowiązki instruktorów branżowych, m. in. do wyliczania osób materialnie odpowiedzialnych. Instruktor żywienia zbiorowego jest więc odpowiedzialny za mienie i interesy powierzonych jego opiece zakładów.

Jak instruktor powinien ułożyć sobie pracę i na co zwrócić uwagę, aby należycie wywiązać się z nałożonych na siebie obowiązków?

Jak wykazała praktyka, do popelniania nadużyć wyraźnie sprzyjają zaniedbania w dokumentacji technicznej i finansowej, które nie pozwalają na bieżące kontrolowanie przebiegu działalności gospodarczej zakładu. Już samo ich istnienie może nasunąć podejrzenia, że zostały celowo zrobione dla ukrycia stanu faktycznego. Dlatego w pierwszym rzędzie instruktor musi zwrócić uwagę na to, aby zakład prowadził pełną i bieżącą rachunkowość techniczną. Szczególną uwagę należy też skierować na prawidłowe sporządzanie dowodów wydania i przyjęcia towarów, które muszą być podpisywane przez zainteresowane osoby materialnie odpowiedzialne oraz raportów bufetu i produkcji kuchni.

Nie wolno dopuszczać do zaległości. Sporządzanie dowodów zaległych jest z jednej strony trudne, z drugiej stwarza niebezpieczeństwo częściowej fikcyjności, a nawet poważniejszego zafałszowania. Instruktor winien nie tylko drogą poleceń, ale również i poprzez uświadamianie wskazywać pracownikom, że prawidłowe, terminowe i kompletne prowadzenie rachunkowości technicznej leży w interesie ich samych.

Pełna dokumentacja dobrze prowadzona od początku daje instruktorowi materiał do szybkiego i dokładnego rozliczenia zakładu. Uwagi instruktorów, że wyliczenie zakładu jest żmudne i długie, są przede wszystkim wynikiem niedopilnowania przez nich prawidłowości prowadzenia dokumentacji.

W dalszym ciągu, instruktor musi interesować się stanem dokumentacji finansowej, bieżącym przysyłaniem dokumentacji technicznej do księgowości GS oraz porównywać zapisy księgowości z dowodami do-

starzonymi przez kierownika zakładu. Instruktor winien bezwzględnie kontrolować na koncie 201 wpływ gotówki i porównywać z kwitami wpłaty i raportami bufetu znajdującymi się w zakładzie. Ponieważ co kwartał przeprowadza się inwentaryzację, można w miejscach dokonać w przybliżeniu oceny, czy nie ma rażących braków w bufecie lub w magazynie. Większe trudności nasuwa kuchnia.

Nadzór instruktora winien być specjalnie wzmocniony tam, gdzie księgowość GS nie jest prowadzona na bieżąco. Kontrolując działalność zakładu należy zwrócić szczególną uwagę na obciążenia i uznania zakładu oraz na codzienne wpłaty gotówki do GKS. Kontrolując kuchnię instruktor winien sprawdzić rozliczenie produkcji, porównać raport produkcji z dowodami pobrania surowców. Sprawdzić czy do produkcji używane są właściwe surowce i we właściwych ilościach, czy przestrzega się receptur, czy nie niszczy się potraw przez produkowanie ich w nadmiernej ilości.

Bardzo poważną rolę w walce z nadużyciami i mankami odgrywają niezapowiedziane, a częste remanenty kontrolne. Instruktor winien jak najczęściej starać się o ich przeprowadzanie. Nie powinien dokonywać ich sam, ale komisyjnie za zgodą i na zlecenie zarządu GS.

W celu pełnego rozliczenia osób materialnie odpowiedzialnych i ustalenia wyników działalności zakładu, instruktor obowiązany jest w czasie rewizji GS przez rewidenta dokonać rozliczenia zakładu. Zakład winien być rozliczony co najmniej dwa razy w ciągu roku.

Rozliczenia, remanenty i kontrole nie mogą być jedyną bronią w walce z mankamentami i złodziejami mienia społecznego. Instruktor winien troszczyć się, aby praca w zakładzie przebiegała prawidłowo i w tym celu organizować szkolenie, instruktarz, uświadamianie pracowników oraz czuwać nad właściwym doborem kadr. Manka i straty nie zawsze bowiem wynikają ze złej woli pracowników. Przyczyną ich mogą być błędy w przechowywaniu, produkcji i sprzedaży. Na tym odcinku instruktor ma poważną rolę do spełnienia jako organizator działalności podległych mu zakładów.

W celu dalszego wzmocnienia opieki i nadzoru nad zakładami, instruktor winien nawiązać jak najdalej idącą współpracę z komitetami członkowskimi i organami samorządu spółdzielczego. Komitety członkowskie, dzięki stałej i częstej styczności z zakładami, mają możliwość silnego oddziaływania na ich pracę.

W walce z nadużyciami i mankami instruktor nie może stosować suchych administracyjnych metod, ale przeciwnie powinien zarówno w sobie, jak i u pracowników zakładów wyrabiać poczucie odpowiedzialności za stan majątku społecznego.

Usystematyzowana dokumentacja, odpowiednie warunki przechowywania, produkcji i sprzedaży, stały nadzór i rozwijanie świadomości, że pracujemy w socjalistycznych zakładach dla wspólnego dobra — oto sprawy, które powinny być treścią pracy instruktora żywienia zbiorowego.

CZESŁAW KLIMECKI

<sup>1)</sup> Patrz Instrukcja Nr 4 — szczegółowa praca instruktora żywienia zbiorowego PZGS i wizytacji zakładów z dnia 15.I.1955 r.

# Urządzenia warunkujące racjonalne magazynowanie

**N**IEZALEŻNIE od wielkości i kategorii każdy zakład musi mieć magazyn<sup>1)</sup> na produkty sypkie, na ziemniaki, na warzywa, owoce i kiszonki oraz urządzenia chłodnicze. Magazyny powinny znajdować się blisko pomieszczeń produkcyjnych, powinny być suche, nieprzeegrane (bez przewodów centralnego ogrzewania) i niezbyt widne. Wszystkie pomieszczenia magazynowe należy codziennie wietrzyć przez drzwi i okna, lub za pomocą specjalnych urządzeń wentylacyjnych. W oknach należy wstawić drobną siatkę chroniącą przed owadami i kraty zabezpieczające przed kradzieżą.

Należy również zadbać o dobre zamki w drzwiach. W magazynach powinny znajdować się urządzenia przeciwpożarowe, w braku tychże beczka z wodą i wiadra oraz skrzynia z suchym piaskiem, przeznaczonym do gaszenia paliw płynnych. Ze względów bezpieczeństwa zakazane jest używanie w magazynach piecyków żelaznych i palenie tytoniu, o czym należy wywiesić napis na widocznym miejscu.

Ściany w magazynach powinny być jasne, najlepiej wybielone wapnem, które zapobiega tworzeniu się pleśni. W magazynach żywnościowych nie wolno przechowywać środków służących do robienia porządków, odzieży wierzchniej i ochronnej, opakowań, materiałów opałowych itd. Magazyny należy utrzymywać we wzorowej czystości, zgodnie z obowiązującymi wymogami oraz przepisami sanitarnymi.

## URZĄDZENIA MAGAZYNOWE

a) **Magazyn na produkty sypkie** powinien mieć dwie ściany zabudowane półkami nadającymi się do szorowania. Półki powinny być osadzone na zębatej ramie tak, aby można je było obniżać lub podnosić. Półki muszą być mocne, dość grube, o szerokości 35—40 cm. Pierwsza półka powinna być umieszczona na wysokości 40 cm od podłogi. Na półkach przechowuje się artykuły paczkowane, konserwy, butelki itp. Niektórych artykułów nie należy przechowywać blisko siebie ze względu na wzajemne szkodliwe oddziaływanie zapachów, np. masło przejmuje zapach ryb lub mięsa. Użytki i przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych puszkach wyłożonych pergaminem.

Druga część magazynu powinna mieć ażurowe, drewniane podkłady ułożone ok. 10 cm nad podłogą, na których ustawia się worki z artykułami sypkimi.

Magazyn powinien być zaopatrzony w wagę dziesiętną i szalkową, w naczynia pojemnikowe do odmierzania płynów, w pewną ilość naczyń do rozważania produktów i zarazem w narzędzia pomocnicze, jak młotek, obcegi, toporek, łoże, szufle. Na naczyniach przeznaczonych do rozważania produktów należy na widocznym miejscu wymalować farbą olejną wysokość tary. W magazynie na produkty sypkie temperatura powinna wynosić ok. 12°C.

b) **Magazyn na ziemniaki** powinien posiadać zsyppy dla zaopatrzenia z zewnątrz oraz wygodny do-

stęp do wewnątrz. Ziemniaków nie wolno zsypywać bezpośrednio na kamienną podłogę. Wpierw należy położyć drewniane ażurowe podkłady na wysokości 10 cm od podłogi kamiennej. Jeżeli ziemniaki leżą w piwnicy warstwą przekraczającą grubość 1 m, wówczas należy w nie wstawić kominki wentylacyjne.

Do magazynu nie powinna mieć dostępu duża ilość światła dziennego — ziemniaki kiełkują wtedy szybciej. Na miejscu muszą znajdować się widły do nasypywania ziemniaków oraz kosze do ich noszenia.

c) **Magazyn na warzywa, owoce i kiszonki** powinien być zaopatrzony w półki podobnie jak magazyn na produkty suche, na których należy przechowywać warzywa i owoce, np. kapustę, jabłka itp. Magazyn powinien być podzielony przegrodami na pomieszczenia dla różnych gatunków warzyw. Jeśli nie ma osobnej piwnicy na kiszonki, beczki należy ustawić z dala od warzyw świeżych. Należy często obmywać powierzchnię i brzegi beczek z kiszonkami.

W magazynach na ziemniaki, jak również na warzywa i owoce w wypadku pojawienia się gryzoni, trzeba zastosować mechaniczne środki tępienia — pułapki. Użycie środków chemicznych powinno być uzgodnione z inspekcją sanitarną. Temperatura w tego rodzaju magazynie powinna wynosić ok. 5°C.

d) **Urządzenia chłodnicze** spotykane w zakładach żywienia zbiorowego, to komora chłodnicza i szafa chłodnicza. Zarówno komora chłodnicza, jak szafa chłodnicza powinny być utrzymane we wzorowej czystości.

W urządzeniach chłodniczych nie wolno przechowywać surowców zakwaszonych i nadpsutych, a pozostałe resztki natychmiast usuwać. W komorze chłodniczej powinny być półki, na których przechowuje się np. masło, smalec (w kostkach) oraz haki na mięso, wędliny, słoninę itp. Temperatura w komorze chłodniczej powinna wynosić 2°C.

MARIA WALENS

## Prosty sposób odnawiania powierzchni ściernej

**W**ZAKŁADACH żywienia zbiorowego najczęściej rozpowszechnione są maszyny do obierania ziemniaków i warzyw typu cylindrycznego. Komorę roboczą tego typu stanowi cylinder w kształcie niskiego walca. Górna część cylindra nakryta jest kołnierzem lub przymocowaną na zawiasach pokrywą, chroniącą przed rozpryskiwaniem wody. Dno cylindra zamknięte jest talerzem wirującym, osadzonym na wale wprawianym w ruch przy pomocy silnika elektrycznego. Wewnętrzna ściana cylindra i wewnętrzna ściana talerza wirującego pokryte są ścierną, chropowatą masą utworzoną z lepiszcza zmieszanego z drobnym kruszywem twardego minerału jak: karborund, elektrorund lub krzem. Zadaniem talerza wirującego jest wprawianie w ruch obrotowy ziemniaków, względnie warzyw i ocieranie ich o chropowate ścianki cylindra. Starta miazga spłukiwana jest przy pomocy spryskiwacza poprzez szczelinę między talerzem wirującym, a ścianą komory na dno cylindra, a stamtąd przez rurę odpływową na zewnątrz.

<sup>1)</sup> Patrz artykuły w Żywieniu Zbiorowym: A. Kępkowa — Przechowywanie warzyw — Nr 11 i 12, D. Sz. — Przechowywanie i utrwalaanie owoców — Nr 11, K. Kubicki — Przechowywanie ziemniaków jadalnych — Nr 10.

# Użytkowanie saturatora

Warunkiem prawidłowej pracy maszyny jest utrzymanie w należytych stanie chropowatości ścian komory roboczej. Komora bardzo szybko wygładza się, gdy wsypane są do niej ziemniaki niedokładnie umyte lub co gorzej tylko lekko optukane, z dużą ilością piasku. Przy takim sposobie obierania, maszyna już po kilku miesiącach ma prawie wygładzoną komorę roboczą. Normalnie przy dobrym stanie chropowatości komory, ziemniaki lub warzywa obierane są w ciągu 1,5 — 3 minut. Przedłużanie się obierania ponad 3 minuty, świadczy o tym, że ścianki komory roboczej zostały już częściowo starte. Przy poważnym stopniu starcia ziemniaki i warzywa obijają się o ścianki, a nie obierają. Nieraz masa ścierna odpada kawałkami ze ścian cylindra. Maszyna nie nadaje się wtedy do użytku.

Tak w jednym, jak i w drugim przypadku uszkodzenie komory roboczej może być usunięte przez ponowne nałożenie masy ścierniej, częściowe lub całkowite. Tego rodzaju remont powinien być wykonany w najbliższym warsztacie naprawczym lub na miejscu w zakładzie. Ważny jest tylko sposób przyrządzenia masy ścierniej. Do sporządzenia masy ścierniej używa się kruszywa wyżej wymienionych minerałów o średnicy ziarna ok. 2 mm i masy wiążącej, posiadającej po wyschnięciu zbliżoną twardość do twardości kruszywa. Gdyby substancja cementująca była twardsza od ziarn kruszywa, to po pewnym czasie powierzchnia oblicowania stałaby się niezdatną do obierania na skutek wygładzenia. Odwrotnie, jeżeli substancja wiążąca osiągnie stopień twardości mniejszy od ziarn kruszywa, grozi jej szybkie wykruszenie, a całemu oblicowaniu cylindra zdarć.

Wyszeleskij i Potokin podają przepis na sporządzenie masy ścierniej, która została przez nas wypróbowana z dobrym wynikiem w jednym z zakładów żywienia zbiorowego. Do  $\frac{1}{4}$  pojemności drewnianej kadzi wlewa się 60% kwas solny. Następnie wsypuje się sproszkowaną magnezję (MgO) i miesza drewnianą łopatką. Magnezję dosypuje się tak długo, aż mieszanina przestanie się burzyć i syceć oraz wydzielać przykry zapach. W wyniku reakcji otrzymuje się płynny chlorek magnezu. Płynem tym smaruje się dokładnie oczyszczone ściany komory roboczej i wierzch talerza wirującego przed nałożeniem na nią masy ścierniej. W przypadku ukazania się na metalu tłustych plam, należy je zmyć benzyną lub benzolem.

Dla przygotowania masy ścierniej miesza się 75% kruszywa, 12,5% palonej magnezji, 12,5% chlorku magnezu (płynnego), aż mieszanina przemieni się w kaszkowatą masę. Mieszaninę układa się na ścianki komory cylindra i talerza wirującego pokrytych uprzednio chlorkiem magnezu w sposób wyżej podany. Nakładanie masy ścierniej o grubości ok. 1 cm. powinno odbywać się w tem. 15 — 20°C. Przygotowaną masę ścierną nakłada się i wyrównuje łopatką drewnianą, po czym pozostawia do wyschnięcia w temp. ok. 30°C na okres trzech dni.

Zastosowanie tego prostego sposobu odnawiania powierzchni ścierniej w maszynach do obierania ziemniaków może przyczynić się do uruchomienia wielu maszyn w naszych zakładach gastronomicznych, uznanych jako niezdatne do użytku.

Inż. IRENA OLESIŃSKA  
Mgr. inż. CZESŁAW TEDERKO

**S**ATURATOR jest to aparat do wytwarzania wody sodowej. Saturator musi być zarówno właściwie zainstalowany, jak i obsługiwany, gdyż tylko w takim wypadku zostanie zagwarantowane bezpieczeństwo pracy, otrzymywana woda sodowa będzie dobrej jakości, a sam aparat będzie odznaczać się należyłą sprawnością techniczną.

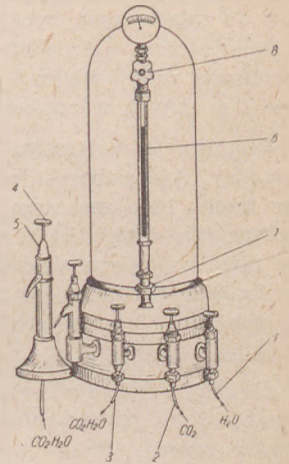
Zainstalowany saturator powinien być przejęty komisyjnie od wykonawcy robót, przy czym specjalną uwagę należy zwrócić na właściwe podłączenie przewodów doprowadzających wodę ( $H_2O$ ) i kwas węglowy ( $CO_2$ ), na manometr i wodowskaz, czy nie są uszkodzone oraz na umieszczenie butli z kwasem węglowym w taki sposób, aby nie utrudniała obsługi aparatu i była zabezpieczona specjalnym uchwytem przed upadkiem. Należy również sprawdzić, czy zainstalowany na głowicy butli z kwasem węglowym reduktor ma wachlarz redukcyjny minimum 8 atmosfer, to jest do ciśnienia roboczego saturatora oznaczonego czerwoną strzałką na manometrze aparatu.

Wodę sodową saturator wytwarza na zasadzie przepływu kwasu węglowego przez wodę. Zasady obsługi aparatu są następujące:

Początkowo należy zamknąć wszystkie krany pozostawiając otwarty kran odpowietrzający 8, a następnie otworzyć kran 1 i napełnić saturator wodą do poziomu 6. Po zamknięciu kranu 1 otwieramy kran 2, przez który dostaje się węglík i po chwili zamykamy kran odpowietrzający 8. Ta kolejność obowiązuje przy pierwszym napełnianiu saturatora. Następnie już jednocześnie zamyka się krany 8 i 1. Wpuszczanie węglíka trwa do momentu zwrotu ciśnienia w saturatorze do 8 atmosfer, które wykazuje manometr. Przy odkręcaniu kranu 2 jednocześnie odkręca się kran na głowicy z kwasem węglowym, który przez wyregulowany do 8 atm. reduktor dostaje się do saturatora. Pracownikom obsługującym saturator nie wolno regulować reduktora na własną rękę, ani przeprowadzać napraw w razie zaistnienia awarii.

Ażeby woda sodowa miała należyłą jakość, powinna być dwukrotnie nasycona kwasem węglowym. Po pierwszym wymieszaniu wody z węglíkiem przy ciśnieniu 8 atm. należy po upływie 3 do 5 minut wypuścić węglík przez kran odpowietrzający 8 i ponownie napełnić do ciśnienia 8 atm. Otrzymana woda sodowa może być już konsumowana. Przez otwarcie kranu 3 wpuszcza się wodę sodową do węzownicy dla ochłodzenia. Butelki napełnia się otwierając kran 4, szklanki — kran 5 (syfonicę).

Z podanego sposobu użytkowania aparatu wynika, że kran 1 powinien być za pośrednictwem węzownicy podłączony do sieci wodociągowej, kran 2 połączony z butlą z kwasem węglowym, kran 3 przez drugą węzownicę do wody sodowej z syfonicą, to jest z kranem 5.



Aparat posiada zawór bezpieczeństwa, który nie powinien przepuszczać wody przy ciśnieniu 8 atm. O ile przepuszcza należy dławnik odkręcić w prawo. Wypada zaznaczyć, że węzownice należy okładać lodem dla ochłodzenia wody płynącej do saturatora i wypuszczanej przez syfonicę do szklanek.

Pracownik obsługujący saturator powinien pamiętać o tym, że od chwili napełnienia saturatora woda nie powinna przebywać w nim dłużej niż 24 godziny, gdyż po upływie tego czasu traci dobry smak.

## DOBRE pomysły

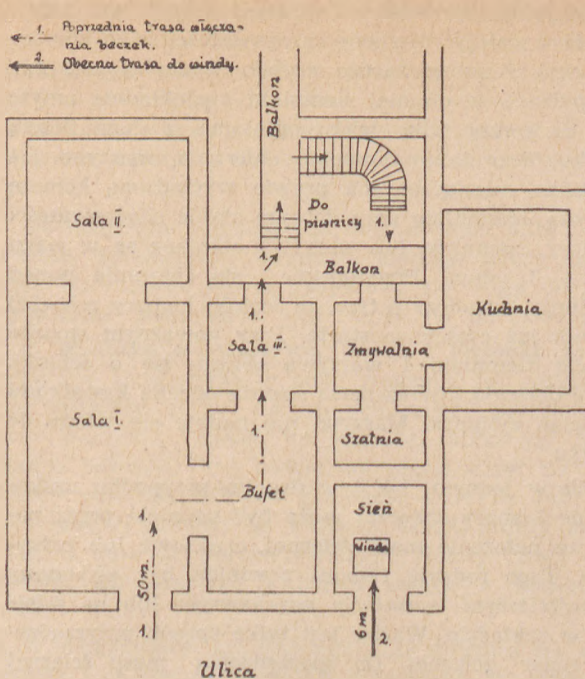
### Usprawnienie transportu piwa

Z inicjatywy Józefy Bednary w restauracji Nr 1 PSS w Sanoku została zastosowana winda wyciągowa do załadunku beczek z piwem. Jest to usprawnienie lokalne, ale dobrze będzie zapoznać się z nim, ponieważ może nasunąć myśl podobnego usprawnienia i w innych warunkach.

Restauracja w Sanoku miała bardzo zły dostęp do piwnicy. Ażeby beczki z piwem ułokować w piwnicy trzeba było przetaczać je 50 m przez 2 sale konsumpcyjne, bufet, balkon, kręte schody i korytarz w piwnicy. Celem skrócenia tej drogi została zainstalowana winda w piwnicy pod otworem wybitym w posadzce sieni, do której jest dostęp z ulicy.

Winda wyciągowa składa się z ruchomej podstawy na beczki, z bębna z korbą do nawijania lin oraz z hamulca. Przy opuszczaniu pełnej beczki do piwnicy, ciężar rozwija linkę z bębna. Szybkość opuszczania reguluje się hamulcem. Wyciąganie pustych beczek do góry odbywa się za pomocą korby, która obraca bęben, nawija, a zarazem wyciąga beczkę.

Zastosowanie tego usprawnienia dało: 2 160 zł oszczędności przy wyładunku, zmniejszyło wysiłek pracy ludzkiej i podniosło bezpieczeństwo pracy (staczanie



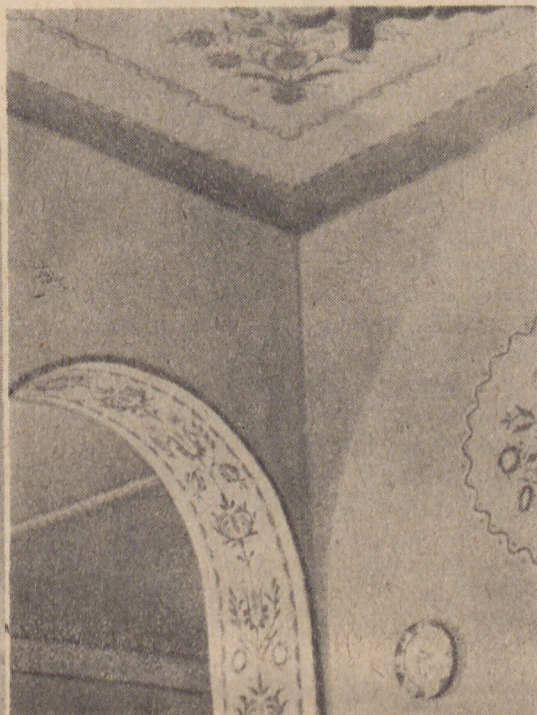
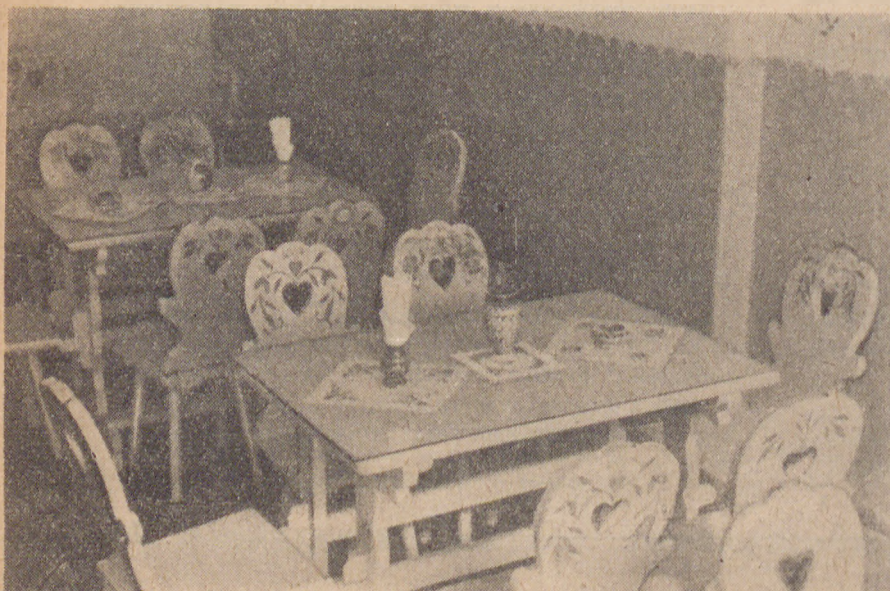
ciężkich beczek po schodach), skróciło drogę przetaczania beczek, wykluczając przetaczanie przez salę konsumpcyjną, co ze względów higienicznych było niewłaściwe, a w okresie wzmożonego ruchu wręcz niemożliwe, wreszcie zapobiegło niszczeniu podłogi i krawężników drzwi, zmniejszając tym samym koszty remontów.

H. K.

\*

Dyrektor Warszawskich ZG „Nowy Świat” ob. Da-lach oraz kierownik sali ob. Olszewski rozdali konsumentom podczas zabawy ankietę następującej treści: „Jeśli dziś na naszej zabawie dobrze bawiliście się oraz pragniesz brać udział w naszych zabawach wpisz swoje nazwisko i adres, a wyślemy ci na najbliższą zabawę czy imprezę zaproszenie oraz zarezerwujemy stolik”. W ten prosty sposób zestawiono listę konsumentów, z którymi zakład utrzymywać będzie stały kontakt.

Każdemu jest przyjemnie gdy w restauracji czy gospodzie znajdzie urozmaicony jadłospis, smacznie przyrządzone potrawy i sprawną a uprzejmą obsługę. Ważną przy tym rolę odgrywa estetyczne wnętrze. Nie jest więc rzeczą dziwną, że coraz więcej przybywa zakładów żywienia zbiorowego o salach w stylu regionalnym — ściany i sprzęt zdobione w piękne wzory ludowe, przy czym co charakterystyczne, że wcale nie są to zakłady kategorii specjalnej czy pierwszej. Do takich właśnie lokali należy restauracja III kt. „Kociwianka” PSS w Stargardzie Gdańsktm.





Prof. dr Eugeniusz PIJANOWSKI

## O warunkach zachowania pełnej wartości odżywczej produktów mleczarskich

**M**LEKO i produkty mleczarskie odgrywają doniosłą rolę w zakładach żywienia zbiorowego. Znajdują one szerokie zastosowanie jako samodzielne dania lub jako wartościowy dodatek do wielu potraw, zarówno zup, dań stałych, jak i deserów i napojów, stanowiąc zawsze cenione źródło tłuszczu, pełnowartościowego białka, niektórych składników mineralnych i witamin. Z drugiej strony jednak przez niewłaściwe obchodzenie się z mlekiem i produktami nabiałowymi obniża się w poważnym stopniu ich wartość dietetyczną na skutek pogorszenia cech zapachowych, zmniejszenia ilości witamin, obniżenia zawartości lub przyswajalności białka i tłuszczu, względnie nawet czyni się te produkty szkodliwymi dla zdrowia na skutek ich dalej posuniętego zepsucia czy zakażenia.

Z powyższych względów uzasadnione wydaje się omówienie głównych czynników warunkujących zachowanie możliwie w pełni wartości odżywczej mleka i jego licznych produktów pochodnych. Przyczyni się to do bardziej starannego i świadomego obchodzenia się z nabiałem na terenie zakładów żywienia zbiorowego i lepszego spełniania przez nie swego głównego zadania jakim jest dostarczenie ludziom pracy zdrowych i pełnowartościowych posiłków.

Przeglądu i analizy czynników warunkujących jakość nabiału dokonamy zaczynając od mleka pełnego, następnie omawiając dalsze jego przetwory.

### MLEKO PEŁNE

Do zakładów żywienia zbiorowego mleko nie przechodzi „prosto od krowy”. Jest to zwykle mleko pasteryzowane, dostarczone w hermetycznie zamykanych konwiach. Jest to więc już mleko dwudniowe, które w ciągu swego pobytu w gospodarstwie rolnym oraz w okresie związanym z jego skupem w terenie i ostatecznym dostarczeniem do głównego zakładu mleczarskiego miało wiele sposobności do obniżenia swojej świeżości, czystości i niekiedy nawet — swej naturalności. Dzięki jednak mechanicznej i termicznej obróbce w zakładzie mleczarskim weszło ono do kategorii mleka spożywczego o znormalizowanym składzie chemicznym i jeszcze stosunkowo wysokiej zawartości witamin. Zrozumiałe jest również, że w zakresie zawartości witaminy A łącznie z karotenem mleko z okresu zimowego jest znacznie uboższe od mleka z okresu letniego, kiedy to obfitość paszy zielonej zapewnia wysoką wartość witaminową mleka.

Obniżenie wartości dietetycznych mleka na terenie zakładu żywienia zbiorowego jest spowodowane w pierwszym rzędzie zbyt silnym i długim ogrzewaniem mleka. Mleko pasteryzowane w mleczarni ze względów asekuracyjnych, jak i w celu przygotowania go do spożycia wymaga jeszcze zagotowania lub przynajmniej ogrzania do ok. 80°C. Zdawać jednak trzeba sobie sprawę z wyraźnej szkodliwości długotrwałego utrzymywania mleka w stanie wrzenia czy nawet w temperaturze kilkudziesięciu

stopni. Straty są tu natury organoleptycznej, kalorycznej i biologicznej.

Zmiany organoleptyczne czyli smakowo-zapachowe wiążą się z częściowym rozkładem białek mleka (globuliny), cukru mlekowego — laktozy, dając drobne ilości kwasów lotnych oraz produkty odwodnienia w wyniku częściowego rozkładu tłuszczów (lecytyny). Niekorzystne zmiany smaku mleka dłużej ogrzewanego w wysokiej temperaturze mogą być także spowodowane powstawaniem szkodliwych połączeń białek z cukrami, które powodują brunatnienie mleka.

Obniżenie wartości kaloryczno-odżywczej mleka silnie i długo ogrzewanego pochodzi głównie z jego zubożenia w tłuszcz i białka na skutek wielokrotnego zbierania się na powierzchni tzw. kożuszka, który przeważnie nie jest spożywany. Kożuszek zawiera około 40% tłuszczu i 5% białek. W wyniku wielokrotnego zagotowywania mleka lub zdejmowania kożuszka w czasie utrzymywania mleka w stanie silnego nagrzania powstaje duża ilość kożuszków, które w sumie dają obniżenie nieraz o 20 i więcej procent wartości kalorycznej mleka. Straty te obejmują również poważne ilości białek zatrzymanych na ścianach naczyń (głównie na dnie) na skutek tzw. przypalania się mleka.

Największych jednak strat doznają wartości biologiczno-dietetyczne mleka nadmiernie ogrzewanego. W ciągu 1-godzinnego trzymania mleka w temperaturze bliskiej 100°C witamina C rozkłada się w całości, witamina B<sub>1</sub> zostaje rozłożona w 50—70%, a przy dłuższym nagrzaniu zupełnie znika. Cenione w mleku świeżym lub łagodnie ogrzewanym wartości mineralne, a szczególnie sole wapnia — w wyniku długiego gotowania wydzielają się z mleka i przechodzą do tzw. kamienia w postaci soli fosforanu wapnia. Wreszcie od niedawna dopiero zwraca się uwagę na szkody wywołane tworzeniem się połączeń białek z cukrami, które uważa się za nieprzyswajalne w organizmie, a jednocześnie powodujące zubożenie produktu w niezbędne dla zdrowia aminokwasy.

Zatem parokrotne zagotowywanie mleka lub jego długotrwałe utrzymywanie w stanie silnego nagrzania (jak to zwykle ma miejsce w barach mlecznych) powoduje niepowetowane straty wartości pokarmowej mleka i czyni z niego pokarm o silnie zubożonej wartości odżywczej, niekiedy nawet szkodliwej dla organizmu ludzkiego.

Straty wartości dietetycznej mleka w zakładach żywienia zbiorowego nie ograniczają się do ujemnego oddziaływania wysokiej temperatury. Bardzo szkodliwe dla zachowania wartości witaminowej (głównie kwasu askorbinowego) jest przechowywanie mleka w naczyniach o zniszczonej powłokach cynowej na skutek przechodzenia do mleka soli żelaza lub miedzi. Również przechowywanie (zwłaszcza gotowanie) mleka w naczyniach cynkowych lub cynkowanych powoduje silne jego zanieczyszczenia tym

Szkodliwe jest także oddziaływanie światła słonecznego na mleko. Nawet dłuższe działanie światła dziennego rozproszonego powoduje w mleku nieprzyjemny posmak tzw. utlenienia. Witamina B<sub>2</sub> (ryboflawina) pochłania energię świetlną i sama traci wartość witaminową, jednocześnie powoduje utlenianie witaminy C. Już nawet półgodzinne trzymanie mleka w naczyniu szklanym na świetle daje wyraźne straty witaminowe, które mogą osiągnąć 50—75% przy przedłużeniu oddziaływania światła na mleko w ciągu paru godzin. Oczywiście skojarzone działanie światła i ciepła (np. gotowanie lub trzymanie gorącego mleka na świetle) spotęguje jeszcze straty w biologicznej wartości mleka. Niedawno stwierdzono także ujemny wpływ światła na witaminę B<sub>6</sub> (pirydoksynę) w mleku.

Do czynników szkodliwie działających na mleko zaliczamy również wystawianie dużej powierzchni mleka na działanie powietrza (działanie utleniające, szkodliwe w pierwszym rzędzie dla witaminy C), narażenie mleka na zanieczyszczenie i zakażenie drobnoustrojami przez kurz, owady, brudną wodę stosowaną do mycia naczyń lub przez niestaranne mycie naczyń. Wskutek zaniedbań higienicznych i niestaranego obchodzenia się z mlekiem na terenie zakładu żywienia zbiorowego może ono (mimo parokrotnego gotowania) być przenośnikiem drobnoustrojów chorobotwórczych w rodzaju pałeczek duru lub prątków gruźlicy. W związku z tym za bardzo niehigieniczny i niedopuszczalny uważamy dość rozpowszechniony zwyczaj dmuchania na mleko (przed wlewaniem go to potraw) w celu usunięcia na bok kożuszka, którego większość osób nie lubi w potrawach. Nawet jeśli nie zachodzi wtedy zakażenie mleka bakteriami chorobotwórczymi, to jednak zawsze ma miejsce chłonięcie przez mleko obcych zapachów.

## MLEKO W PROSZKU

Mleko sproszkowane odgrywa coraz większą rolę w żywieniu zbiorowym. Produkt ten jest bardzo trwały, jeśli zawiera nie więcej niż ok. 3% wilgoci i jeśli przechowywany jest w opakowaniach hermetycznych.

Proszek mleczny nie zabezpieczony przed pochłanianiem wilgoci z otoczenia (a więc np. w opakowaniu papierowym) po upływie paru miesięcy staje się prawie niezdatny do spożycia, podczas gdy opakowany w sposób hermetyczny (np. w puszkach, naczyniach szklanych, torebkach z polietylenu itp.) może wytrzymać nawet paroletnie przechowanie bez obniżenia swej rozpuszczalności, zmian smakowo-zapachowych lub obniżenia wartości biologicznej. Odwrotnie, proszek zmieniony w wyniku wspomnianych przemian staje się często szkodliwy dla zdrowia na skutek obniżonej przyswajalności i strawności.

Wspólnym źródłem przyczynowym pojawiania się wspomnianych wyżej wad jest łączenie się białek z cukrem mlekowym (tzw. związki Maillarda) na skutek podwyższonej zawartości wilgoci w proszku mlecznym (np. 5—7% wody).

Główne wartości smakowe i odżywcze śmietanki wywodzą się z wysokiej zawartości tłuszczu wynoszącej 10—15% w śmietance kawowej, 20—30% w śmietance lub śmietanie używanej do zabeliania zup, sosów, względnie stałych dań słodzonych oraz ok. 35% przy stosowaniu jej w stanie ubitym. Z tych względów należy dbać o zachowanie w tych produktach tłuszczu w stanie niezmienionym pod względem chemicznym i utrzymanie przez to jego pełnej wartości odżywczej zarówno pod względem smakowym, jak i biologicznym. Dbać należy o to, aby przez dłuższe trzymanie śmietanki w chłodzie nie wywołać rozwoju bakterii gnilnych powodujących jęlczenie tłuszczu i rozkład białek. Nie można również długi czas trzymać śmietany czy śmietanki w temperaturze pokojowej z uwagi na zbytne ukwaszenie się produktu i rozwój pleśni powodujących rozkład tłuszczu. Unikać wreszcie należy dłuższego oddziaływania światła dziennego na śmietankę z uwagi na straty witamin rozpuszczalnych w wodzie oraz na procesy utleniające zachodzące w tłuszczu, ujemnie odbijające się zarówno na smaku śmietany jak i jej wartości odżywczej.

Przy produkcji bitej śmietanki unikać należy dłuższego przechowywania śmietanki w stanie surowym z uwagi na możliwość rozwoju drobnoustrojów rozkładających tłuszcz. Świeżo otrzymaną, surową śmietankę trzyma się najpierw parę godzin w temperaturze pokojowej w celu jej lekkiego zakwaszenia (prawie niedostrzegalnego), po czym poddaje się pasteryzacji przez krótkotrwałe ogrzanie śmietanki do ok. 85° C, niezwłocznie ochładza się ją do 2—4° C i w tej temperaturze trzyma przez 1 do 3 dni, a następnie ubija. Uzyskana w tych warunkach bita śmietanka odznacza się niezwykłą trwałością i może być przechowywana w lodówce, nie tracąc z wartości i cech organoleptycznych.

## MASŁO

Ten najszlachetniejszy z tłuszczów spożywczych zasługuje na staranniejsze obchodzenie się z nim, niż to ma zwykle miejsce w zakładach żywienia zbiorowego. Masło jest bardzo wrażliwe na dłuższe oddziaływanie światła, powietrza i wyższej temperatury. Pod wpływem działania wymienionych czynników psuje się i w pierwszym rzędzie jęlczeje.

Masło o tłuszczu w części utlenionym traci całkowicie witaminę E oraz A i karoten, przez co staje się szkodliwe dla zdrowia. Przy dłuższym trzymaniu masła w pokojowej temperaturze bez zabezpieczenia jego powierzchni często mamy do czynienia z tzw. „landrynkowym“ zapachem na skutek powstawania produktów częściowego utlenienia kwasów tłuszczowych pod działaniem pleśni przenikającej stopniowo całą bryłę masła.

Tym zmianom można zapobiec przez przechowywanie masła w lodówce w temperaturze poniżej 10° C; przez szczelne zawijanie masła w pergamin; zalewanie wodą powierzchni masła trzymanego w naczyniach (np. w garnkach) oraz przez chronienie go przed dostępem światła. Nie wolno przechowywać masła w naczyniach żelaznych, miedzianych lub cynkowych czy cynkowych — z uwagi na pobudzające oddziały-

wanie tych metali na procesy utleniania się tłuszczu i witamin.

Do smażenia bardziej celowe jest stosowanie masła topionego lub jeszcze lepiej — smalcu czy tzw. cesesu, gdyż niepotrzebnie zużywa się ciepło i czas na uprzednie wyparowanie wody z masła zanim osiągnie ono temperaturę potrzebną do smażenia. Ponadto przez smażenie niszczy się wartości odżywcze białek, laktozy i drobnych ilości witamin zawartych w częściach beztłuszczowych masła oraz niepotrzebnie podnosi koszty przyrządzania posiłków. Jest wysoce prawdopodobne, że tłuszcz masła w procesie silnego nagrzewania — jak to ma miejsce przy smażeniu — doznaje zmian mogących nawet wywierać ujemny wpływ na zdrowie ludzkie. Mamy tu na myśli cholesterol, który występuje w tłuszczu masła w stosunku 0,3 — 0,4% i ma budowę zbliżoną do związków o działaniu rakotwórczym. Tłuszcz wieprzowy jest znacznie uboższy w cholesterolu od masła i z wielu względów odpowiedniejszy do smażenia.

### TWARÓG I TWAROŻEK

Produkty te zawierają 60 — 80% wody, 15 — 30% białka i 0,3 — 15% tłuszczu, zależnie od rodzaju mleka użytego do ich wyrobu. Szczególnie twarożek należy do produktów nietrwałych, wymagających trzymania w lodówce, jeśli chce się uniknąć jego przekwaszenia i następnie pleśnienia. Twardsze sery, twarogowe są znacznie trwalsze, nie grożą zbytym przekwaszeniem. Jedynie przy wielodniowym trzymaniu ich w powietrzu stosunkowo wilgotnym ulegają na powierzchni tzw. gliwieniu. Gliwienie polega na rozpuszczaniu się białek sera pod wpływem tzw. białej pleśni i innych drobnoustrojów.

Przy parotygodniowym trzymaniu twarogu lub twarożku w temperaturze od ok. 10 do 25°C lub wyższej, może on ulec zupełnemu zepsuciu na skutek rozkładu gnilnego. Proces gnicia następuje zwykle po obniżeniu kwasowości produktu na skutek początkowego silnego rozmnożenia się pleśni.

### SERY TWARDE PODPUSZCZKOWE

Sery twarde podpuszczkowe, np. sery edamskie, ementalski, tyłczyki lub trapistów, otrzymywane są drogą produkcji przemysłowej w zakładach serowarskich. W stanie dojrzałym przez okres 1 do 2 tygodni mogą być trzymane nawet w temperaturze pokojowej (możliwie niższej od 20°C) bez obawy ich zepsucia. Oczywiście zawsze korzystniej będzie przechowywać je w chłodniejszych pomieszczeniach czy nawet w lodówce ze względu na utrzymanie ich cech smako-

wych i osiągniętego stanu dojrzałości na poziomie już niezmiennym.

Straty zachodzące w tych serach w zakładach żywienia zbiorowego sprowadzają się głównie do nadmiernego obsychania w miejscach odsłoniętych ze skórki. Z tych względów przy stopniowym zbyciu sera zaleca się krajanie główek czy kręgów w sposób zapewniający jak najmniejsze obnażanie mięszu, a więc np. należy unikać odcinania cienkich plasterów, które niezwykle łatwo wysychają i nie nadają się już do sprzedaży. Wskazane jest zabezpieczenie odkrytych powierzchni sera przez wzajemne zsuwanie do siebie połówek lub przez zasłanianie tych miejsc czystym pergaminem zwilżonym w nasycyonym roztworze soli kuchennej.

Sery należy chronić przed owadami i gryzoniami. Działanie światła słonecznego, poza niepotrzebnym nagrzewaniem mięszu i wytapianiem tłuszczu nie grozi utlenianiem się tłuszczów, jak to ma miejsce w przypadku masła.

Należy oswoić się z charakterem zapachu i smaku podstawowych rodzajów sera i umieć odróżnić sery wadliwe, niższej wartości lub wężcz nie nadające się do spożycia. Ser podpuszczkowy, twarde, poprawnej jakości posiada „oczka“ okrągławe, stosunkowo duże, a w zapachu i smaku nie daje wyczuć żadnych cech nieprzyjemnych w rodzaju zapachu gnilnego, śledziowego, silnie jękiego, stęchłego lub smaku gorzkiego, drapiącego, mydlastego, gnilnosłodkiego czy nawet wyraźnie kwaśnego. Normalna zawartość 2 do 4% soli kuchennej w serze smakowo wyczuwa się w postaci wyraźnej, lecz nie nadmiernie słonej.

Sery o posmaku gnilnym mogą być szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Za szkodliwe dla zdrowia uważa się sery wzdęte, popękane o gęsto rozmieszczonych, dużych, spłaszczonych oczkach, wywołanych tworzeniem się dużej ilości gazów pod wpływem bardzo niepożądanych w serze bakterii kwasu masłowego.

Szczególnej ostrożności wymagają sery tzw. topione otrzymywane z serów zwykłych podpuszczkowych przez ich stopienie na gorąco z pewnymi solami (np. fosforanami), dodawanymi w charakterze emulgatorów. Sery topione są znacznie mniej trwałe od zwykłych twardych serów i nawet w pomieszczeniu o temperaturze nie wyższej od 10°C dają się przechowywać nie dłużej niż przez 2 do 4 tygodni. Z uwagi na ich bardziej obojętny niż w serach nietopionych odczyn, podlegają one stosunkowo łatwo psuciu na skutek rozwoju bakterii gnilnych. Nie wykluczona jest również możliwość rozwoju gatunków laseczników wytwarzających jady o dużej toksyczności.

Dr Władysław KASIŃSKI

## Pomidory jako produkt spożywczy

**P**OMIDOR ma duże wartości dietetyczne i odżywcze, gdyż zawiera wiele cennych substancji, jak witaminę C, karoten oraz sole mineralne i kwasy organiczne. Według niektórych autorów, pomidory mają właściwości leczenia anemii, oczyszczają krew, zwiększają odporność organizmu na toksyny, regulują pracę nerek, wywierają działanie moczopędne i czyszczące. Spożywanie ich jest wskazane dla diabetyków (chorych

na cukrzycę). Wartość kaloryczna pomidorów jest niewielka, bowiem wynosi 15—20 kalorii na 100 g.

Przeciętny skład chemiczny pomidorów jest następujący: woda ok. 93%, białka 0,7—0,9%, tłuszczu 0,19%, węglowodanów przyswajalnych 3,7%, błonnika 0,27%, związków mineralnych 0,54%, związków pektynowych 0,83%. Ze związków mineralnych pomidor zawiera: azot, potas, wapń, żelazo, miedź, fosfor, chlor,



magnes, mangan, nikiel i kobalt, z witamin — witaminą A, B1, B2 i C. Dla pokrycia dziennego zapotrzebowania w zakresie wymienionych witamin wystarczy 200—300 g świeżej sałatki pomidorowej. Soli mineralnych zawierają pomidory więcej, niż jabłka lub śliwki.

Pomidor składa się ze skórki, nasion i mięszu. Rozłożenie składników odżywczych w pomidorach jest nierównomierne. W skórce i mięszu znajdują się najwięcej cukrów, barwnika i suchej masy. Mniej tych substancji jest w częściach wypełniających komory nasienne. Ponadto skórka zawiera najwięcej związków pektynowych i witaminy C, które oprócz tego w znacznych ilościach znajdują się w kleistym mięszu nasionna. Sok jest bogaty w sole mineralne, z wyjątkiem żelaza, które koncentruje się głównie w mięszu. Zawartość poszczególnych substancji w pomidorach zależy od stopnia ich dojrzałości, warunków i okresu przechowywania. Procesy przemiany substancji w owocach pomidorów kończą się przed dojściem owoców do pełnej dojrzałości.

Zawartość witaminy C w owocach zielonych z ok. 6 mg% podnosi się do ok. 31 mg% w dojrzewających, natomiast w zupełnie dojrzałych zmniejsza się do 26,10 mg%. Również występowanie karotenu w miarę dojrzewania wzrasta, dochodząc przy kolorze czerwonym do maksimum.

Okres, w którym można spożywać pomidory w stanie świeżym ogranicza się do około 4 miesięcy. Przedłużenie tego okresu jest możliwe przy zastosowaniu przechowalnictwa, a szczególnie przetwórstwa i zamrażania. Część pomidorów później sadzonych, nie dojrzewa na krzaku i poddawana jest sztuczemu dojrzewaniu. Temperatura, wilgotność oraz częściowo światło mają duży wpływ na dojrzewanie zerwanych już pomidorów. Budowa anatomiczna mięszu, duża jego soczystość oraz delikatność warstwy skórkowej, sprawiają, że pomidory należą do produktów bardzo trudnych do przechowywania. W temperaturze bliskiej 0°C występuje u pomidorów tzw. „miętkość“ — owoc staje się zupełnie wodnisty i „szklistość“ — owoc wygląda jakby był odmrożony, czy oparzony. Według danych radzieckich, optymalna temperatura przy sztucznym dojrzewaniu pomidorów wynosi 20°C, a optymalna wilgotność powietrza 80—85%.

Przechowywanie pomidorów daje możliwość przedłużenia okresu ich przydatności do konsumpcji w stanie świeżym na okres dość ograniczony (8—12 tygodni).

Pomidor jest doskonałym surowcem przetwórczym.

Na szeroką skalę zakrojonym sposobem jego zabezpieczenia przed zepsuciem jest produkcja przetworów pomidorowych, dająca możliwość przerobienia surowca na cenne produkty spożywcze. Przez zastosowanie odpowiednich zabiegów technologicznych, konserwy pomidorowe zachowują w sposób trwały korzystne cechy jakościowe surowca, a więc dobry smak, zapach, częściowo barwę oraz właściwości odżywcze. Produktami przetwórstwa są przeciera, koncentraty, pasty, soki, mrożonki, konserwy zakąskowe, rzadziej susz. Przeciera mają szerokie zastosowanie w przemyśle konserwowym jako zalewa niektórych konserw rybnych.

Koncentraty pomidorowe dzieli się na 3 grupy według stopnia ich zagęszczenia: 12-procentowy koncentrat pomidorowy, 20-procentowy koncentrat pomidorowy i pasta pomidorowa.

W sokach pomidorowych lepiej zachowane są, aniżeli w zagęszczonych przecierach, cenne składniki odżywcze, w tym witaminy. Butelki wypełnione moshcem sterylizuje się w temp. ok. 100°C.

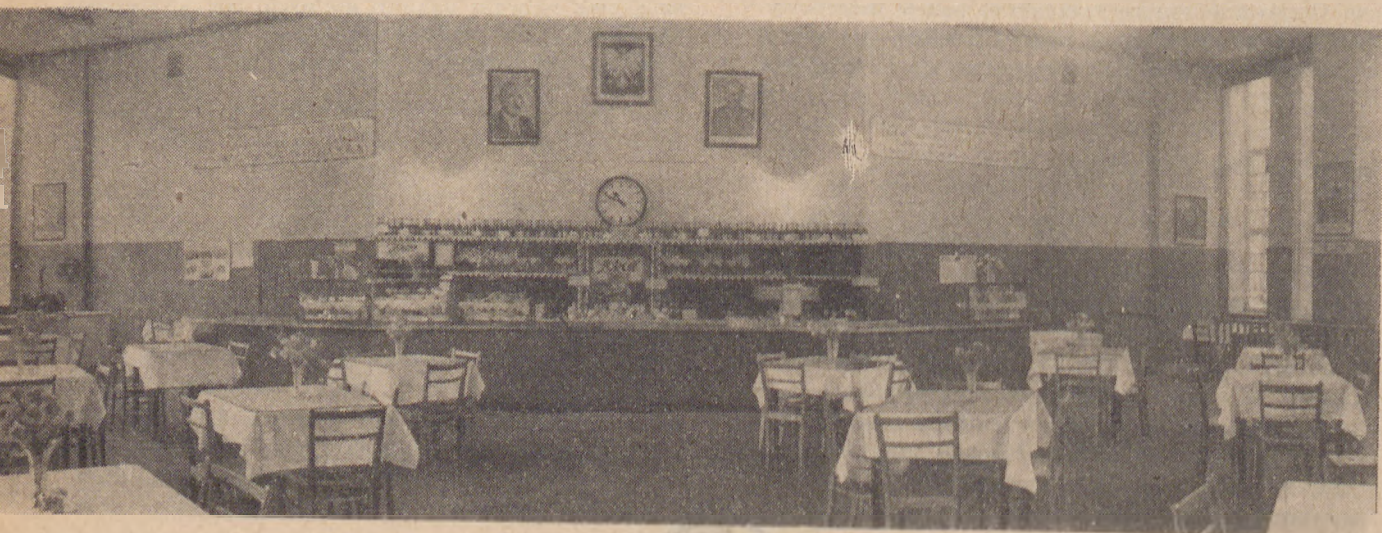
Atrakcyjnością pomidorów mrożonych (w temp. od -15 do -40°C) jest jak najlepiej zachowany ich świeży wygląd, barwa, aromat i smak surowca. Po odmrożeniu produkt wymaga natychmiastowego spożycia lub dalszego przerobu. Pomidory zakąskowe, stanowiące potrawy nie wymagające dodatków, przyrządza się z farszem z marchwi i cebuli podsmażanej na maśle, a następnie zalewa sosem pomidorowym.

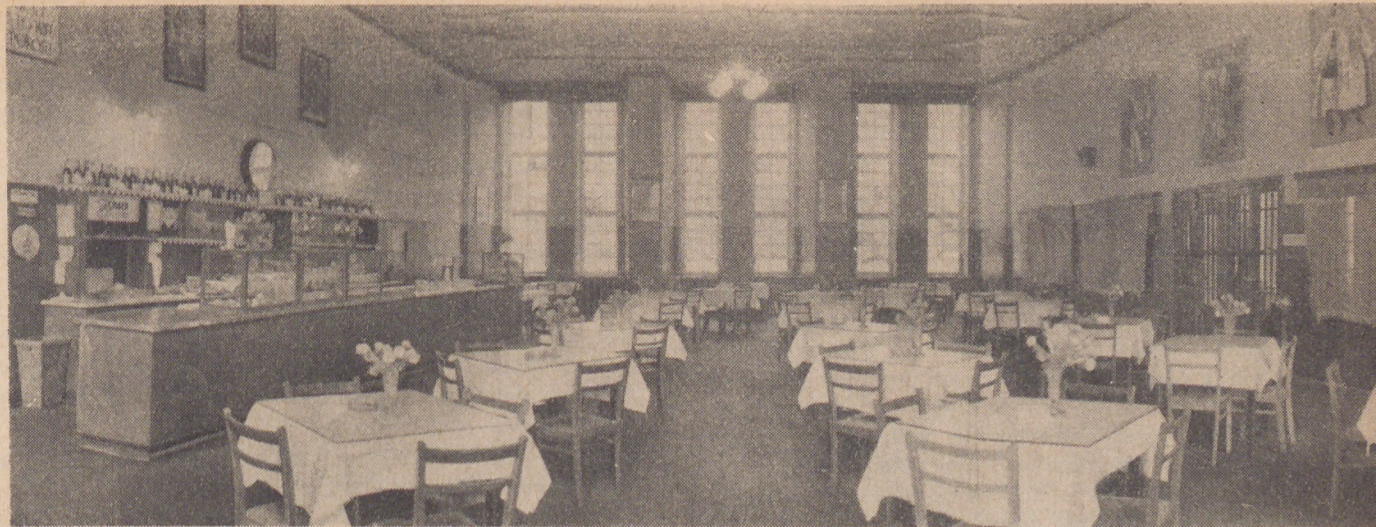
Susze pomidorowe otrzymuje się ze świeżych owoców całych lub rozdrobnionych, utrwalonych termicznie przez odwodnienie do takich granic (8—15%), w których drobnoustroje nie mogą się już rozwijać. Z innych przetworów pomidorowych znajdujących zastosowanie w przemyśle gastronomicznym należy wymienić: konserwy z całych pomidorów, pomidory kiszone, sosy pomidorowe.

Pomidory konserwowane: pomidory w całości układa się w puszkach lub stojach, zalewa się 1—3% roztworem soli, a następnie sterylizuje.

Pomidory kiszone: całe świeże pomidory zalewa się słabym roztworem soli kuchennej i poddaje fermentacji mlekowej, której zawdzięczają wartość zdrowotną i konsumpcyjną (kwas mlekowy dodatnio wpływa na procesy trawienne).

*Trzeba przyznać, że wciąż jeszcze należą do rzadkości czyste restauracje, czy bufety kolejowe, a tych którzy chcieliby zjeść tam tanio, smacznie i czysto nazywa się marzycielami. Lecz i wśród lokali KZG można znaleźć mite wyjątki. Do nich należy restauracja dworcowa w Bytomiu.*





U góry i na dole — sala konsumpcyjna bufetu KZG II kat. na dworcu w Bytomiu. Dzienna produkcja wynosi tutaj ok. 150 obiadów, 600 kanapek, 400 herbat, 40 kaw. 900 różnych przekąsek garmazeryjnych. Równocześnie bufet dysponuje bogatym asortymentem win i innych napojów.

Sosy pomidorowe przyrządza się z przetartej i zagęszczonej masy pomidorowej z dodatkiem cukru, soli, octu i różnych przypraw korzennych. Przy sosach chilijskich masy pomidorowej nie przeciera się, lecz tylko oddziela od niej skórkę i nasiona, a następnie gotuje z tymi samymi dodatkami, co inne sosy.

Mgr Halina SADOWSKA

## Spostrzeżenia z zakresu higieny stołówek

**P**UNKTY żywienia zbiorowego, a zatem i stołówki powinny stać na odpowiednim poziomie sanitarnym, aby nie uchodziły za źródło epidemii, czy zatruc pokarmowych. Niestety nie wszystkie jeszcze stołówki spełniają ten warunek. Wiele poważnych niedociągnięć wynika z niedbalstwa personelu, ciasnoty lokalowej z wadliwego zaplanowania samego lokalu.

Postaramy się skreślić obraz prawidłowo urządzonej stołówki.

W pierwszym rzędzie na założenie stołówki należy wybrać odpowiednie miejsce. Pomieszczenia kuchenne i magazynowe powinny znajdować się od strony podwórza. Ubikacje, śmietniki itp. muszą być oddalone co najmniej 25 m od budynku, w którym znajduje się stołówka i utrzymane w należytej czystości. Poleca się następujące rozmieszczenie pomieszczeń: sale jadalne od południa, kuchnia, magazyny i chłodnie od północy.

Wszystkie pomieszczenia punktu żywienia zbiorowego można podzielić na następujące grupy.

Pomieszczenia konsumpcyjne — hall, szatnia dla kelnerów, ubikacje, umywalnia, sala jadalna, bufet.

Pomieszczenia produkcyjne — kuchnia, miejsce porcjowania i wydawania dań, zmywalnia naczyń kuchennych, zmywalnia naczyń stołowych, obieralnia.

Grupa pomieszczeń składowych — magazyn produktów suchych, magazyn chłodnia, magazyn na jarzyny, pomieszczenia na odpadki, na inwentarz.

Dla zabezpieczenia przed czynnikami obniżającymi jakość produktów pomidorowych stosuje się utrwalanie za pomocą metod fizycznych, mikrobiologicznych i środkami chemicznymi, których rodzaj oraz ilość regulowane są odpowiednimi zarządzeniami.

Zdarza się jeszcze, że do konserwowania pomidorów używa się kwasu salicylowego. Kwas salicylowy, mimo, że jest słabą trucizną tkankową, jest bardzo niebezpieczny przy schorzeniach nerek i może spowodować ich uszkodzenie.

Grupa pomieszczeń dla personelu — szatnia, ubikacja, umywalnia.

Przy planowaniu położenia poszczególnych pomieszczeń, należy brać pod uwagę kolejność procesów technologicznych, a także warunki sanitarne produkcji. Miejsce porcjowania i wydawania posiłków powinno być połączone z jednej strony z kuchnią, z drugiej z jadalnią, a także musi być w ścisłej łączności ze zmywalnią. W wypadku różnicy poziomów między kuchnią, a pomieszczeniami konsumpcyjnymi konieczne jest zainstalowanie windy. Pomieszczenia produkcyjne powinny być nieprzechodnie, o minimalnej wysokości 3 m. Korytarze łączące pomieszczenia produkcyjne z magazynem winny być dostatecznie szerokie — minimum 1,5 m.

Płytę kuchenną należy zainstalować w ten sposób, aby był do niej swobodny dostęp ze wszystkich stron. Nad kuchnią umieszcza się okap z wyciągiem dla usuwania gazów i pary z pomieszczenia. Okap powinien wystawać poza płytę 0,25—0,5 m z każdej strony. W odległości 1,3 — 2 m od płyty ustawia się stoły robocze. W pomieszczeniach produkcyjnych ściany do wysokości 1,5 m powinny być wyłożone płytami ceramicznymi lub pomalowane olejną farbą. Podłogi muszą być szczelne, bez szpar, łatwe do zmywania, z materiału trwałego i odpornego.

Chłodnie powinny być odizolowane od innych pomieszczeń. W chłodniach należy utrzymywać nastę-

pującą temperaturę i wilgotność powietrza (wyrażoną w procentach) dla poszczególnych produktów:

Mięso	20 do 40	80
Ryba	-20	90
Mleko i tłuszcze	00 do 20	85
Napitki i owoce	40 do 60	80
Odpadki	40 do 60	85

Przez chłodnie nie powinny przechodzić rury wodociągowe, kanalizacyjne i kanały wewnętrznej wentylacji.

Magazyny na węgiel i jarzyny najlepiej umieścić w piwnicy. Każde z tych pomieszczeń powinno mieć okienko umożliwiające bezpośrednie zsypywanie produktów z podwórza. Magazyn na produkty suche musi być odszerny, dobrze wentylowany, zabezpieczony od gryzoni przez uszczelnienie podłóg, ścian i otworów. Magazyn winien być wyposażony w odpowiednią ilość półek oraz w drewniane podesty dla ustawiania worków z takimi produktami jak: mąki, kasze, cukier. Na przechowywanie kiszonek powinno być wydzielone osobne pomieszczenie. W braku takiego można kiszonki przechowywać w piwnicy na warzywa, wydzielając część pomieszczenia w taki sposób, aby odległość warzyw od beczek z kiszonkami nie była mniejsza niż 1 m, a ścianka działowa chroniła kiszonkę przed kurzem wydobywającym się z jarzyn przy ich przekładaniu. Beczki z kiszonkami należy szczelnie przykrywać.

Szatnia dla personelu powinna znajdować się przed wejściem do kuchni, aby personel nie wchodził do pomieszczeń produkcyjnych w wierzchnim ubraniu, ale w fartuchach ochronnych. Każdy pracownik musi mieć na własny wyłączny użytek szafkę przegrodzoną na dwie części, z których jedna przeznaczona jest na odzież wierzchnią, druga na ochronne fartuchy robocze. Wskazane jest urządzenie natrysków.

Ubikacja dla personelu wraz z umywalnią do mycia rąk musi być wydzielona. Dla użytku konsumentów powinna być przeznaczona osobna ubikacja również z umywalnią.

Zagadnieniem wielkiej wagi jest należyte zaopatrzenie w dobrą wodę w wystarczających ilościach ze względu na duże jej zużycie do mycia surowców, sprzętów, naczyń i do przyrządzania posiłków. Jeżeli zakład zaopatruje się w wodę nie z sieci wodociągowej, lecz z innych źródeł, kierownik zakładu obowiązany jest czuwać nad systematyczną kontrolą jakości wody. Wyniki badań laboratoryjnych winny być przechowywane na terenie zakładu i udostępniane kontroli sanitarnej.

Dla przygotowania 1 obiadu na 1 osobę przewiduje się 18—25 l wody lub 8 l na 1 danie. Wody cieplej — 4,5—5,5 l na 1 obiad. Nie należy używać gorącej wody pochodzącej z przedsiębiorstw przemysłowych, gdyż może ona zawierać składniki szkodliwe dla zdrowia. W pomieszczeniach konsumpcyjnych nie powinny znajdować się odkryte rury kanalizacyjne ze względu na wilgoć, jak również gromadzenie się kurzu.

W stołówce należy zapewnić warunki umożliwiające higieniczną obróbkę produktów. Zasadnicze znaczenie ma tu izolowanie zanieczyszczonych produktów od półfabrykatów. Artykuły przeznaczone do obróbki powinny być przede wszystkim dokładnie umyte i oczyszczone, aby nie stały się przyczyną zakażenia produktów dalszej obróbki. Dlatego przewiduje się oddzielne pomieszczenia z wejściem z zewnątrz

dla wstępnego przygotowania i oczyszczenia takich produktów jak: drób, ryby, jarzyny. Należy jednak przestrzegać, aby patroszenie ryb odbywało się na osobnym stole. W dobrze urządzonych stołówkach, przygotowalnia I powinna łączyć się bezpośrednio z przygotowalnią II służącą do dalszej obróbki produktów już oczyszczonych. W mniejszych stołówkach posiadających jedną tylko przygotowalnię, dalszą obróbkę czystego produktu przeprowadza się w kuchni na specjalnie do tego celu przeznaczonych deskach. Deski powinny być utrzymane we wzorowej czystości i opatrzone odpowiednimi napisami, zależnie od ich przeznaczenia (surowa ryba, gotowana ryba, surowe mięso, gotowane mięso, surowe warzywa, gotowane warzywa).

W kuchni powinny być stoły obite szczelnie blachą cynkową, spajaną na szwach lub z blatami z kamienia sztucznego — lastrico, bądź terakoty. Można używać stołów drewnianych, lecz wtedy deski blatów powinny być gładkie, dobrze wyheblowane i szczelnie do siebie przylegające.

Naczynia kuchenne należy przechowywać w zamkniętych szafach. Węgiel w szczelnej skrzyni z przykręciem, a odpadki w metalowym naczyniu z przykręciem. Pomieszczenie na większe ilości odpadków należy urządzić w sąsiedztwie chłodni i odizolować dokładnie od innych pomieszczeń. Sala konsumpcyjna powinna łączyć się z jednej strony z kuchnią (okienko służące wyłącznie do wydawania potraw), z drugiej ze zmywalnią naczyń.

Zmywalnia powinna być jasna, dobrze przewietrzana, ze ścianami z kafelkową lub olejną lamperią do wysokości 1,8 m — 2 m od podłogi. Podłoga powinna być szczelna, bez szpar, z materiału niewsiąkliwego i łatwo zmywalnego. W miejscu stałej pracy powinna znajdować się drewniana krata. Jeśli stołówka, ze względu na trudności lokalowe, nie ma oddzielnego pomieszczenia na zmywalnię, przejściowo zmywanie naczyń może odbywać się w wydzielonej na ten cel części kuchni.

Przy urządzaniu zmywalni należy pamiętać, aby brudne naczynia nie stykały się z czystymi i ruch ich był jednokierunkowy. Zmywalnia powinna łączyć się zarówno z kuchnią, jak i z salą jadalną. Przyjmowane brudne naczynia powinny być ustawiane na stole sąsiadującym z 3 zlewozmywakami z bieżącą wodą zimną i gorącą. Naczynia umyte należy umieszczać na stole specjalnie do tego przeznaczonym. Umytych naczyń nie wolno przechowywać w zmywalni na stołach, ale po osuszeniu należy je natychmiast przemieścić do szaf zamykanych. Resztki jedzenia z brudnych talerzy powinny być gromadzone w zamkniętych zbiornikach.

W stołówkach specjalnego znaczenia nabiera walka z muchami jako źródłem infekcji. Należy przede wszystkim często opróżniać i dezynfekować śmietniki i ubikacje; odpadki przechowywać w naczyniach szczelnie zamkniętych; okna wszystkich pomieszczeń stołówki zabezpieczyć metalowymi siatkami o gęstości 2—3 mm. Skutecznym środkiem w niszczeniu much jest DDT w postaci emulsji. Preparatem tym spryskuje się ściany zakładu raz, a śmietniki dwa razy w miesiącu. Ze względu na wysoką toksyczność DDT dla człowieka, w czasie spryskiwania ścian należy żywność, naczynia i inne przedmioty stykające się z artykułami żywności usunąć z pomieszczeń.

Podobnie jak muchy, źródłem infekcji mogą stać się karaluchy. W walce z karaluchami należy przede wszystkim uszczelnić wszelkie szpary i otwory w podłogach, ścianach i stołach, gdyż są to miejsca przebywania ich w ciągu dnia, jak również składania jaj. DDT podobnie jak na muchy, działa zabójczo i na karaluchy.

Gryzonie, a więc szczury i myszy są nosicielami bakterii, które wydzielają z kałem i moczem, a następnie przenosząc na swoim ciele, zanieczyszczają żywność. Poza tym gryzonie niszczą znaczne ilości produktów żywnościowych. Jednym ze środków zabezpieczającym lokal przed inwazją gryzoni jest uszczelnienie wszystkich otworów, przez które mogą one przechodzić z zewnątrz. Żywność należy chronić przed dotęciem gryzoni, jak najczęściej usuwać odpadki, utrzymywać w czystości takie pomieszczenia, jak piwnice i strychy, będące miejscem ich przebywania i rozmnażania się. Deratyzację lokalu zaatakowanego przez gryzonie należy przeprowadzać systematycznie i planowo. Obecnie najczęściej stosowanym środkiem deratyzacyjnym jest siarczan talu, środek silnie trujący dla człowieka. Dlatego przed

jego zastosowaniem należy uniemożliwić zetknięcie się trutki z artykułami żywnościowymi.

Personel stołówek powinien posiadać nie tylko kwalifikacje zawodowe, lecz również musi znać i przestrzegać zasady higieny. Osoby zatrudnione powinny być na tyle zdyscyplinowane, aby bez specjalnego dozoru przestrzegały i stosowały wszystkie zasady higieny osobistej i higieny żywności. Przed przystąpieniem do pracy każdy pracownik powinien umyć ręce szczotką i mydłem. Przed wejściem do ubikacji bezwzględnie zdjąć fartuch ochronny, a po wyjściu dokładnie umyć ręce. Przestrzegać obowiązku noszenia fartucha ochronnego, czepka lub chustki na głowie.

Wszyscy pracownicy stołówki powinni poddawać się badaniom lekarskim i na nosicielstwo co pół roku. W wypadku, gdy zachoruje na chorobę zakaźną osoba zamieszkała wspólnie z pracownikiem stołówki, ten ostatni nie może przebywać na terenie zakładu pracy.

Spójrzmy krytycznie i wnikliwie na nasze warunki pracy, a przekonamy się, że wiele da się poprawić i zmienić na lepsze, przy dobrych chęciach z naszej strony.

## KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ KRAJÓW DEMOKRACJI LUDOWEJ

Heinz SIEGERT

### O niektórych zagadnieniach przemysłu gastronomicznego NRD

**D**ZIĘKI zwycięstwu armii radzieckiej nad faszyzmem hitlerowskim, dzięki pomocy Związku Radzieckiego, Niemiecka Republika Demokratyczna stała się państwem robotników i chłopów pracujących, stojącym niezłomnie po stronie miłujących pokój narodów w wielkim obozie pokoju, demokracji i socjalizmu.\*) Podstawami ekonomicznymi NRD są dokonane po 1945 r. zmiany w stosunkach posiadania — uspołecznienie najważniejszych gałęzi przemysłu, wywłaszczenie junkrów, upaństwowienie monopolu bankowych i monopolistycznego przemysłu ciężkiego. W ten sposób klasa robotnicza w sojuszu z chłopstwem pracującym objęła kierownictwo państwa oraz gospodarki państwowej i przy pomocy swojego aparatu państwowego zajęła się organizacją planowego rozwoju wszystkich gałęzi gospodarki narodowej.

W związku ze wzrostem produkcji w latach 1945 — 1948 powstała możliwość stworzenia, poza zaopatrzeniem reglamentowanym, handlu wolnorynkowego artykułami szerokiego spożycia po cenach ustalonych przez państwo. Pierwsze przedsiębiorstwa państwowe w dziedzinie handlu detalicznego, a więc również i w dziedzinie żywienia zbiorowego powstały w tym czasie, gdy w handlu zagranicznym i hurtowym przedsiębiorstwa państwowe działały już od dawna. Z tą chwilą państwowy handel detaliczny i żywienie zbiorowe stanowi integralną część życia gospodarczego Niemieckiej Republiki Demokratycznej, a przez planowy rozwój sieci swoich placówek nabiera coraz większego znaczenia.

\*) Tłumaczenie artykułu napisanego przez autora z NRD dla czytelników „Żywienia Zbiorowego”.

Obok restauracji państwowych, socjalistyczny przemysł gastronomiczny w NRD obejmuje jeszcze przedsiębiorstwo MITROPA, restauracje spółdzielcze i wydzielone przedsiębiorstwa gospodarcze rządu.

Rozwój socjalistycznego przemysłu gastronomicznego obrazują następujące cyfry:

Lata	Państwowy przemysł gastronomiczny	MITROPA
	Obroty wykonane (w procentach)	
1951	100	100
1952	148	177
1953	180	253
1954	186	287
1955 (Plan)	191	317

Wszystkie przedsiębiorstwa przemysłu gastronomicznego w NRD są przedsiębiorstwami typu socjalistycznego. Praca ich ma na celu maksymalne zaspokojenie wciąż rosnących potrzeb mas pracujących. W socjalistycznym sektorze przemysłu gastronomicznego rozróżnia się:

#### Centralne przedsiębiorstwa gastronomiczne

Są to przedsiębiorstwa duże, którym stawia się specjalne zadania i które prawie bez wyjątku stoją wyżej od przeciętnego poziomu innych przedsiębiorstw gastronomicznych. Są one przedsiębiorstwami wzorcowymi pod względem organizacji pracy, możliwie najlepszego wyposażenia technicznego oraz kultury gastronomicznej. Przedsiębiorstwa te są bezpośrednio kierowane i kontrolowane przez swoje centrale, względnie przez Ministerstwo Handlu i Zaopatrzenia. Otrzymują oddzielne plany do wykonania.

W zakres działalności tych przedsiębiorstw wchodzi również sprawy hotelarstwa. Podlegają im wszystkie reprezentacyjne hotele, a także zleca się im wykonywanie zadań specjalnych, jak: przyjęcia, kontakty z zagranicą itp. Dąży się do tego, aby w ramach tych

przedsiębiorstw osiągnąć daleko idącą specjalizację, która znajduje wyraz w tworzeniu różnych typów lokali obok właściwych restauracji jak: kawiarnie, bary, lokale dansingowe, lokale nocne itp. Każde przedsiębiorstwo pracuje w myśl zasad rozrachunku gospodarczego jako samodzielna jednostka gospodarza.

### Terenowe przedsiębiorstwa gastronomiczne

Stanowią najpoważniejszą pozycję w państwowym przemyśle gastronomicznym. Stosownie do zarządzenia Ministerstwa Handlu i Zaopatrzenia przedsiębiorstwa te wraz z licznymi na swym terenie zakładami stanowią samodzielne jednostki gospodarcze. Podlegają one kontroli miejscowych organów państwowych.

W przypadku zadań specjalnych, ewentualnie uroczystości sezonowych (np. Targi Lipskie, sezon wczasów itp.) są one wspierane kadrowo i materialnie na mocy odpowiednich zarządzeń czynników ogólnych. Również i na tym terenie zaznacza się tendencja do zmiany dotychczas najbardziej rozpowszechnionego typu restauracji uniwersalnej na lokale o wyraźnej specjalizacji asortymentowej. Plan każdego terenowego przedsiębiorstwa gastronomicznego jest rozdzielany na poszczególne zakłady, brygady, stoiska sprzedaży itp. W ten sposób wykonanie zadań planowych może być łatwiej skontrolowane i istnieje większa rękojmia, że plan jako całość zostanie wykonany.

### MITROPA

W sektorze socjalistycznym przemysłu gastronomicznego MITROPA jest przedsiębiorstwem mającym specjalne zadania do spełnienia. Zadaniem jego jest zaopatrzenie podróżnych na dworcach kolejowych i w pociągach. MITROPA posiada na dworcach kolejowych restauracje, wagony sypialne i wagony restauracyjne, przedziały w pociągach, w których nie ma wagonu restauracyjnego, kuchnie oraz wagony bufetowe. W trosce o pełne zaspokojenie potrzeb podróżnego MITROPA zorganizowała również obsługę fryzjerską, kąpiele i toalety na dworcach.

Sieć urządzeń i zakładów MITROPA przedstawia się następująco: 200 restauracji dworcowych, 30 wagonów restauracyjnych, 16 wagonów sypialnych, 4 wagony bufetowe, 42 przedsiębiorstwa gospodarcze (poza pociągami specjalnymi), 24 kuchnie bagażowe. Zakłady te zorganizowane są w 58 gospodarczych jednostkach planujących. Z tego 4 przedsiębiorstwa zajmują się zaopatrzeniem w pociągach dalekobieżnych, 1 przedsiębiorstwo główne, tylko zagadnieniami usług o charakterze higienicznym (fryzjerzy, kąpiele, toalety). Nadto do przedsiębiorstwa MITROPA należą zakłady reparacyjne, zakłady galwanizacyjne dla galwanizacji srebra stołowego itp.

Na skutek podziału terytorium Niemiec MITROPA nie może spełniać zadań na odcinku zaopatrzenia podróżnych na taką skalę, jak przed wojną. Ale na podstawie umowy z Niemcami zachodnimi i niemieckimi kolejami, jak i zachodnio-niemieckim przedsiębiorstwem wagonów sypialnych i restauracyjnych MITROPA zaopatruje podróżnych przejeżdżających z jednej do drugiej strefy. MITROPA podlega bezpośrednio Ministerstwu Transportu.

### Restauracje spółdzielcze

Restauracje spółdzielcze na wsi mają stosunkowo mały zasięg działania, ponieważ głównym zadaniem

spółdzielni handlowych na wsi, którym restauracje te podlegają, jest rozwijanie wymiany handlowej pomiędzy miastem i wsią. Spółdzielnie handlowe na wsi koncentrować będą w coraz szerszym stopniu swoją działalność gastronomiczną wokół bufetów i stołówek przy domach klubowych, domach kultury, osiedlach stacji maszynowych i w spółdzielniach produkcyjnych.

### Przedsiębiorstwa gospodarcze rządu

Przedsiębiorstwa gospodarcze rządu zajmują się stosunkowo małą ilością, ale za to reprezentacyjnych hoteli. W tych przedsiębiorstwach położony jest nacisk na zapewnienie jak najlepszego zaopatrzenia tak dla Niemców, jak i gości zagranicznych. Dlatego też w zaopatrzeniu ludności na szeroką skalę przedsiębiorstwa te nie odgrywają żadnej istotnej roli. Z uwagi jednak na zacieśnienie więzi z narodami zaprzyjaźnionymi i sąsiednimi, są one niezmiernie ważne.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że socjalistyczny sektor w przemyśle gastronomicznym NRD rozwija się pomyślnie. Ale ciągle jeszcze istnieją zagadnienia niedostatecznie rozwiązane i wymagające wyjaśnienia.

Dla poprawy pracy zakładów żywienia zbiorowego zostały w ub. roku przedsięwzięte przez Radę Ministrów NRD ważne postanowienia dotyczące rozszerzenia sieci zakładów gastronomicznych, podniesienia kultury gastronomicznej, polepszenia bazy techniczno-materialowej oraz podniesienia na wyższy poziom mechanizacji pracy.

Rozwój i kształtowanie kadr na skutek polityki kadrowej za czasów hitlerowskich, jak i po wojnie zostały bardzo zaniedbane i wymagają pomocy nie tylko w dziedzinie teorii, ale i praktyki. W wyżej wspomnianym postanowieniu Rady Ministrów wyraźnie zaznaczono, że należy utworzyć szkołę zawodową, której zadaniem byłoby szkolić i doszkalać kadry kierownicze dla zakładów gastronomicznych. Zagadnieniu szkolenia uczniów poświęca się w ostatnich latach wiele uwagi. W wyniku kolektywnej współpracy wybitnych fachowców zostały określone wytyczne dla szkolenia kucharzy, cukierników, kelnerów oraz kierowników handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

Plenum KC SED w dniach od 12 do 14 listopada 1954 r. zajmowało się rentownością zakładów uspołecznionych i kwestią podniesienia ich produktywności. Wzrost wydajności produkcji zależy od podstaw naukowych oraz od zainteresowania materialnego pracowników socjalistycznego sektora przemysłu gastronomicznego. Wymiana doświadczeń oraz literatura w tej dziedzinie Związku Radzieckiego i Czechosłowackiej Republiki, jak również dyskusje z kierownikami zakładów gastronomicznych, jakie odbyły się w Polsce stanowią dla pracowników socjalistycznego sektora przemysłu gastronomicznego NRD niewątpliwie wydatną pomoc.

Tytułem próby w niektórych przedsiębiorstwach gastronomicznych NRD zaprowadzono rozmaite systemy płacy za wykonaną pracę. Omówienie tych zagadnień nie leży w zakresie tego artykułu. Nie ulega natomiast wątpliwości, że wymiana doświadczeń między przemysłem gastronomicznym NRD, a polskim w tej dziedzinie jest sprawą niezmiernie ważną.



**„KSIĄŻKA KUCHARSKA”  
ZOFII CZERNY**

**O** POWODZENIU książki kucharskiej decyduje wiele momentów. Najważniejsze z nich to: zalety smakowe zawartych w książce przepisów, wartości dydaktyczne książki pojęte w tym sensie, czy przepisy uczą prawidłowego i zgodnego z zasadami żywienia sporządzania potraw, ilość i dobór przepisów oraz właściwy układ pozwalający na łatwe korzystanie z książki. Dlatego wydaje się, że w tej kolejności najlepiej będzie poinformować czytelników o „Książce Kucharskiej” Zofii Czerny\*).

Przeglądając, porównując czy też wykorzystując poszczególne przepisy zawarte w książce Z. Czerny trudno jest wydać opinię o walorach smakowych przepisów, zwłaszcza, że każda książka kucharska pod tym względem musi przejść dłuższą próbę czasu, a od ukazania się wymienionej książki na rynku minęło zaledwie kilka miesięcy. Poza tym opinia jednej osoby w ocenie smakowej może się różnić, nawet krańcowo, od opinii innych osób tak, że ocenę pod tym względem pozostawiamy czytelnikom tej książki.

W pełni natomiast można stwierdzić dużą zaletę „Książki Kucharskiej” pod względem dydaktycznym w części dotyczącej przepisów. Książka Czerny prze-

znaczona jest w pierwszym rzędzie dla osób nieumiejących gotować. Mając to na względzie autorka zastosowała znormalizowany układ przepisów. Najpierw określa wagowo ilość produktów, a następnie nie tylko sposób przyrządzenia potrawy, ale i kolejność poszczególnych czynności uszeregowaną w punkty, co bardzo ułatwia pracę początkującemu adeptowi „sztuki kulinarnej”, oszczędza czas, a przede wszystkim chroni od niespodzianek ewentualnego nieudania się potrawy. Stłpkowy układ składników i przejrzysty układ drukarski przepisu pozwala na szybkie zaznajomienie się z kolejnymi czynnościami potrebnymi do wykonania potrawy, a następnie już — pamięciowe przyswojenie sobie przepisu.

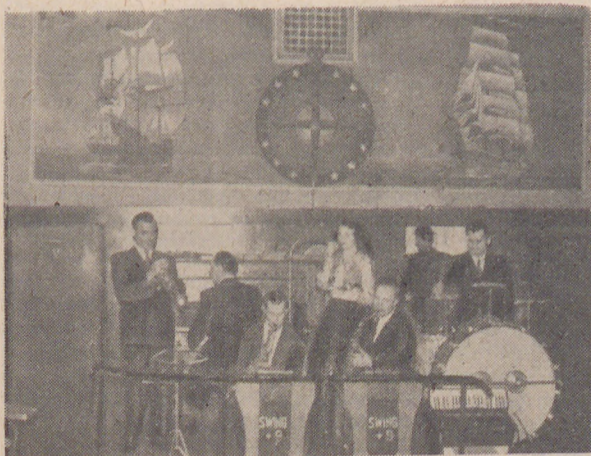
Nie można natomiast powiedzieć tego o pierwszej części książki zatytułowanej „Wiadomości ogólne”. W części tej na blisko 70 stronach czytelnik znajduje szereg wiadomości z zakresu zasad żywienia, metod kucharskich, wiadomości o naczyniach itp. napisanych wprawdzie zgodnie z wiedzą o żywieniu, ale zbyt rozwlekłe i teoretycznie jak na wiadomości wstępne do popularnej książki, co oczywiście nie zachęca do czytania. Czytelnik (a należy się z tym liczyć, że jest to młoda gospodyni domu) w książce kucharskiej szuka przede wszystkim odpowiedzi na pytanie, jak wykonać tę czy inną potrawę. Nie znaczy to, że w nowoczesnej książce kucharskiej nie powinny być podane zasady żywienia i za jej pośrednictwem nie powinien być przekazany naukowy dorobek o racjonalnym żywieniu, lecz wydaje się, że dorobek ten powinien być zawarty w przepisach. Przepisy powinny zawierać syntezę dorobku wiedzy o żywieniu. Zresztą w książce Z. Czerny tak właśnie jest: przepisy podane

przez autorkę zgodnie są z postulatami nowoczesnej techniki sporządzania potraw i tym bardziej wydaje się, że olbrzymia większość materiału wstępnego niepotrzebnie w tej książce się znalazła, a dużo więcej pożytku przyniosłoby czytelnikowi podanie kosztem zmniejszenia przeważnie nieczytanej części I, większej ilości dobrych racjonalnych przepisów. Czytelnik chętnie by w książce przeczytał o zasadach urządzenia kuchni, spiżarni lub piwnicy, czy też znalazł informację co podać przykładowo na zwykłe okolicznościowe przyjęcie np. z okazji urodzin. Niestety tego w książce nie znajdzie.

Książka zawiera około 1000 przepisów, które są podzielone na 10 grup: zakąski, zupy, potrawy jarskie, półmieszne, mięsne, sosy, desery, napoje, ciasta i przepisy różne. Należy wyjaśnić, że grupa napojów nie obejmuje wyrobu win i miodów pitnych, a do grupy przepisów różnych autorka włączyła przepisy, które nie nadawały się do innych grup, jak np. galareta porzeczkowa surowa, kwaszenie barszczu burakowego, rumienienie bułki itp. W związku z tym nasuwa się uwaga, że brak jest w grupie napojów przepisów domowego wyrobu win i miodów pitnych oraz całego działu domowego przetwórstwa owoców i warzyw. Niewątpliwie są to działy mniej potrzebne w codziennej praktyce domowej i można je uzupełnić osobnymi wydawnictwami, lecz daje to wrażenie pewnej niekompletności tematycznej książki.

Poważną zaletą „Książki Kucharskiej” jest to, że prawie do każdego warunków możemy zastosować odpowiednie przepisy, zależnie od produktów jakimi w danej chwili rozporządzamy. Począwszy od przepisów najbardziej luksusowych do codziennych, prostych i tanich.

\*) Zofia Czerny „Książka Kucharska” Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954, wyd. II, stron 495, cena zł 30.



## Miłe lokale w Gdyni



Podnosi się poziom naszych zakładów zarówno w miastach, jak i na wsi. Oto wnętrza wzorowych restauracji i kawiarni w Gdyni. Od lewej u góry sympatyczny zespół muzyczny, umilający tradycyjne „pól czarnej” w kawiarni „Morska”, niżej fragment baru w restauracji „Baltycka”, u góry kuchnia restauracji „Centralna”.

Np. obok filetów z sarniny, poledwicy z ruszku, indyka, pstrąga czy zupy rakowej — znaleźliśmy przepisy jak należy przyrządzać boczek z kapustą, bigos, kotlety z wymienia, czy też zupełną ziemniaczaną. Jedną tylko grupą potraw, a mianowicie potrawy z ryb, została zbyt jednostronnie ujęta. Na 13 przepisów, aż 12 dotyczy potraw z dorsza. Wydaje się to przesadą w popularyzowaniu tej wprawdzie bardzo wartościowej, ale nienajlepszej ryby zwłaszcza, że nie ma przepisów na przyrządzanie potraw z takich ryb jak: łin, sum, płoć, leszcze i innych, które często znajdują się w sprzedaży.

Wydaje się, że w tak obszernej książce, jaką jest „Książka Kucharska”, celowe byłoby oprócz działowego spisu potraw, podanego technikami wykonania potraw, zamieszczenie literowego indeksu potraw. Czytelnikom bowiem mniej zorientowanym w poszczególnych technikach kucharskich może sprawić

pełną trudność odszukanie w książce właściwego przepisu.

„Książka Kucharska” nie uniknęła drobnych przeoczeń korektorskich i można spotkać w niej pewne dziwolągi, jak np. (str. 486) „surówka z kapusty czarnej z jabłkami”, albo (str. 427) 1 litr wody do 25 dkg mąki w przepisie na ciastka dwukolorowe, lub też niezbyt zgodną z zasadami ortografii (str. 348) flondra.

Należy podkreślić dużą staranność Wydawnictwa w technicznym wykonaniu książki. Bardzo przejrzysty układ graficzny, dobra mocna oprawa, barwna, udana obwoluta oraz przeszło 80 doskonałych fotografii, ilustrujących trudniejsze czynności zachodzące w czasie przygotowania potraw, a przy tym stosunkowo niska cena — przyczyniły się do tego, że książka ta stała się bardzo szybko „białym krukiem” na rynku księgarskim.

W. KAR.

## Przypominamy o zarządzeniach i przenisach

Ograniczenia w zakresie rozwiązywania umów o najem lokali gastronomicznych. Niektóre przedsiębiorstwa uzdrowiskowe wypowiadają umowy najmu lokali zawarte z jednostkami prowadzącymi zakłady żywienia zbiorowego. Centralny Zarząd Uzdrowisk pismem z 16.II.1955 r. przypomina, że zgodnie z § 3 Uchwały Prezydium Rządu z 8.XI.1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-123, poz. 1527) istniejące lokale gastronomiczne nie mogą być użyte na inne cele bez zgody Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. Wymieniony paragraf stanowi ograniczenie w zakresie prawa rozwiązywania umowy przez najemcę (przedsiębiorstwo uzdrowiskowe) i został wprowadzony w interesie rozwoju żywienia zbiorowego. Spory wynikłe na tle użytkowania lokali przedsiębiorstw uzdrowiskowych przez jednostki prowadzące otwarte zakłady żywienia zbiorowego należy rozstrzygać w drodze interwencji u właściwych władz terenowych (Wydziały Handlu Prezydium WRN) i partyjnych (Wydziały Administracji i Handlu KW PZPR). Po wyczerpaniu środków interwencyjnych na szczeblu terenowym, należy sprawę przedstawić Centralnemu Zarządowi Uzdrowisk celem ewentualnej interwencji w Min. Handlu Wewn.

Nowa instrukcja rachunkowa działów pomocniczych i transportu weszła w życie 1.IV.1955 r. Instrukcja zawiera aktualne zarządzenia i szczegółowe wytyczne odnośnie dokumentacji, ewidencji, techniki, księgowania i rozliczania działalności ośrodków tuczu, gospodarstw rolnych, warsztatów remontowo-naprawczych, pralni i transportu. Instrukcja dla ośrodków tuczu i gospodarstw rolnych opracowana została pod kątem wyodrębnienia rachunkowego tego rodzaju działów pomocniczych. Instrukcja rachunkowa działów pomocniczych i tran-

sportu stanowi podstawę masowego szkolenia pracowników finansowo-księgowych, osób materialnie odpowiedzialnych oraz pracowników innych służb współpracujących z pionem finansowo-księgowym.

Uzupełnienie stanu tuczu. Ostatnio dokonano uboju znacznej ilości tuczniaków, w miejsce których nie zakupiono nowej partii świń dla zapewnienia opróżnionych chlewni. Przypominamy zarządzenie Nr 81 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z 12.III.1953 r. nakładające obowiązek pełnego wykorzystania pomieszczeń w tuczarniach, które nie może być krępowane ilościami wynikającymi z planów tuczu. W tym wypadku plany tuczarni mogą być przekraczane, względnie odpowiednio korygowane.

Niedopuszczanie do zachorowań i padnięć świń. Ostatnie sprawozdania OZR wykazują nadmierną i niedopuszczalną ilość padnięć świń. Celem przeciwdziałania stratom jakie ponosi gospodarka narodowa z tego powodu, należy dokładnie zapoznać się z Instrukcją Weterynaryjną Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych z 12.III.1951 r. i zastosować wszystkie środki profilaktyczne, które mają na celu zabezpieczenie tuczu przed chorobami, zwłaszcza przed różycą i pomorem, najgroźniejszymi chorobami zakaźnymi.

Opodatkowanie wynagrodzeń osób wykonujących działalność artystyczną, literacką itp. Zgodnie z okólnikami Ministerstwa Skarbu Nr 59 (Dz. Urz. Mln. Skarbu Nr 11 z 4.IV.1949 r.) i Nr 177 (Dz. Urz. Mln. Skarbu Nr 26 z 27.VII.1949 r.) władze podatkowe obowiązane są bez przeprowadzania dochodzeń przyjąć opodatkowanie przy wyplacie

wynagrodzeń osobom wykonującym działalność artystyczną, literacką itp. w lokalach gastronomicznych, jeżeli zostały one wykazane w określonej procentowej wysokości w stosunku do opłaconej brutto łącznie z wszelkimi dodatkami, nie wyłączając zagwarantowanego ryczałtu tzw. kostiumowego:

dla solistów-artystów scenicznych, estradowych i cyrkowych, dla reżyserów, kierowników literackich, artystycznych i muzycznych, scenografów oraz dla dyrygentów chórów i zespołów muzycznych 35%,

dla solistek-artystek scenicznych, estradowych i cyrkowych 45%,

dla muzyków i chórzystów w zespołach orkiestrowych i chóralnych w lokalach gastronomicznych oraz w miejscach, gdzie orkiestra lub chór produkuje się jako zespół koncertowy 25%,

dla muzyków w teatrach, w cyrkach i w miejscach gdzie orkiestra jest czynnikiem towarzyszącym 20%.

Jeżeli podatnik udowodni, że rzeczywiście wydatki na narzędzia pracy były wyższe od procentowego odszkodowania określonego wyżej, władze podatkowe obowiązane są przyjąć odszkodowanie w wysokości odpowiadającej udowodnionym wydatkom rzeczywistym. Przy ustalaniu odszkodowania należy uwzględnić zarówno wysokość wydatków na same narzędzia pracy, jak też długość okresu używalności danego narzędzia pracy.

Określenie ciężkich wypadków przy pracy. CRZZ wydała instrukcję z 27.XI.1954 r., w której stwierdzono, że przez ciężkie wypadki przy pracy, o których zakłady mają obowiązek niezwłocznego zawiadomienia właściwego technicznego inspektora pracy, należy rozumieć wypadki mogące spowodować: 1) trwałe kalectwo poszkodowanego, np. pozbawienie wzroku, słuchu, mowy itp., 2) ciężką chorobę nieuleczalną, 3) chorobę zagrażającą życiu, 4) chorobę psychiczną, 5) trwałą lub wyższą niezdolność do pracy, 6) uszkodzenie ciała przez rozstrój zdrowia, naruszające czynności ciała na dłuższy przeciąg czasu, 7) trwałe zniekształcenie ciała.

Do ciężkich wypadków należą również zbiorowe wypadki przy pracy. Przy ocenie przewidywanych skutków wypadku, należy brać pod uwagę okoliczności, w których wypadek nastąpił, a także w miarę możliwości opinie lekarza, który udzielił pierwszej pomocy.

Kalkulacja potraw na indywidualne zamówienie konsumenta. CZPG zezwolił na wprowadzenie w zakładzie kt. S produkcji wyrobów nie objętych recepturami zasadniczymi, bądź regionalnymi na każdorazowe żądanie konsumenta. Ceny dań na indywidualne zamówienie powinny być każdorazowo ustalane przez kierownika zakładu. Podstawą do kalkulacji wyrobu jest zestaw surowców potrzebnych na wyprodukowanie danej potrawy. Ceny tych potraw ustala się w oparciu o ceny surowców z dolniczeniem marży przewidzianej zarządzeniem Przewodniczącego PKPG z 14.XI.1953 r. dla kt. S, to znaczy potrawy mięsne 52%, potrawy pozostałe 80%, napoje produkcji własnej 165%.

# Kartki z przeszłości

## „Świąta” karczma — jej rola na wsi

DO CZASÓW ostatniego rozbioru ziemia Rzeczypospolitej Polskiej była podzielona między króla, możnowładców, duchowieństwo i szlachtę. Każdy z tych stanów miał w swoich dobrach poddanych, których eksploatował w dowolny sposób. Jednym z głównych źródeł dochodów dworów i duchowieństwa była propinacja. Szynkowanie znane jest już w głębokim średniowieczu. Z biegiem czasu między poszczególnymi stanami zaostrza się konkurencja o możliwości zbytu gorzałki, do której zaliczano także piwo, wino i miód.

Karczmy były przeznaczone wyłącznie dla chłopów. Z reguły mieściły się w zabrudzonych, zakopcanych i źle oświetlonych ruderach. O przestrzeganiu czystości i higieny karczmarzom nie służyło w ogóle. Podobnie jak „władzy czuwającej nad porządkiem” w karczmie, którą był sam pan, względnie proboszcz. Nikt też nie myślał o higienie naczyń do picia. Jeszcze w instruktażu z r. 1786 doradzano wprowadzenie blaszanych naczyń do picia, które należało przymocować do ściany. Zwyczaj przykuwania „ćwiartek” do łańcucha umocowanego w ścianach lub przy szynkwasiu przetrwał do pierwszej wojny światowej. Naturalnie naczyń tych nikt nigdy nie mył. Wyrzucano je dopiero wtedy, gdy przez dziury zaczynała przeciekać wódka.

W początkach naszej państwowości pierwsze karczmy należały do księcia, względnie do dólszciana. Książę sam zajmował się wyrabianiem piwa i miodu dla swoich karczem. W tym celu trzymał specjalną służbę. Często jednak książę pobierał czynsze od tych, którzy na terenie jego wsi warzyli gorzałkę i nią szynkowali; było mu rzeczą obojętną, czy warzyli ją chłopci na własne potrzeby i płacili z tego tytułu odpowiednie czynsze, czy producentem był karczmarz.

Karczmy kościelne pochodziły z darowizn składanych przez książąt na rzecz duchowieństwa. Już Bolesław Chrobry fundując arcybiskupstwo gnieźnieńskie ok. 1000 r. wyposażył je w karczmy. Długosz w r. 1470 wymienia ilość karczem znajdujących się przy różnych kościołach. Z aktów wizytacji biskupów wiadomo, że niejedyn proboszcz po nabożeństwie otwierał osobiście karczmę w plebanii, w której sam, względnie jego służba, piwo, miód i okowitę sprzedawali.

W Encyklopedii Staropolskiej Al. Brücknera czytamy: „Przy każdym kościele stawiano karczmę, którą książdz dzierżawił i sam albo przez scholarów szynkował...”. W materiałach z wizytacji z XVI i XVII w. znaleźć można wiele wzmianek o tym, że niezrędko szynkowanie gorzałką na rachunek proboszcza uprawiano nawet w szkołach. Z karczemnego dochodu często pokrywano koszty utrzymania kierownika szkoły parafialnej.

Obok karczem książęcych i kościelnych pojawiają się z czasem szlacheckie i tzw. chłopskie. W XIV w. we wszystkich wsiach powstających na prawie niemieckim, prawo propinacji z możnowładców i duchownych przeszło na sołtysów.

Od XVI w. możnowładcy, duchowieństwo i szlachta zdobyli na swoich obszarach wyłączne prawo propinacji i sprzedawania trunków. Przywileje te w następstwie stały się podstawą do największego wyzysku chłopów. Wprowadzono przymus propinacyjny, polegający na tym, że chłopci musieli zaopatrywać się w trunki wyłącznie w karczmie pańskiej lub księżej na obszarze, na którym mieszkali, bez swobody korzystania z karczem poza wsią, czy dobrami ich pana.

Nie dość na tym, że na całym obszarze Rzeczypospolitej obowiązywał przymus propinacyjny, to jeszcze szlachta i duchowieństwo podwyższali ceny napojów trunkowych, a samowola w tym zakresie nie miała granic. Wyzysk propinacyjny największe nasilenie osiągnął na skutek wprowadzenia narzutów. Mianowicie, każda rodzina chłopska obowiązana była wypić w ciągu roku określoną ilość trunków w pańskiej karczmie, względnie ilość tę wykupić. Jeżeli chłop należności za trunek nie uiszczył dobrowolnie, ściągano ją w drodze przymusu, a opornego karano batami lub więzieniem. Równocześnie rozporządzenia władz większych przewidywały surowe kary za niestosowanie się do przymusu wypicia wyznaczonego kontyngentu wódczanego. Picie przymusowe pewnej ilości gorzałki było także często jedyną karą za rozmaite przewinienia. Ażeby jeszcze bardziej zwiększyć dochody, właściciele karczem urządzali robotnikom wypłaty w karczmie, w dodatku asygnatami na wódkę.

(Dokończenie nastąpi)

MARIAN SIKORA

# Z PRASY

Obsługa w gospodzie PSS w Krasnymstawie jest bardzo opieszła, wskutek czego ludzie przychodzący tu na obiady zmuszeni są czekać godzinami na posiłek.



— Czy to zjazd starszuchów?  
— E nie, to stołownicy tak długo czekają na obiad...

Sztandar Ludu



Gospoda GS w Parczewie (pow. Włodawa) odznacza się dwoma osobliwościami. Pierwsza to niepunktualne otwieranie lokalu. Drugą jest jadłospis, składający się niezmiennie z piwa i wódki. Co na to wszystkie zarząd GS oraz kierownictwo gospody



— I czegoż się dziwić? Nasz jadłospis jest przecież urozmaicony...

Sztandar Ludu



Kierownictwo gospody GS w Zakrzewie (pow. Krasnystaw) nie dba o konsumentów. Jedyne pożywienie, które można otrzymać to jajka i to niezbyt świeże, a z napojów... wódka.



Niespodzianka...

Sztandar Ludu

Dyrekcja Szkoły Technikum Gastronomicznego w Bielsku — Białej organizuje I Zjazd absolwentek, które ukończyły Technikum Gastronomiczne w latach od 1947 r. do 1954 r. Zjazd odbędzie się w dniach od 25.VI. do 26.V. 1955 r. w Bielsku — Białej w budynku Technikum Gastronomicznego przy ul. Wypłańskiego 5.

O wzięciu udziału w Zjeździe proszone są wszystkie absolwentki.

# DROBIAZGI

## PIERWSZY POMYSŁ RACJONALIZATORSKI W KUCHNI

Żeby szybko rozgrzać potrawy już w XVIII wieku wprowadzono tzw. fajerki, to jest naczynia żelazne z węglem lub duszą rozpaloną w środku, względnie ze spirytusowymi lampkami.

## „UCZCIWI“ GOŚCIE

W Polsce szlacheckiej tak „wierzono“ w uczciwość zaproszonych do dworu gości, że na łyżkach widniały napisy:

Mnie kto skryje, bardzo pan mój bije.

Nie kładź mię w zanadze, bym ci nie wypadła.

## GDZIE POLACY LUBILI JESC

Do znanych w całej Polsce z dobrej kuchni należały warszawskie oberże: Forestiera na Nowym Mieście, oberża przy ul. Trebackiej, Zrazowskiego, Gąsiorowskiego, Rosengarta. Równocześnie były i takie, które szczyliły się tylko pewnymi potrawami, np. Szyler — rosółem i kapłonami, Marenz — befsztykami, Naumanowa — poledwicą, Hotel Angielski — zupa pomidorowa, Hotel Wileński — pierogami i rybami, „Pod zartokiem“ — flakami, Grassowa — kurczętami, Kolson i „Wiejska kawa“ — rakami, Chovot — „potrawami zbytkowym“.

## NIEZWYKŁA STRUCLA

Za panowania Stanisława Augusta w r. 1764 warszawski cukiernik i piekarz Gottlieb Szyler wręczył królowi struclę. Miała ona 7 łokci długości na pamiątkę 7-mej rocznicy wyboru Stanisława Augusta na króla. Mąka na ową struclę pochodziła z 17 młynów dlatego, że król urodził się 17 stycznia. Rozmaitych przypraw było w niej aż 32. Tyle lat liczył sobie wtedy król. Struclę na zamek niosło 9 dzieci Szyle'a, gdyż wrzesień, w którym nastąpiła elekcja Stanisława Augusta, jest dziewiątym miesiącem w roku.

## SŁAWNI ŻARŁOCY

Gołębiowski w swojej pracy pt. „Domy i dwory“ pisze, że do najslawniejszych żartoków w Polsce należał m. in. Bohdan na dworze Bazylego księcia ostrońskiego. Na śniadanie zjadał on ćwiartkę baraniny, gęś, parę kapłonów, pieczeń wołową, ser, 3 bochenki chleba, 2 garnce miodu; na obiad 12 sztuk mięsa z cielęciny, baraniny, wieprzowiny, kapłona, gęś, prosię, 3 pieczenie wołowe, baranie, cielęce, nadto wypijał 4 garnce wina i miodu, a prócz tego gorzałkę. Wечerzy też nie opuszczał.

Pewien szlachcic w Krakowskim codziennie na śniadanie spożywał kapłona, indyka, gęś, pół garnca miodu i tyleż wina. Na Wileńszczyźnie inny szlachcic z rana zjadał 6 kapłonów, na obiad kilkanaście sztuk mięsa i kilkadziesiąt potraw; na wieczór wiele mięsa i ryb. Dziedziec Popowa na obiad zjadał 12 sztuk mięsa oraz pieczeń indyczą. Na Wołyniu pewien szlachcic sam zjadał potrawy, którymi zastawiano stoł na 20 osób. Jeden z gwardzistów króla Stanisława Augusta dla zapewnienia żołądka utykał go kamieniami. Zold brał za sześciu żołnierzy i jeść musiał również za sześciu.

## POLSKIE DZIEŁA O SZTUCE KULINARNEJ

Największy rozkwit sztuki kulinarnej przypada na wiek XVIII. W tym też wieku i w początkach następnego ukazało się w języku polskim najwięcej dzieł z tej dziedziny. Należą do nich książki:

„Kucharz doskonały“ — przetłumaczona z francuskiego i rozszerzona przez W. Wielądka, a wydana w Warszawie w 1786 r.

„Kuchnia drzewo oszczędzająca z figurami“ — wydana w Lublinie w 1790 r.

„Gospodarz doskonały, czyli sposób robienia mydła, świec, octów; przyprawy z owoców, solenia i wędzenia mięsa, pieczenia chleba, warzenia piwa i robienia krochmalu“ — wydana w Dreźnie.

„Gospodyni, czyli fundamenta ekonomii gospodarczej“ — wydana w Krakowie w 1784 r.

„Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością“ — wydanie nowe w Warszawie w 1808 r. (2 tomy).

„Kucharka wiejska i wiejska, albo sposób gotowania rozmaitych potraw na 3 rozdziały podzielony“ — wydana w Warszawie w 1811 r.

## WIECIE, ŻE:

— Filiżanka pochodzi od słowa gıldzan — wyrazu tureckiego; z Turcji też pierwsze filiżanki zjawily się u nas. Natomiast słowo imbryk — po turecku ibryk — przeszło do naszej mowy wtedy, gdy wszedł w życie zwyczaj używania kawy.

— Obiady z trzech dań przejęto od Francuzów. Na pierwsze szły zupy i mięso, na drugie — pieczone i ciasta, na trzecie — same przysmaki, cukry i owoce zwane wetami lub deserami.

— W XVII wieku wprowadzono do karczm i szynków muzykę, tj. zwyczajną dudę i skrzypce. Muzykantów opłacali tancerzy.

— Salcesony przyszły do nas z Saksonii w r. 1762. Najpierw pojawiły się one w Warszawie.

## SPIŻARNIE MAGNACKIE

Król polski Władysław IV z małżonką Cecylią Renata i licznym dworem dłuższy czas przebywał w gościnie u Kazimierza Lwa Sapiehy w Rożanie. Przy pożegnaniu król zażartował: „Objedliśmy podkanclerzego, czas odieżdżać“. Na to gospodarz poprowadził gości do trzykątowego budynku, gdzie mieściły się gumna i szlarnie pełne zapasów żywności. Zobaczywszy to król nowiedział: „Mybivmy podkanclerzego przez cały rok nie objedli“.

## GOTOWANE RYBY I PIECZONE MIĘSO

Pierwsi mieszkańcy na ziemiach polskich gotowali ryby w kociołkach drewnianych, do których rzucałi rozpalone galki chleba. Zagotowanie się wody oznaczało, że ryba jest już przyrządzona do jedzenia. Natomiast pieczone smażono w rozgrzanych mocno dołkach, które zatykano gorącymi kamieniami. Innym sposobem było wolne obracanie nad ogniem wbitego na oczyszczony z kory patyk mięsa.

CENA 3 ZŁ

