

Żywnienie **ZBIOROWE**

31. VII. 1955 — 14. VIII. 1955



WARSZAWA,

SIERPIEŃ

1955 R.

8

W numerze:

- Nadużycia podważają zaufanie konsumenta 1
 Podnieść jakość pracy Kolejowych Zakładów Gastronomicznych — Roman GÓRSKI 2
 Rozwijać współzawodnictwo pracy w CZPG — Stanisław WCISŁO 4
 Konferencja partyjno-ekonomiczna ważnym czynnikiem w walce o obniżkę kosztów — Adam NASSALSKI 5

SPOSTRZEŻENIA I UWAGI

- Złe jest na wielu odcinkach pracy w Kieleckich KZG — J. KSZCZOT; Potrzebna jest współpraca Stalnogrodzkich ZG — Zachód z Miejską Radą Narodową — Antoni GONGOR; Ludzie i ich osiągnięcia — msk. 7

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

- Niektóre zagadnienia organizacyjno-techniczne barów samoobsługowych — Cecylia BITTER 9
 Z organizacji pracy w stołówkach OZR — Edward GRYGIEL 11
 Dozór chłodni i jej racjonalne użytkowanie — Maria KŁACZYŃSKA 12
 Dobre pomysły 14

TECHNOLOGIA — HIGIENA TOWAROZNAWSTWO

- Produkcja w barach samoobsługowych — Aleksandra WCZELIK 15
 Znaczenie mleka w dożywianiu dzieci i młodzieży szkolnej — Krystyna JANIK 16
 Fosfor w produktach spożywczych i jego znaczenie w dożywianiu — Andrzej HILLER 18

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ

- Nowe szkoły żywienia zbiorowego w Czechosłowacji; Ogórki dodatkiem do potraw; Uzupełnianie nieprzyjemnego smaku z mięsa; Napoje bezalkoholowe lubiane i zdrowe; Srodek wiążący lody; Konserwowanie przy pomocy fermentacji kwasu mlekowego 20
 Na półce księgarskiej 22
 Przypominamy o zarządzeniach i przepisach 22
 Kartki z przeszłości; Co jadł człowiek przed 8 tysiącami lat; Z dzieł w kwaszonej kapusty 24
 Ponadto: Przeczytaj i zapamiętaj; Drobiazgi



Na 1 stronie okładki — plakat T. Małeckiego na V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów w Warszawie.

przeczytaj

ZAPAMIĘTAJ

We wrześniu przyrządzamy kompoty, dżemy, marmolady z borówek, brzoskwiń, gruszek, jabłek, jabłek rajskich oraz z owocu róży. W tym samym miesiącu kisimy botwinę, fasolkę szparagową, grzyby, ogórki. Sporządzamy marynaty z grzybów, kalafiorów i korniszonów. Równocześnie przygotowujemy na zimę piwnice oraz zimowiska dla warzyw i owoców.

Dla utrzymania trwałości i jakości przetworów używamy specjalnie do tego przeznaczone naczynia. Naczynia do gotowania warzyw i owoców powinny być emaliowane, aluminiowe, z białej blachy lub ze stali nierdzewnej, a kotły z żeliwa lub miedzi pobielane od wewnątrz pobiałą. Używanie naczyń żelaznych, miedzianych i ocynkowanych bez powłoki ochronnej jest szkodliwe dla zdrowia i może stać się przyczyną zatrucia.

Do kiszenia bierzemy warzywa i owoce świeże, zdrowe, jędrne, niezbyt duże. Po gruntownym oczyszczeniu z części niejadalnych i po obmyciu pozostawiamy surowiec w całości, względnie rozdrabniamy go, lub szatkujemy. Sztuki całe wolniej kisną, za to są trwalsze przy przechowywaniu i lepiej zachowują witaminy. Dla szybszego i równomiernego kiszenia surowiec nakłuwamy lub nacinamy.

Kiszonki wzbogacamy przez dodatki i przyprawy. Z dodatków, sól chroni kiszonki od gnicia, dodaje im smaku, wyzwała szybciej soki oraz składniki stanowiące pożywkę dla bakterii kwasu mlekowego. Produkty szatkowane lub soczyste przesypujemy suchą solą 1—3 kg na 100 kg surowca. Produkty całe i twardsze zalewamy solanką (40—80 dkg soli na 10 l wody). Wodę twardą przegotowujemy, studzimy i filtrujemy. Kiszonki do sałatek, surówek oraz na krótkotrwałe przechowanie solimy słabiej. Do niektórych kiszonek dodajemy cukru lub miodu. Do kiszenia buraków dodajemy maki żytniej lub chleba. Ilość powyższych dodatków nie możemy dowolnie i nadmiernie zwiększać, gdyż np. za duża ilość soli obniża smak kiszonek i opóźnia kiszenie.

Z przypraw używa się do kapusty — koper i kminek, do ogórków — gorczycę, chrzan, czosnek. Przyprawy nadają kiszonkom miły zapach, hamują rozwój pleśni, drożdży, chronią je od gnicia, wzbogacają w witaminy i bakteriobójcze składniki tzw. fitoncydy. Liście dębowe, wiśniowe, z czarnych porzeczek zawierające garbniki, dodajemy dla zachowania jędrności i twardości takich kiszonek, jak ogórki czy pomidory.

Cebula, szczypiorek zmielone przez maszynkę wychodzą w postaci miazgi o silnie zmienionej barwie, zapachu oraz o smaku wybitnie gorzkim. Mielonej cebuli nie należy rumienić. Wartość odżywcza mielonej cebuli jest z rozmaitych powodów mocno obniżona. Dlatego cebulę i szczypiorek przed użyciem rozdrabniamy nożem nierdzewnym.

Aby utarte ziemniaki szybko nie czerniały posypuje się je po wierzchu cienką warstwą mąki.

Biały ser można przez dłuższy okres czasu utrzymać w świeżości, jeśli ułoży się go ściśle w kamiennym naczyniu i zaleje warstwą topionego masła lub margaryny.

WARUNKI PRENUMERATY

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

ADRES REDAKCJI

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

NADUŻYCIA PODWAŻAJĄ ZAUFANIE KONSUMENTA

CODZIENNA praktyka Państwowej Inspekcji Handlowej (PIH) wykazuje, że wiele zakładów żywienia zbiorowego pracuje jeszcze źle. Co gorsze, działalność niektórych placówek czy też pracowników w nich zatrudnionych podrywa zaufanie konsumenta do uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego. Często jeszcze spotyka się nadużycia, niechlujstwo, lekceważący stosunek do konsumenta. Do typowych błędów i nadużyć w pracy jednostek żywienia zbiorowego należą:

- a) ubogi asortyment dań kulinarnych i zakąsek oraz niesmaczne ich przyrządzanie,
- b) „mikroskopijność” podanych porcji, niezgodnych z przewidzianą recepturą,
- c) anty-sanitarny stan zakładu,
- d) nieuprzejma i niesprawną obsługą,
- e) pobieranie nadmiernych cen.

Niejednokrotnie już o godzinie 15, względnie 16 można dostać w zakładzie tylko jeden rodzaj zupy i nie więcej jak dwa rodzaje potraw mięsnych (i to w dodatku drogich np. kotlet schabowy, sznycel po wiedeńsku), przy czym do dań tych dobrane są dodatki, których cena przewyższa cenę dania mięsnego. Często duże zastrzeżenia budzi smak podanych konsumentowi dań; sosy przypominają rozbełtaną mąkę, mięso bez jakiegokolwiek przyprawy smakowej, ziemniaki zimne. Na poparcie wymienionych nadużyć można by przytoczyć niezliczoną ilość przykładów. Zatrzymamy się jednak dłużej tylko nad niektórymi zasadniczymi zagadnieniami.

Nagminne są objawy oszukiwania konsumentów przez nieuczciwą część personelu kuchennego, polegające na niedoważaniu surowców przewidzianych recepturą. Dotyczy to przeważnie surowców stosunkowo drogich np. mięsa, masła, pieczarek i nowalii w okresie wiosny, kawy przy produkcji napojów itp.

Z zasady potrawy nie posiadają wagi przewidzianej recepturą, a przeprowadzone rozliczenia ujawniają poważne superaty surowców. Np. w restauracji „Kotwica” w Gdyni szef kuchni od 1 do 30.IV.1955 r. wyprodukował z 143,65 kg schabu 973 porcje kotletów, zamiast 871 o wadze przewidzianej recepturą. W restauracji „Pionier” (Elbląskie ZG) szef kuchni od 1 do 30.III.1955 r. z 51,45 kg schabu wyprodukował 385 kotletów, zamiast 312. W ten sposób uzyskał 12,04 kg superaty schabu. W restauracji „Nadwiślańska” (Tczewskie ZG) sprzedawano porcje bigosu o wadze 250 g, zamiast przewidzianych recepturą 415 g. Dokonane rozliczenie zużycia schabu od 1 do 15.IV.1955 roku wykazało superatę surowca w ilości 5,42 kg. W restauracji „Zdrowie” (Zduńsko-Wolskie ZG) od 1 do 8.IV.1955 r. przy zużyciu do produkcji 61,74 kg schabu osiągnięto nadwyżkę surowca w ilości 12,30 kg.

W restauracji „Robotnicza” (Szczecin) używano do produkcji befsztyków zamiast polędwicy, innych elementów mięsa wołowego, których cena była niższa ok. 50%.

Staly proceder uprawiany dotychczas przez nieuczciwą część personelu kelnerskiego — to doliczanie do rachunków należności za dodatki, których konsument zrzekł się i nie konsumował. Np. 19 lutego br. w restauracji „Stolica” w Warszawie za dwa kotlety schabowe wraz z dodatkami — kelner pobrał 38,60 zł, zamiast 24,90 zł, ponieważ wliczył wartość dodatków, których konsumenci zrzekli się i których nie otrzymali. W tymże czasie stwierdzono, że bufet sprzedawał oranżadę firmową w cenie 6,05 zł za szklanekę, gdy faktycznie powinna ona kosztować 3,50 zł. Do oranżady tej nie dodawano likieru i proszku cytrynowego, co przewidziane jest recepturą. Dla „lepszego” wyglądu oranżady dokładano do niej po dwie czereśnie wyciągnięte z kompotu. Bufetowa tłumaczyła się, że produkowała napój według przepisów stosowanych przez swoją poprzedniczkę, że nigdy oficjalnej receptury nie widziała i nikt z kierownictwa nie zwracał jej na to uwagi. Słowem produkcja odbywała się na podstawie ustalonych w zakładzie „tradycji”.

W wyniku stosowania opisanych praktyk, bufet pobrał od konsumentów za oranżadę od 1 do 23 lutego br. o 4 932,35 zł więcej, aniżeli powinni oni zapłacić.

W Zakładzie „Jontek” w Warszawie stwierdzono systematyczne pobieranie wygórowanych cen za wódkę, sprzedaż wódki własnej oraz sprzedaż wódki czystej po cenie wódki wyborowej. Porównanie ilości wódek pozostających w bufecie z ilością sprzedanej na podstawie paragonów, wykazało ogółem 2 058,75 zł superaty w ciągu jednego miesiąca. Wartość superaty została oczywiście wycofana przez bufetowe. Pobieranie wyższych cen przy podawaniu wódki pozwoliło na przywłaszczenie bufetowemu 1 258 zł.

Wobec częstych nadużyć, powstaje pytanie — jakie są przyczyny sprzyjające szerzeniu się niedociągnięć i nieuczciwości w zakładach żywienia zbiorowego i jakie są możliwości zlikwidowania istniejącego stanu rzeczy?

Pierwszy zasadniczy problem — to sprawa doboru kadr i ich wychowania. Niestety w dalszym ciągu dla niektórych kierowników komórek kadrowych, kierowników dyrekcji żywienia zbiorowego — problem przyjęcia człowieka do pracy jest załatwieniem jeszcze jednego papierka. Wiele teczek personalnych zawiera opinie świadczące, że dany pracownik nie powinien być przyjęty na stanowisko związane z odpowiedzialnością materialną. Pomimo kilkakrotnych mank

spotyka się tego rodzaju ludzi na stanowiskach odpowiedzialnych materialnie.

Nierzadko dyrekcje stosują system przenoszenia takich pracowników z jednego zakładu do drugiego, widząc w tym tak zwane „rozwiązanie” sprawy. Tymczasem dopóki nie podejździe się z całą stanowczością i powagą do kwestii doboru kadr — nie ulepszy się w sposób zasadniczy pracy zakładów żywienia zbiorowego.

W placówkach żywienia zbiorowego muszą się znaleźć ludzie bezwzględnie uczciwi, których cechuje zamiłowanie do tego charakteru pracy i fachowe przygotowanie do wykonywania swoich obowiązków. Sam moment doboru kadr nie może jeszcze gwarantować właściwej pracy. Ludzi należy otoczyć opieką, troską, trzeba ich szkolić i pouczać, trzeba zapobiegać możliwościom powstawania nadużyć. Mamy tu na myśli przede wszystkim szkolenie personelu, a tym samym stworzenie możliwości awansowania i lepszego wynagrodzenia.

Personel często dopuszcza się nadużyć i wykroczeń w sposób nieświadomy, na skutek nieznamośności przepisów i zarządzeń.

Pomagać i wychowywać kadry, to znaczy m. in. kontrolować pracę podległego personelu. Niestety kontroli jest stanowczo za mało, a te które są najczęściej nie spełniają swego zadania. Dość rzadko mówi się o niewłaściwym zorganizowaniu pracy instruktorów i ich minimalnych wynikach. Gdyby pracę instruktorów ujęto w bardziej konkretne ramy organizacyjne i kontrolowano ich działalność, rezultaty niewątpliwie byłyby lepsze. Należałoby bardziej zespolic i skoordy-

nować pracę instruktorów z pracą terenowych inspektorów PIH.

Gdyby instruktorzy, rozliczeniowcy, księgowi, kierownicy zakładów rzeczywiście kontrolowali pracę podległych placówek — byłoby mniej możliwości powstawania niedociągnięć i nadużyć. Gdyby ktokolwiek zainteresował się kalkulacją oranżady w restauracji „Stolica”, bufetowa nie produkowałaby na podstawie przyjętej tradycyjnie receptury. Jeżeliby od czasu do czasu aparat pionu głównego księgowego zajrzał do remanentów i porównał ilość towarów sprzedanych na podstawie paragonów z ilością wykazaną w raportach, ilość nadużyć polegająca na niedomierzaniu i tym podobnych oszustwach, musiałaby zmaleć.

Niedoceniana jest rola i znaczenie kontrolerów społecznych delegowanych przez związki zawodowe. Znać są fakty lekceważącego stosunku kierowników zakładów, a nawet dyrekcji wobec aktywistów społecznych. A ktoś inny, jak nie kierownik zakładu czy dyrektor powinien pomóc kontrolerom społecznym w szybkim przyswojeniu sobie najistotniejszych zagadnień, aby mogli stać się jak najszybciej aktywnymi pomocnikami zakładu. Czyżby rzeczywiście zadania aktywistów społecznych i zadania stawiane przed kierownictwem placówek żywienia zbiorowego były sprzeczne? Nie! Chodzi tylko o to, że dotychczas akcja ta nie znalazła jeszcze należytego zrozumienia.

Sprawy przez nas poruszone są znane. Chcielibyśmy jednak przypomnieć odpowiedzialnym pracownikom żywienia, że muszą one wreszcie znaleźć rozwiązanie. Uczciwi natomiast pracownicy nie wezmą za złe przytoczonych faktów, a odwrotnie jeszcze bardziej zwiększą wysiłki mające na celu polepszenie wyników pracy i opinii o ich zakładach.

Roman GÓRSKI

Podnieść jakość pracy Kolejowych Zakładów Gastronomicznych

DO NAJBARDZIEJ istotnych niedociągnięć Kolejowych Zakładów Gastronomicznych (KZG) należy:

1. Brak odpowiednich form ruchomej sprzedaży artykułów gastronomicznych pierwszej potrzeby, to znaczy sprzedaży obnośnej i obwoźnej.

2. Niewłaściwa struktura obrotów KZG, świadcząca dobitnie o konieczności zmian.

Wystarczy podać, iż ponad 50% obrotów KZG realizowane jest przez sprzedaż trzech artykułów: wina, piwa i papierosów.

Oczywiście, brak odpowiednio rozwiniętych ruchomych form sprzedaży wyrobów gastronomicznych, a więc tego odcinka, który powinien być jednym z najistotniejszych w działalności KZG oraz niewłaściwie kształtująca się struktura obrotów mają swoje częściowe uzasadnienie w trudnościach obiektywnych. Rozwojowi ruchomych form sprzedaży niewątpliwie z jednej strony stał na przeszkodzie brak odpowiedniej ilości wózków gastronomicznych, z drugiej — wadliwie ustawiony prowizyjny system płac dla sprzedawców peronowych nie sprzyjał rozwojowi tej formy działalności.

Równocześnie szereg prezydentów wojewódzkich rad narodowych nie docenia roli i zadań, jakie postawione zostały przed KZG, a niedocenywanie tej roli w pierwszym rzędzie odbija się na niewłaściwym zaopatrzeniu

głównie w artykuły rolno-spożywcze. Niektóre prezydenta rad narodowych reprezentują pogląd, iż wystarczy przydzielenie odpowiedniej ilości wyrobów cukierniczych, wina w ograniczonych ilościach, piwa i papierosów oraz znikomej ilości wyrobów wędliniarskich, ażeby zapewnić działalność KZG. Wyniki tego oczywiście mają m. in. odbicie w kształtowaniu się struktury obrotów.

W początkowym okresie rozwoju KZG duże trudności musiano pokonać, aby uzyskać odpowiednie pomieszczenia. Zniszczone bowiem wojną dworce kolejowe, a tym samym pomieszczenia na tych dworcach musiały pokryć szereg potrzeb związanych z ruchem kolejowym. Rzecz jasna, iż nie można było w pełni pokryć potrzeb na odcinku pomieszczeń gastronomicznych.

Gdyby jednakże przydzielane i tak dość szczupłe pomieszczenia gastronomiczne pozostały w dyspozycji KZG zadania postawione przed tym aparatem mogłyby być zrealizowane. Jednak Ministerstwo Kolei, któremu bezpośrednio podlegają KZG z roku na rok uszczupla lokale gastronomiczne. Szereg tych lokali przekazywanych jest na inne cele (świetlice, pomieszczenia socjalne). Praktycznie władze kolejowe likwidują poczekalnie w których robią świetlice, a poczekalnie wtłaczają do sal konsumpcyjnych przy restau-



Kolejowy bufet na stacji Dębno-Lubuskie

racjach, bądź bufetów KZG. W ten sposób wprowadzić podróźni zyskują miejsce wypoczynku, lecz pozbawieni zostają sali, w której można zjeść posiłek w estetycznych i higienicznych warunkach. Niejeden podróźny rezygnuje z konsumpcji, gdy zajrzy do sali natłoczonej podróźnymi.

W celu zabezpieczenia odpowiedniego ruchu pasażerów, jak stwierdza Ministerstwo Kolei wprowadzono tak zwane „zapory” przy wejściu do sal konsumpcyjnych. „Zapory” te przy niezrozumieniu ich intencji przez terenowe władze kolejowe uniemożliwiły praktycznie w szeregu wypadków korzystanie podróźnych z zakładów KZG. Wydaje się konieczne przeanalizowanie powyższego przez Ministerstwo Kolei, celem zabezpieczenia z jednej strony właściwego bezpieczeństwa ruchu podróźnych, z drugiej zaś strony zapewnienia możliwości korzystania z usług KZG.

Niewątpliwie do słusznych kierunków działalności KZG zaliczyć należy wprowadzenie bufetów wagonowych, które z uznaniem zostały przyjęte przez konsumentów. Niestety ta forma działalności została w r. 1954 zaniechana m. in. na skutek konieczności powiększenia miejsc w wagonach kolejowych. Nie wydaje się słuszne, ażeby miejsca w ok. 36 bufetach — tyle bowiem prowadziły KZG — rozwiązały trudności ruchu pasażerskiego. Z całą pewnością natomiast stwierdzić można, że zaopatrzenie podróźnych uległo znacznemu pogorszeniu.

Trudności na skutek uszczuplenia pomieszczeń oraz likwidacji bufetów wagonowych można było i należało rozwiązać poprzez oddanie do eksploatacji większych ilości wózków gastronomicznych. Możliwości budowy tego typu wózków były niewątpliwie. W ramach Ministerstwa Kolei istnieje przecież szereg zakładów produkcyjno-remontowych, w których możliwe jest ułożenie tej produkcji. Ale i ten odcinek nie został, tak z punktu widzenia potrzeb inwestycyjnych, jak i z punktu widzenia konieczności produkcyjnych zrealizowany.

W roku bieżącym część wózków gastronomicznych, weszła do eksploatacji i działa na większych dworcach kolejowych; ilość ta jednakże jest zupełnie niewystarczająca.

Sprawa właściwej pracy, nowych form działalności sieci żywienia zbiorowego KZG powinna stać się przedmiotem analizy tak Ministerstwa Kolei, jak i całego aparatu KZG. W szczególności aparat KZG powinien zastanowić się nad:

1) znacznym rozszerzeniem ruchomej sprzedaży wyrobów gastronomicznych, tak na dworcach kolejowych w czasie przyjazdów i odjazdów pociągów, jak i w czasie ruchu pociągu;



Bufet na stacji w Szamotulach — KZG Tarnów

2) nad znacznym rozszerzeniem asortymentu artykułów prowadzonych przez sieć KZG zmierzającym do zmiany dotychczasowej struktury obrotów;

3) nad organizacją wprowadzenia do sprzedaży standardowych paczek śniadaniowych, kolacyjnych itp. w miarę możliwości o jednolitych cenach;

4) nad wprowadzeniem zimnych i gorących napojów w naczyniach firmowych zabieranych za kaucją w podróży, z możliwością zwrotu w każdej placówce KZG;

5) nad rozszerzeniem asortymentu dań w restauracjach i barach prowadzonych przez KZG;

6) nad rozważeniem możliwości ponownego uruchomienia bufetów wagonowych.

Realizacja powyższych zadań możliwa jest przy udzieleniu pełnej pomocy Ministerstwa Kolei w szczególności na odcinku zapewnienia odpowiednich limitów inwestycyjnych, odpowiednich pomieszczeń gastronomicznych oraz wykonawstwa wózków gastronomicznych.

Jednocześnie dla rozszerzenia ruchomej sprzedaży należy przeanalizować dotychczas obowiązujący przewidywany system plac.

W celu zmiany struktury obrotów rady narodowe powinny zmienić swój stosunek do KZG, w szczególności na odcinku poprawy zaopatrzenia. Ma ono bowiem poważne znaczenie dla poprawy działalności KZG i realizowania przez nie podstawowego zadania sprawnej i postawionej na wysokim poziomie obsługi.



Restauracja kolejowa na dworcu w Malborku

Rozwijać współzawodnictwo pracy w CZPG

ROZWÓJ ruchu współzawodnictwa pracy w przemyśle gastronomicznym datuje się od 1950 r., tj. od czasu powstania CZPG. W pierwszej fazie współzawodnictwo pracy ograniczało się do podejmowania przez pracowników okolicznościowych zobowiązań i ich realizacji. Z uwagi na niestály charakter nie mogło ono przynieść poważnych rezultatów. Sytuacja na tym odcinku uległa radykalnej zmianie z chwilą powstania w CZPG współzawodnictwa długofalowego, którego inicjatorem jeszcze w 1951 r. stała się załoga restauracji „Staromiejska“ z Krakowskich Zakładów Gastronomicznych. Pracownicy tego zakładu wezwali do współzawodnictwa początkowo tylko na odcinku wykonania planu obrotu i produkcji własnej, wszystkie zakłady żywienia zbiorowego na terenie całego kraju.

W wyniku dalszego rozwoju ruchu współzawodnictwa na początku br. rozwija się już współzawodnictwo pracy o tytuł najlepszego w skali ogólnopolskiej: przedsiębiorstwa gastronomicznego — wielozakładowego, przedsiębiorstwa gastronomicznego — jednozakładowego, przedsiębiorstwa transportowego przemysłu gastronomicznego, okręgowego przedsiębiorstwa detalu i barów mlecznych, zakładu gastronomicznego typu restauracja, bar, jadalnia, zakładu gastronomicznego typu kawiarnia i cukiernia, zespołu kuchennego, zespołu finansowo-księgowego, baru mlecznego, wytwórni ciast, kelnera.

Przy rozwiniętym ruchu współzawodnictwa wielkiego znaczenia nabiera okresowe podsumowywanie jego wyników, wykazywanie przodowników pracy, popularyzacja uzyskanych osiągnięć. Społeczna Komisja Współzawodnictwa Pracy przy CZPG opracowała ramowe kryteria oceny dla poszczególnych form współzawodnictwa pracy. Przykładowo podajemy, że we współzawodnictwie między przedsiębiorstwami jedno- i wielozakładowymi oraz okręgowymi przedsiębiorstwami barów mlecznych za podstawę do oceny bierze się: stopień i rytmiczność wykonania planu obrotu oraz produkcji własnej, wskaźnik produkcji własnej w obrocie ogółem, stopień wykonania planu wydajności, zatrudnienia i przeciętnych płac, stopień wykonania zadań w zakresie ilości i wartości dań typu obiadowego oraz przeciętnej ceny jednego dania, stopień wykonania planu kosztów osobowych i rzeczowych, stopień wykonania planu akumulacji, realizację zadań kulturalno-oświatowych, realizację nakładów na BHP, stopień wykonania planu sieci, terminowość i jakość sporządzania kwartalnych sprawozdań finansowo-księgowych, datę doręczenia kwartalnych nakazów-planów dla zakładów żywienia zbiorowego, zakładów i działów pomocniczych.

Przedsiębiorstwa Transportowe Przemysłu Gastronomicznego ocenia się według stopnia wykorzystania taboru, ładowności pojazdów i przebiegu, wykonania planu przewozów, zużycia paliwa, kosztu przewozu 1 tony.

Jako kryterium do oceny zakładów gastronomicznych wszystkich typów służą wskaźniki dotyczące obrotów i produkcji własnej analogiczne jak przy ocenie przedsiębiorstw oraz wskaźniki wykonania planów wydajności, zatrudnienia i przeciętnych płac.

W celu ułatwienia pracy Społecznej Komisji Współzawodnictwa Pracy działającej przy CZPG powołano jeszcze w ubiegłym roku analogiczne komisje przy wojewódzkich zarządach przemysłu gastronomicznego i przedsiębiorstwach terenowych. Zadaniem tych komisji było ocenianie w przekroju kwartalnym wyników uzyskanych we współzawodnictwie pracy i wyłanianie na swoim terenie 3 najlepszych zakładów, zespołów itp. Spośród wytypowanych najlepszych jednostek z terenu danego przedsiębiorstwa, czy województwa — Społeczna Komisja przy CZPG eliminowała najlepsze w skali krajowej za dany okres zakłady, czy zespoły.

Do połowy ub. r. Centralny Zarząd organizował co kwartał ogólnokrajowe zjazdy współzawodnictwa pracy, na których wręczano proporce, dyplomy i inne nagrody przodującym załogom. Na zjazdach tych również wyróżnieni pracownicy, jak i inni podejmowali nowe, cenne zobowiązania, dzielili się osiągniętymi doświadczeniami itp.

Spośród wielu zakładów biorących udział we współzawodnictwie na wyróżnienie zasługują jadalnia „Ludowa“ z Krakowskich Zakładów Gastronomicznych — Zachód, kawiarnia „Bajka“ z Opolskich Zakładów Gastronomicznych oraz bar mleczny Nr 4 z OPDiBM. Do najlepszych wytwórni ciast zaliczyć można „Regionalną“ z Poznańskich Zakładów Gastronomicznych oraz wytwórnię ciast w Gdyni i Bydgoszczy.

We współzawodnictwie między przedsiębiorstwami najlepszymi okazały się Krakowskie Zakłady Gastronomiczne-Zachód, Płockie Zakłady Gastronomiczne, Przedsiębiorstwa Transportowe Przemysłu Gastronomicznego w Poznaniu, Krakowie i Łodzi.

We współzawodnictwie indywidualnym o tytuł najlepszego kelnera wyróżniają się ob. Józef Bomba z Krakowskich Zakładów Gastronomicznych — Grand, nagrodzony odznaką „Przodownika Pracy“ oraz ob. Henryk Kowalczyk ze Stalinogrodzkich Zakładów Gastronomicznych — Śląska.

Stały rozwój współzawodnictwa i zainteresowanie nim zależą w poważnej mierze od prawidłowości oceny wyników. Stosowana dotychczas praktyka oceny wyników ogólnopolskiego współzawodnictwa pracy przez Społeczną Komisję Współzawodnictwa Pracy przy CZPG na obecnym etapie działalności przestała być prawidłowa m. in. z następujących przyczyn.

nadsyłane do CZPG sprawozdania liczbowe służące za podstawę przy eliminacji przodujących zakładów, zespołów i pracowników indywidualnych dają jedynie rozeznanie ekonomicznych osiągnięć, możliwych do uchwycenia we wskaźnikach z pominięciem pozostałych również niezmiernie ważnych momentów, jak jakość produkcji, kultura obsługi, higiena i estetyka zakładu itp.;

jednostki terenowe niejednokrotnie typowały do zajęcia pierwszych miejsc w skali ogólnopolskiej te zakłady czy zespoły, które osiągnęły wysokie wskaźniki wymierne, a które we współzawodnictwie wewnątrzzakładowym wyeliminowane zostały z oceny, bądź przeszły w kolejności na dalsze miejsca ze względu na zastrzeżenia co do odcinków pracy, które trudno jest mierzyć wskaźnikami;

zbyt drobiazgowe ujęcie zagadnienia oceny wyników przez Komisję przy CZPG, wyrażające się w dokonywaniu oceny zakładów, zespołów i pracowników indywidualnych — rozpraszało uwagę Komisji od podstawowego ogniwa, jakim winno być dla CZPG przedsiębiorstwo terenowe brane pod uwagę jako całość wraz ze wszystkimi ogniwami i odcinkami swej działalności.

W związku z powyższym, po porozumieniu się z Zarządem Głównym Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Spożywczego, Centralny Zarząd dokonał począwszy od II kwartału br. reorganizacji na odcinku oceny wyników osiągniętych we współzawodnictwie pracy. Zarządzenie wydane w tej sprawie ustaliło, że Społeczna Komisja Współzawodnictwa Pracy przy CZPG dokonuje kwartalnej oceny wyników współzawodnictwa pracy uzyskanych przez: jednozakładowe i wielozakładowe przedsiębiorstwa gastronomiczne, przedsiębiorstwa transportowe przemysłu gastronomicznego oraz okręgowe przedsiębiorstwa barów mlecznych. Kwartalnej oceny wyników współzawodnictwa pracy zakładów gastronomicznych, barów mlecznych, wytwórni ciast, zespołów finansowo-księgowych, zespołów kuchennych oraz pracowników indywidualnych będą dokonywały komisje współzawodnictwa pracy działające przy wojewódzkich zarządach przemysłu gastronomicznego, bądź też przy przedsiębiorstwach terenowych podlegających bezpośrednio CZPG.

Współzawodnictwo pracy w przemyśle gastronomicz-

nym ma już za sobą duże osiągnięcia. Wiele jednak jest jeszcze do zrobienia na tym odcinku. Fakt, że około 20% pracowników nie bierze udziału we współzawodnictwie świadczy o prowadzonej w niedostatecznym stopniu pracy polityczno-uświadamiającej ze strony aktywnego kierowniczego przedsiębiorstw — w szczególności w zakresie pobudzania oddolnej inicjatywy pracowników, nadawania kierunku i form organizacyjnych współzawodnictwu, popularyzacji osiągnięć, konkretnej pomocy w samym organizowaniu ruchu i opieki nad pracownikami wyróżniającymi się.

Nie przedstawia się dobrze w pionie CZPG sprawa należytej propagandy wyników uzyskanych we współzawodnictwie. Wiele jest przedsiębiorstw, które wydają okresowe komunikaty, biuletyny, czy też gazetki zakładowe obrazujące przebieg współzawodnictwa. Jeszcze więcej jednak jest takich, które tego nie robią.

Za mało mamy w przemyśle gastronomicznym pracowników pracy. Zaledwie kilku kelnerów i jeden kucharz. Czyżby z kilkudziesięciu tysięcy pracowników w okresie 5 lat wyróżniło się tylko kilka osób? Nie! Wina leży znów po stronie administracji przedsiębiorstw terenowych i czynników społeczno-politycznych działających przy tych przedsiębiorstwach.

Praktyka wykazuje, że w tych przedsiębiorstwach, gdzie aktywnie polityczno-społeczny rozumie treść i znaczenie socjalistycznego współzawodnictwa pracy, założone osiągnęły poważne rezultaty w swej pracy.

Mgr Adam NASSALSKI

Konferencja partyjno-ekonomiczna ważnym czynnikiem w walce o obniżkę kosztów

PROBLEM obniżki kosztów własnych był wielokrotnie i wielostronnie analizowany w literaturze ekonomicznej, na łamach czasopism, poruszaliśmy go również w „Żywnieniu Zbiorowym”. Szczególną uwagę na ten problem zwrócił II Zjazd PZPR, zalecając dogłębne przeanalizowanie i pełne wykorzystanie wszelkich możliwości obniżania kosztów własnych we wszystkich dziedzinach naszej gospodarki. Wyjątkowe zainteresowanie się problemem obniżki kosztów własnych przez Partię i Rząd znajduje wyraz w przemysłowej akcji, zmierzającej do podniesienia na wyższy poziom organizacji naszej gospodarki.

Celem tej akcji jest dążenie do wypracowania doskonalszych metod postępowania w różnych dziedzinach gospodarczych, przy pomocy których jednostki gospodarujące powinny dążyć do osiągania jak najlepszych efektów ekonomicznych. O słuszności tej akcji i konieczności systematycznego obniżania kosztów własnych dla rozwoju społeczeństwa nie trzeba nikogo przekonywać. Wysiarczy wspomnieć, że wzrost wydajności pracy oraz oszczędności na środkach obrotowych i trwałych poprzez które następuje obniżenie kosztów własnych, przyspiesza wzrost dochodu narodowego i rozwój gospodarki narodowej, a tym samym odgrywa dominującą rolę w poprawie warunków materialnych i kulturalnych mas pracujących.

Nie zamierzam na tym miejscu poruszyć problemu możliwości obniżenia kosztów własnych w zakładach

żywienia zbiorowego i dać przykłady, na których odcinkach szczególnie należałoby zainteresować się tym problemem. Zamierzam natomiast zająć się metodyczną stroną tego zagadnienia. Pragnę omówić sposoby, przy pomocy których problem kosztów własnych powinien być dokładnie przeanalizowany w zakładach. Pragnę zainteresować ogół pracowników zakładów żywienia zbiorowego tym nader istotnym zagadnieniem.

Metodą, która aktualnie znajduje szerokie zastosowanie, są konferencje partyjno-ekonomiczne organizowane w sprawie obniżki kosztów własnych. Konferencje te na ogół zdają egzamin, przynosząc w mniejszym lub większym stopniu spodziewane efekty przez wskazywanie na istniejące rezerwy w zakładach pracy, wykrywanie niedociągnięć i błędów, inicjowanie czynów społecznych, pobudzanie współzawodnictwa pracy. Jakkolwiek jednak narady partyjno-ekonomiczne osiągają zamierzony cel, to jednak wydaje się, iż można by je usprawnić, nadać im bardziej planowy charakter. Należałoby również szerzej wykorzystywać ogólne zebrania całej załogi w celu bliższego zapoznania pracowników z pojęciem kosztów własnych i planem finansowym oraz przekazać im odpowiedzialność za wyniki działalności zakładu na każdym odcinku pracy.

Aby problem obniżki kosztów własnych stał się bliski i zrozumiały dla każdego pracownika, zarówno tego, który kieruje przedsiębiorstwem, jak i dla najniższego

szeregowca, w naszym przykładzie np. dla pomywaczki czy sprzątaczk, należy to „naukowe“ słowo — obniżka kosztów własnych — które w uszach przeciętnego pracownika stało się sloganem, rozłożyć na czynniki proste. Funkcję tę, a w pierwszym rzędzie uświadomienie załogi o kształtowaniu się kosztów własnych w zakładzie nie tylko ogólnie, ale przede wszystkim na poszczególnych odcinkach, powinien spełnić planowo ułożony referat. A zatem referat po części wstępnej, wychodzącej np. od rozwoju naszej gospodarki narodowej i omawiającej na tym tle konieczność obniżenia kosztów własnych, powinien zająć się szczegółowym omówieniem planu i wykonania kosztów własnych w zakładzie. W tym celu należy posługiwać się układem kosztów według RPK z rozbiorem na szczegółowe, analityczne paragrafy zamieszczone w planie. Nawet paragraf — pozostałe nakłady — zbierający różne drobne koszty, powinien być wyspecyfikowany. Ujęte w referacie koszty powinny być poddane gruntownej i drobiazgowej analizie.

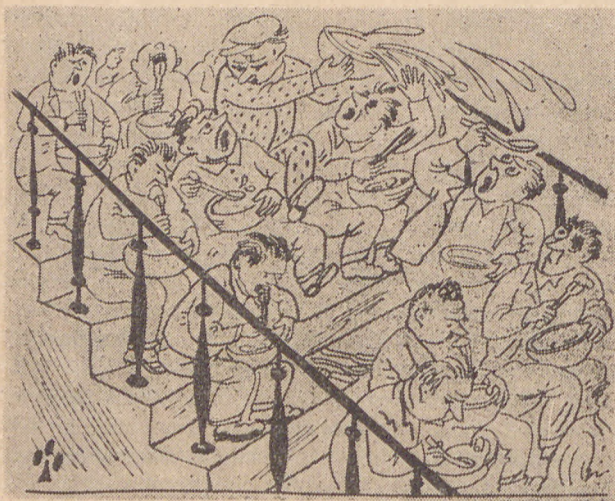
Tę część referatu powinien opracować pracownik działu kosztów. Dla lepszego zobrazowania można na konferencję przygotować tablicę przedstawiającą tabelaryczne zestawienie planowanych i wykonanych kosztów własnych. Referat powinien treścią swoją wskazać kierunki dyskusji i podsunąć dyskutantom odcinki pracy, w których istnieje możliwość i konieczność podjęcia zobowiązań oszczędnościowych. Przykładowo można tu podać następujące, bardzo aktualne kierunki walki o obniżkę kosztów własnych:

Likwidacja nadmiernej liczby zatrudnionych w zakładach i przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, wynikająca z przerostów administracyjnych i niestosowania pracy na półetatach dla pracowników pomocniczych.

Obniżenie dotychczas jeszcze zbyt wysokich kosztów transportu, wynikających z pobłażliwego traktowania rachunków za przewozy.

Zmniejszenie występującego ogólnie w obrocie towarowym, również i w żywieniu zbiorowym, wysokiego tak zwanego wskaźnika łańcuszkowego, podrażającego wyraźnie koszty, a polegającego na nadmiernej rozbudowanym aparacie obrotu od zakładu produkcyjnego przez zbyt, hurt, detal do konsumenta.

W STOŁÓWCE PKS W ZAWIERCIU



rys. Zbigniew Kłilin

— Przepuście mnie, mam zarezerwowane miejsce na czwartym schodku!

Szpilki

Likwidacja nadmiernych strat wynikających z wadliwego magazynowania, niszczenia maszyn i sprzętu, niedbalstwa i słabej kontroli kierownictwa zakładów oraz często bezkarnego przechodzenia do porządku dziennego nad stratami.

Na podstawie referatu omawiającego analitycznie poszczególne paragrafy kosztów własnych, należy ocenić aktualny stan kształtowania się tych kosztów w stosunku do planu, wykazać błędy wynikające z niedbalstwa lub braku odpowiedzialności za powierzony odcinek pracy, braku oszczędności, niezdarności kierownictwa w zarządzaniu i kierowaniu działalnością przedsiębiorstwa lub zakładu pracy.

Ażeby w pełni omówić zagadnienie organizacji konferencji partyjno-ekonomicznych nie należy zapominać o konieczności przygotowania konferencji, to jest spopularyzowania idei narad tego typu, następnie zorganizowania wstępnych narad w zespołach roboczych, względnie w istniejących komórkach organizacyjnych w celu przedyskutowania wniosków na konferencję, wyszukania błędów, trudności oraz przedyskutowania pomysłów racjonalizatorskich. Dużą pomoc tutaj spełnić mogą ankiety dotyczące obniżki kosztów własnych, ujmujące w punkty możliwości usprawnienia pracy, poprawienia produkcji, zmniejszenia odpadów, lepszego wykorzystania surowców, zmniejszenia zużycia energii elektrycznej, lepszego wykorzystania dnia pracy itp. Ankieta powinna zawierać również uwagę jakiej pomocy potrzebuje wypełniający ankietę w realizacji swych pomysłów. Należy pamiętać o zorganizowaniu pomocy technicznej i ekonomicznej dla właściwego ustawienia tych pomysłów.

Przygotowanie dyskusji w mniejszych zespołach pozwoli pracownikom swobodniej i niezawołowo zabierać głos na naradzie na przemysłane zagadnienia. Dyskusja powinna być postawiona na właściwym poziomie. Dlatego należy zapewnić w niej udział ludzi, którzy mogą bezpośrednio wyjaśnić i wyprostować ewentualne błędne poglądy na poruszane zagadnienia. Nie wyjaśnione dogłębnie problemy należy zlecić do ponownego rozpatrzenia konkretnym pracownikom lub specjalnie powołanym komisjom.

O powodzeniu każdej akcji decyduje kontrola wykonania postawionych zadań. Równocześnie o skuteczności omawianych konferencji zadecyduje ustalenie odpowiedzialnych osób za wykonanie uchwał podjętych przez załogi zakładów, które na następnej konferencji tego typu powinny złożyć sprawozdanie i uzasadnić ewentualne niewykonanie uchwał oraz wytknąć osoby, które zlekceważyły postanowienia konferencji.

Należy również zabezpieczyć ciągłość między konferencjami, które powinny odbywać się w krótkim czasie po zamknięciu okresu sprawozdawczego. Nie może usnąć załogi zakładu zanotowanie pewnych osiągnięć na odcinku obniżki kosztów własnych, przeciwnie — postęp na tym odcinku powinien być bodźcem do dalszej pracy. Przykład Związku Radzieckiego wskazuje nam, iż mimo olbrzymich osiągnięć w dziedzinie obniżki kosztów własnych powinno się stale i systematycznie rozwijać tę akcję, wtedy bowiem możliwe są coraz to nowe osiągnięcia i przyspieszanie wzrostu dochodu narodowego.

W walce o obniżkę kosztów własnych należy przede wszystkim zdawać sobie sprawę, że bez zwiększenia oszczędności, bez wzrostu wydajności i systematycznej obniżki kosztów nie osiągniemy wydatnego wzrostu stopy życiowej.

J. KSZCZOT

Źle jest na wielu odcinkach pracy w Kieleckich KZG

W WYNIKU niewłaściwej organizacji pracy przejawiającej się m. in. w gromadzeniu nadmiernych zapasów towarowych oraz wskutek niedbalstwa poszczególnych kierowników kolejowych zakładów gastronomicznych na terenie woj. kieleckiego, a zarazem nieodpowiedniej pracy działu finansowo-księgowego zarządu tego przedsiębiorstwa powstają trudności płatnicze. Również niewypłacanie marż na konto zarządu przedsiębiorstwa we właściwych terminach powoduje brak środków finansowych, często nawet za delegacje służbowe.

Bardzo wielu sprzedawców zatrudnionych w Kieleckich KZG nie zadaje sobie trudu, aby sporządzać zapotrzebowania na towary. Stąd mają miejsce takie wypadki, że w jednym punkcie sprzedaży znajdują się nadmierne ilości cukierków miętowych, w drugich znów wiosennych itd. Na skutek niedbalstwa poszczególnych sprzedawców w niektórych zakładach KZG na terenie Kielecczyny już w okresie wiosennym dał się odczuć brak napojów chłodzących, jak lemoniada, oranżada lub piwo.

Zdarzają się wypadki nie tylko niedbalstwa, ale co gorzej i nieuczciwości. Niektórzy sprzedawcy oszukują konsumenta, pobierając za pewne artykuły wyższe ceny. Robią nieuzasadnione manka w celu przywłaszczenia sobie tą drogą pieniędzy społecznych. Należy jednak zaznaczyć, że praca sprzedawcy zatrudnionego w Kieleckich KZG jest trudna i odpowiedzialna. Ciasnota pomieszczeń, brak zapleczy, w wielu wypadkach brak zrozumienia ze strony władz kolejowych oraz służby ochrony kolei, niedo-

stateczna opieka i instruktaż — wszystko to nie przyczynia się do usprawnienia pracy sprzedawców.

Centralny Zarząd KZG orientując się, że większość zatrudnionego personelu operatywnego nie stoi na odpowiednim poziomie, wprowadził szkolenie operatywu. Obecnie na terenie woj. kieleckiego w większych zakładach odbywa się szkolenie z zakresu przygotowania fachowego oraz społeczno-politycznego. Ostatnio takie szkolenie operatywu odbyło się w zakładzie KZG Kielce. Nie wszyscy jednak pracownicy uczęszczali systematycznie na wykłady. I tak na 18 uczestników biorących udział w szkoleniu, przychodziło niejednokrotnie tylko kilka osób. Mimo słabej frekwencji dyrekcja Kieleckich KZG nie uważała za stosowne wyciągnąć odpowiednich kroków w stosunku do tych, którzy opuszczali zajęcia. Toteż nie ma się co dziwić, że szkolenie nie spełniło swego zadania, co stwierdzono na egzaminach. Sprzedawczynie wykazały nie tylko niski poziom z zakresu przygotowania fachowego, ale nie potrafiły odpowiedzieć na proste pytania z historii Polski współczesnej. Winę za ten stan ponosi przede wszystkim dyrekcja Kieleckich KZG, która wytypowała nieodpowiednich ludzi na wykładowców.

Pod adresem aparatu szkoleniowego CZ KZG też należy wysunąć poważny zarzut, że organizując szkolenie, nie opracował żadnych skryptów, chociażby dla wykładowców. Z tego między innymi powodu już sam poziom wykładów budził poważne zastrzeżenia.

Reasumując należy podkreślić, że w Kieleckich KZG na wielu odcinkach pracy jest źle.

Antoni GONGOR

Potrzebna jest współpraca Stalinogrodzkich ZG — Zachód z Miejską Radą Narodową

STALINOGRODZKIE Zakłady Gastronomiczne — Zachód utworzone zostały w 1950 r. Początkowy, niedostatecznie przemyślany i źle pojęty rozmach w rozszerzaniu sieci spowodował, że znaczna część zakładów została bez właściwych zapleczy, w miejscach i budynkach nieodpowiednich, o ciemnych i ponurych salach konsumpcyjnych. Z drugiej strony — lokale położone w sąsiedztwie w dobrych punktach, o możliwych zapleczach, obszernych salach i dobrym wyposażeniu technicznym, przeznaczone zostały na świetlice i biura.

Mimo wydanych zarządzeń w zakresie rewindykacji tych lokali, Prezydium Miejskiej Rady Narodowej nie dotychczas w tym kierunku nie poczyniło. Tymczasem głosy konsumentów mocno akcentują swoje niezadowolenie z niedostatecznego zaspokojenia ich potrzeb na odcinku żywienia zbiorowego i rozrywek kulturalnych.

Jeśli sieć detaliczna w Stalinogrodzie pod względem rozlokowania i wyposażenia technicznego w sposób dość wyraźny odbija na tle zakładów gastronomicznych, co jest wynikiem poważnej opieki i pomocy ze strony rady narodowej, to jakże inaczej sprawa ta przedstawia się w odniesieniu do zakładów gastro-

omicznych, których praca z racji specyficznego charakteru jest trudniejsza.

Dla przykładu scharakteryzujemy kilka wypadków powstałych już w ostatnim czasie.

Na terenie miejscowego targowiska, Stalinogrodzkie Zakłady Gastronomiczne — Zachód posiadają jedną restaurację, jedno stoisko garmazeryjno-wędliniarskie i jedno stoisko rybne. Z uwagi na olbrzymi codzienny przelot ludności restauracja wraz ze stoiskami w skali miesięcznej wypracowuje ok. 16% planu całego przedsiębiorstwa, przy czym wskaźnik obrotu produkcją do całego obrotu kształtuje się w granicach do 75%. Tymczasem warunki pracy w samej restauracji urągają wszelkim zasadom higieny. Kuchnia o powierzchni nie przekraczającej 35 m kwadr., sala konsumpcyjna o 80 miejscach. Magazyn przyku-chenny w odległości ok. 50 m od samej kuchni.

Równocześnie tuż obok kuchni 3 duże pomieszczenia z kompletnymi urządzeniami wodociagowymi zajmowane są przez biura Hali Targowej — pomieszczenia, które mogłyby dostatecznie rozładować trudną sytuację restauracji. Nadto do zewnętrznej ściany sali konsumpcyjnej i kuchni przylega przestrzeń wolna po-

okapem, która w okresie letnim nadawałaby się na restaurację letnią.

Wszelkie starania w Prezydium Miejskiej Rady Narodowej o przydzielenie pomieszczeń przylegających do kuchni oraz wspomnianej przestrzeni dla właściwego obsłużenia konsumentów i umożliwienia należytych warunków pracy personelowi zakładów pozostają bez skutku. Na domiar złego ową przestrzeń przydzielono MHD, który postawił w tym miejscu kiosk z tekstyliami zasłaniając okna sali konsumpcyjnej i kuchni, na skutek czego w pomieszczeniach restauracji brak jest całkowicie światła dziennego.

W kwietniu br. MRN powzięła uchwałę o likwidacji restauracji „Trojak”. MHW wyraziło zgodę na powyższą uchwałę. Nikt jednak nie pomyślał o tym, że na lokalu ciąży plan. Na naszą interpelację MRN poleciła otworzyć lokal zastępczy i wyznaczyła — o zgrozo — lokal, który mógłby służyć do wszystkich innych celów tylko nie jako zakład mający dać konsumentom odpowiednie pożywienie, godziwą rozrywkę lub wypoczynek.

W kwietniu br. Wydział Handlu Prezydium MRN polecił z miejsca wstrzymać sprzedaż napojów alkoholowych w dwóch restauracjach. Wszelkie rozmowy przedstawicieli dyrekcji z MRN w tej sprawie nie przyniosły żadnych wyników. Nie inaczej traktuje się zakłady na odcinku przydziału: mięsa, ryb, śledzi, drobiu itd.

Są dwa czynniki, na które czekamy w naszej współ-

pracy z MRN — na kontrolę i pomoc. Kontrola jest najlepszym sprawdzianem naszej pracy w terenie. Ale w żadnym wypadku kontrola powierzchowna bez zbadania istotnych przyczyn zaistniałego zła, bo i takie wypadki bywają. Wzywa się dyrektora przedsiębiorstwa do MRN, żeby mu oświadczyć, iż w tym, czy innym lokalu w dniu zakazu sprzedaży wódki byli pijani konsumenci. Tymczasem skrupulatne badania wykazały, że owi konsumenci wódkę kupili w sklepie detalicznym i tam ją wypili. Do zakładu gastronomicznego wstąpili tylko celem napicia się piwa, wody mineralnej lub na przekąskę. Kontrolujący zapomnieli wstąpić do sklepu detalicznego i wcale nie wiedzieli, że przyczyną zła może właśnie być ten sklep. Analogicznie ma się sprawa walki z huliagaństwem. Jeśli wezwać milicję — bo konsument się awanturuje — to trzeba godzinami czekać zanim przyjdzie.

Kontrola nam jest potrzebna dla zabezpieczenia interesów konsumenta i Państwa. Pomoc — w celu właściwego rozłokowania, ułożenia i wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego. Konieczna jest ścisła współpraca dyrekcji i przedsiębiorstwa z Miejską Radą Narodową, współpraca oparta na zrozumieniu potrzeb świata pracy i gospodarki narodowej.

Stąd wniosek, że w uchwałach dotyczących takich zagadnień jak lokalizacja sieci, ocena nadawania się lokalu do eksploatacji, rozdziału puli towarowej itp. Prezydium Rady Narodowej powinno liczyć się z głosem praktyków gastronomicznych.

LUDZIE I ICH OSIĄGNIĘCIA

Któż nie słyszał o Kawiarni „Nowy Świat” w Warszawie? A już na pewno każdy warszawiak docenia jak uprzejmy ma ona personel. Jest to zasługa dyrektora przedsiębiorstwa Janiny Dalachowej i kierownika — Michała Olszewskiego.

Dalachowa i Olszewski są kierownikami „od święta” w dobrym tego słowa znaczeniu. Na codzień znani jako doświadczeni przyjaciele, opiekunowie i wychowawcy — przede wszystkim wychowawcy młodej kadry.

Dalachowa nie obawia się przyjąć do pracy człowieka bez przygotowania



do zawodu. Szkolenie za to zaczyna się od pierwszego zetknięcia z kandydatem, czy kandydatką na kelnerkę, kawiarkę, pomoc kuchenną itp. W swobodnej rozmowie dyrektor ocenia inteligencję, znajomość form towarzyskich, biegłość w zakresie podstawowych działań arytmetycznych. Nic też dziwnego, że na 18 przyjętych przez nią osób do Kawiarni „Nowy Świat”, tylko jedna po skończeniu okresu praktyki nie zdała egzaminu.

Olszewski natomiast potrafił przepoić całą załogę Kawiarni „Nowy Świat” najlepszymi tradycjami, jakie powinny cechować

pracowników uspołecznionych zakładów przemysłu gastronomicznego. Załoga tutejsza stoi na stanowisku, że najczęściej ma rację klient, a obsługa Kawiarni jest do jego usług — wie, że w czasie największego nasilenia ruchu każda kelnerka powinna przebywać w swoim rewirze, obserwować każdy ruch klienta, wyczuwać każdą jego potrzebę, aby następnie móc spełnić jak najlepiej i jak najszybciej jego życzenia. Szczególną uwagę przywiązują kelnerki do sposobu przyjmowania zamówień; kładą nacisk na umiejętne anonsowanie coraz to nowych ciast, tortów, kremów i innych wyrobów tutejszej produkcji.

Olszewski twierdzi, że nie tylko należy szkolić, ale trzeba systematycznie, stale i na bieżąco sprawdzać postępy szkolenia. Toteż obserwuje on poszczególnych pracowników w czasie wykonywania zajęć, przeprowadza z nimi konfrontacje, a błędy, czy niedociągnięcia wskazuje w naprawdę koleżeńskej formie. Baczniemu jego oku nie ujdzie żadna usterka w ekspedycji, przy zamawianiu, odbiorze towaru, czy przy podawaniu do stolika.

— Nie było sprawą ani łatwą, ani prostą — zwierza się — przekonać per-

sonel o słuszności tego rodzaju metod pracy. Ale zawiązałem się i dopięłem swego.

Na zakończenie należy zwrócić uwagę na niezwykle harmonijną współpracę dyrektora Dalachowej z kierownikiem Olszewskim w trosce o jak najwyższy poziom Kawiarni „Nowy Świat”.

O tej współpracy świadczą dzisiaj najlepiej liczne podziękowania i dyplomy, jakie otrzymała Kawiarnia „Nowy Świat”. Świadczy fakt, że Kawiarnia „Nowy Świat” uznana została przez CZPG za najlepszą w Polsce. Świadczą wypowiedzi konsumentów, szczególnie gości zagranicznych wśród których nie brakuje wielu wybitnych osobistości. Wystarczy, że przytoczymy tylko Ilię Erenburga — znakomitego pisarza radzieckiego oraz Gerarda Philipe — popularnego aktora francuskiego, znanego w Polsce z wielu świetnych kreacji filmowych. Świadczą — a to chyba najprzyjemniejsze — wypowiedzi samej załogi Kawiarni „Nowy Świat”, która tak w dyrektorze Janinie Dalachowej, jak i w kierowniku Michałku Olszewskim widzi wzór nie tylko szefów i wychowawców ale i człowieka.

(msle)



Niektóre zagadnienia organizacyjno-techniczne barów samoobsługowych

W związku z mającą nastąpić w najbliższym czasie znaczną rozbudową sieci barów samoobsługowych, redakcja „Żywnie Zbiorowe” zwróciła się do szeregu naszych autorów z prośbą o wypowiedzenie swoich poglądów, które należałoby wziąć pod uwagę przy zakładaniu nowych placówek. Jako pierwszy drukujemy artykuł Obywatelki Dyrektora mgr inż. C. Bitter z Instytutu Handlu i Żywnienia w Warszawie.

Redakcja

SYSTEM barów samoobsługowych wprowadzany jest wtedy, gdy chodzi o uzyskanie dwóch momentów, a mianowicie: szybkości obsługi i taniości obsługi, a tym samym i posiłków. Bary samoobsługowe mają już dość dawną tradycję zrodzoną w krajach lub ośrodkach o wysoko rozwiniętym przemyśle. Obecnie coraz częściej takie bary wprowadzane są w Polsce.

Zanim przejdziemy do omawiania form organizacyjnych określimy podstawowe pojęcia odnoszące się do barów samoobsługowych.

Przez bar rozumiemy zakład wydający posiłki gotowe już do sprzedaży (nie wykonane na zamówienie) i do szybkiego ich spożycia na miejscu. Wyjątek stanowią tu bary mleczne, gdzie np. jajecznicę, naleśniki itp. wykonuje się na zamówienie.

Samoobsługa polega na tym, że konsument dokonuje wyboru potraw (po uprzednim obejrzeniu ich w bufecie lub na podstawie spisu umieszczonego na ścianie), następnie opłaca należność, sam pobiera potrawę z bufetu i znosi do miejsca konsumpcji. Miejscem konsumpcji mogą być stoliki, przy których siedząc spożywa się posiłek lub podwyższone stoły, przy których konsumpcja odbywa się najczęściej na stojąco. Jeżeli forma obsługowa nie budzi już dziś u wielu ludzi wątpliwości, ani nie sprawia im trudności, to spożywanie posiłków na stojąco jest jednak kwestionowane ze względu na wygodę i przyzwyczajenie. W zasadzie każdy posiłek powinien być spożywany przy stoliku.

W związku z przewidywaną szeroką akcją rozwoju barów samoobsługowych warto rozważyć niektóre zagadnienia organizacyjno-techniczne, warunkujące prawidłowe ich funkcjonowanie. Z całości tego zagadnienia wybierzemy do omówienia trzy sprawy: wyposażenie sali jadalnej, organizację inkasa należności oraz organizację produkcji. Zaznaczyć przy tym należy, że mamy na myśli bary duże bez sprzedaży alkoholu, mające za zadanie obsłużyć dużą ilość osób, w tym uczęszczającej się młodzieży.

SALA JADALNA I JEJ WYPOSAŻENIE

Masowość żywienia zbiorowego w barach samoobsługowych wymaga ustalenia metrażu na jedno miejsce w sali jadalnej. Jako normatyw należałoby przyjąć około 1,30 m. Pożądane jest istnienie dwóch

przebieg na ulicę — oddzielne wejście i wyjście. Stoliki powinny być tak ustawione, by między nimi było szerokie przejście do bufetu.

Podstawowym wyposażeniem sali jadalnej jest bufet. Powinien on być podzielony na działy:

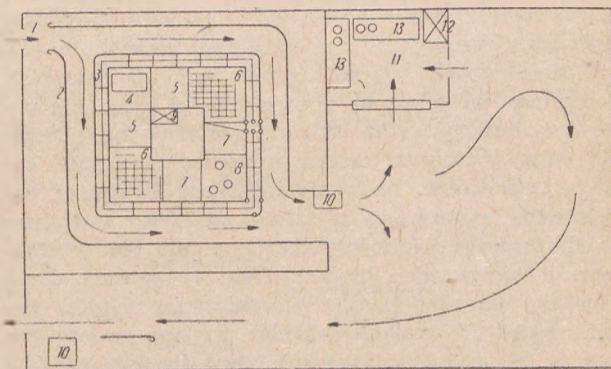
- 1) dla przystawek (chłodzony),
- 2) dla I i II dań (ogrzewany),
- 3) dla deserów i napojów (częściowo chłodzony).

Kasa może być umiejscowiona razem z bufetem stanowiąc jakby jeden z jego działów lub jako od-



Sekcje bufetu wydawni w barze samoobsługowym: 1. tace, 2. sekcja przystawek, 3. sekcja zup, 4. sekcja dań drugich, 5. sekcja deserów, 6. sekcja napojów, 7. sztućce, 8. kasa, 9. barierka regulująca ruch konsumentów.

dzielne stoisko zależnie od przyjętego systemu inkasa należności. Równoległe do bufetów, w odległości około 60 cm, biegnie poręcz za którą ustawia się kolejka osób pobierających dania. Poręcz utrudnia ominięcie kasy, o ile ta znajduje się przy końcu bufetu. Bufet ma oszklone gabloty z półkami, mieszczące się na dwóch skrzydłach środkowego działu (otwartego), przeznaczonego dla dań gorących. Po wewnętrznej stronie bufetu znajdują się półki na rezerwowe porcje



Schemat powiązania bufetu wydawni z salą jadalną w barze samoobsługowym: 1. wejście do bufetu, 2. barierka nadająca kierunek ruchowi konsumentów — strzałki wskazują kierunek ruchu konsumentów, 3. półka przy bufecie do ustawiania tac (szer. ok. 30 cm), 4. sekcja bufetu z tacami, 5. sekcja z przystawkami, 6. sekcja na dania gorące, 7. sekcja z deserami, 8. sekcja z napojami, 9. dźwиг łączący bufet z kuchnią, 10. kasy, 11. pomieszczenie na odbieranie brudnych naczyń, 12. dźwиг łączący to pomieszczenie ze zmywalniami, 13. stoły do segregacji naczyń; w stołach widoczne są otwory, przez które zsuwa się odpadki do pojemników umieszczonych niżej.

przystawek i deserów. Dania gorące uzupełnia się z kuchni poprzez okienko łączące oba te pomieszczenia.

Po zewnętrznej stronie bufetu na wysokości stołu bufetowego lub nieco poniżej powinna być umieszczona półka utworzona z szyn, przeznaczona na tacki,

na których konsument umieszcza wybrane potrawy. Stos tacek można umieścić na początku stołu bufetowego.

Stół bufetowy może być podłużny lub łamany w formie litery L, U lub nawet w kwadracie. W ostatnim przypadku ruch konsumentów może iść równocześnie w dwóch kierunkach, gdyż dwa boki kwadratu stanowią całość bufetu, a zatem mamy dwa bufety pełne, ze wspólnym działem napojów. Umieszczenie bufetu w kwadracie jest racjonalne w zakładach o dużym ruchu konsumentów i tam gdzie kuchnia znajduje się na kondygnacji niższej. Wówczas potrawy przesyła się dźwięgiem do środkowej części sali.

Czystość i estetyka bufetu i całego wnętrza sali jadalnej, szczególnie jasne oświetlenie to warunek konieczny w barach samoobsługowych. Za czystość w sali jadalnej odpowiedzialne są sprzątaczkі, które zbierają też na wózki (z półkami) brudne naczynia.

INKASO NALEŻNOŚCI

Obok wyposażenia sali jadalnej, której budowa i rozmieszczenie wpływa w sposób decydujący na ruch konsumentów, istotne znaczenie ma organizacja inkasa należności. W zagadnieniu tym chodzi o to, aby:

- 1) konsument nie był skrępowany w wyborze dań przez uprzednio dokonaną opłatę,
- 2) inkaso odbywało się szybko bez hamowania ruchu konsumentów,
- 3) zakład był zabezpieczony przed możliwością kradzieży.

Różne rozwiązania organizacyjne w mniejszym lub większym stopniu realizują powyższe postulaty.

Z punktu widzenia wygody zakładu i największego zabezpieczenia przed materialnymi stratami najlepsze jest przyjmowanie opłaty w oddzielnej kasie lub w kilku kasach przed pobraniem potraw do konsumpcji. Konsument wówczas nie ma możliwości oglądania potraw w bufecie, tylko dokonuje wyboru na podstawie spisu potraw z cenami, umieszczonego przy kasie lub na ścianie nad bufetem. Spisy te muszą być wykonane wyraźnie i czytelnie z daleko (np. kredą na czarnej tablicy). Po dokonaniu opłaty konsument otrzymuje błączek na wszystkie dania włącznie lub (lepiej) tyle błączków ile działów posiada bufet. Po oddaniu błączka wydane zostają potrawy. Ten sposób inkasa wygodny dla zakładu, dla konsumenta jest jednak niewygodny, gdyż utrudnia mu możliwość zmiany decyzji co do ilości i jakości wybranych dań. Znacznie dogodniejsze dla konsumenta, a zapewne i lepsze dla zakładu z punktu widzenia zwiększenia obrotów jest inkaso po pobraniu potraw. W tym przypadku kasę należy umieścić na końcu bufetu. Przed wyjściem poza poręcz biegnącą wzdłuż bufetu konsument płaci za potrawy, które ma na tacy. Przy niedużym asortymencie potraw, kasjerka znając ceny dań, może szybko obliczyć należność i zainkasować ją. W barach sieci otwartej, z dużym asortymentem dań, konsument podchodząc do bufetu może pobierać błączek firmowy, na którym każdy wydający danie wpisuje lub wycina szczypcami (jak konduktor w tramwaju) należną kwotę, kasjerka zaś podsumowuje należność i pobiera ją. Niżej podajemy wzór błączka należności:

Przystawki				Dania gorące				Desery i napoje			
zł	gr			zł	gr			zł	gr		
1	6	5	50	1	6	5	50	1	6	5	50
2	7	10	60	2	7	10	60	2	7	10	60
3	8	20	70	3	8	20	70	3	8	20	70
4	9	30	80	4	9	30	80	4	9	30	80
5	10	40	90	5	10	40	90	5	10	40	90

Trzecim sposobem inkasa, jaki może mieć miejsce w barach samoobsługowych — to inkaso po konsumpcji. W tym przypadku konsument udający się do stolika otrzymuje błączek, na którym jest wypisana należność, a dokonuje opłaty przy wyjściu z sali jadalnej, w której znajduje się kasa. Ruch konsumentów jest jednokierunkowy, tak że każdy opuszczający salę jadalną przechodząc obok kasy oddaje błączek i płaci za pobrane potrawy. Ten sposób inkasa nadaje się specjalnie przy takim rozwiązaniu, gdy bufet znajduje się w oddzielnej sali.

ORGANIZACJA PRODUKCJI

Ilość i rodzaj produkcji baru samoobsługowego zależna jest w pierwszym rzędzie od jego lokalizacji.

W dzielnicy robotniczej i w pobliżu wyższych uczelni konieczny jest większy asortyment wysokokalorycznych dań sytnych oraz duży wybór deserów dla młodzieży. W ruchliwym śródmieściu dużym popytem cieszyć się będą zarówno przystawki, jak i inne potrawy.

Zasadniczo dania barowe powinny być tanie, lecz nie mogą one wypełniać całego asortymentu, w którym muszą się znaleźć również dania droższe interesujące smakosza.

Znajomość popytu konsumpcyjnego powinna pomóc w planowaniu ilościowym, tak by przez cały dzień w zakładzie był znaczny asortyment dań do wyboru. Zaznaczyć należy, że bary samoobsługowe w centrum miasta, w pobliżu dworców kolejowych powinny być czynne do późnych godzin wieczornych.

W planowaniu produkcji konieczna jest analiza popytu konsumpcyjnego, to jest życzeń i upodobań konsumentów, np. drogą badania szybkości sprzedaży poszczególnych dań.

Bary obsługujące tysiące osób dziennie powinny wpływać na konsumentów w kierunku racjonalizacji żywienia. Propagandę stanowią same wyroby, ich jakość i estetyka podania. Dlatego też w dziale I obok przystawek z jaj, ryb, śledzi, sałatek w różnych postaciach powinny znaleźć się proste, tanie i zdrowe barwnie ułożone sałatki i surówki z sałaty zielonej, pomidorów, ogórków, marchwi itp.

Spśród dań gorących do produkcji barów wchodzi takie, których wartość smakowa nie cierpi z powodu przetrzymywania w cieple. Nie wolno przez to rozumieć, że przetrzymywanie to może trwać godzinami. W zapleczu dużego zakładu praca trwać musi bez przerwy, a produkcja odbywać się w kilku cyklach (np. dwóch lub trzech). Wymaga to oczywiście odpowiedniej organizacji pracy. Częste zasilanie bufetu świeżą produkcją ma tę zaletę, że:

a) pozwala konsumentowi na spożycie istotnie świeżego i smacznego posiłku w barze,

b) zaplecze zakładu nie musi być tak rozbudowane jak w przypadku jednorazowego cyklu produkcyjnego.

Dalszym sposobem zmniejszenia zaplecza oraz ułatwienia i potaniaenia produkcji, zwiększenia jej kontroli, a także podniesienia stanu sanitarnego baru jest zaopatrywanie go w półfabrykaty (mięsne, rybne, warzywne) z centralnej przygotowalni, która mogłaby zaopatrywać go w półfabrykaty (mięsne, rybne, warzywne). Jest to jeden z podstawowych postulatów organizacyjnych i ekonomicznych dla rozbudowującej się sieci zakładów żywienia zbiorowego. Również centralnie może być przygotowana znaczna część deserów, jak ciastka, kremy itp. — resztę, jak kompoty, owoce surowe oraz napoje różnego rodzaju można przyrządzać na miejscu.

STANDARYZACJA I KONTROLA PRODUKCJI

Masowa produkcja w barach samoobsługowych musi być standaryzowana, a jednocześnie stale ulepszana. Dlatego przy dużym zakładzie jakim jest bar samoobsługowy powinno znaleźć się laboratorium technologiczno-chemiczne pracujące na potrzeby zakładu. Zadaniem laboratorium byłoby więc przeprowadzanie analizy jakości surowców przeznaczonych do produkcji, okresowej analizy wartości odżywczej potraw, ich zgodności z recepturami oraz stanu sanitarno-higienicznego. W laboratorium również wprowadzono by badania nad recepturami.

Zadaniem laboratorium technologicznego byłoby prowadzenie badań nad recepturami, które stosuje się w produkcji. Ulepszanie i zmiany recept mogą nastąpić na skutek np. zastąpienia jednego surowca innym, nowym, jaki w tym czasie pojawia się na rynku. Badania prowadzone przez mały, choćby 2-osobowy zespół technologów, mogą doprowadzić do bardzo cennych wyników w rozszerzaniu asortymentu i ulepszaniu jakości produkcji. Wyniki badań mogą być od czasu do czasu przedstawiane do degustacji konsumentów, co stanowi m. in. cenny środek reklamy zakładu.

Mgr inż. CECYLIA BITTER

Z organizacji pracy w stołówkach O Z R

CALY szereg OZR prowadzi stołówki w lokalach szczupłych i nie przystosowanych do wymogów stawianych przed zakładami żywienia zbiorowego. W tych warunkach zastosowanie racjonalnej organizacji pracy niewątpliwie nastręcza wiele trudności. Łatwiej bowiem jest zorganizować pracę w pomieszczeniach budowanych wyłącznie na ten cel z uwzględnieniem nowoczesnych wymogów.

W większości przypadków OZR otrzymały pomieszczenia na stołówki w starych budynkach, w których nie było możliwości zainstalowania odpowiednich urządzeń zmechanizowanych potrzebnych przy pewnych rozmiarach produkcji. W nowych obiektach wprowadzanie starano się uwzględnić potrzeby lokalowe stołówek, niestety i tu nie uniknięto błędów wadliwego rozstawienia pomieszczeń, np. pomieszczenia kuchenne wybudowano w kondygnacji piwnicznej, natomiast sale konsumpcyjne na parterze, przy czym transport po-

siłków do jadalni odbywa się windą. Wadliwe rozmieszczenie poszczególnych pomieszczeń utrudnia zainstalowanie urządzeń i maszyn niezbędnych w masowej produkcji posiłków. Zaznaczyć należy, że błędy te wynikły z powodu pominięcia fachowców z dziedziny żywienia zbiorowego przy opiniowaniu planów. Stan ten nie zwalnia kierownictwa stołówek OZR od obowiązków systematycznego usprawniania organizacji pracy przez wnikliwą obserwację stosowanych form i stałe ich ulepszanie. Organizacja procesu pracy powinna wiązać w harmonijnie działającą całość wszystkie ogniwa obejmujące współzależne główne grupy czynności: a) kierownictwo stołówki, b) zaopatrzenie w surowce i przechowywanie, c) przygotowanie surowców i półfabrykatów do produkcji, d) kuchnia — produkcja posiłków, e) ekspedycja posiłków (obsługa konsumentów), f) zmywanie naczyń.

Każdą z tych grup należy szczegółowo rozpracować na pojedyncze stanowiska pracy, przy uwzględnieniu maksymalnej wydajności i pełnego wykorzystania urządzeń zmechanizowanych. Przy obsadzie stanowisk pracy kierować się zasadą racjonalnego rozdziału funkcji dla personelu według kwalifikacji zawodowych i przydatności do dalszej specjalizacji wykonywanych czynności oraz konkretnego ustalania odpowiedzialności za powierzony odcinek.

Ilościowy stan zatrudnienia personelu stołówki ustala się w oparciu o normy wydajności przewidziane dla danych czynności oraz w zależności od wielkości dziennej produkcji, stopnia zmechanizowania, warunków lokalowych, godzin wydawania posiłków i formy obsługi konsumentów. Pracę równomiernie rozkłada się na wszystkich pracowników.

W większych stołówkach dla wykonywania pewnych grup czynności należy tworzyć zespoły pracowników z osobą odpowiedzialną na czele za ilość i jakość pracy oraz przydzielony sprzęt. W małych stołówkach, obsługujących do 500 konsumentów dziennie, gdzie zachodzi konieczność wykonywania przez jedną osobę różnych czynności, zwłaszcza przez pomoce kuchenne — celowe jest zastosowanie dziennych harmonogramów pracy ustalających godziny i rodzaj czynności.

Dzienny harmonogram pracy *)

Lp. Nazwisko i imię	Funkcja	g o d z i n y																		
	pomocnica I	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19						
			1	1	1	3	4	3	5	5										
	pomocnica II		1	1	1	8	4	3	3	3										
	pomocnica III		2	2	2	2	2	2	2	2										
	pomocnica IV		7	4	4	3	3	3	7	6										
	itd.																			

Osobom zatrudnionym przy wydawaniu posiłków przydziela się prace mniej brudzące. Harmonogramem powinni być objęci wszyscy pracownicy stołówki, włącznie z kierownikiem i zastępcą. We wzorze podano przykładowo tylko tę część pracowników, którzy w ciągu 8 godzin pracy wykonują różne prace w poszczególnych ogniwach.

W stołówkach wielkich, obsługujących powyżej 5 000 konsumentów, a więc zatrudniających liczny personel,

*) Uwaga: a) czarna linia oznacza obecność w pracy, b) cyfry wpisane nad czarną linią (mogą być kolorowe) oznaczają następujące czynności: 1) czyszczenie i obieranie warzyw, 2) obsługa pleca kuchennego i utrzymanie porządku w kuchni, 3) mycie naczyń, 4) pomoc w przyrządzaniu posiłków, 5) pomoc przy wydawaniu posiłków, 6) przygotowanie surowców na dzień następny, 7) sprzątanie jadalni, 8) czyszczenie i mycie urządzeń mechanicznych.

dziennie harmonogramy pracy opracowuje się oddzielnie dla poszczególnych działów. Jeżeli stołówki są czynne i w niedzielę, oprócz dziennych harmonogramów należy jeszcze opracować miesięczne harmonogramy, uwzględniające należny pracownikom wolny dzień w tygodniu. Wzór miesięcznego harmonogramu podobny jest do dziennego z tym, że zamiast godzin wpisuje się dzień miesiąca.

Harmonogramy wywiesza się w odpowiednim miejscu, dostępnym dla pracowników. Należy pamiętać, że po rozpracowaniu rozkładu zajęć konieczne jest przeprowadzenie co pewien czas kilkudniowej obserwacji jak cały aparat funkcjonuje, czy nie zachodzi potrzeba przesunięć, zwolnień lub zaangażowania nowych pracowników.

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE

Minimalne normy wyposażenia technicznego stołówek w sprzęt zmechanizowany podane są w zarządzeniu MHW z dnia 25.7.1951 r. (Monitor Polski A-71 z dnia 14.7.1951 r., poz. 924). Przy wyliczaniu potrzeb wyposażenia w urządzenia zmechanizowane należy się opierać na wielkości masy towarowej przerabianej średnio naienne posiłki, na rzeczywistym czasie pracy maszyny w ciągu dnia, na wydajności produkcyjnej danego urządzenia na jedną godzinę, wreszcie na porównaniu kosztów pracy maszyny do kosztów pracy ręcznej.

Od powyższych czynników będzie zależała celowość zastosowania urządzenia mniejszego o napędzie ręcznym, czy większego na energię elektryczną. Błędem jest określanie potrzeb zmechanizowania przez pomnożenie wydajności urządzenia w godzinie przez czas pracy stołówki.

Szczególne znaczenie ma prawidłowa obsługa i konserwacja urządzeń zmechanizowanych nie tylko ze względu na przedłużenie ich trwałości i gwarancji bezpieczeństwa pracy, lecz również dla zachowania wymaganych warunków sanitarno-higienicznych. Dlatego obsługę maszyn gastronomicznych należy powierzać wyłącznie osobom odpowiednio przygotowanym i zapoznanym z mechanizmem działania. Dla każdego urządzenia zmechanizowanego powinna być opracowana szczegółowa instrukcja obsługi i konserwacji, umieszczona przy odpowiednim miejscu roboczym. Pamiętać należy, że surowce przed obróbką mechaniczną powinny być dokładnie oczyszczone, co uchroni maszyny przed szybkim zniszczeniem. Dotyczy to szczególnie ziemniaków i warzyw. Po zakończeniu pracy urządzenie mechaniczne od razu czyści się z resztek surowca, myje gorącą wodą i wysusza przez wytarcie ścierką. Zmechanizowane urządzenia poddaje się przeglądowi technicznemu przynajmniej raz na 2 tygodnie.

ZAOPATRZENIE W SUROWCE

Planowe i zorganizowane zaopatrzenie stołówek OZR jest jednym z poważniejszych czynników umożliwiających prawidłową produkcję posiłków zgodnie z ustalonym okresowym jadłospisem. Jest to szczególnie ważne dla gospodarki OZR przy obowiązujących limitach średniego kosztu surowców na obiady abonamentowe.

Nieterminowe dostawy podstawowych surowców dla potrzeb stołówki utrudniają prowadzenie wstępnej kalkulacji, gdyż często w ostatniej chwili powodują konieczność zmiany jadłospisu. Dotyczy to szczególnie mięsa, którego asortyment zazwyczaj jest ustalany

przez CZ Przemysłu Mięsnego dopiero w momencie wydawania odbiorcy. Ten sposób nie ułatwia oczywiście prowadzenia racjonalnej i ekonomicznej gospodarki surowcami. Praca zaopatrzenia musi zapewniać planowość przy produkcji posiłków oraz racjonalne i ekonomiczne gospodarowanie zapasami.

Główną działalnością zaopatrzenia jest:

zakup i sprowadzanie surowców zgodnie z potrzebami dziennej produkcji oraz utrzymanie zapasu w granicach nie przekraczających ustalonych normatywów dla poszczególnych artykułów,

magazynowanie i konserwacja zapasów towarowych, sprawne i zorganizowane wydawanie surowców do produkcji.

W celu zmniejszenia kosztów własnych, szczególnie transportowych, zakupu surowców należy dokonywać według harmonogramów tygodniowych dostosowanych do potrzeb własnych i uzgodnionych wiążąco z dostawcami. Harmonogramy powinny uwzględniać maksymalne wykorzystanie środków transportowych zarówno pod względem ładowności, jak i czasu przebiegu oraz eliminować postoje pod magazynami.

Zgodnie z zarządzeniem Nr 85 MHW z dnia 27.II.1953 r. (Dz. Urz. MHW Nr 5 z dnia 15.3.1953 r.) hurtowe centrale branżowe zobowiązane są do zawierania z odbiorcami detalicznymi pisemnych porozumień mających na celu usprawnienie dostaw i skrócenie postoju pojazdów przy odbiorze towarów.

Ważnym zagadnieniem w pracy zaopatrzenia jest fakt, że surowce przeznaczone dla żywienia zbiorowego są krótkotrwałe, w związku z tym należy szczególną uwagę zwrócić na przeprowadzanie dokładnych kontroli jakościowo-ilościowych w chwili ich odbioru od dostawców, jak również i w czasie składowania.

EDWARD GRYGIEL

Dozór chłodni i jej racjonalne użytkowanie

ZAKŁADY gastronomiczne codziennie stają przed problemem przechowania i zabezpieczenia od zepsucia produktów nie zużytych. W takich przypadkach ważnym zagadnieniem jest posiadanie chłodni, czy też zwykłej lodówki. O wielkości chłodni decyduje zdolność przelotowa zakładu, średnia frekwencja konsumentów oraz lokalne warunki zaopatrzenia w produkty spożywcze. W chłodni przechowuje się produkty szybko ulegające psuciu, np. mięso, ryby, nabiał, jak również produkty dość trwałe w normalnych warunkach — suszone owoce, jarzyny, orzechy, wino itp. które w niższych temperaturach i przy odpowiedniej wilgoci powietrza przez dłuższy czas nie zmieniają swoich cech.

Chłodni używa się przez cały rok, ale szczególnie potrzebna jest w okresie wiosenno-letnim. Co pewien czas należy zrobić dokładny przegląd sprawności technicznej i stanu sanitarnego urządzeń chłodniczych. Sprawdzić funkcjonowanie aparatury, osiągalny zakres temperatur i wilgoci powietrza, szczelność drzwi czy nie wydzielają się na zewnątrz płyyny lub gazy chłodzące. Naprawę usterek technicznych należy powierzyć odpowiedzialnemu mechanikowi. Natomiast utrzymanie urządzeń w dobrym stanie sanitarnym należy do obowiązków personelu zakładowego.

Wszystkie typy urządzeń chłodniczych, a zatem wydzielone pomieszczenia z osobnymi komorami, szafy

z przegrodami lub zwykle skrzynie z lodem muszą być higienicznie utrzymane. Osiąga to się przez stosowanie co pewien czas dezynfekcji i gruntowne czyszczenie oraz przestrzeganie, ażeby w chłodnicach nie trzymać produktów nadpsutych.

Ładunek w komorach nie może stać bezpośrednio na podłodze, lecz musi spoczywać na drewnianych listwach o przekroju 8 x 8 cm lub na kratkach z prętów o przekroju 5 x 5 cm. Przedmioty ustawia się w pewnym odstępnie od ścian dla ułatwienia przepływu powietrza. Instalacje, drewniane, np. półki, drzwi, muszą mieć powierzchnię gładką, dobrze heblowaną. Półki stare zmurszałe powinny być zastąpione nowymi. Sprzęty metalowe muszą być nierdzewne, a haki na mięso pobielane cyną lub ocynkowane. Każda chłodnia powinna posiadać termometr umieszczony w środku na wysokości 1,4—1,5 m. Większe chłodnie powinny mieć również aparaty do mierzenia wilgotności powietrza, tzw. hygrometry. Zbyt wilgotne powietrze osusza się przez ustawienie tacy z niegaszonym wapnem lub wyżarzonym chlorkiem wapnia. Pod rurami chłodzącymi zawieszają się rynienki z cynkowej blachy dla zbierania wody skroplonej.

Produkty spożywcze, zależnie od rodzaju, w czasie przechowania w chłodni wymagają różnych temperatur i wilgotności powietrza. Zakłady posiadające małe chłodnie zmuszone są do wspólnego przechowywania różnych produktów. Produkty te jednak nie mogą oddziaływać na siebie szkodliwie. Dlatego w jednej komorze nie można umieszczać produktów nie wydzielających zapachu z produktami o specyficznych woniach (jak śledzie, wędzonki, sery, południowe owoce itp.). Trzeba ściśle przestrzegać, aby mięso i ryby nie leżały na tych samych tacach, gdyż zapach ryby jest bardzo uporczywy, nie znikający nawet po umyciu. Do komór nie można ładować produktów uszkodzonych mechanicznie, zamoczonych, brudnych, porażonych pleśnią. Przy wspólnym przechowywaniu produktów mrożonych temperatura nie powinna przekraczać -8°C . Świeże, ochłodzone produkty przechowuje się w granicach od -1° do $+1^{\circ}\text{C}$. Suszone produkty w temp. od 0° do $+8^{\circ}\text{C}$.

Dla ułatwienia oglądania ładunku zaleca się posiadanie przenośnej lampki elektrycznej 12-woltowej

z długim sznurem i siatką ochronną na żarówce. Lampkę włącza się do kontaktu znajdującego się wewnątrz chłodni. Przed drzwiami do chłodni musi być wycieraczka, o którą za każdym razem należy wycierać obuwie z kurzu. Osoby mające wstęp do chłodni muszą mieć świadectwa zdrowia. Prace w komorach wykonuje się z przykrytymi włosami i w szczelnie zapiętych fartuchach, w których nie wolno chodzić po innych pomieszczeniach. Przed każdorazowym wejściem do chłodni należy myć ręce mydłem. Palenie i plucie w komorach jest surowo wzbronione.

Wnętrze chłodni należy zabezpieczyć przed gryzoniami przez obicie drzwi blachą do wysokości 40—50 cm. Otwory wentylacyjne należy przykryć przedmuchami, podwójną, cienką i gęstą siatką metalową, natomiast przed szczurami siatką z mocnego grubego drutu. Wszystkie niepotrzebne otwory i szpary w ścianach, podłogach i przy przewodach rurowych zalepić cementem. Walka z muchami sprowadza się do higienicznego utrzymania otoczenia, zakładania siatek ochronnych w oknach, rozwieszenia lepów i chlorowania śmietników. Stosowanie we własnym zakresie specjalnych środków chemicznych do tępienia gryzoni i owadów jest niedozwolone, a wykonanie tego należy powierzyć specjalistom.

Gdy wewnątrz chłodni na ścianach, suficie lub produktach spożywczych spostrzeżemy pleśń, należy niezwłocznie przeprowadzić dezynfekcję pod warunkiem zastosowania właściwych roztworów dezynfekujących zachowania pewnych środków ostrożności i właściwego porządku czynności. Na wstępie należy wszystkie produkty spożywcze i sprzęty wyładować z chłodni. Zeskrobać szron i brud. Można komorę ogrzać powyżej 0°C . Dezynfekcja komór o niskich temperaturach z oszronionymi powierzchniami jest niedopuszczalna. Ze ścian tynkowanych i bielonych przy pomocy twartych szczotek usunąć warstwę poprzedniego bielenia, przy czym miejsca pokryte pleśnią przed skrobaniem zwilżyć wodą w celu uniknięcia rozpylania zarodników. Po usunięciu z komór zeskrobin przeprowadza się właściwą dezynfekcję, następnie bieli ściany, sufit, myje podłogi i sprzęt.

Najdostępniejszym środkiem dezynfekcyjnym jest wapno chlorowane, które przechowuje się w szczel-

JESZCZE O KRAKOWSKICH LOKALACH...

Nie tylko Kraków jest piękny, ale i wiele jego zacisznych, przytulnych pełnych uroku lokali rozrywkowych, o efektownych dekoracjach. A oto sala koncertowa kawiarni „Florianka”.
kat. S.

*Foto Edward Węglowski
Kraków*



nym drewnianym naczyniu i w suchym, dobrze wietrznym miejscu. Ze względu na stopniowy rozkład wapna z wydzielaniem duszącego chloru nie należy go magazynować w dużych ilościach, a raczej nabywać w miarę potrzeby. Wapno chlorowane może mieć różną wartość czynnego chloru w granicach od 16 do 40%. Przy kupnie należy zwracać uwagę, by procentowość czynnego chloru była oznaczona. Jeżeli wapno jest 16—20% to do przygotowania roztworu dezynfekcyjnego należy na każdy 1 l wody brać 20 g wapna chlorowanego. Jeżeli jest 21—28%, to na 1 l należy brać 15 g wapna, przy 29—40% na 1 l 10 g. stosując wymienione proporcje otrzymujemy roztwór wody chlorowej o zawartości 0,3 — 0,4% czynnego chloru. Wodę do rozpuszczania wapna chlorowanego ogrzewa się od temp. 30°—40°C. Na każdy 1 m² powierzchni dezynfekowanej należy przygotować 200 — 300 mm wody chlorowej. Wapno chlorowane rozrabia się wodą przed samym użyciem. Czynność tę należy wykonywać w fartuchu gumowym i w ochronnych okularach. Wodą chlorową opryskuje się całą wewnętrzną powierzchnię chłodni za pomocą rozpylacza lub ręcznie pędzlem. Po dezynfekcji należy umyć twarz i ręce ciepłą wodą z mydłem. Bezpośrednio po dezynfekcji przystępuje się do bielenia ścian i sufitu.

Krede można rozrobić rozcieńczoną 2 do 3-krotnie wodą chlorową, tak ażeby zawartość czynnego chloru nie przekraczała 0,1—0,2%.

Cały ruchomy inwentarz chłodni, a więc półki, kraty, tace itp., po wyjęciu z komór należy poddać odpowiedniemu oczyszczeniu. Mianowicie: zeszkrobać przyklepiony brud, umyć gorącą wodą, przedmioty zatłuszczone umyć 1—2% roztworem sody krystalicznej lub 0,1—0,2% roztworem sody kaustycznej o temp. 50°C. Następnie opłukać czystą, gorącą wodą i obmyć lub wprost zanurzyć w wodzie chlorowej o zawartości 0,3—0,4% czynnego chloru, spłukać czystą, letnią wodą i osuszyć na powietrzu.

Równocześnie z dezynfekcją komór w miarę możliwości trzeba wydezynfekować przylegające otoczenie, w którym znajduje się chłodnia oraz przylegający korytarz i schody.

Po skończonej dezynfekcji wszystkie rury i inne metalowe części należy obmyć alkaliczno-mydlanym roztworem. Podezynfekcyjny zapach chloru w chłodni utrzymuje się niedługo. Przy dobrym wietrzeniu, po upływie 24—48 godzin całkowicie zanika i chłodnię można oddać do użytku.

Dobre wyniki daje również dezynfekcja mieszaniną roztworów sody i wody chlorowej, przyrządzonych według następującej recepty:

Roztwór I: 3 l wody i 350 g węgla sodowego.

Roztwór II: 7 l wody i 250 g wapna chlorowanego o zawartości 25% czynnego chloru. Jeżeli zawartość czynnego chloru jest inna, ilość wapna oblicza się według wzoru $X = \frac{250 \times 25}{a}$ gdzie „a” oznacza procentowość czynnego chloru w wapnie.

Po odstaniu roztwór II zlewa się z nad osadu do roztworu I i miesza się. Otrzymaną mieszaninę przed dezynfekcją rozcieńcza się dwukrotnie wodą. Natomiast krede do bielenia ścian rozrabia się roztworem stężonym.

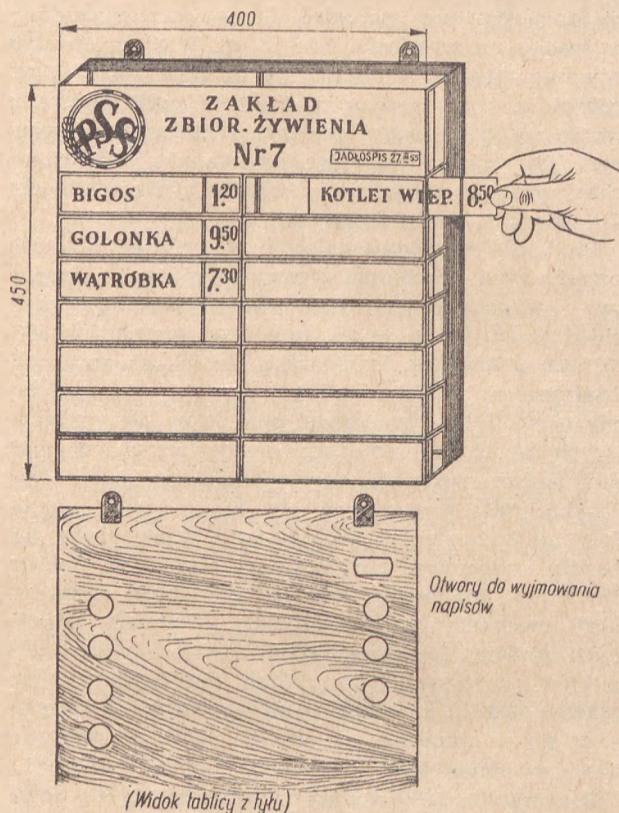
Innych środków dezynfekcyjnych nie stosować bez powołania specjalistów.

Mgr inż. MARIA KŁACZYŃSKA

DOBRE pomysły

TABLICA JADŁOSPISOWA

Z własnego doświadczenia wiemy jak ułatwia i przyspiesza nam wybranie posiłku czytelny i na widocznym miejscu umieszczony jadłospis. W praktyce jednak często ten jadłospis jest luźną kartką papieru wypełnioną nieczytelnie i przypiętą do ściany w miejscu przypadkowym.



W trosce o wygodę konsumenta, a także z myślą o podniesieniu estetyki zakładu ob. St. Maciejewski z PSS w Łodzi opracował projekt drewnianej tablicy jadłospisowej. Jej konstrukcja jest bardzo prosta, mianowicie jest to drewniana rama pokryta dyktą, przez którą na ramę w 2 rzędach nabite są haczyki. Na nich zawieszają się wymienne deszczółki, do których pineskami przypina się nazwy i ceny posiłków.

W POSZUKIWANIU DRÓG OSZCZĘDNOŚCI

Bułki słodkie smaruje się z wierzchu jajkami. Dzięki temu po upieczeniu nabierają ładnego wyglądu, natomiast w zasadzie nie zyskują przez to dodatkowych wartości odżywczych. Tym samym cenny produkt spożywczy, jakim są jajka nie zostaje w pełni wykorzystany.

Wychodząc z tego założenia ob. Stefan Kotliński pracownik WSS w Radomiu opracował przepis na mieszaninę do smarowania bułek, którą doskonale można również zastosować do pasztecików i kulebiaków. Składa się ona z piwa słodowego i jajek w proporcji — 2 sztuki jaj na 0,5 l piwa. Efekt smarowania jest taki sam jak przy użyciu samych jajek, a oszczędność duża. Radomska wytwórnia ciast przez zastosowanie opisanej mieszaniny zdołała w ciągu jednego dnia zaoszczędzić 102 jajka.

Inż. Aleksandra WCZELIK

Produkcja w barach samoobsługowych

W OSTATNICH latach nastąpił duży rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego, w tym zakładów o określonym typie produkcji, jak: jadłodajnie jarskie, dietetyczne, tatarskie, bary deserowe, owocowe i bary kawowe. Powstała również znaczna ilość zakładów pod nazwą barów samoobsługowych.

Spójrzmy na produkcję w tych barach. Zobrazujemy ją na przykładzie jadłospisów trzech stołecznych zakładów samoobsługowych.

I. Bar Samoobsługowy „Grójecki”, kat. III.

Zupy: krupnik, kapuśniak.

Dania mięsne: żeberko duszone w kapuście, kotlet wieprzowy, główizna, pieczeń wieprzowa, boczek pieczony, wieprzowina w kapuście.

Zakąski zimne: sałatka włoska, sałatka śledziowa, jajko garnirowane, kielbasa żywiecka.

II. Bar Samoobsługowy „Arkady”, kat. I

Zakąski: śledź w oliwie z cebulką, śledź w śmietanie, sałatka śledziowa z majonezem, szczupak w galarecie z sosem tatarskim, łosoś wędzony, befsztyk tatarski z majonezem, szynka z sosem tatarskim, serdelek z musztardą, polędwica, kielbasa żywiecka z musztardą, baleron z musztardą, nóżki w galarecie, masło wyborowe, chleb krojony, bułka paryska, ogórek konserwowy.

Dania gorące: barszcz czerwony w filiżance z pasztecikiem, bigos firmowy, ziemniaki ze słoniną; zraz mielony, sos grzybowy, ziemniaki, kapusta; pieczeń wieprzowa, ziemniaki, kapusta, buraczki.

Dodatki z jarzyn: kapusta, buraczki, ziemniaki ze słoniną, paszteciki.

Jadłospis baru samoobsługowego „Marymont” w przeciwieństwie do poprzednio podanych jest bogatszy. Spotykamy w nim 12 rodzajów zakąsek, 4 rodzaje zup, 13 dań mięsnych, wśród nich: stek wieprzowy, kotlet schabowy, sztuka mięsa, pieczeń wieprzowa. Nadto 12 dań jarskich, w tym omlety i szpinak z jajkiem, 6 pozycji deserów, kawa i ciastka.

Przytoczone przykłady jadłospisów nie różnią się wcale, albo bardzo mało od jadłospisów restauracji. Zestawiane są nieprawidłowo, nie widać tu troski o dobro klienta tego rodzaju zakładu. Brak jest dostatecznej ilości dań gorących, które przetrzymywane w bemarach mogłyby być w każdej chwili gotowe do podania konsumentowi.

Bary samoobsługowe powinny być nastawione na produkcję potraw zimnych i to w bardzo szerokim asortymencie. Potrawy te estetycznie ułożone na półmisekach i salaterkach, powinny być umieszczane w chłodzonych gablotach w ten sposób, ażeby konsument widział cały wybór zakąsek, którymi bar dysponuje. Sałatki, drób, mięsa, paszety, galarety i rolady, powinny być wyporcjowane według wagi przewidzianej przez recepturę. Wyroby garmazeryjne powinny być produkowane w zapleczu baru, jeśli zaś są dostarcza-

ne z centralnej garmazerni, to ozdabianie ich należy przeprowadzać w barze.

Wobec stale postępującej centralizacji produkcji w przemyśle gastronomicznym, potrawy gorące będą przypuszczalnie wytwarzane w „kuchni-matce” i z niej dowożone do barów. Produkcja potraw gorących w samym barze ograniczy się do przygotowania potraw uzupełniających jak: ziemniaki, makarony, jarzyny oraz do odgrzewania przywiezionych z centralnej kuchni zup i potraw zasadniczych.

Przy zestawianiu dań barowych należy uwzględniać potrawy, które można szybko odgrzać lub przetrzymać parę godzin w bemarach bez spowodowania zbyt dużej utraty wartości odżywczych i smakowych. Ilość potraw gorących — zasadniczych trzeba dostosować do ilości słoików w bemarach. Przy zupach należy uwzględniać zupy czyste-bulionowe oraz zupy z „wkładką”, tj. z mięsem, z kielbasą.

Asortyment dań zasadniczych w barze samoobsługowym stanowić powinny: flaczki, cynadry, ozory i wątróbki w ostrych sosach, parówki i serdelki z wody, parówki, serdelki lub biała kielbasa w ostrych sosach, gulasze z mięsa lub podrobów, boeuf Strogonow, Strogonow z serc wieprzowych, teftele w sosie pomidorowym. Z potraw półmięsnych: bigosy, fasolka po bretońsku z kielbasą, boczek lub wieprzowiną, fasola z baraniną w sosie pomidorowym, kapusta faszerowana mięsem w sosie pomidorowym, pierożki z mięsem gotowane w bulionie.

Nie należy wprowadzać potraw smażonych — kotletów, medalionów, sznyceli i pieczeni, na których usmażenie, czy odgrzanie konsument musiałby czekać, jak również ryb, których spożywanie absorbuje zbyt wiele czasu.

Dodatki do potraw zasadniczych stanowią ziemniaki (najlepiej z wody) i makarony, które należy stale w niewielkich ilościach dogotowywać. Natomiast kasze mogą być wydawane bezpośrednio z bemarów.

Dodatki jarzynowe w rodzaju buraczków, marchewki, szpinaku itp. nie powinny być przetrzymywane w bemarach, gdyż tracą smak i wartości odżywcze. Produkcję dodatków jarzynowych do potraw zasadniczych należy ograniczyć do sałaty zielonej ze śmietaną lub majonezem, sałatki z pomidorów, mizerii, ćwikły, chrzanu ze śmietaną, sałatki z białej kapusty lub kapusty czerwonej, surówki z cykorii, z marchwi z chrzanem, sałatki z kiszzonej kapusty, z kiszonych rydźów oraz kiszzonego ogórka. Surówki należy przyrządzać w małych ilościach, w miarę możliwości porcjować i zalewać sosem bezpośrednio przy wydawaniu.

Zarówno do potraw zimnych, jak i gorących stosować należy jako dodatek różnego rodzaju marynaty z jarzyn, grzybów i owoców np. ogórki konserwowe, korniszony, grzybki w occie, borówki, śliwki w occie, sałatkę z zielonych pomidorów itp.

Podawanie deserów i ciast w barach samoobsługowych nie wydaje się być celowe; należałoby je raczej

zlikwidować. Powinno się natomiast zapewnić konsumentowi duży wybór napojów chłodzących.

Wymienione zostały dwie potrawy nie produkowane dotychczas w zakładach gastronomicznych, a bardzo popularne w barach samoobsługowych Związku Radzieckiego. Są nimi teftele w sosie pomidorowym i baranina z fasolą.

Teftele w sosie pomidorowym: (ilości podane na 10 porcji)

0,50 kg mięso bez kości, 0,10 kg zielona cebula, 0,10 kg bułka czerstwa, 0,03 kg mąka, 0,05 kg tłuszcz.

S k ł a d n i k i s o s u

0,25 bulion, 0,15 kg piure pomidorowe, 0,001 kg listki bobkowe, 0,001 kg pieprz naturalny lub papryka, 0,003 kg czosnek oraz sól do smaku.

Do przygotowania masy mięsnej, z mięsa cielęcego, wieprzowego, wołowego lub mieszanego, dodaje się drobno posiekaną cebulkę, bułkę czerstwą rozmoczoną w wodzie i sól. Z dokładnie wymieszanej masy wyra-

bia się kulki o wadze ok. 30 g, obtacza je w mące, rumieni na tłuszczu, po czym ułożone w rondlu, zalewa się bulionem i dodaje wszystkie wymienione składniki sosu. Dusi się na słabym ogniu, ok. 20 min. Przy wydawaniu teftele posypać zieloną pietruszką. Podać z ryżem, gryczaną kaszą lub z ziemniakami.

Baranina z fasolą:

0,50 kg baranina, 0,20 kg fasola, 0,003 kg cebula, 0,20 kg świeże pomidory, 0,05 kg tłuszcz, 0,001 kg pieprz naturalny, sól do smaku.

Pokrojoną na drobne kawałki baraninę soli się, posypuje pieprzem, przyrumienia na tłuszczu, następnie układa w rondlu z uprzednio namoczoną fasolą. Baraninę zalewa się wodą w ilości 2,5 — 3 szklanek i dusi ok. 1 godziny, po czym dodaje się lekko przyrumioną cebulę, pokrojone pomidory i dusi się razem 30 — 40 min. Przy wydawaniu, baraninę posypuje się zieloną pietruszką.

Mgr Krystyna JANIK

Znaczenie mleka w dożywianiu dzieci i młodzieży szkolnej

ZYWIENIE dzieci i młodzieży jest bardzo ważnym zagadnieniem ze względu na potrzeby organizmu, który nie zakończył jeszcze wzrostu. Ilość i jakość pokarmów potrzebnych w tym okresie życia różni się od norm przewidzianych w żywieniu ludzi dorosłych. Dlatego pożywienie dzieci i młodzieży powinno składać się z różnorodnych produktów, umożliwiających pełne pokrycie zapotrzebowania młodego ustroju. Produkty spożywcze ze względu na wartość, jaką wnoszą do organizmu, dzielimy na produkty ochronne, czyli zapobiegawcze i produkty energetyczne. **D o p r o d u k t ó w o c h r o n n y c h** należą: mleko i przetwory z mleka (masło, śmietana, sery, mleko w proszku), jajka, podroby mięsne, mięso i ryby, warzywa zielone, owoce i warzywa obfitujące w witaminę C. **D o p r o d u k t ó w e n e r g e t y c z n y c h** zaliczamy: pokarmy mączne, cukier i tłuszcz.

W jadłospisach przeznaczonych dla dzieci i młodzieży pierwsze miejsce zajmują produkty ochronne, ponieważ są one głównym źródłem pełnowartościowego białka, soli mineralnych i witamin. Wystarczająca ilość produktów ochronnych w żywieniu zapewnia dostateczny dopływ niezbędnych dla organizmu składników, które zapobiegają chorobom wynikającym z nieracjonalnego żywienia. W grupie produktów ochronnych pierwsze miejsce zajmuje mleko i jego przetwory.

Mleko jest produktem zawierającym wszystkie takie składniki pokarmowe jak: białko, tłuszcz, cukier oraz składniki mineralne: wapń, fosfor, sód, potas i żelazo. W mleku występuje witamina A, B, B₂, nadto w niewielkiej ilości C i D. Białko mleka jest pełnowartościowe i łatwo przyswajalne. Białko odgrywa w żywieniu człowieka rolę zasadniczą, przede wszystkim jako materiał, z którego ustroj buduje i odnawia własne tkanki. Zapotrzebowanie białka jest więc daleko większe u dzieci i młodzieży, niż u dorosłych. Dla zapewnienia odpowiedniej jego jakości w żywieniu 1/3 z ogólnej sumy winno stanowić białko pochodzenia zwierzęcego (pełnowartościowe), resztę białko roślinne, niepełnowartościowe. W odżywianiu dzieci stosunek ten wyraża się cyfrą 1:2. Dienne zapotrzebowanie białka, zależnie od wieku, przedstawia się następująco:

Wiek	Ilość białka na 1 kg wagi ciała na dobę
5 — 12 lat	2,5 g
12 — 15 lat	2,5 g
15 — 17 lat	2,0 g

W pokryciu zapotrzebowania na białko pełnowartościowe u dzieci i młodzieży ważną rolę odgrywa mleko.

Ze wszystkich produktów mleko i jego przetwory, a zwłaszcza sery podpuszczkowe są najbogatszym źródłem wapnia dla organizmu. Wapń posiada zasadnicze znaczenie dla zdrowia dziecka jako materiał budulcowy kości i zębów. Brak wapnia w żywieniu dzieci uniemożliwia normalny rozwój kości, jest przyczyną próchnicy zębów. Jego niedobór wpływa ujemnie na ogólny rozwój organizmu. Zapotrzebowanie wapnia w poszczególnych okresach przedstawia się następująco:

Wiek	Zapotrzebowanie wapnia na dobę
chłopcy	od 13 — 15 lat 1,4 g
dziewczęta	od 13 — 15 lat 1,3 g
dzieci	od 10 — 12 lat 1,2 g
dzieci	od 0 — 9 lat 1,0 g

Mleko odtłuszczone posiada niezmniejszoną ilość wapnia, a mleko w proszku około 9 razy więcej niż mleko płynne. W serach podpuszczkowych zawartość wapnia jest dwunastokrotnie większa niż w mleku.

W mleku znajduje się również fosfor, drugi obok wapnia podstawowy materiał budulcowy kości i zębów. Mleko zawierające wapń, potas i sód przyczynia się do utrzymania równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie. Jest zatem ważnym produktem odkwaszającym. Witamina A, będąca bodźcem rozwoju w okresie wzrostu występuje w mleku w postaci gotowej do zużycia przez organizm. Z grupy witamin B w największej ilości w mleku występuje ryboflamina (witamina B₂). Ryboflamina jest czynnikiem regulującym w organizmie procesy spalania. U dzieci niedobór ryboflaminy powoduje zahamowanie wzrostu; systematyczne spożywanie mleka i sera zapobiega jej brakom.

Najpowszechniej przyjętym posiłkiem w szkołach jest drugie śniadanie. Pierwsze i drugie śniadanie powinno pokrywać ok. 45% dziennego zapotrzebowania kalorii oraz składników pokarmowych. Drugie śniada-

nie musi być racjonalnym uzupełnieniem często wadliwie zestawionego, bądź w pośpiechu spożytego pierwszego śniadania. Jako minimum mleka, które dziecko powinno spożyć w szkole należy przyjąć 350 cm³. Tę ilość mleka można zastąpić dawką 50—70 g sera białego, 52 g twarogu lub 35 g sera podpuszczkowego, względnie topionego.

Przy planowaniu jadłospisów drugich śniadań szkolnych, podwieczorków, względnie obiadów świetlicowych należy pamiętać, aby mleko i jego przetwory podawać w różnorodnej postaci. Oto kilka przykładowych potraw z mleka, nadających się do zastosowania w dożywianiu młodzieży ze względu na łatwą technikę przyrządzania, małą pracochłonność oraz wysoką wartość odżywczą.

Chłodnik z kwaśnego mleka z ziemniakami

200 g mleko kwaśne, 25 g botwina, 25 g rzodkiewka, 5 g szczypiorek i koper, 3 g sól, 2 g cukier, 20 g śmietana, 150 g ziemniaki, 10 g tłuszcz.

Botwinę oczyścić, rozdrobnić, zalać wrzącą wodą, posolić, gotować pod przykryciem. Kwaśne mleko starannie roztrześć, dodać ostudzoną botwinę, pokrojoną w cienkie plasterki rzodkiewkę (ogórki świeże), koper i szczypiorek, podprawić śmietaną, doprawić do smaku cukrem i solą. Podać z ziemniakami.

Zupa mleczno-śmietanowa

300 g mleko, 2 g sproszkowany kminek, 3 g sól, 20 g mąka, 50 g śmietana, 30 g makaron fabryczny lub lane ciasto z 1/2 jajka.

Mleko zagotować z kminkiem, podprawić śmietaną z mąką i zagotować, doprawić solą. Makaron ugotowany oddzielnie na wodzie połączyć z zupą.

Zupa mleczno-kakaowa

400 g mleko chude, 10 g mąka kukurydziana, 30 g cukier, 7 g kakao, 40 g bułka, 5 g tłuszcz.

Mleko zagotować, dodać zawiesinę z kakao wymieszanego z cukrem i mąką, zagotować. Podać z grzankami z bułki.

Racuszki z twarogu

80 g twaróg dobrze odcisnięty, 10 g jaja, 15 g mąka, 2 g sól, 7 g tłuszcz, 15 g śmietana, 3 g cukier, 2 g cukier waniliowy.

Twaróg, jaja i mąkę starannie utrzeć, dodać sól. Na rozpuszczonym tłuszczu smażyć placki formowane łyżką. Podawać z bitą śmietaną z cukrem waniliowym lub na słono, z surówką z marchwi lub pomidorów.

Makaron fabryczny z serem

80 g makaron, 10 g masło, 20 g ser podpuszczkowy, 30 g sałata, 10 g śmietana, 1 g sól.

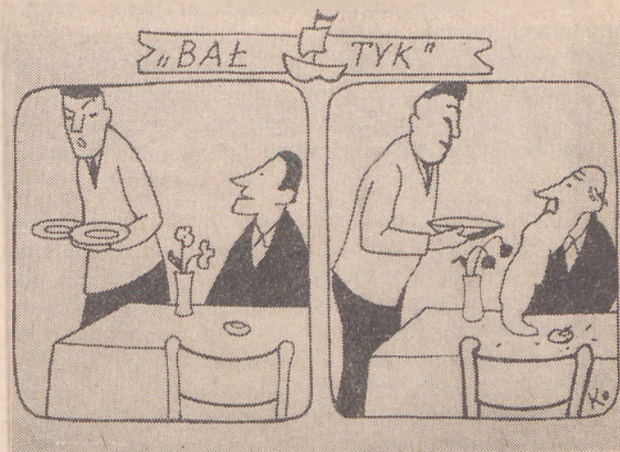
Ugotowany makaron pokraść rozpuszczonym masłem, posypać utartym serem, podać z sałatą lub inną surówką.

Leniwe pierogi z ziemniakami i serem

80 g ser biały, 40 g ziemniaki, 6 g jaja, 3 g mąka ziemniaczana, 24 g mąka pszenna, 3 g bułka tarta, 10 g masło.

Ziemniaki ugotować, przepuścić przez maszynkę wraz z serem, zagnieść ciasto techniką ciasta ziemniaczanego, uformować wałek, spłaszczyć, krajać ukośnie kluski, ugotować. Pokraść masłem z bułeczką, podawać z sezonową surówką.

KAWAŁ Z BRODA
Koszaliński „Bałtyk” słynie z „szybkiej” obsługi
klientów.



— W tej chwili czuję się —
24.

— Proszę — już jest
Głos Koszaliński

Kisiel mleczny z owocami

150 g mleko, 6 g cukier, 12 g mąka ziemniaczana, 50 g suszone owoce, 10 g cukier.

Mleko z cukrem zagotować, pozostawiając część zimnego mleka do rozprowadzenia mąki ziemniaczanej. Zawiesinę z mąki mieszając wlać do mleka i ugotować kisiel. Każdą porcję pokryć sezonowymi owocami jak truskawki, maliny, poziomki, rozdrobnione śliwki, jeżyny, posypać cukrem.

Krem z kwaśnego mleka

120 g mleko, 5 g cukier, 2 g żelatyna, 25 cm³ wrząca woda, 10 g białko, 6 g cukier, 2 g cukier waniliowy, 10 g owoce.

Żelatynę umyć, namoczyć w zimnej wodzie. Odcisnąć i rozpuścić we wrzącej wodzie. Mleko roztrześć, dodać cukier i rozpuszczoną żelatynę. Masę oziębiać do momentu, gdy mleko zacznie tężeć. Równocześnie ubić pianę usztywnioną cukrem. Pianę połączyć z tężejącym mlekiem, lekko mieszając. Krem wyporcjować, przybrać sezonowymi owocami.

Mus z manny

15 g manna, 150 g mleko, 35 g cukier, 1 g kwas cytrynowy, 5—10 g sok owocowy.

Mannę namoczyć w części zimnego mleka na 15 minut (40 g mleka), resztę mleka zagotować z cukrem, wlać zawiesinę do manny mieszając, dodać kwas cytrynowy rozklejać około 10 minut. Rozklejową mannę wylać do miski i ubić na puszystą masę, wyporcjować, poleć sokiem.

Kwaśne mleko z rzodkiewkami

200 g mleka, 25 g rzodkiewka, 15 g szczypiorek, 1 g sól.

Do roztrzezanego mleka dodać pokrajane w cienkie plasterki rzodkiewki oraz drobno posiekany szczypiorek, posolić, starannie wymieszać i ochłodzić.

Napój z serwatki

200 g serwatka, 25 g ogórki świeże lub kwaszone, 10 g koperek, 1 g sól.

Ogórki umyć, obrać, poszatkować, koper wypłukać, rozdrobnić, połączyć z serwatką, posolić, oziębnić.

200 g mleko pasteryzowane, 50 g owoce, 10 g cukier. Sezonowe owoce aromatyczne jak poziomki, maliny, truskawki, jeżyny, optukać pod bieżącą wodą, przetrzeć przez sito nierdzewne lub włosiane, dokładnie wymieszać z cukrem, dolewać stopniowo mleko silnie mieszając, oziębic. Zamiast przecieru owocowego można dodać 50 g soku wiśniowego i 11 g cukru waniliowego. Dodatek cukru jest wówczas zbyteczny.

W celu zachowania pełnej wartości mleka oraz uchronienia organizmu przed zakażeniem bakteriami chorobowymi np. błonicą, czerwonką, tyfusem i in. należy używać mleka pasteryzowanego lub gotowanego, zwracać ogromną uwagę na czystość naczyń oraz higieniczne warunki przechowywania. Jeżeli zachodzi konieczność przechowywania mleka należy je przegotować, natychmiast ochłodzić do temp. ok. 15°C, przełożyć do naczyń kamiennych lub emaliowanych i prze-

chowywać najwyżej do następnego dnia w pomieszczeniu chłodnym, przyciemnionym, pozbawionym zapachów, najlepiej w temp. —10°C. Dodatek kwaśnego węgla sodu dla utrwalenia mleka jest dopuszczalny. Tworzący się podczas oziębienia mleka kożuch zawiera część białka oraz tłuszczu, dlatego nie można go marnować, lecz zużytkować po przetarciu przez sito i połączeniu z gorącym mlekiem.

Młódzież należy przyzwyczajać do powolnego picia (mleka) małymi łykami przy równoczesnym przegryzaniu pieczywem, aby uniknąć ścinania sernika w żołądku, co utrudnia proces trawienia.

Przestrzegając w dożywianiu dzieci i młodzieży systematycznego podawania mleka i jego przetworów obok warzyw i owoców, dopomożemy młodemu pokoleniu do osiągnięcia pełni zdrowia, podniesienia sprawności fizycznej oraz zwiększenia odporności na choroby, a tym samym do pomnożenia zdrowia i tężyzny społeczeństwa.

Mgr Andrzej HILLER

Fosfor w produktach spożywczych i jego znaczenie w odżywianiu

POWSZECHNIE przyjął się pogląd o decydującym znaczeniu fosforu dla czynności mózgu i układu nerwowego. Twierdzenie, choć nie pozbawione pewnej słuszności, nie ujmuje jednak w sposób właściwy roli jaką odgrywa ten pierwiastek w przemianach biochemicznych naszego organizmu. W rzeczywistości znaczenie fosforu dla organizmu człowieka jest olbrzymie. W postaci związków, tak zwanych kwasów nukleinowych jest on zasadniczym składnikiem jądra komórkowego, będącego ośrodkiem wszelkich przemian fizjologicznych żywej materii.

Spożywane przez nas witaminy B₁, B₂, B₆, PP są wykorzystywane przez organizm po uprzednim połączeniu z grupą fosforanową i innymi związkami, dzięki czemu przetwarzają się w fermenty regulujące najistotniejsze procesy fizjologiczne. Spalanie cukrów w organizmie zachodzące w temperaturze 37° odbywa się za pośrednictwem całego szeregu połączeń fosforowych, których synteza i rozkład dostarcza energii dla pracy mięśni i innych procesów życiowych. W surowicy krwi, związki fosforanowe przeciwdziałają jej zakwaszeniu lub alkalizacji, co odgrywa bardzo poważną rolę w utrzymaniu równowagi fizjologicznej ustroju.

Ilościowo najwięcej fosforu, bo około 90% znajduje się w tkance kostnej pod postacią soli wapniowych. Toteż niedostateczna jego ilość w pożywieniu lub złe przyswajanie w pierwszym rzędzie odbija się ujemnie na szkieletcie człowieka. Choroba krzywic występująca w wieku dziecięcym spowodowana jest zaburzeniami w przemianie fosforu i wapnia, które nie osadzają się w tkance kostnej, lecz są wydalane w zwiększonych ilościach przez nerki. Powoduje to stopniowe zubożenie w sole mineralne kości, prowadząc do ich degeneracji i zniekształcenia. Objawy choroby ustępują po podaniu witaminy D, regulującej gospodarkę fosforem i wapniem.

W wypadku niedostatecznej ilości fosforu w diecie organizm może wykorzystać do budowy potrzebnych związków zapasy fosforanów zawarte w kościach. Zdarza się to szczególnie w drugiej połowie ciąży

i prowadzi do próchnicy zębów, a w cięższych wypadkach do rozmięczenia kości. Niedobór fosforu u dzieci upośledza ich rozwój i grozi zahamowaniem wzrostu. Jest rzeczą charakterystyczną, że związki fosforowe przechodzą jedne w drugie ulegając ciągłym przemianom. Znajdujące się w kościach fosforany biorą również udział w tych procesach.

Związki fosforanowe są wydalane z ustroju przez nerki. Zawartość fosforanu w moczu wynosi 0,75 g na dobę, co stwarza konieczność doprowadzenia takiej samej ilości tego pierwiastka w diecie.

W zasadzie pokarm mieszany pokrywa zapotrzebowanie organizmu na fosfor, jednak w okresie wzrostu u dzieci oraz u kobiet w ciąży ilość jego okazuje się niewystarczająca. Stwierdzono, że kobieta w drugiej połowie ciąży potrzebuje około 1,5 g fosforu na dobę, a dziecko rosnące do 2,0 g na dobę, przy czym wskazane jest dostarczenie pewnego nadmiaru. Sytuacja ta stoi niewątpliwie w związku z rozwojem układu kostnego u płodu oraz ze wzrostem kości u dzieci.

Wykorzystanie przez organizm spożywanych związków fosforowych uzależnione jest od ich przyswajalności. Przyjmuje się, że fosfor wchłaniany jest w jelicie cienkim w postaci soli nieorganicznych. Stwierdzono, że istnieje pewien związek pomiędzy przyswajaniem fosforu i wapnia. Mianowicie nadmiar jednego z tych składników upośledza przyswajanie drugiego. Na tej podstawie ustalono najwyższy stosunek wapnia (Ca) : fosforu (P) w diecie, który wynosi 1:1,5.

Spożywane najczęściej przez człowieka pokarmy, jak mięso, jaja, produkty zbożowe itp. zawierają znacznie więcej fosforu niż wapnia, wobec czego częściej dochodzi do niedoboru wapnia w organizmie. W związku z tym za szczególnie wartościowe uznaje się pokarmy, w których jest więcej wapnia niż fosforu. Do pokarmów takich należą niektóre warzywa jak szpinak i kapusta, ponadto mleko i jego przetwory. Stosunek Ca : P w mleku krowim wynosi 1,3 : 1, a w sery podpuszczkowym chudym nawet 1,9 : 1. Fosfor

występuje w mleku w postaci nieorganicznych fosforanów, potasu, magnezu i wapnia oraz w połączeniu z białkiem — kazeiną.

Dobrym źródłem łatwo przyswajalnego fosforu są jaja. Fosfor występuje tu w postaci lecytyn oraz w związku o charakterze białkowym — witelinie. Należy pamiętać, że według opinii dietetyków najłatwiej strawne są jaja na miękko, nieco mniej surowe, najtrudniej gotowane na twardo.

Dość duże ilości fosforu znajdują się w mięsie zwierząt rzeźnych, ryb i drobiu, gdzie stanowi on główny składnik soli mineralnych. Zawartość związków nieorganicznych w mięsie waha się w granicach od 0,8% do 1,8%, przy czym najwięcej jest fosforanów potasu. Szczególnie dużo związków fosforowych występuje w wątrobie. W mózgu fosfor znajduje się w postaci fosfolipidów, posiadających duże znaczenie przy budowie tkanki nerwowej.

W produktach zbożowych, nasionach roślin strączkowych i orzechach, fosfor znajduje się w postaci połączenia organicznego — fityny. Związek ten ma małą wartość odżywczą dla człowieka, ponieważ nie ulega strawieniu w przewodzie pokarmowym. Zawarty w nim fosfor nie może być wykorzystany przez organizm. Fityna ponadto może przyłączyć wapń znajdujący się w jelitach utrudniając jego przyswajanie. Prowadzi to do odwapnienia organizmu i może być przyczyną krzywicy. Wypadki takie były obserwowane w Anglii w czasie drugiej wojny światowej, kiedy znacznie wzrosło spożycie chleba razowego zawierającego duże ilości fityny. W celu zapobieżenia krzywicy wydano wówczas zarządzenie o obowią-

W I PÓŁROCZU 1955 R. PLAN OBROTÓW DETALICZNYCH HANDLU USPOŁECZNIONEGO ŁĄCZNIE Z ŻYWIENIEM ZBIOROWYM ZOSTAŁ WYKONANY. OBROTY DETALICZNE ŁĄCZNIE Z ŻYWIENIEM ZBIOROWYM W CENACH PORÓWNYWALNYCH BYŁY W I PÓŁROCZU O 12 PROC. WYŻSZE NIŻ W I PÓŁROCZU 1954 R. W I PÓŁROCZU 1955 R. PRZEPROWADZONO TRZECIA KOLEJNĄ OBNIŻKĘ CEN DETALICZNYCH W OBROcie TOWAROWYM.

Z komunikatu Głównego Urzędu Statystycznego

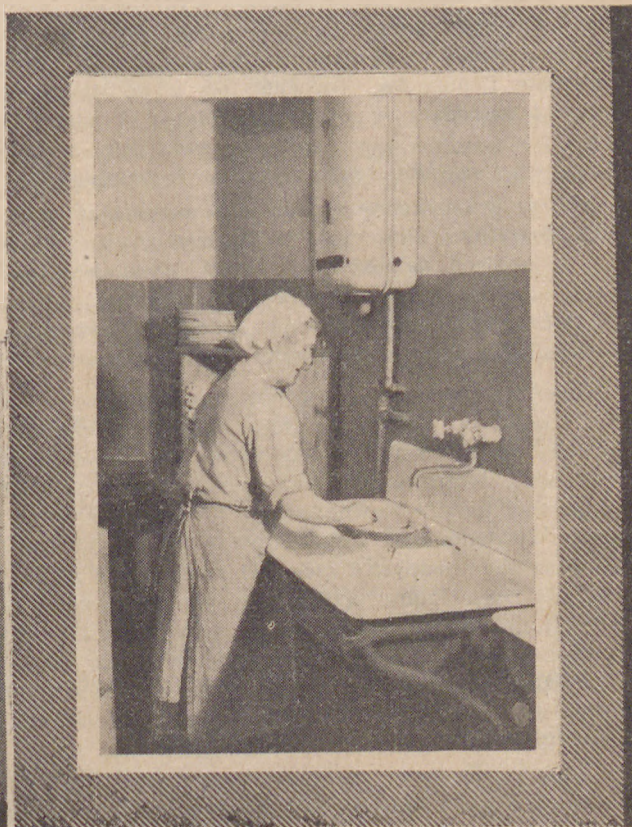
kowym dodawaniu kredy do mąki przeznaczonej do celów piekarskich.

Należy pamiętać, że 60 — 90% fosforu zawartego w produktach zbożowych występuje w postaci nieprzyswajalnej fityny, wobec czego przy układaniu diety nie można pokarmów tych zaliczać do źródeł fosforu.

W owocach i warzywach fosfor znajduje się głównie w postaci połączeń nieorganicznych. Znaczenie tych pokarmów, jako dobrego źródła związków mineralnych zależy przede wszystkim od dużej zawartości potasu. Potas występuje tu w połączeniu z kwasami organicznymi, które w ustroju ulegają spalaniu. Wobec tego owoce i warzywa pomimo kwaśnego smaku mają własności alkalizujące. Posiada to ważne znaczenie dietetyczne, ponieważ odżywianie się mięsem i przetworami zbożowymi prowadzi do zakwaszenia ustroju i może być przyczyną schorzeń organizmu. Przekonano się również, że diety alkalizujące, bogate w kwasy organiczne zwiększają przyswajanie wapnia i fosforu.

OSĄDZCIE *Sami*

Co z tego, że ściany zmywalni prawidłowo wyłożone kafelkami, kiedy do zmywalni przychodzi się bez płaszcza ochronnego, bez fartucha gumowego, bez chustki na głowie. A można to przecież robić i trzeba — jak to widzimy na zdjęciu z prawej strony. W żywieniu — czystość, to fundament dobrej jakości produkcji.



Nowe szkoły żywienia zbiorowego w Czechosłowacji

ZASPOKAJANIE potrzeb szerokich warstw konsumentów w zdrowe pożywne i przystępne w cenie pożywienie, podawane w sposób właściwy, w przyjemnym środowisku — to główny cel przedsiębiorstw gastronomicznych w Czechosłowackiej Republice Ludowej.*)

Dla realizacji tego celu są niezbędne kadry o wysokich kwalifikacjach fachowych. Kwalifikacje, zwłaszcza niższych kadr powinny być specjalistyczne i to zarówno kadr pracujących przy produkcji potraw i napojów, jak i przy sprzedaży i obsłudze. Kierowniczy personel powinien posiadać kwalifikacje fachowe kadr niższych, uzupełnione dokładną znajomością spraw administracyjnych i gospodarczych przedsiębiorstwa.

Metody szkolenia pracowników różnych szczebli dla żywienia zbiorowego do niedawna nasuwały wiele zastrzeżeń. Szczególnie w odniesieniu do kadr średnich metody te należało ujednolicić, oprzeć na uzupełnionych programach. Dlatego też w r. 1954 przystąpiono do planowej organizacji sieci szkół zawodowych mających szkolić średnie kadry dla żywienia zbiorowego.

Szkoły, w których nauka trwała od 2 do 4 lat i gdzie stosowane były różne programy szkoleniowe, zastąpiono nowym typem szkół 4-letniej, zwanej szkołą żywienia zbiorowego. Uczniów tej szkoły obowiązuje na zakończenie nauki egzamin. Zgodnie z programem nauki szkoła zapewnia uczniom zarówno wykształcenie ogólne, jak i pełne wykształcenie zawodowe. Wiadomości ogólne uczniowie nabywają przez naukę języka rosyjskiego, historii, geografii gospodarczej, ekonomii politycznej, matematyki, fizyki, biologii i chemii.

Z szerokich możliwości wykorzystania absolwentów w pracy zawodowej wypływają szczególne zadania szkoleniowe i wychowawcze dla nowej szkoły, przede wszystkim w zakresie nauczania przedmiotów fachowych. Absolwenci muszą opanować naukę o wyżywieniu z punktu widzenia zdrowotnego i ekonomicznego, przez zaznajomienie się z fizjologią żywienia, higieną, biochemią, towaroznawstwem i metodami gospodarki materiałowej, jak również z właściwymi metodami technologicznymi przy produkcji pokarmów i napojów. Zapoznać się z podstawowymi formami obsługi i sprzedaży w zakładach, zdobyć wiadomości z zakresu wyposażenia technicznego, poznać zasady jednoosobowego kierownictwa oraz sposoby opracowywania i formułowania zarządzeń.

Dalej program obejmuje zasady ekonomiki, organizacji i planowania żywienia zbiorowego w Czechosłowacji, Związku Radzieckim, w krajach demokracji ludowej. Absolwenci muszą poznać zagadnienia ewidencji rachunkowej, statystyki, kształtowania się cen w żywieniu, wewnętrznej kontroli przedsiębiorstwa. Obowiązuje ich również umiejętność pisanie na maszynie.

Ustalenie właściwego programu nauki nie było zadaniem łatwym. Został on wypracowany po odbyciu narad przedstawicieli ministerstwa szkolenia zawodowego, ministerstwa handlu wewnętrznego, centralnego zarządu restauracji i stołówek, instytutu dla badania handlu wewnętrznego, towarzystwa krzewienia racjonalnego żywienia oraz inspektorów i dyrektorów szkół. Właściwe zespolenie różnorodnych i szerokich wiadomości fachowych wymagało, aby poszczególne przedmioty były szczegółowo przemyślane, aby materiał niepotrzebnie nie powtarzał się. Ponadto należało stworzyć podstawy programów przejściowych dla tych szkół, w których pobierają naukę już drugie, trzecie i ewentualnie czwarte roczniki i w których dotąd nauczano według niejednorodnych programów. Niektóre zagadnienia musieli rozwiązać sami nauczyciele

OGÓRKI DODATKIEM DO POTRAW

Ogórki są dobrym dodatkiem do dań mięsnych i rybnych. Szczególnie nadają się do kotletów baranich. W tym celu przygotowuje się tzw. ogórki duszone. Ogórki kraje się wzdłuż długiej osi na cztery części i po oczyszczeniu z ziaren dzielą na równe odcinki. Odcinki te należy nieco zaokrąglić. Następnie kawałki te podgrzewamy do wrzenia (blanszujemy) w osolonej wodzie po czym odsączamy na sicie. Do rondla wkładamy masło, rumienimy i wysypujemy ogórki. Następnie doprawiamy octem, dodajemy brunatnego sosu, nieco cukru, soli i pieprzu do smaku i dusimy wszystko na mocnym ogniu często potrząsając naczyniem tak długo, aż ogórki równomiernie zbrunatnieją i nabiorą połysku.

Ogórki nadziewane — ogórki wąskie a długie obieramy i krajemy poprzecznie na 6 części. Oczyszczamy środki z ziaren i pozostałość blanszujemy. Po odsączeniu i osuszeniu nadziewamy ogórki farszem mięsnym. Nadziane ogórki układamy ciasno w naczyniu, podkładamy masła i dusimy w piecu. Podajemy je układając dookoła pieczeni na półmisku. Przed przystąpieniem do przygotowania ogórków należy zwracać uwagę na to, ażeby nie były gorzkie. Dlatego też należy wykonać tzw. próbę smakową. W tym celu wykrawamy z ogórków nie obranych małe kawałeczki i próbujemy. Po wycięciu każdego kawałka należy nóż opłukać w bieżącej wodzie. Zwykle próbujemy część środkową i końce ogórków. W ten sposób można stwierdzić, która część ogórka nadaje się do użytku. Gorycz ogórka można wylugować wodą. W tym celu ogórki gorzkie obieramy i na pewien czas wkładamy do dużej ilości wody, która należy 3 razy dziennie zmieniać. Ogórki, które posiadają bardzo dużo goryczy, nie nadają się do użytku. Niekiedy obierając grubiej można zmniejszyć gorycz ogórków, gdyż jak wiadomo najwięcej goryczy znajduje się pod skórą.

(z *Neuzeitliche Gaststätte*)

USUWANIE NIEPRZYJEMNEGO SMAKU Z MIĘSA

Mięso knurów, baranów, głuszców itp. posiada nieprzyjemną woń, a tym samym i smak. Ażeby ten smak poprawić należy mięso włożyć na pewien czas do mleka; mleko bowiem posiada właściwości wchłaniania silnych zapachów.

Przygotowane w tym celu naczynie porcelanowe lub kamienne polewane o odpowiedniej wielkości należy potrzeć surowym czosnkiem, a dno wyłożyć warstwą plasterów surowej cebuli i marchwi. Oczyszczzone z kości, przede wszystkim szpikowych mięso, układa się w naczyniu na cebuli i marchwi. Następnie zalewa się go lekko skwaśniałym, lub kwaśnym mlekiem, względnie maślaną. Tak przygotowane mięso pozostawia się w lodówce, ewentualnie w chłodnym miejscu przez kilka dni, zmieniając tylko co 2 lub 3 dni mleko, czy maślanę. Przy przechowywaniu w lodówce trzeba pamiętać ażeby mięso nie zamarzło.

W ten sposób przechowane mięso nie tylko traci przykry zapach, ale na skutek kwasu zawartego w mleku dojrzewa i kruszeje.

(*Das Magazin der Küche*)

*) Według artykułu Rudolfa Horaka zamieszczonego w „Wyzwa lidu”.

Znaczenie napojów bezalkoholowych jest duże, jednak ciągle jeszcze niedoceniane.

W trosce o sprostanie wymaganiom konsumenta należy podnieść produkcję napojów bezalkoholowych i zaopatrzyć w nie zakłady gastronomiczne. Wszystkie zakłady gastronomiczne, przede wszystkim w miejscowościach kuracyjnych i wczasowych oraz kolejowe zakłady gastronomiczne powinny dysponować szerokim asortymentem i dostateczną ilością napojów bezalkoholowych, szczególnie w okresie wiosenno-letnim.

Wśród napojów bezalkoholowych w pierwszym rzędzie należy wymienić moszcz, głównie moszcz jabłkowy. Dużą wartość posiadają moszcze z agrestu, malin, porzeczek i czarnych jagód dzięki zawartości witaminy C.

Moszcze przyrządzane są ze świeżych owoców z dodatkiem cukru. Przechowywanie moszczu odbywa się po uprzedniej pasteryzacji, która nie niszczy witamin zawartych w moszczu.

Typowymi napojami letnimi — ze względu na własności odświeżające — są soki owocowe z dodatkiem wody mineralnej (sodowej). Mają one duże znaczenie dla organizmu ludzkiego. Przez mieszanie rozmaitych soków owocowych można osiągnąć doskonale w smaku kompozycje.

Do napojów bezalkoholowych zaliczamy wszelkie lemoniady. Wreszcie należy wymienić wody mineralne, które obok soli mineralnych, takich jak soda, sól kuchenna, szczawiany, żelazo i siarka, zawierają naturalny kwas węglowy. Wody te nie tylko spełniają rolę leczniczą, ale także znajdują wielu chętnych wśród zdrowych konsumentów.

(z *Neuzeitliche Gaststätte*)

ŚRODEK WIĄŻĄCY LODY

Po licznych próbach udało się mistrzowi cukiernikowi nazwiskiem Egon Menk — pracownikowi przedsiębiorstwa w Havelberg uzyskać z obierzyn z jabłek, które są produktem odpadkowym, wysokowartościowy prawie obojętny chemicznie środek wiążący lody. Środek taki jest niezbędny przy produkcji przemysłowej z uwagi na zachowanie trwałości produktu, jego konsystencji i wyglądu.

Sposób przyrządzania środka jest następujący:

1 kg obierzyn z jabłek należy zalać 4 l wody i dobrze wygotować. Płyn otrzymany po ugotowaniu należy zlać, dodać 3,5 kg cukru licząc na 4 l płynu i gotować do momentu tworzenia się galaretki (żelu). Ażeby zapobiec ściemnieniu produktu należy kocioł natychmiast po gotowaniu wstawić do zimnej wody. Po ostudzeniu roztwór ma konsystencję gęstego płynu podobnego do syropu i może być natychmiast użyty jako środek wiążący przy produkcji lodów. Środek ten może być użyty jako spoiwo do każdego gatunku lodów wyprodukowanych z dodatkiem samego proszku z mleka lub po połowie proszku i mleka. Nadaje się również doskonale do lodów owocowych. Lody wytworzone z dodatkiem opisanego środka posiadają szczególną puszystość, doskonałą konsystencję i delikatny połysk, a lekki zapach jabłek podnosi wartość smakową produktu. Brak innego środka wiążącego lody można doskonale zastąpić wyżej opi-

w zespołach nauczycielskich, inne wymagały pomocy ministerstwa szkolnictwa zawodowego, wydziału szkolenia ministerstwa handlu wewnętrznego, centralnego zarządu restauracji i stołówek, instytutu dla badania handlu wewnętrznego oraz innych organizacji branżowych dla niektórych szkół trzeba było wyznaczyć nowych fachowców z dziedziny handlu, aby w ten sposób zapewnić fachowe nauczanie specjalistycznych przedmiotów handlowych.

Ministerstwo szkolnictwa zawodowego opracowało dokładny harmonogram całego procesu nauczania w szkołach żywienia zbiorowego, zwłaszcza w zakresie odbywania praktyki w przedsiębiorstwach. Zorganizowane zostały specjalne kursy dla nauczycieli przedmiotów fachowych w szkołach żywienia zbiorowego.

Ministerstwo handlu wewnętrznego pogłębiło opiekę nad szkołami żywienia zbiorowego na odcinku właściwego ustawienia fachowych przedmiotów specjalistycznych i pomogło przy opracowaniu zasad, jak i tymczasowych tekstów nauczania dla poszczególnych przedmiotów. Zorganizowanie wymiany doświadczeń nauczycieli poszczególnych szkół przyczyniło się również do szybkiego wzrostu ilościowego i jakościowego kadr nauczycielskich, a tym samym do podniesienia poziomu szkół.

Wydział szkolenia centralnego zarządu restauracji i stołówek przy ministerstwie handlu wewnętrznego zapewnił nowo utworzonym szkołom żywienia zbiorowego wykładowców. Są to fachowcy, których szkoły wykorzystują jako nauczycieli nieetatowych, tak długo, jak to jest potrzebne. Również instytut dla badania handlu wewnętrznego pomaga nowym szkołom nie tylko w ten sposób, że umożliwia im zaznajamianie się z fachową literaturą radziecką, ale także pomaga przy opracowywaniu tekstów dla niektórych przedmiotów.

W dziedzinie doszkalania pracowników żywienia zbiorowego przed szkołami powstało zadanie zorganizowania przy współudziale ministerstwa handlu wewnętrznego i centralnego zarządu restauracji i stołówek, kursów wieczorowych dla pracujących lub umożliwienie im nauki pozaszkolnej.

Nowym szkołom żywienia zbiorowego udziela się wszechstronnej pomocy. Pomoc ta znajduje wyraz w radach, instruktarzu, informacjach i kontroli. Głównym sprawdzianem pracy nowych szkół będzie zasób nabytych wiadomości i pomyślne wyniki pracy absolwentów w placówkach żywienia zbiorowego. (a)

Konserwowanie przy pomocy fermentacji kwasu mlekowego

Konserwowanie przy pomocy fermentacji kwasu mlekowego jest bardzo podobne do solenia i różni się od niego tym, że do produktu konserwowanego używa się mniej soli. W jarzynach ułożonych w naczyniach do konserwowania rozmnażają się bakterie kwasu mlekowego, które tworzą kwas mlekowy z cukru zawartego w soku jarzyn. Kwas mlekowy konserwuje jarzyny i użycza im przyjemnego kwaskowatego smaku. Metodą tą głównie posługujemy się przy kwaszeniu kapusty, ogórków i pomidorów. Mniej znane są zakonserwowane przy pomocy tej metody kalarapa i marchew.

W celu zakonserwowania należy jarzynę oczyścić ewentualnie umyć, następnie pokrajać w paski lub w talarki. Na pokrajaną jarzynę nasypujemy 20 do 30 g soli, licząc na 1 kg jarzyny. Gdy jarzyna zawiera mało własnego cukru można do niej dodać 10 g cukru na 1 kg jarzyny. Do poszatkowanej jarzyny dodaje się rozmaite korzenie. I tak do kapusty dodajemy: kminek, liście laurowe, koriander, pokrajaną cebulę i całe lub pokrajane w części jabłka. Można dodać także pieprzu. Przy konserwowaniu kalarapy dodajemy kminku, zioło bazylii zwyczajnej, tymian i koper. Do marchwi dodajemy cebulę, tymian i zioło bazylii zwyczajnej.

Pokrojone jarzyny, wymieszane z przyprawami układamy ciasno w naczyniach szklanych, glinianych lub w drewnianych faskach i obciążamy tak, ażeby sok pokrył ich powierzchnię. Fer-

mentacja rozpoczyna się w temperaturze od 15 do 20°C i trwa około 14 dni. Następnie jarzyna musi być wystawiona do chłodniejszego miejsca, gdzie temperatura waha się w granicach od 0 do 6°C. W tej temperaturze fermentacja przebiega do końca. Fermentacja przy pomocy kwasu mlekowego powoduje pewne chemiczne zmiany w jarzynach, które dają się zauważyć w smaku, a które zachodzą tym szybciej im wyższa była temperatura, przy której zakwaszamy jarzyny.

Gdy chcemy ażeby jarzyna w ten sposób zakonserwowana mogła przetrwać długo, konserwujemy ją w zimie i wystawiamy na 2 do 3 dni przed włożeniem jej w naczynie do zimnego miejsca. W ten sposób zakonserwowana jarzyna nadaje się doskonale na zdrowe i smaczne sałatki, które szczególnie w zimie stanowią smaczne uzupełnienie wielu potraw.

(Z „Vyživa lidu“)

sanym. Należy również podkreślić wartość gospodarczą tego produktu, gdyż jest on wytwarzany z odpadków (obierzyn).

Ażeby wytwarzanie powyższego środka nie odbywało się od przypadku do przypadku, dobrze byłoby, żeby przedsiębiorstwa przemysłowe produkujące mus jabłkowy wytwarzały na skalę fabryczną środek wiążący lody. W przedsiębiorstwach gastronomicznych, które na własną rękę zajmują się produkcją lodów, zużytkowanie obierzyn z jabłek na ten środek jest nie tylko postępem technologicznym polepszającym jakość produktu, ale ma znaczenie gospodarcze, gdyż przyczynia się do obniżki kosztów własnych produkcji i ekonomicznego wyzyskania surowca.

(z *Neuzeitliche Gaststätte*)

Na półce KSIĘGARSKIEJ

I. Olesińska, Cz. Tederko, A. Zieliński — **MASZyny DO OBIERANIA ZIEMNIAKÓW I WARZYW**. Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1955, str. 90, cena zł 5.

Przemysł gastronomiczny należy do tych przemysłów, gdzie zagadnienie mechanizacji nie doczekało się jeszcze należytego rozwiązania, gdzie równocześnie istnieją szerokie możliwości i potrzeby zastąpienia w wielu wypadkach pracy ręcznej pracą maszyn. Toteż ukazanie się każdej publikacji w zakresie urządzeń mechanicznych przemysłu gastronomicznego i postępu technicznego powinno być przyjmowane ze szczególnym zainteresowaniem i zadowoleniem. Omawiana praca pt. „Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw” jest pozycją przeznaczoną dla pracowników obsługujących maszyny, dla techników i personelu kierowniczego zakładów, jak również dla uczniów szkół zawodowych.

Zagadnienie mechanicznego obierania ziemniaków zostało w pracy tej potraktowane wszechstronnie. Omówiono w niej: 1) korzyści, jakie mechanizacja w tym wypadku przynosi, 2) rodzaje maszyn, sposoby ich instalowania, użytkowania i konserwacji, 3) sprawy związane z właściwą organizacją pracy oraz zapewnieniem warunków bezpieczeństwa.

Korzyści, jakie przynosi mechanizacja pracochłonnych procesów produkcyjnych mają w odniesieniu do maszynowego obierania ziemniaków nie tylko aspekt ekonomiczny polegający na zwiększeniu wydajności pracy, a także jej potanieniu (zilustrowane przykładami liczbowymi) i oszczędności surowca (zmniejszenie ilości odpadków), ale także polegają na utrzymaniu w produkcji większych ilości witaminy C.

Nie wszystkie rodzaje ziemniaków w jednakowym stopniu nadają się do obierania maszynowego. Przeprowadzone w tej sprawie badania, o których autorzy wspominają, pozwalają wytypować najlepsze. Może to mieć duże praktyczne znaczenie dla wybierania właściwych rodzajów surowca przy dokonywaniu zakupów.

Drugą sprawą, która rzutuje na efekty obierania maszynowego jest czystość obieranego surowca. W związku z tym w broszurze poświęcono specjalne rozdziały na omówienie sposobów płukania,

a także konstrukcji płuczek ręcznych i mechanicznych.

Największą objętościowo część pracy zaopatrzona w rysunki i fotografie — omawia rodzaje obieraczek produkcji polskiej i zagranicznej w sensie ich charakterystyki technicznej.

Ostatni rozdział traktuje o sprawie wykorzystania 2 rodzajów odpadków powstających przy mechanicznym obieraniu.

Na zakończenie należy podkreślić, że ujęcie w broszurze całego kompleksu zagadnień, które pozwala spojrzeć w sposób właściwy na znaczenie mechanicznego obierania ziemniaków i warzyw, nie pozbawia jej jednocześnie charakteru pewnego rodzaju poradnika, dzięki zamieszczeniu szeregu praktycznych wskazówek.

Więcej tego rodzaju popularnych opracowań

(Z K)

Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

Finansowanie zakupów dokonywanych na wolnym rynku. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 30.XI.1953 r. (Monitor Polski Nr A-110 z dn. 12.XII.1953 r., poz. 1463) w sprawie zasad dokonywania zakupów niektórych artykułów spożywczych oraz kwiatów przez przedsiębiorstwa hurtu detalicznego i jednostki prowadzące żywienie zbiorowe zezwala na zakup 13 wymienionych w załączniku grup artykułów, a mianowicie: warzywa, ziemniaki, owoce ogrodowe, owoce leśne (jabłko, borówka, porzeczka, orzechy laskowe itp.), warzywa i owoce suszone, zioła przyprawowe (majeranek, kminek, czarna suszka, nasiona kopru itp.), nabiał i jaja, ryby słodkowodne i raki, z wyjątkiem ryb zalewowych, drób, dziczyzna i króliki, mak, miód i kwiaty.

Zakupy zdecentralizowane powinny być dokonywane w ilościach potrzebnych do zaspokojenia zapotrzebowania jednostki zakupującej na okres do następnego targu.

Dokumentacja i sprawozdawczość dotycząca zakupów zdecentralizowanych powinna być prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nawiązanie współpracy z organami PIH. W ostatnich miesiącach powiększyła się ilość nadużyć dokonywanych przez pracowników zakładów żywienia zbiorowego w stosunku do konsumentów. Z tego powodu przy przeprowadzaniu lustracji należy zwracać uwagę na kwestię przestrzegania receptur, kwestię sprzedaży napojów według określonych miar i towarów według przepisowej wagi przez personel bufetów, na czytelne wypełnianie jadospis-

sów i rachunków, uwiadczenie cen na towarach w bufecie oraz pobieranie właściwych cen. Przedsiębiorstwa gastronomiczne znając dokładnie swoje zakłady powinny likwidować wszelkie stwierdzone nadużycia, w razie podejrzenia, że takowe mogą mieć miejsce, powiadomić PIH, aby pomogła w ich ewentualnym zlikwidowaniu. Dyrektorzy przedsiębiorstw gastronomicznych powinni nawiązać stały kontakt z właściwymi terenowo inspektorami PIH, gdyż ochrona interesów konsumenta jest tu wspólnym celem. Przedsiębiorstwa gastronomiczne dla bliższego zapoznania PIH z działalnością zakładów, powinny zapraszać przedstawicieli inspekcji na odprawy, zebrania, narady. Przedsiębiorstwa powinny wszelkimi dostępnymi środkami pільnować należnych pracowników przez umieszczanie ich nazwisk w gablotkach, biuletynach, blyskawicach, czy miejscowej prasie.

Nowe ceny na odpadki pokonsumpcyjne. Na podstawie pisma PKC z 19.III. 1955 r. ustalone zostały ceny skupu odpadków pokonsumpcyjnych, zarówno stałych, jak i płynnych, nadających się do zużycia na cele paszowe w wysokości 6 zł za 100 kg, loco miejsce zbiórki. Cena powyższa obowiązuje od 19.III. 1955 r.

Ceny kakao naturalnego. PKC piśmem z 25.III. 1955 r. podała, że ceny kakao w zakładach żywienia otwartego przyrządzonego według obowiązującej receptury Nr ng-I-6 wynoszą dla kat. S (kakao 200 g) — 4,75 zł, kat. I — 3,95 zł, kat. II — 3,25 zł, kat. III — 2,70 zł i w bufetach — 2,50 zł. Powyższe ceny nie obowiązują w barach mlecznych.

W BIAŁYMSTOKU

W dniu 30 lipca bieżącego roku społeczeństwo Ziemi Białostockiej szczególnie uroczystie obchodziło 35 rocznicę powołania w Białymstoku tymczasowego Komitetu Rewolucyjnego Polski, pod przewodnictwem Juliana Marchlewskiego, Feliksa Dzierżyńskiego i Feliksa Kona.

Gdy spoglądamy na dzisiejszy Białystok, któremu Polska kapitalistyczna próbowała wyznaczyć rolę drugiej Łodzi, rolę miasta prymitywnych fabryk i nędznych ruder robotniczych, tym jaśniej widzimy wielkość zasług tych wszystkich w historii naszego narodu, którzy bohatersko toowali drogę Polsce prawdziwie niepodległej — Polsce Ludowej.

Białystok był ogromnie zniszczony przez hitlerowskiego okupanta. Dziś, mimo wielu jeszcze śladów wojny i okupacji, staje się z roku na rok miastem nowoczesnym — miastem na miarę naszej epoki. Piękne to i dumne sprawy.

Ale równocześnie interesuje nas to wszystko, co dotyczy życia człowieka, jego codziennych, bytowych spraw jak zjedzenie porządnego posiłku w restauracji, stołówce, barze, czy bufecie, jak i chwila beztroskiej zabawy i wypoczynku, do których każdy pracujący ma prawo.

Do niedawna jeszcze Białystok uchodził za jedno z najbardziej zapuszczonych miast jeżeli idzie o sieć, lokalizację i kategorie zakładów żywienia zbiorowego. Od pewnego jednak czasu sprawa ta zmienia się z każdym dniem na lepsze. Tutejszy świat pracy ma wreszcie gdzie jeść i to w warunkach kulturalnych, ma już wieczorami gdzie zabawić się.

Nie znaczy to jednak, że w żywieniu zbiorowym w Białymstoku w ogóle zniknęły wszelkie zaniedbania. Przeciwnie i tutaj, jak zresztą w całym kraju trzeba będzie jeszcze długo walczyć konsekwentnie o lepszy poziom życia, o właśnie porządną obiad na co dzień w każdym białostockim lokalu gastronomicznym, o miły pod każdym względem wieczór w estetycznej i schludnej sali daniowej.

Jeżeli w Białymstoku stają się przeżytkiem niechlujne knajpy, to niech wraz z nimi bezpowrotnie znikną potamane widelce, brudne noże i serwety oraz tandetne meble. Niechaj zniknie obojętny stosunek do konsumenta, nieudolna, a nawet wręcz karygodna gospodarka produktami spożywczymi. A tak niestety jest jeszcze w dużej ilości zakładów żywienia zbiorowego w Białymstoku.

Obok reprodukowujemy zdjęcia nowopowstałych zakładów gastronomicznych w Białymstoku. Na pierwszych trzech zdjęciach fragmenty kawiarni „Podlasianka”. Na dwóch pozostałych — sale restauracji „Centralnej”.

Lokale te urządzone zostały komfortowo i cieszą się dużym powodzeniem. Również zaplecza ich stwarzają pełne możliwości otrzymania smacznych i w dużym wyborze potraw. Ładne przy tym meble, dyskretne oświetlenie, uprzejma obsługa — składają się na ożywioną frekwencję.



Co jadł człowiek przed 8 tysiącami lat

W DŁUGIM procesie rozwojowym ludzkości sposób odżywiania był jednym z decydujących, tworzących czynników, który wywarł wpływ na kształtowanie się mózgu ludzkiego. Fryderyk Engels pisał: „Im bardziej powstający człowiek oddalał się od pożywienia roślinnego, tym wyżej wznosił się ponad zwierzę”.¹⁾ Spożywanie mięsa upolowanych zwierząt przyspieszyło ten proces. Dlatego Engels dodaje: „Najsilniejszy wpływ miał pokarm mięsny na mózg, który otrzymał teraz daleko więcej niż poprzednio substancji koniecznych do jego odżywiania i rozwoju, dzięki czemu mógł coraz szybciej z pokolenia na pokolenie kształtować się i doskonalić”.²⁾

Rozwój mózgu posunął się znacznie naprzód z tą chwilą, kiedy pierwotny człowiek zapoznał się z działaniem ognia i zaczął odżywiać się mięsem poddanym „obróbce cieplnej”, która zwiększyła jego przyswajalność dla organizmu.

Pierwszą pieczenią, jaką spożył człowiek było niewątpliwie znalezione przypadkowo w popiele, uduszone żarem i dymem stepowego pożaru zwierzę. Od tej chwili nawet najbardziej różowe i soczyste mięso surowe przestało ludziom smakować jak dawniej. Od czasu zaś, kiedy rozbił się pierwsze, rozniecone ręką człowieka ognisko, datuje się stały rozwój „sztuki kulinarnej”.

Żeby dowiedzieć się, co jedli ludzie przed 8 tysiącami lat wystarczy pojechać do Danii. Tam odtworzono ówczesny „jadłospis” dzięki temu, że już w owych polodowcowych czasach był zwyczaj pozostawiania na miejscu uczty kości, żyłowych kęsów, ości, niedopieczonych części porcji itd. Na tej podstawie można twierdzić, że w owym okresie zwanym azylskim ludzie spożywali: rosół z nogi mamuciej, pieczeń z tura, sztukę mięsa z bobra, pieczoną w popiele trąbę mamuta, pieczonego głuszcza, wędzoną szynkę niedźwiedzią, ostrygi.

Na wschodnim brzegu wysp duńskich, tuż nad morzem (w Ertebölle-Ljmfjord), oglądać można tajemnicze wały sięgające do 2 m wysokości szerokie na 20 m i dochodzące do 150 m długości. Nazywa się je tu „Kjökkenmøddinger”, to znaczy śmieci kuchenne. Tym są też one w istocie. Kjökkenmøddinger — to świadectwo niebawalnych apetytów naszych przodków, którzy zbierali się w tym miejscu, aby tępymi kamiennymi nożami poćwiartować góry mięsiwa, upiec je lub uwędzić, a następnie zjeść.

Gruby fundament tych pagórków stanowią skorupy ostryg. Można tam znaleźć również kości, zwęglone drzewo, surowe kamienne noże i siekiery, popiół, wyżarzone kamienie, prymitywne narzędzia z kamienia, rogu i ości, opalone, rozbite piszczele zwierząt oraz skorupy prymitywnej ceramiki.

Zwierzęta ówczesnej puszczy pieczono na rożnie, w popiele lub na gorących kamieniach.

W rozkopanym przez archeologów śmietniku leżą kości olbrzymiego tura, którego ostatni potomek padł w r. 1627 śmiertelnie ugodzony. Leżą żółte, trzonowe

zęby bobra. Jeszcze w średniowieczu należał bóbr do specjalów wyborowej kuchni. Istniały nawet przepisy jak karmić bobry, aby ich mięso nabrało odpowiedniego smaku. Mnisi, którzy, jak powszechnie wiadomo, jedli „nieźle”, zaliczali często potrawy z bobra do potraw rybnych, aby mogły uświetniać ich „postny stół”.

Słonina, czyli mięso słonia nie jest tak delikatne jak wołowina. Kawał nogi słoniowej mieszkańcy Afryki gotować muszą 24 godziny zanim zmięknie, ale wówczas tak mięso, jak rosół stają się bardzo smaczne. Trąba słonia pieczona w popiele należy tam, gdzie na słoninie polują, do delikatesów. Podobnie było z mamutem, który przecież był tylko wielkim słoniem z czerwonym, grubym runem i szaleńczo wygiętymi kłami.

Kto nie chciałby spróbować kawałka pieczeni z alkiolbrzyma, wodnego ptaka z rodziny alcidae, którego ogryzione szkielety tkwią w prastarym śmietniku. Inny wielki ptak, którego szczątki znajdujemy w miejscach prastarych uczt, to — głuszc, dziś rzadkość w naszych lasach, a tym bardziej na stołach.

Patrząc na pagórki śmieci pouczających naszych przodków jedno możemy stwierdzić z satysfakcją, że nasze współczesne, wielkie kuchnie są na pewno bardziej apetyczne, choć z pewnością mniej obficie zaopatrzone niż „kuchnia” na wybrzeżu duńskim.

S. M.

Z dziejów kwaszonej kapusty

Historia uprawy i użytkowania kapusty jest bardzo stara. Podobno filozof i matematyk grecki — Pitagoras blisko 2500 lat temu miał napisać o kapuście rozprawę. Kapusta bowiem w owych czasach była nie tylko rośliną używaną jako jarzyna, ale zaliczano ją również do roślin leczniczych. Jej znaczenie gospodarcze wzrastało dopiero z biegiem czasu.

Sporządzanie kiszonek z kapusty znane już było naszym przaszczurom w zamierzchłych czasach, zwanych epoką brązu. O kwaszeniu kapusty wspomina uczonego rzymski Pliniusz (w latach 24 do 79 naszej ery). Rzymianie kwasili kapustę w ten sposób, że układali ją do pustych, dobrze wysuszonych dzbanów po oliwie, które następnie szczelnie zamykali i przechowywali w chłodnym miejscu. Nawet w czasie długotrwałych podróży morskich kapusta tak przechowywana nie traciła smaku.

W średniowieczu ubijano pokrajaną kapustę w drewniane faski i dodawano do niej soli, kminku, kopru, ziarn jałowca oraz liści wina.

W czasach nowożytnych, tj. w XV i XVI stuleciu kapusta kwaszona nabrała szczególnego znaczenia. Szkorbut — zaraza mórz, jak wówczas nazywano tę chorobę — zabierał wiele ofiar, zwłaszcza spośród żeglarzy. Okazało się, że kapusta kwaszona jest szczególnie bogata w środki zapobiegawcze i leczące tę chorobę. Dlatego to właśnie kapustę kwaszoną od tego momentu zabierano w podróże morskie.

Dzisiaj nie ulega już najmniejszej wątpliwości, że kapusta kwaszona jest jednym z najbogatszych i najtańszych źródeł witaminy C oraz soli mineralnych w naszym kraju.

(szperacz)

¹⁾ Fryderyk Engels — Rola pracy w procesie ucztowania małpy. Dzieła wybrane t. 2, Warszawa K i W. 1949, str. 74.

²⁾ Tamże.

DROBIAZGI

MARCEPANOWE ABECADŁA

Migdał kiedyś w Polsce był głównym składnikiem marcepanów, bez których nie mogła obejść się żadna błęślada dworska. Z marcepanów sporządzano także literki, na których dzieci w zamożnych domach mieszczkańskich i po dworach uczyły się abecadła.

MLECZNE KĄPIELE

Mleko w świecie starożytnym uchodziło za środek leczniczy. Szczególnie kosmetyka rzymska korzystała z różnych właściwości mleka. Mleko ośle według przekonań ówczesnych miało sprawić cuda. Popea, żona Nerona zabierała w każdą podróż około 500 oślic, ażeby móc codziennie brać kąpiel ze świeżego mleka.

„PRALINKOWA” SŁAWA

Pralinki wymyślił książę Praslin — żaden wódz, ani mąż stanu. Cała jego zasługa i sława leży w tym, że podał przepis na ten przysmak.

Z MAGICZNEGO ZIELNIKA

Cebulę lekarze kiedyś zalecali jako środek przeciw czarom. Zawieszano ją na drzewach. Pliniusz — uczony rzymski, radził wieszać cebulę razem ze skórą z głowy, albo z pyskiem wilka. Koper ogrodowy chronił od snów straszliwych, a majeranek dodawano do paszy krowom, żeby im czarownice mleka nie odbierały. Pieprz zaś stosowano „od głowy boleśnie, od pępka strzykania”.

WIDELEC I WYKAŁACZKA

Widelec wszedł we Włoszech w użycie w XVII wieku. Jednocześnie modną stała się tutaj wykałaczka. W wytwornej na ówczesne czasy Francji widelce pojawiają się jeszcze później, bo dopiero w XVIII wieku. Słynny filozof francuski Monteskiusz chwalił się, że nigdy nie używał widelca, ani noża. Angielski podróżnik Coryat za przeniesienie z Włoch widelca do swojej ojczyzny — otrzymał złośliwy przydomek „widelczaka”.

„KUCHENNE” DOCINKI I PRZEWISKA

Różne gusty kulinarne stały się powodem przykrych nieraz docinków i przezwisk. I tak mieszkańcy Głogowa nazywali sąsiadzi bobówczarzami z tego powodu, że bob był ich przysmakiem. Sitarzami zwano Mazurów. Nazwa ta wzięła początek na elekcji Walezego od kasy, którą żywiono rzeszę drobnej szlachty mazurskiej. Żółto brzuchy było przezwiskiem Sandomierzan za rozpowszechnioną wśród nich potrawę — flaki na żółto. Hochentarzami nazywano robotników rolnych, którzy szli do Prus na roboty. Głównym bowiem ich pożywieniem był chleb i mleko. Znane były jeszcze inne tego rodzaju przezwiska, stosowane nie tylko do mieszkańców naszych miast, czy wsi, ale i do obcokrajowców.

Z HERBATY — GARBATY...

Herbata pochodzi z Chin. Rozpowszechniła się ona w tym kraju tak dalece, że w roku 1783 rząd chiński nałożył podatek od spożycia tej używki. Z początku herbatę jedzono. Chińczycy sporządzali z niej coś w rodzaju pasty do konsumowania. Smakosze wymyślili mieszaninę herbaty z masłem. Pierwszy ładunek herbaty do Europy przywiózł poseł rosyjski w XVIII w. Z czasem zaczęto pić ją na śniadanie z arakiem, później z cytryną, sokiem, winem czerwonym i cukrem potartym o cytrynę. Gdy przyszła kawa, herbatę zaliczono jako lekarstwo przeciw gorączce oraz stosowano ją do płukania gardła po wymiotach spowodowanych pijactwem. A oto jaki wyrok wydał na herbatę botanik XVIII w. książę Kluk: „Gdyby Chiny wszystkie swoje trucizny przesłały, nie mogłyby nam tyle zaszkodzić, ile swoją herbatą”. Wtedy też zrodziło się nieuzasadnione powiedzenie „z herbaty — garbaty...”.

NIE ŁATWO BYŁO O CHLEB NAWET W ANGLII

Na chleb, który rzemieślnik angielski konsumował w ciągu roku, musiał w r. 1495 pracować 10 tygodni, w r. 1533 już 15 tygodni, w r. 1564 — 20 tygodni, w r. 1599 — 40 tygodni, w r. 1610 — 43 tygodni, w r. 1684 — 48 tygodni. W r. 1725 cały zarobek nie starczał rzemieślnikowi angielskiemu na kupno samego tylko niezbędnego w ciągu roku chleba. Trzeba zaznaczyć, że w XVII — XVIII wieku dzień roboczy w Anglii trwał 14 i więcej godzin.

„RZYMSKI” DZIADEK DO ORZECHÓW

Dziadek do gnienienia łupin orzechów ma protoplasę w starożytnym Rzymie. Mianowicie ze względu na powszechne spożywanie migdałów, już ówczesni bliźgosze rzymscy wymyślili dziadka do zgłnatania łupin tegoż owocu.



1. Fragment kawiarni,
w głębi sala jadal-
na zakładu repre-
zentacyjnego „Pat-
ria“ w Bielsku kat.
IB

2. Sala wyślgowa Ka-
wiarni „Nowy
Świat“ w Warsza-
wie kat. I
Fot. A. Funkiewicz

3. Kawiarnia „Patria“
— widok ogólny

4. Sala jadalna w re-
stauracji „Patria“

5. Restauracja KZG na
Gubałówce w Za-
kopanem
Fot. S. Burantowicz

6. Wejście z szatni do
sali restauracyjnej
KZG na Gubałówce
Fot. S. Burantowicz

