

Żywnienie **ZBIOROWE**



WARSZAWA ■ WRZESIEŃ ■ 1955 R.

9

W numerze:

Główne problemy żywienia w planie 5-letnim:	1
Kształcenie kadr ekonomistów dla przemysłu gastronomicznego — Leonard HO- HENSEE	3
Podnieść na wyższy poziom kadry i ich szkolenie — Henryk KOMITAU	4
Kultura obsługi konsumenta zagadnieniem na codzień — Piotr SZTUK	7

SPOSTRZEŻENIA I UWAGI

O błędach i niedociągnięciach żywienia na XXIV MTP — Marian KALITA; Z do- świadczeń kursu minimum w woje- wództwie poznańskim — Zofia KISIEL . .	9
---	---

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Nowe formy organizacyjne Kolejowych Za- kładów Gastronomicznych — Włodzi- mierz FROST	13
Próby CZPG na odcinku barów samoobsłu- gowych (dyskusja) — Stanisław MA- RJANSKI	14
Jak prowadzić bufet szkolny — J. CZAR- NECKA	16

TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO

Racjonalne planowanie jadłospisów — Kry- styna KOSIŃSKA	17
Rozkruszek — groźny szkodnik w magazy- nach — Wiktor ŁUKASZEWICZ	18

KORZYSTAJMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

O wzbogacaniu witaminą C niektórych pro- duktów mlecznych — G. SKROBAN- SKIJ — W. TYLKIN	20
Zasłużona nagroda — J. RODIONOWA . .	22
Nowe książki	23
Przypominamy o zarządze- niach i przepisach	23
Kartki z przeszłości: Sztuka kulinarna sprzed 3 i pół tysiąca lat (msk); Mickiewicz od kuchni (az)	24

Ponadto: Przeczytaj — zapamiętaj;
Drobiazgi



Na 1 stronie okładki: Malowidło ścienne
w gospodzie w Obrzycku (pow. szamotuł-
ski) według projektu i wykonania Zyg-
munta Głowackiego.

przeczytaj

ZAPAMIĘTAJ

W październiku mięso, przede wszystkim wołowe, ma szczegól-
nie dobry smak. To samo odnosi się do ryb i tłustego drobiu.
Najchętniej jednak jadamy w tym czasie dziczyznę. Na wszyst-
kich czekają grzyby, a z owoców: jabłka, gruszki itp.

W tym samym miesiącu przyrządzamy borówki-brusznice, owoc
róży, żórawiny oraz dynię. Kisimy buraki, pikle mieszane i zie-
leninę, grzyby i kapustę. Pryzmujemy warzywa w piwnicach
lub dołujemy.

Wydajność kasz gotowanych na sypko wynosi 200 — 300%, czyli
z jednego kilograma produktu otrzymujemy 2 — 3 kg ugotowanej
kaszy. Kaszy gotowanej na sypko nie należy mieszać, gdyż powo-
duje to roznosiwanie poszczególnych ziarn, co w następstwie daje
kaszę kleistą.

Jarzyny lub owoce przeznaczone na surówki muszą być dokładnie
oczyszczone strumieniem zimnej wody, obrane jak najcieniej ze
względem na to, że najwartościowsze składniki znajdują się tuż
pod skórka, rozdrobnione, gdyż pozwala to na lepsze wykorzy-
stanie składników jarzyn przez organa trawienne, pocukrzone
lub posolone w celu ich zmiękczenia. Nieodzownym składnikiem
surówek z jarzyn jest oliwa, żółtka surowe lub śmietana. Do su-
rówek używać należy jarzyn liściastych, gdyż nie zawierają wie-
le skrobi. Surówka powinna być przyprawiana słabym kwasem,
sokiem z cytryny, z ogórków kiszonych, tartym jabłkiem, względ-
nie przecierem z żurawin.

Zupy z ekstraktu należy uzupełniać przy wykańczaniu dodatkami
witaminowymi, jak surowe masło, żółtko jaja lub śmietana oraz
surowa siekana zielenina. Do zup kwaśnych można dodać przy
wykańczaniu surowy kwas burakowy lub młody, świeżo kiszony
żur.

Przy nieprawidłowym składowaniu warzywa i owoce szybko
marszczą się, a zawarte w nich witaminy ulegają zniszczeniu.
Najszybciej proces ten następuje pod wpływem działania wysokiej
temperatury w miejscu składowania. Dlatego produkty owoco-
wo-warzywne należy przechowywać w temperaturze 2 do 3°C.

Przy soleniu dużych ilości gęstych potraw, należy sól najpierw
rozpuścić w wodzie. W tym stanie dociera ona szybciej i bar-
dziej równomiernie do wszystkich punktów kotła. Ten system
solenia stosuje się nie tylko do zup i sosów, ale i do ziemni-
aków, które przed gotowaniem zalewamy słoną wodą.

W ziemniakach najwięcej witaminy C znajduje się bezpośred-
nio pod skórka. Dlatego należy je obierać cienko, a jeszcze le-
piej gotować w skórce.

WARUNKI PRENUMERATY

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

ADRES REDAKCJI

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

Główne problemy żywienia w planie 5-letnim

WKRACZAMY obecnie w okresie intensywnych prac związanych z przygotowaniem planu w zakresie żywienia zbiorowego na lata 1956—1960. W związku z tym konieczne jest wyciągnięcie na podstawie głębokiej analizy odpowiednich wniosków, zmierzających do przełamania trudności i wyeliminowania dotychczasowych niedociągnięć.

Dla zilustrowania osiągnięć przemysłu gastronomicznego w planie 6-letnim podamy dwa wskaźniki. Założona w planie 6-letnim sieć żywienia zbiorowego na rok 1955 zostanie zrealizowana według przewidywanego wykonania planu roku 1955 w 108,8% (włączając w powyższe sieć oddziałów zaopatrzenia robotniczego, która powstała w okresie realizacji planu 6-letniego). Na odcinku zasadniczym w działalności żywienia zbiorowego, to jest produkcji dań typu obiadowego przewiduje się wykonanie ilości dań obiadowych w roku 1955 w stosunku do założeń planu 6-letniego na ten rok w 156,4%. Zadania te były już realizowane w roku 1954 i wskaźnik wykonania w stosunku do założeń planu 6-letniego na ten rok wyniósł 157%.

Powyższe osiągnięcia nie mogą przesłonić niedociągnięć przemysłu gastronomicznego w okresie realizacji planu 6-letniego. Pomimo osiągnięć na odcinku produkcji dań obiadowych plany w zakresie produkcji własnej przez szereg lat nie były wykonywane. Poprawa na tym odcinku daje się zauważyć w pierwszym półroczu 1955 r.

Poważne błędy popełniono na odcinku lokalizacji i typizacji zakładów gastronomicznych po części wynikające z przyczyn obiektywnych. W szeregu wypadków, w szczególności w początkowym okresie rozwoju, przemysłu gastronomicznego istniała konieczność uruchamiania zakładów żywienia zbiorowego na miejscu dawnych lokali. W zakresie typizacji do błędów należy zaliczyć brak rozbudowy sieci szybkiej obsługi, to jest barów samoobsługowych wszelkiego rodzaju oraz zbyt szczupłą sieć jadalni, w szczególności specjalistycznych jak: jarskie, dietetyczne itp.

Nie doceniono konieczności rozbudowy zakładów pomocniczych — produkcyjnych, które umożliwiłyby rozwiązanie trudności na odcinku rozszerzenia produkcji własnej przez produkowanie na skalę przemysłową półfabrykatów i gotowych wyrobów gastronomicznych, podobnie, jak nie zwrócono w dostateczny sposób uwagi na zagadnienie mechanizacji procesów produkcyjnych w żywieniu zbiorowym i prawidłowe wykorzystanie sprzętu mechanicznego. Co gorsze, nawet importowane za cenne dewizy urządzenia gastronomiczne nie są wykorzystywane, w szeregu wypadków stoją nieczynne. Ma to miejsce zarówno w zakładach podległych Centralnemu Zarządowi Prze-

mysłu Gastronomicznego, jak i w podległych innym gestorom żywienia zbiorowego.

Nie można pominąć milczeniem faktu, że dotychczas przemysł gastronomiczny nie potrafił rozwiązać trudności w zaopatrzeniu ludności w wyroby gastronomiczne w miejscowościach wypoczynkowych i letniskowych.

Na odcinku budowy i uruchamiania sieci zakładów żywienia zbiorowego z nowego budownictwa również nie udało się uniknąć błędów, za które są niewątpliwie w równej mierze odpowiedzialni tak przedstawiciele przemysłu gastronomicznego, jak i budowniczości. Spotykamy więc niewłaściwe układy funkcjonalne budowanych zakładów, zaplecza produkcyjne w większości wypadków są zbyt szczupłe w stosunku do całości zakładu, a koszty budowy i wyposażenia najczęściej kształtowały się na bardzo wysokim poziomie.

O tym, że przemysł gastronomiczny nie zaspokajał w dostatecznym stopniu potrzeb konsumentów mogą świadczyć następujące wskaźniki:

Z ogółu ludności zamieszkałej w miastach województwa bydgoskiego 3,2% korzysta dziennie z drugich dań, w województwie poznańskim wskaźnik ten wynosi 3,3%, w województwie warszawskim — 2,6%, natomiast w województwie krakowskim — 6,1%. W stosunku do ludności wiejskiej wskaźniki te kształtują się następująco: województwo bydgoskie — 0,57%, województwo poznańskie — 0,27%, województwo warszawskie — 0,46% i województwo krakowskie — 0,36%.

Dla dalszego zilustrowania konieczności rozszerzenia działalności przemysłu gastronomicznego, służyć może wskaźnik stosunku procentowego obrotów żywienia zbiorowego do obrotów detalicznych. U nas kształtuje się on na poziomie 7,8%, natomiast w Związku Radzieckim na poziomie 12—13%.

Zasadniczej poprawy wymaga odcinek kosztów w aparacie żywienia zbiorowego, i znowu dla porównania przytoczę dwa wskaźniki. W aparacie żywienia zbiorowego podległym Ministerstwu Handlu Wewnętrznego koszty w stosunku do obrotu wyniosły w 1954 r. 23,5%, podczas gdy w aparacie żywienia zbiorowego podległym Ministerstwu Handlu Wewnętrznego ZSRR tylko 13,3%.

Uprzemysłowienie kraju, socjalizacja wsi, produktywizacja kobiet, stawia specjalne zadania i wymogi przed uspołecznionym aparatem żywienia zbiorowego na okres planu 5-letniego, szczególnie na odcinku znacznego rozszerzenia produkcji własnej wyrobów gastronomicznych oraz poważnego zwiększenia sieci zakładów żywienia zbiorowego. Te dwa zagadnienia zresztą ściśle się ze sobą wiążą.

Znaczne rozszerzenie obrotów aparatu żywienia zbiorowego, zbliżenie stosunku procentowego obrotów żywienia zbiorowego do obrotów detalu do osiąganego w ZSRR, rozszerzenie obrotów wyrobami produkcji własnej, możliwe jest tylko w wypadku stworzenia w pełnym tego słowa znaczeniu przemysłu gastronomicznego. Pod powyższym rozumieć należy zastosowanie wszędzie tam, gdzie to jest ekonomicznie uzasadnione i opłacalne mechanizacji procesów produkcyjnych. Osiągnięć się to w pierwszym rzędzie przez budowę i rozbudowę sieci pomocniczych zakładów produkcyjnych, wytwarzających na skalę przemysłową półfabrykaty i wyroby gastronomiczne. Zadaniem pomocniczych zakładów produkcyjnych winno być nie tylko zaopatrywanie zakładów gastronomicznych, ale również zorganizowanie sprzedaży dla indywidualnych konsumentów.

Zadanie znacznego rozszerzenia sieci zakładów stojących przed organizacjami żywienia zbiorowego w okresie planu 5-letniego idzie w parze z uruchamianiem nowych typów zakładów gastronomicznych. Należy nastawić się na zorganizowanie zakładów szybkiej obsługi o wąskim asortymencie podstawowych dań. Dominującą rolę winny odegrać tu bary samoobsługowe. Poważnie powinna wzrosnąć sieć jadalni, w tym również jadalni jarskich i dietetycznych. W okresie planu 5-letniego powinny zostać zrealizowane wnioski Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w sprawie stworzenia sieci jadalni sprzedających po cenach jednolitych w całym kraju określony asortyment wyrobów gastronomicznych. Wreszcie poważny rozwój sieci sezonowych zakładów żywienia zbiorowego powinien przyczynić się do rozwiązania dotychczasowych trudności na odcinku zaopatrzenia ludności, szczególnie w miejscowościach letniskowych i wypoczynkowych.

Powyższy program nie oznacza, jakoby w zakresie sieci zakładów reprezentacyjnych nie miał nastąpić rozwój. Jednocześnie jednak należy podnieść poziom pracy tych zakładów, tak aby nie tylko ceny świadczyły o ich reprezentacyjności.

Źródłem pokrycia programu wzrostu sieci żywienia zbiorowego należy szukać w sieci powstającej z nowego budownictwa, w możliwościach adaptacji pomieszczeń nadających się na cele żywienia zbiorowego oraz na drodze rewindykacji zakładów pogastronomicznych użytkowanych obecnie na inne cele. Odnośnie przejmowania zakładów z nowego budownictwa oraz adaptacji pomieszczeń nadających się na cele żywienia zbiorowego, należy przeanalizować dotychczasowe koszty związane z uruchamianiem tej sieci. Przyznany limit inwestycyjny na lata 1956—1960 powinien być wykorzystany w sposób bardziej ekonomiczny niż to miało miejsce dotychczas.

Rewindykacja zakładów pogastronomicznych daje realne możliwości rozszerzenia sieci żywienia zbiorowego. Uchwała Prezydium Rządu z roku 1951 stanowiąca podstawę do rewindykacji lokali pogastronomicznych nie była w dostatecznym stopniu wykorzystywana, ani przez aparat terenowy, ani przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Szczególnie poważne zadania stoją przed aparatem żywienia zbiorowego na wsi. Utworzenie gminnych i gromadzkich rad narodowych, podobnie jak powstawanie spółdzielni produkcyjnych stwarzają dalsze zapotrzebowanie na uspołecznioną sieć żywienia zbiorowego. Znacznemu rozszerzeniu musi

ulec dotychczasowy bardzo wąski asortyment wyrobów gastronomicznych prowadzonych w gospodach CRS „Samopomoc Chłopska”. Struktura obrotów w gospodach, w której największy ciężar przypadał na towary handlowe winna ulec zmianie.

Aparat żywienia zbiorowego w okresie planu 5-letniego powinien rozszerzyć swoje dotychczasowe formy działalności oraz pracę postawić na wyższym poziomie. W szczególności dotyczy to estetyki i higieny zakładów żywienia zbiorowego oraz rozszerzenia sprzedawanego asortymentu wyrobów gastronomicznych, przy jednoczesnym stworzeniu możliwości szerokiej sprzedaży dań obiadowych, półfabrykatów i gotowych wyrobów gastronomicznych na wynos. W zakładach żywienia zbiorowego należy stworzyć warunki do urządzania wszelkiego rodzaju imprez oraz uroczystości na zamówienie osób prywatnych.

Należy znacznie rozszerzyć działalność rozrywkową w zakładach żywienia zbiorowego nie tylko przez jednokierunkowy jak dotychczas ich rozwój w postaci programów artystycznych, ale również przez wprowadzenie wszelkiego rodzaju gier towarzyskich, jak bilard, szachy itp. W kawiarniach, a w szczególności o słabej frekwencji, trzeba dostarczyć konsumentom pisma krajowe i zagraniczne.

Realizacja całości zadań stojących przed aparatem żywienia zbiorowego możliwa jest przy pełnej współpracy i zwiększeniu poczucia odpowiedzialności ze strony zainteresowanych przydiów rad narodowych, nie tylko na odcinku przydziału odpowiednich pomieszczeń oraz rewindykacji lokali pogastronomicznych, ale również w zakresie zaopatrzenia surowcowego i materiałowego.

Musi istnieć pełna zgodność pomiędzy zadaniami na odcinku planu produkcji, a planu zaopatrzenia. Ponadto poprawie powinien ulec asortyment surowców przydzielanych na potrzeby przemysłu gastronomicznego.

Oddzielnym poważnym problemem jest sprawa kształtowania się kosztów w aparacie żywienia zbiorowego. Realizacja zadań na odcinku obniżki kosztów nie zawsze idzie we właściwym kierunku. W szeregu wypadków obniżka osiągnięta jest poprzez obniżkę średniej płacy pracowników zatrudnionych w aparacie żywienia zbiorowego, przy czym pozostałe koszty handlowe, jak i nakład surowcowy są znacznie przekraczane. Co gorsze w parze z przekroczeniem nakładu surowcowego, często idzie pogorszenie jakości produkcji gastronomicznej, a nie jej polepszenie.

Na odcinku kosztów surowca istnieją znaczne możliwości obniżki przez bardziej ekonomiczne wykorzystanie przydzielanych surowców. Ponadto znaczne rezerwy tkwią w możliwościach zwiększenia wydajności pracy przez właściwe wykorzystanie sprzętu mechanicznego, przez właściwą organizację produkcji w pomocniczych zakładach produkcyjnych oraz przez właściwą organizację szkolenia kadr. W szczególności konieczne wydaje się rozszerzenie form szkolenia przywarsztatowego.

Program planu 5-letniego stojący przed aparatem żywienia zbiorowego do realizacji jest niewątpliwie poważny. Istniejące jednak i wciąż wzrastające zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne ze strony konsumentów stwarza konieczność pełnej jego realizacji.

(R. G.)

Kształcenie kadr ekonomistów dla przemysłu gastronomicznego

NAUKI EKONOMICZNE nabierają w gospodarce socjalistycznej olbrzymiego znaczenia. Umiejętność wykorzystania obiektywnych praw ekonomicznych rządzących produkcją i obrotem oraz znajomość stosunków społeczno-wytwórczych warunkują prawidłowe prowadzenie gospodarki planowej. Ekonomia polityczna, badając prawa rządzące produkcją i obrotem uogólnia ich działanie, podczas gdy ekonomiki szczegółowe badają działanie praw ekonomicznych w poszczególnych dziedzinach gospodarki narodowej na tle specyficznych właściwości tych dziedzin gospodarki, stając się równocześnie narzędziem polityki gospodarczej Partii i Rządu.

Pracowników, którzy kierują przedsiębiorstwami w określonej dziedzinie gospodarki narodowej musi cechować głęboka znajomość ekonomiki tej dziedziny. Jeżeli żywienie zbiorowe jako specyficzna forma obrotu towarowego warunkuje zaspokojenie podstawowych potrzeb mas pracujących w zakresie konsumpcji posiłków, jeżeli w okresie industrializacji kraju, przyczynia się do wyzwolenia rezerw sił roboczych, dbając o regenerację zużytych sił fizycznych ludzi pracy, to zagadnienie kadr w tej dziedzinie gospodarki narodowej, ich poziom wykształcenia i jakość pracy, decyduje w sposób zasadniczy obok innych czynników o sprawności wykonania zadań dla realizacji których powołano żywienie zbiorowe. Powstaje zatem pytanie, jaki zasób wiedzy z zakresu poszczególnych nauk ekonomicznych powinien mieć ekonomista żywienia zbiorowego i które z poszczególnych dyscyplin naukowych winny kształtować jego sylwetkę na tle społecznego zamówienia praktyki?

Określając sylwetkę ekonomisty żywienia zbiorowego posiadającego wyższe wykształcenie należy z góry założyć jego kierowniczą rolę w aparacie żywienia zbiorowego, albowiem wykonawców i urzędników kształcić powinno szkolnictwo zawodowe, nie zaś szkolnictwo wyższe. Nie oznacza to, że ekonomista żywienia zbiorowego po ukończeniu wyższej uczelni uzyskuje patent na dyrektora, czy kierownika działu, natomiast po odbyciu właściwego stażu zawodowego jest predystynowany do zajmowania takich stanowisk i powinien je osiągać.

Żywienie zbiorowe jest młodą dziedziną naszego socjalistycznego gospodarstwa narodowego, przeto ekonomista żywienia zbiorowego poza właściwym zakresem i poziomem wiedzy z dziedziny poszczególnych dyscyplin powinien być nastawiony na pionierską i bojową pracę na wszystkich szczeblach aparatu żywienia zbiorowego. Poziom jego moralności w praktyce decydować będzie o skuteczności prowadzonej walki o zwiększenie poszanowania własności socjalistycznej i umożliwi mu stawianie słusznych sądów i wniosków w praktyce życia gospodarczego. Nieodczynnym czynnikiem kształtującym sylwetkę ekonomisty żywienia zbiorowego jest znajomość praw ekonomicznych i ich wykorzystywania w praktyce. W procesie kształcenia te właściwości i umiejętności powinien on zdobyć poprzez głębokie studia mark-

sizmu-leninizmu, ekonomii politycznej i historii rozwoju myśli ekonomicznej. Obok wymienionych dyscyplin kształtujących umysłowość przyszłego ekonomisty żywienia, jako uzupełniające jego zasób wiedzy, należy uważać studia z historii gospodarczej i geografii gospodarczej.

Na gruncie podstawowej wiedzy zdobytej poprzez studiowanie marksizmu-leninizmu oraz ekonomii politycznej, przyszły ekonomista żywienia zbiorowego powinien poznać jak najdokładniej ekonomikę żywienia zbiorowego oraz organizację i technikę działania wszystkich form i pionów żywienia zbiorowego, poczynawszy od zakładu, a skończywszy na szczeblu resortu i PKPG. W szczególności powinien znać problematykę: rozwoju żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim i w Polsce Ludowej, właściwości żywienia zbiorowego jako specyficznej formy obrotu towarowego, metodologię planowania i pełną umiejętność operatywnego planowania w zakładach i przedsiębiorstwach terenowych, zaopatrzenia surowcowego i materiałowo-technicznego, normowania produkcji, zasad finansowania przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, rozrachunku gospodarczego, jako socjalistycznej formy administrowania przedsiębiorstwem, kosztów i ich podziału w zakładach i w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego oraz takie zagadnienia organizacyjne jak:

podział organizacyjny żywienia zbiorowego, zasady organizacji i kontroli pracy w poszczególnych działach zakładu i przedsiębiorstwa, metody badania wydajności pracy, współzawodnictwo i racjonalizatorstwo, zasady przechowywania i jego kontroli.

Wymienione zagadnienia traktuję przykładowo, wskazując tylko na najważniejsze, węzłowe problemy z zakresu ekonomiki i organizacji żywienia zbiorowego.

Tak więc w pierwszym okresie procesu kształcenia ekonomisty żywienia zbiorowego, główną rolę odgrywają marksizm-leninizm i ekonomia polityczna, w następnym zaś rola ta przechodzi na szczegółowe nauki ekonomiczne, w pierwszym rzędzie na ekonomikę żywienia zbiorowego, na organizację i technikę żywienia zbiorowego i na analizę działalności gospodarczej żywienia zbiorowego.

Równolegle do procesu pogłębiania wiadomości z zakresu ekonomiki oraz organizacji i techniki żywienia zbiorowego, powinno postępować kształcenie przyszłego ekonomisty żywienia zbiorowego w dziedzinie finansów i kredytu, rachunkowości oraz statystyki teoretycznej. Ekonomista żywienia zbiorowego w zakresie finansów powinien opanować zasady organizacji finansowej przedsiębiorstw żywienia zbiorowego na tle całokształtu zasad funkcjonowania finansów socjalistycznych, zasady ruchu okrężnego środków w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, umiejętność określenia rodzaju i wielkości środków trwałych i obrotowych oraz źródeł ich finansowania, formy kredytowania przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, analizę metod finansowania, wiadomości z zakresu akumulacji przedsiębiorstw w szczególności

analizę czynników wpływających na rentowność przedsiębiorstwa, technikę rozliczeń przedsiębiorstwa z budżetem państwa i z budżetami terenowymi oraz planowanie finansowe w przedsiębiorstwie.

W zakresie rachunkowości ekonomista żywienia zbiorowego powinien opanować: ogólne zasady teorii rachunkowości, umiejętność organizowania prawidłowej ewidencji księgowej, znajomość zasad sprawozdawczości finansowej oraz umiejętność przeprowadzania analizy gospodarczej działalności ze szczególnym uwzględnieniem stanu finansowego.

Z zakresu statystyki ekonomista żywienia zbiorowego powinien zdobyć wiadomości ogólne pozwalające na zrozumienie roli statystyki jako narzędzia poznania zjawisk ekonomicznych, umiejętność ewidencjonowania procesów gospodarczych, umiejętność korzystania ze wskaźników statystycznych dla kierowania przedsiębiorstwami, umiejętność właściwego poszukiwania, analizowania i interpretowania danych statystycznych i wyciągania na tej podstawie prawidłowych wniosków.

Obok wymienionych dyscyplin ekonomista żywienia zbiorowego ze względu na specyfikę produkcji i obrotu towarowego w zakładach żywienia zbiorowego musi posiadać znaczny zakres wiadomości z dziedziny towaroznawstwa i znać ogólne zasady procesu technologicznego przygotowywania posiłków. Jest to w wykształceniu ekonomisty żywienia zbiorowego istotny moment pozwalający na prowadzenie stałej walki o obniżkę kosztów w zakładach i przedsiębiorstwach oraz na wykrywanie rezerw mobilizujących do walki o wyższą wydajność i rentowność przedsiębiorstw żywienia zbiorowego.

Warto jeszcze podkreślić, że umiejętność posługiwania się językami obcymi ułatwia ekonomistom w znacznym stopniu przyswajanie ostatnich zdobyczy postępu, stosowanych w żywieniu zbiorowym za granicą.

Poważnym uzupełnieniem w procesie kształcenia kadr ekonomistów żywienia zbiorowego są praktyki

kursowe i dyplomowe. W bieżącym roku akademickim po raz pierwszy młodzież III roku studiów odbyła 6-tygodniowe praktyki kursowe w VI semestrze. Po odbyciu praktyk studenci przystąpili do letniej sesji egzaminacyjnej.

Należy stwierdzić, że odbycie praktyk na III roku studiów przed sesją egzaminacyjną miało pozytywny wpływ na przygotowanie się z tych przedmiotów, których zastosowanie w praktyce młodzież miała możliwość zaobserwowania w przedsiębiorstwach. Fakt ten potwierdzają wypowiedzi samej młodzieży, a także wyniki sesji egzaminacyjnej.

Program praktyk przygotowany przez kierownictwo katedr ekonomiki żywienia zbiorowego oraz organizacji i techniki żywienia zbiorowego znalazł pełne uznanie w poszczególnych przedsiębiorstwach, w których młodzież odbywała praktyki.

W procesie kształcenia kadr ekonomistów żywienia zbiorowego praktyki w przedsiębiorstwach mają do spełnienia bardzo istotną rolę, uzupełniają bowiem zdobyte przez młodzież wiadomości teoretyczne i pogłębiają ich praktyczne zainteresowania w kierunku przyszłego zawodu. Poprzez praktykę w przedsiębiorstwach następuje proces utrwalania wiadomości na uczelni i ich sprawdzenie w konkretnym zetknięciu się z życiem poszczególnych działów pracy przedsiębiorstwa. Kierownictwo uczelni w oparciu o uwagi i spostrzeżenia praktykantów może udoskonalać proces kształcenia kadr w kierunku ich jak najlepszej przydatności w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego.

Właściwe przygotowanie kadr ekonomistów żywienia zbiorowego, podniesienie poziomu bazy techniczno-materiałowej i wzrost zaopatrzenia zakładów, oto 3 czynniki, które zadecydują w przyszłości o poziomie wykonania zadań przez żywienie zbiorowe. Spośród wymienionych czynników, najważniejszym jest człowiek, przeto sylwetka ekonomisty żywienia zbiorowego, jego poziom przygotowania do tych zadań należy dziś do kluczowych problemów.

Henryk KOMITAU

Podnieść na wyższy poziom kadry i ich szkolenie

PODSTAWOWĄ przyczyną występujących w żywieniu zbiorowym niedociągnięć jest niewłaściwa gospodarka kadrowa, wynikająca z braku opracowania perspektywicznego planu w tym zakresie. Nie zinwentaryzowano występujących w żywieniu zbiorowym potrzeb ani w przekroju poszczególnych dyscyplin, ani w poszczególnych dyscyplinach z uwzględnieniem stopnia kwalifikacji. Nie potrafimy określić zarówno ilu potrzebujemy pracowników produkcji o różnych stopniach kwalifikacji np. szefów kuchni, kucharzy, młodszych kucharzy, garmażerów, cukierników, jak i pracowników sprzedaży, a więc kelnerów, kierowników sali, bufetowych itp.

W pierwszym rzędzie należałoby zatem sprecyzować jakie występują stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym w zależności od rodzaju i kategorii oraz ustalić konieczne kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy. Nomenklatura fachowców zatrudnionych w przemyśle gastronomicznym,

rodzaj wykonywanej przez nich pracy i stopnie kwalifikacji, którym powinno odpowiadać właściwe zaszerzowanie winny być ujęte w taryfikatorze. Z drugiej strony należałoby zinwentaryzować potrzeby ilościowe w każdej kwalifikacji zawodowej w chwili obecnej, uwzględniając konieczność wymiany całego szeregu pracowników z powodu choroby, podeszłego wieku itp.

W przemyśle gastronomicznym przygotowanie kucharza, garmażera, cukiernika, kelnera wymaga wieloletniego okresu szkolenia, stąd też niemożliwa jest wymiana, względnie zastąpienie pracownika z dnia na dzień. Konieczność wieloletniego szkolenia zmusza do opracowania perspektywicznego planu naboru pracowników dla przemysłu gastronomicznego, w którym określi się, jaka ilość fachowców o odpowiednich kwalifikacjach wejdzie w ustalonych okresach do przemysłu gastronomicznego dla zapewnienia ciągłości pracy i podnoszenia kultury produkcji i obsługi.

Planowi naboru kadr musi odpowiadać plan szkolenia, który określi ilości szkolonych w poszczególnych grupach i stopniach kwalifikacji. Należy stwierdzić, że szkolenie nowych pracowników w zakresie szkolnictwa zasadniczego, średniego i wyższego nie jest dotychczas oparte na planie korespondującym z potrzebami aparatu żywienia zbiorowego. W związku z tym dopływ absolwentów w poszczególnych dyscyplinach nie jest równomierny i wystarczający. Niezależnie od tego samo przygotowanie absolwentów do pracy w zakładzie jest niedostateczne.

Obecnie istnieją trzy stopnie szkół gastronomicznych, a mianowicie: zasadnicza szkoła gastronomiczna, technikum gastronomiczne, Wyższa Szkoła Ekonomiczna kształcąca specjalistów z tej dziedziny. W zasadzie nie sprecyzowano wyraźnie sylwetki absolwentów tych szkół, to jest nie ustalono funkcji, jakie w zawodzie mają pełnić absolwenci. Ponadto żadna ze szkół nawet w programie nie przewiduje wypuszczenia absolwenta, który mógłby pracować jako cukiernik i mechanik.

Istnieje zgodna opinia praktyków żywienia zbiorowego, że absolwenci nie mają opanowanej w dostatecznym stopniu teorii, a już całkowicie nie są przygotowani do praktycznej pracy na stanowiskach związanych bezpośrednio z produkcją. Zauważono również, że absolwenci zasadniczych szkół gastronomicznych i technikum nie chcą pracować na odcinku produkcji, ani obsługi i wybierają pracę w administracji.

Powyższe dwa zjawiska świadczą o nieprawidłowym naborze kadr do szkół gastronomicznych, o nieprzystosowaniu programu nauczania do praktycznego opanowania zawodu, a co najważniejsze o nierozbudzeniu przez szkołę w wychowankach zamiłowania do przyszłej pracy zawodowej.

Również przemysł gastronomiczny na wszystkich szczeblach organizacji nie wykazuje dostatecznego zainteresowania szkolnictwem zawodowym, a co najważniejsze nie zajmuje się w sposób wystarczający uczniami w szkołach gastronomicznych, ani w czasie pobierania teoretycznej nauki w szkole, ani też podczas praktyki w zakładach. Absolwenci po rozpoczęciu pracy w zakładzie nie są otaczani opieką ze strony kierownictwa zakładu, organizacji młodzieżowej, partyjnej i związkowej. Stosunek starych pracowników do absolwentów jest częstokroć lekceważący, a niekiedy wrogi.

W całym aparacie żywienia zbiorowego istnieje konieczność jak najszybszego wprowadzenia pracowników nowego typu jako czynnika postępu. Tymczasem z powodu braku rezerwy, zatrudnia się ludzi nieodpowiednich. Utrzymywanie tego stanu uniemożliwia uzyskanie przełomu w pracy zakładów gastronomicznych.

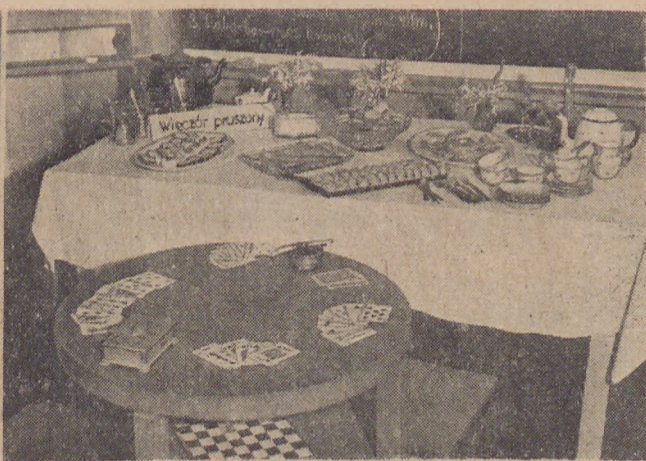
Dla wyjścia z istniejącego impasu należy przystąpić do daleko idącej reorganizacji systemu szkolenia w zakresie zmiany trybu naboru uczniów, programu i metod szkolenia zawodowego, praktycznego i teoretycznego. Do szkół nowego typu powinno się przyjmować młodzież po 14 roku życia, mającą z dobrym wynikiem ukończoną szkołę podstawową.

Pierwszą zasadą nowego systemu szkolenia winno być ściśle powiązanie ucznia w równym stopniu z zakładem pracy, jak i ze szkołą. Powyższe da się uzyskać o ile nabór uczniów do szkół będzie przeprowadzany przez zakład pracy w wyniku czego każdy uczeń uczęszczający do szkoły zostanie równocześnie pracownikiem zakładu gastronomicznego. Uczeń jako pracownik zakładu znajdować się będzie równocześnie pod opieką kierownictwa zakładu, najlepszych pracowników, organizacji młodzieżowej, partyjnej i związkowej w zakładzie pracy, jak również pod opieką wychowawców i organizacji młodzieżowej w szkole gastronomicznej.

Drugą zasadą powinno być opracowanie takiej metody nauczania, aby uczeń pobierający naukę teoretyczną w szkole gastronomicznej równocześnie przechodził praktyczne szkolenie w zakładzie gastrono-



Praca przy trzonie w kuchni



Dni otwarte pod hasłem „Żywienie w służbie mas pracujących”. Zdjęć dokonano w Technikum i Zasadniczej Szkole Gastronomicznej w Grudziądzu

micznym w takim stopniu, aby po ukończeniu szkoły był przygotowany do samodzielnej pracy na odpowiednim stanowisku.

Teoretyczne i praktyczne nauczanie winno się opierać na nowych programach nauczania koordynujących nauczanie w zakresie teorii i praktyki. Program powinien przewidywać trzy dni zajęć w szkole gastronomicznej i trzy dni praktyki zawodowej w zakładzie pracy. Podczas praktyki zawodowej musi być ściśle przestrzegane obowiązujące ustawodawstwo w zakresie zatrudniania młodocianych. Siódmy dzień w tygodniu powinien być wolny od wszelkich zajęć teoretycznych i praktycznych, przy czym kierownictwo zakładu i szkoły powinno organizować w tym dniu rozrywki kulturalne dla wychowanków.

Trzecią zasadą winno być utrzymanie dwu szczebli w nauczaniu, przy czym absolwent każdego szczebla winien być przygotowany do objęcia samodzielnej pracy na stanowiskach odpowiadających określonym szczeblom nauczania. Nauczanie na szczeblu wyższym byłoby rozwinięciem programu szczebla niższego. Na pierwszym szczeblu nauki trwałaby trzy lata przy założeniu trzech dni zajęć w szkole i trzech dni w zakładzie pracy.

Pierwszy rok nauczania poświęcony byłby w zakresie teorii i praktyki wiadomościom ogólnym. Począwszy od drugiego roku nauczania program winien być przystosowany do przyszłej specjalizacji. Należałoby przewidzieć następujące kierunki specjalizacji: kucharz, cukiernik, garmażer, mechanik, kelner, bufetowa, inspektor kontroli technicznej i kontroli jakości.

Absolwent pierwszego szczebla szkolenia winien być przygotowany do objęcia samodzielnej pracy na stanowiskach odpowiadających kwalifikacjom: młodszego kucharza, młodszego cukiernika, młodszego garmażera, bufetowego, kelnera, mechanika, inspektora kontroli technicznej i kontroli jakości.

Dla drugiego szczebla nauczania przewiduje się dwuletni okres nauczania, również przy założeniu pobierania przez trzy dni w tygodniu nauki z zakresu wiadomości teoretycznych w szkole oraz przez trzy dni w zakresie wiadomości praktycznych w zakładzie gastronomicznym.

Drugi szczebel nauczania winien uwzględniać pełną specjalizację, zaś absolwent winien być przygotowany do objęcia samodzielnej pracy jako kucharz i garmażer, cukiernik lub starszy mechanik.

Szkolenie według nowego systemu wymaga ścisłego współdziałania szkoły gastronomicznej i zakładu ga-



Organizacja pracy taśmowej.

stronomicznego, dlatego może jedynie odbywać się w miejscowościach, gdzie znajdują się szkoły gastronomiczne i większe zakłady żywienia zbiorowego, w których są odpowiednie warunki do pobierania nauki praktycznej w zakresie koniecznym do przygotowania uczniów do samodzielnej pracy. W tych wybranych miejscowościach szkolić będzie się kadrę nie tylko na potrzeby lokalne, lecz i na potrzeby całego kraju, przez co uczniowie nie będą rekrutowali się wyłącznie z elementu miejscowego. W związku z tym powstanie konieczność zapewnienia im właściwych warunków bytowych, a w pierwszym rzędzie internatów i wyżywienia.

Ponieważ uczniowie obu szczebli nauczania będą niepełnoletni, a szkolenie według nowego systemu tak teoretyczne, jak i praktyczne związane będzie z poważnymi nakładami ze strony przedsiębiorstwa, którego uczeń stanie się równocześnie praktykantem, dlatego wzajemny stosunek ucznia do zakładu i zakładu do ucznia należy oprzeć na umowie o naukę i pracę, zawartej między rodzicami wychowanka, a przedsiębiorstwem.

Nowy system szkolenia przewiduje, że uczniowie są równocześnie praktykantami w zakładach gastronomicznych, co stwarza konieczność zabezpieczenia dodatkowej ilości etatów dla praktykantów w zakładach gastronomicznych. Ilość uczniów praktykantów powinna pokrywać się z jednej strony z potrzebami zakładów gastronomicznych, z drugiej zaś z ilościowymi możliwościami teoretycznego nauczania w szkole gastronomicznej oraz praktycznego nauczania w zakładach gastronomicznych.

Dla pełnego wykorzystania godzin i miejsc w szkole i w zakładach w związku z tym, że nauka na każdym szczeblu odbywać się będzie przez trzy dni w tygodniu w szkole i przez trzy dni w tygodniu w zakładzie, istnieje możliwość i konieczność prowadzenia dwóch równoległych kursów.

Praktykanci przyjmowani do zakładów gastronomicznych jako pracownicy określonego zakładu winni korzystać z wszystkich uprawnień przysługujących pracującym i równocześnie być obciążeni obowiązkami określonymi odrębnym regulaminem. Praktykanci za pracę swoją winni otrzymywać wynagrodzenie uwzględniające specyfikę tej kategorii zatrudnionych. Wynagrodzenie będzie bodźcem do uzyskania najlepszych wyników w zakresie teorii i praktyki. Wydaje się, że takim bodźcem byłyby w przybliżeniu następujące warunki pracy i płacy:

Pierwszy rok nauczania na pierwszym szczeblu



Ćwiczenia w magazynie

przynajmniej macierzystym zakładowi na każdego ucznia-praktykanta pół etatu pomocy kuchennej. Wynagrodzenie praktykanta równałoby się połowie stawki pomocy kuchennej z wszystkimi dodatkami odpowiadającymi połowie czasu zatrudnienia.

Na drugim roku nauczania podwyższenie uposażenia w zależności od wyników osiąganych w szkole i w zakładzie. Np. za uzyskanie noty bardzo dobrej w zakresie nauki teoretycznej uczeń otrzymuje 15% podstawowego wynagrodzenia i tyle samo za otrzymanie noty bardzo dobrej za naukę praktyczną — łącznie 30% dodatku. Odpowiednie dodatki w procentach od podstawowego wynagrodzenia ustaliłoby się przy ocenach dobrych i dostatecznych. Natomiast przy wyniku niedostatecznym i dopuszczeniu ucznia do powtórzenia klasy nastąpiłoby potrącenie w wysokości 5% zarobku podstawowego.

Na drugim szczeblu szkolenia wynagrodzenie praktykanta odpowiadające połowie zarobku młodszego kucharza łącznie z wszystkimi dodatkami. Gdyby zarobek pomocy kuchennej w wyniku uzyskania pełnych dodatków do poborów był wyższy od zarobku młodszego kucharza, uczniowi drugiego szczebla przysługiwać powinny wyższe pobory. Zakład pracy na każdego praktykanta drugiego szczebla winien otrzymać pół etatu młodszego kucharza. Na drugim roku nauczania drugiego szczebla uposażenie winno być podwyższone o dodatek ustalony w oparciu o kryteria stosowane na pierwszym szczeblu szkolenia.

Absolwenci pierwszego szczebla mogą zaprzestać uczęszczania do szkoły i ograniczyć się jedynie do pracy w zakładzie gastronomicznym oraz podnoszenia swoich kwalifikacji w szkoleniu przywarsztatowym.

W tym wypadku uzyskanie wyższych stopni kwalifikacyjnych byłoby regulowane w oparciu o zarządzenie o stopniach kwalifikacyjnych.

Dobre wyniki w nauczaniu teoretycznym i praktycznym zostaną osiągnięte o ile uczeń bez względu na szczebel szkolenia znajdować się będzie przez cały czas pobierania nauki pod opieką opiekuna z ramienia szkoły oraz opiekuna z ramienia zakładu.

Opiekun z ramienia szkoły winien zapewnić uczniowi opiekę i pomoc w zakresie nauczania teoretycznego, utrzymywać stały kontakt z opiekunem z ramienia zakładu pracy, z kierownictwem zakładu i organizacjami politycznymi opiekującymi się uczniem.

Do obowiązków opiekuna w zakładzie pracy należy rozłożenie opieki nad powierzonym uczniem w

zakresie pracy zawodowej, dbanie o takie warunki pracy w zakładzie, aby stale rosły nie tylko kwalifikacje zawodowe wychowanka, lecz pogłębiało się jego zamiłowanie do zawodu i wzrastało poczucie godności zawodowej. Opiekun w zakładzie pracy winien otrzymywać wynagrodzenie odpowiadające stawkom ustalonym w zarządzeniu o szkoleniu przyzakładowym.

Kierownictwo zakładu i przedstawiciele organizacji młodzieżowej winni przynajmniej raz na dwa miesiące przeprowadzać rozmowy z uczniem i jego opiekunami, aby uzyskać rozeznanie odnośnie postępu i trudności na jakie uczeń napotyka w nauce, względnie w zakładzie pracy.

Uczniowie-praktykanci z uzyskanego wynagrodzenia winni opłacać koszty internatu, wyżywienia oraz zakupywać książki i inne pomoce szkolne.

Absolwenci szkoły drugiego stopnia powinni mieć zapewnione pierwszeństwo przyjęcia na studia do Wyższej Szkoły Ekonomicznej. Przyjmowanie innych słuchaczy do WSE mogłoby mieć miejsce jedynie w wypadku braku kandydatów do WSE spośród absolwentów średniego szkolnictwa gastronomicznego.

Konieczność przeprowadzenia przedstawionych powyżej zmian w systemie nauczania kadr gastronomicznych pociąga za sobą konieczność dokonania zmian w istniejącym obecnie szkolnictwie gastronomicznym. Stąd wysuwają się następujące propozycje:

1) w miejsce dotychczasowej zasadniczej szkoły gastronomicznej oraz technikum gastronomicznego należałoby utworzyć 5-letnie technikum gastronomiczne;

2) okres szkolenia w technikum podzielić na dwa szczeble szkolenia — pierwszy szczebel obejmowałby trzyletnie szkolenie zasadnicze, przy czym specjalizacja w uprzednio podanych kwalifikacjach nastąpiłaby od drugiego roku szkolenia;

3) każdy szczebel winien mieć tak opracowany program i metodę szkolenia, aby wychowanek był przygotowany do samodzielnego wykonywania zadań w zakładzie na stanowisku odpowiadającym szczeblowi szkolenia.

Podkreślamy, że omówione zagadnienia znajdują się w stadium realizacji i dlatego poruszoną tematykę należy traktować jako wnioski jeszcze nie zrealizowane, które powinny stać się podstawą do żywej dyskusji.

Piotr SZTUK

Kultura obsługi konsumenta zagadnieniem na codzień

NA PRZESTRZENI dziesięciu lat istnienia Polski Ludowej obserwujemy bardzo poważny wzrost poziomu pracy zakładów żywienia zbiorowego. Rośnie sieć nowych wzorowo urządzonych restauracji, bufetów, stołówek, gospód itp. przystosowanych do obsługi olbrzymich ilości konsumentów. Z uwagi jednak na społeczny charakter pracy, zakłady żywienia zbiorowego powinny starać się o coraz wyższy poziom obsługi. Dlatego zadaniem naszym jest zwrócenie uwagi pracownikom zakładów żywienia zbiorowego na to tak istotne zagadnienie. Nie rościmy sobie pretensji do wyczerpania całości tematu, lecz

ograniczmy się raczej do omówienia postawy personelu kelnerskiego wobec konsumenta, od czego w znacznym stopniu zależy opinia publiczna o pracy zakładów żywienia zbiorowego.

Należy pamiętać, że dobrze pracujący kelner, charakteryzujący się właściwą postawą wobec konsumenta jest propagandzistą socjalistycznej formy żywienia zbiorowego jako wyższej w stosunku do kapitalistycznych, spekulanckich, przedwojennych restauracji. Musimy zatem nie tylko dostosowywać do nowych potrzeb, to co przejęliśmy, nie tylko budować od podstaw wzorowe zakłady gastronomiczne,

W gospodzie „Polonia“ w Koszalinie panują brudy. Wy-
starczy zajrzeć do książki zażeń, by stwierdzić, że wielu
gości gospody skarży się na złą jakość posiłków i brudne
talerze. Nie wzrusza to wcale kierownictwa gospody.



— Proszę panią. Znalazłem muchę w zupie.
— Też wymagania. Za dwa złote chciałby ich pan pewnie
cały tuzin.

Głos Koszaliński

ale równocześnie wprowadzać do naszej pracy nową atmosferę.

Obowiązkiem pracowników naszych zakładów gastronomicznych jest zwiększenie troski o konsumenta, w wyniku której będzie on coraz bardziej odczuwał na codzień dobrodziejstwo zorganizowanego żywienia zbiorowego.

W rozwoju kultury i obsługi konsumenta żywienie zbiorowe ma niewątpliwie osiągnięcia. Przykładem może być udział zakładów żywienia zbiorowego w wielkich imprezach o charakterze międzynarodowym lub ogólnopolskim, jak np. Złot Młodzieży 22 lipca 1953 r. w Warszawie, X-lecie Polski Ludowej w Lublinie w 1954 r., V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów w Warszawie itp. Wysoki poziom obsługi konsumentów obserwujemy w wielu wzorowych zakładach gastronomicznych. Nie jest jednak dobrze pod tym względem w przeciętnym zakładzie gastronomicznym. Zdarzają się jeszcze przypadki wręcz niewłaściwego zachowania się personelu kelnerskiego wobec konsumentów.

Np. w jadalni WZG „Teatralna“ w Warszawie konsumenci czekali na podanie zamówionego obiadu od 40 min. do 1 godziny, mimo że kelner ob. Kubiak miał dosyć czasu, aby ich obsłużyć. Jednemu z konsumentów, który zdenerwowany wyczekiwaniem na zupę zrezygnował z konsumpcji oświadczył on, że niech „przyjdzie jutro to zupę zje“. Innemu konsumentowi, który sam usiłował po długim wyczekiwaniu, zabrać zamówione danie z kuchni ob. Kubiak wręczył ścierkę i widelce, przy czym powiedział, że gdy będzie wycierał naczynie, to wszystko pójdzie prędzej. Nie lepiej zachował się ob. Celiński — kelner w zakładzie WZG Nr 16 w Warszawie.

W Polanicy Zdroju istnieje tylko jedna restauracja prowadzona przez Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne; nosi ona nazwę „Polonia“. Jest to jedyne miejsce, w którym przebywający w Polanicy czasowicze wynajmujący prywatnie pokoje mogą zjeść obiad. Z restauracji tej korzysta również „Orbis“. Abstrahując od nieestetycznego wyglądu sali konsumpcyjnej i bufetu, trzeba stwierdzić, że obsługa konsumentów pozostawia tam wiele do życzenia. Dla przykładu — na zwróconą uwagę przez konsumenta, że podany

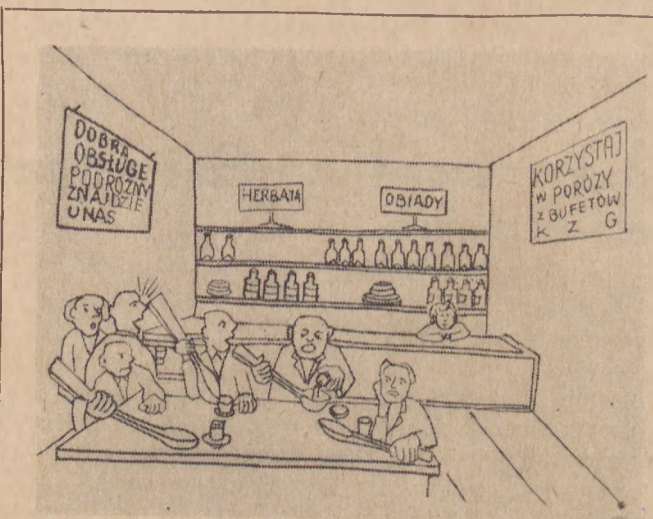
dorsz jest nieświeży — kelner oświadczył bezkompromisowo, że podał już siedemnaście porcji i nie było reklamacji, a więc osiemnasta i dziewiętnasta musi być dobra. Dopiero po dłuższej dyskusji porcję dorsza zamienił. Jednemu z konsumentów, który prosił o małe piwo, kelner powiedział, by poczekał — bo nie ma czasu, gdyż obsługuje gości z „Orbisu“.

Taki sposób załatwiania konsumentów, obok brudnych obrusów na stolikach, nieestetycznie wyłożonych w gablotkach bufetu potraw oraz niewłaściwego wyglądu sali konsumpcyjnej nie zachęca do jedzenia, a w konsekwencji jest powodem niedobrej opinii o pracy zakładu gastronomicznego. Dyrekcja Kłodzkich Zakładów Gastronomicznych oraz WZPG we Wrocławiu powinny więcej kontrolować pracę personelu „Polonii“, gdyż jest to jedyne w swoim rodzaju lokal w Polanicy, bądź co bądź w poważnym ośrodku wypoczynkowym na Dolnym Śląsku.

Podobnych przykładów można by podać znacznie więcej. Praca personelu kelnerskiego nie jest lekka. Wymaga ona dużego wysiłku fizycznego, dużej cierpliwości w stosunku do niektórych kategorii konsumentów. Nie możemy jednak nie żądać, aby obsługa konsumenta była na właściwym poziomie, aby obsługujący nie tylko podawali w sposób sprawny i kulturalny zamówione dania, lecz również byli doradcami konsumentów w wyborze najodpowiedniejszych posiłków.

Dużą pomocą w podniesieniu kultury obsługi konsumenta powinno stać się szkolenie przyzakładowe i narady produkcyjne pracowników. W wielu przypadkach niewłaściwie reaguje się na zapisy konsumentów w książkach życzeń i zażeń. Uwagi konsumentów wpisywane do tych książek mają przecież pomóc w usuwaniu błędów i niedociągnięć w pracy zakładów żywienia zbiorowego. CZPG w 1954 r. wydał przepisy o pracy kelnerów w zakładach gastronomicznych; terenowe dyrekcje jednak zbyt jeszcze słabo kontrolują ich wykonanie.

Istnieją warunki wyeliminowania z pracy zakładów żywienia zbiorowego przypadków niewłaściwego odnoszenia się do konsumentów. Można i trzeba walczyć o dalsze podniesienie poziomu obsługi konsumentów.



W bufecie KZG na dworcu PKP w Kostrzynie podróżni herbatę muszą pić łyżkami stołowymi, bo deserowe kelnerka przechowuje u siebie w domu.

Głos Szczeciński

Marian KALITA

O błędach i niedociągnięciach wyżywienia na XXIV MTP

W DNIACH od 3 do 24 lipca Poznań przeżywał swoje wielkie dni. Wznowione po pięcioletniej przerwie Międzynarodowe Targi Poznańskie ściągnęły do Poznania ponad 1 300 000 turystów z kraju i kilka tysięcy gości targowych z zagranicy. Obywatele Poznania jako gospodarze imprezy na każdym stanowisku roboczym reprezentowali nas wszystkich, Polskę Ludową, zdając egzamin sprawności organizacyjnej na wielu polach. Z okazji targów wypadło przyjmować ludzi nieomal z całego świata, odsłaniając naszą kulturę dnia codziennego. Niewątpliwie jednym z głównych składników tej kultury w znaczeniu turystycznym jest jakość i poziom usług w zakresie wyżywienia.

Nasze coraz większe znaczenie w świecie uzasadnione osiągnięciami politycznymi i gospodarczymi, liczne imprezy o charakterze międzynarodowym odbywające się u nas, przyspieszają i potęgują ruch turystyczny, nakładając na nas obowiązek stworzenia kulturalnych warunków pobytu w naszym kraju dla gości zagranicznych oraz obywateli własnych, których drogą propagandy zachęcamy do zwiedzania, jak to miało miejsce m. in. w odniesieniu do XXIV Międzynarodowych Targów Poznańskich. Obowiązek ten jest tym większy, że zazwyczaj gospodarze zapraszają gości na tego rodzaju imprezy, zapewniają o zabezpieczeniu wygodnych warunków podróży i pobytu, na który składają się przede wszystkim zakwaterowanie, wyżywienie i rozrywki kulturalne.

W zakresie wyżywienia mamy dobrą tradycję kuchni polskiej, gościnności słowiańskiej i dziesięcioletni dorobek uspołecznionego przemysłu gastronomicznego. Czy można się więc dziwić, że wybierający się z wielu krajów goście targowi z całym zaufaniem oczekiwali od nas świadczeń utrzymanych na wysokim poziomie z tego odcinka. Milionowa masa naszych obywateli zwiedzających targi, przybyła do Poznania zachęcona szeroką akcją propagandową, w której nie brak było akcentów i zapewnień na temat poziomu wyżywienia. A wymagania pod tym względem można było Poznaniowi stawiać wyższe, aniżeli innemu miastu jako gospodarzowi podobnej imprezy. Obywatele Poznania mają bowiem duże doświadczenia zdobyte podczas poprzednich targów międzynarodowych, mogli więc na tej bazie przygotować należytą obsługę masy turystów i wielotysięcznej załogi imprezy. Ponadto według panującej powszechnie opinii, obywatele miasta Poznania przywiązują szczególną wagę do tego co nazywamy kulturą życia codziennego.

Trzeba przyznać, że odgórnie nie zbagatelizowano zagadnienia obsługi ruchu turystycznego przewidzianego w związku z targami. Powołano Komitet Obywatelski XXIV MTP, a w jego ramach specjalną Podkomisję Wyżywienia, w skład której weszli przedstawiciele Miejskiej Rady Narodowej i zainteresowanych przedsiębiorstw organizujących wyżywienie na

terenach targowych i w mieście. Plan przepływu przez targi 60 000 osób w dni powszednie i do 90 000 w dni przedświąteczne i świąteczne okazał się realny. W stosunku do lat poprzednich organizatorzy dysponowali dłuższym oddechem tak w zakresie środków, jak i czasu na wykonanie zadania. Opiekę nad realizacją sprawował Departament Żywnienia Zbiorowego w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego, wzmacniając załogę miejscową fachowcami z innych ośrodków przemysłu gastronomicznego i udzielając pomocy w wykonaniu inwestycji. Również ze strony aparatu Pełnomocnika Rządu do spraw XXIV MTP — Komitet Obywatelski spotkał się w odniesieniu do wszystkich postulowanych wypadków z pełnym zrozumieniem.

Mimo że wszystkie warunki sprzyjały wykonaniu zadania na piątkę, należy sobie szczerze powiedzieć, że nie potrafiliśmy zaprezentować gościom zagranicznym naszej kultury dnia codziennego na właściwym poziomie, nie dotrzymaliśmy obietnic danych zarówno własnym obywatelom w zakresie masy towarowej, jak i obsługi. Niestety ta strona życia na targach i w związku z targami w mieście, wyraźnie dysharmonizowała z ogólnymi osiągnięciami gospodarki narodowej reprezentowanymi w pawilonach i na stoiskach targowych wystawców krajowych oraz z organizacją przedmiotową imprezy jako całości.

Długo można by przytaczać przykłady żenujących wprost zaniedbań, niedociągnięć, przysłowiowego bałaganu w wielu zakładach żywienia zbiorowego bez względu na kategorię, porę i nasilenie ruchu. Byliśmy niejednokrotnie świadkami niedopuszczalnego odnoszenia się do konsumenta. Przeżywalismy skutki opóźnień w wykonaniu inwestycji, co pociągnęło za sobą zwłokę w otwarcu większości podstawowych lokali gastronomicznych. Jako konsumenci i często z obowiązku towarzysze gości targowych, byliśmy mimo woli włączani do przykrych kłótni wśród załogi kelnerskiej na oczach konsumentów. Przyszyszów z innych dzielnic kraju, zaskakiwały takie niespotykane w normalnych warunkach w Poznaniu zjawiska jak brud w salach jadalnych i na bufetach, opryskliwość personelu bezpośrednio obsługującego konsumentów, czekanie godzinami na obsługę, ubóstwo asortymentowe kuchni i bufetu w stosunku do tego co można było znaleźć w jadłospisie, skaczące z dnia na dzień ceny i wiele, wiele innych, które należałoby dla dobrej sprawy ustalić drogą ankietowego wypowiadania się konsumentów i pracowników zatrudnionych na targach, zwłaszcza z ramienia wystawców.

Nie lepiej przedstawia się sytuacja w punktach sprzedaży odrębnej, w kioskach, barach mlecznych, na wózkach, których sieć była w wysokim stopniu niewystarczająca, niewłaściwie zlokalizowana, improwizacyjnie zaopatrywana w ubogi asortyment towarów. Napoje, z reguły były źle konserwowane. Nie natrafiliśmy na targach na ślad lodu i w związku z tym byliśmy zmu-

szeni do picia ciepłych, niesmacznych napojów. Nie więc dziwnego, że w okresie budowy i trwania targów zanotowano częste braki żywności w tych punktach sprzedaży, a co gorsza napojów, w skwarne dni lipcowe. Napoje sprzedawano w butelkach bez dostarczenia szklanek lub kubków parafinowanych, co zmuszało konsumenta do nieestetycznego i anty-sanitarnego ich picia. A przecież spodziewaliśmy się, że organizatorzy wyżywienia zaprezentują nam wzorem przyjaciół Czechosłowackich kulturę społecznionego przemysłu gastronomicznego, o której nam opowiada Roman Szydłowski w swoim sprawozdaniu ze Spartakiady w Pradze^{*)}. Zapewnialiśmy w propagandzie zwiedzania targów, że turysta na XXIV MTP nie będzie potrzebował borykać się z kłopotami chcąc zaspokoić apetyt lub pragnienie. Tymczasem nawet tyśiączna rzesza pracowników zajętych na targach w ekspozycji i administracji przeżywała te same trudności, bo przemysł gastronomiczny nie zrealizował i w tym małym zakresie swojej deklaracji urządzenia stołówki, choć na wiele miesięcy przed targami zestawiono skalkulowane w ramach ryczału delegacyjnego jadłospisy, zapewniając, że jedzenie będzie smaczne i kaloryczne. Obietnice pozostały obietnicami, co wywołało słuszny żal wśród zainteresowanych.

Liczni turyści z kraju opuszczając Targi i Poznań nie szczędzili słów ostrej krytyki, która na pewno doszła do adresatów. Niemalże uwag na ten temat pozostawili nam goście zagraniczni.

Jak wynika z oświadczeń oficjalnych, XXIV Międzynarodowe Targi Poznańskie zostały zamknięte poważnym sukcesem ogólnym, dzięki czemu podjęto decyzję urządzenia następnych XXV Targów już w roku przyszłym. Czy w tej sytuacji możemy przejść do porządku dziennego nad niedomaganiem odcinka żywienia zbiorowego na niedawno zamkniętej imprezie? Czy błędy organizacyjne i techniczne popełnione w roku bieżącym mogą się nawet w części powtórzyć?

Zalogi i kierownictwa PZG-Wschód, PZG-Zachód, PSS, KZG, MHD, MHM i Prezydium Komitetu Obywatelskiego MTP w Poznaniu, których te zarzuty dotyczą, powinny w sposób rzetelny ustalić niedociągnięcia organizacyjne i produkcyjne na tym odcinku, wyciągnąć właściwe wnioski na przyszłość, celem pod-

^{*)} Roman Szydłowski „Kilka wniosków z praskiej Spartakiady” — Trybuna Ludu, z dnia 11.VII.1955 r. Nr 190 (2341).

Zofia KISIEL

Z doświadczeń kursu minimum w województwie poznańskim

TRUDNO sobie wyobrazić, żeby praca w jakimkolwiek zakładzie żywienia zbiorowego mogła stać na odpowiednim poziomie, jeżeli kierownictwo jego nie spoczywa we właściwych rękach — w rękach osoby, która nie tylko lubi, ale i zna swój zawód. Prowadzenie zakładu żywienia zbiorowego nie jest sprawą prostą, mimo że w taki sposób może być oceniane przez laików. Zakład gastronomiczny jest jednostką produkcyjno-usługową, w której na poziom świadczonych usług wywiera wpływ nie tylko jakość produkcji, ale i szereg innych istotnych momentów jak czystość, kultura obsługi, estetyka zakładu itp. Większość zakładów gastronomicznych poza tym naj-

niesienia usług w zakresie żywienia zbiorowego w czasie realizacji targów międzynarodowych na odpowiedni poziom, przynoszący zaszczyt naszemu społecznionemu przemysłowi gastronomicznemu. Z tegorocznych doświadczeń na pierwszy plan wysuwa się nieprzygotowanie zaplecza towarowego, zbyt ostrożne planowanie punktów sprzedaży, a zatem i masy towarowej i dające się wyraźnie odczuć na każdym kroku nieprzygotowanie personelu operatywnego do pracy na właściwym poziomie w czasie takiej imprezy, o znaczeniu międzynarodowym i dużym natężeniu ruchu konsumentów.

Pracownicy aparatu żywienia zbiorowego po prostu nie zawsze byli świadomi swojej roli wobec gości targowych, nie rozumieli, że każdy na swoim posterunku pracy reprezentuje nas wszystkich, naszą kulturę narodową, naszą postawę w nowym ustroju. Taka praca uświadamiająca jest konieczna, w szczególności wśród pracowników ściąganych na czas targów z innych miejscowości. W czasie targów odnosiło się wrażenie, że częste konflikty i nieporozumienia między stałą załogą zakładów i czasowo zatrudnionymi, czy delegowanymi z innych zakładów wynikały stąd, że nowi pracownicy nie mieli dostatecznej ilości czasu, aby poznać specyfikę zakładu, zwyczaje itp. W każdym razie nie należało do przyjemności słuchanie, jak kierownicy z kolei uważali się konsumentom na dodatkowe siły, zwalając wszystkie winy własne na często tylko przyuczonych pracowników okresowych.

Wypada zastanowić się, czy w rozwiązaniu tych trudności nie powinniśmy wykorzystać doświadczeń naszych przyjaciół czechosłowackich, którzy na tym odcinku gospodarki narodowej osiągnęli poważne sukcesy. Mogą oni obsługiwać imprezy o nasileniu ewierć miliona turystów, ku pełnemu zadowoleniu swoich rodaków, stawiających wysokie wymagania aparatowi żywienia zbiorowego, tak pod względem rodzajów, jakości, jak i estetyki obsługi. Kto widział w Pradze zakłady żywienia zbiorowego, korzystał z ich usług, ten nabrał wiary do tego, że przemysł gastronomiczny, w warunkach gospodarki socjalistycznej ma wszelkie warunki ku temu, aby zapewnić konsumentom świadczenie usług masowych na najwyższym poziomie kultury życia codziennego. Tego oczekujemy od gospodarzy poznańskich na następnych międzynarodowych targach, w czerwcu przyszłego roku.

istotniejszym zadaniem, jakim jest dostarczanie posiłków konsumentom ma obowiązek wypracowania akumulacji; wszystkie natomiast muszą umiejętnie gospodarować powierzonym sobie mieniem społecznym. Osobnym zagadnieniem jest sprawa oddziaływania na konsumenta, która ma szczególne znaczenie w środowisku wiejskim.

Wydaje się, że naszkicowana problematyka zakładu gastronomicznego wystarczy do zrozumienia, że funkcja kierownika, który obowiązany jest czuwać nad całością i nią kierować, dbać o każdy odcinek pracy, jest skomplikowana. Niestety wielu kierowników nie umie w tej chwili sprostać zadaniom, jakie

ciążą na nich, a przyczyn tego stanu rzeczy należy szukać w ich nieodpowiednim przygotowaniu zawodowym.

Najłatwiej jest ludzi nieodpowiednich zastąpić odpowiedniejszymi. Tego rodzaju polityka jednak może być stosowana tylko w odniesieniu do nielicznych jednostek, po pierwsze z tego względu, że brak jest rezerwy fachowców w dziedzinie żywienia zbiorowego, po drugie dlatego, że w większości wypadków dokształcenie już zatrudnionych pracowników może okazać się wystarczające. Na tym stanowisku stanął Zarząd Żywienia Centrali Rolniczej „Samopoc Chłopska”, z którego inicjatywy rozpoczęto w terenie tzw. kursy minimum dla kierowników gospód. Dlaczego minimum? Dwutygodniowe przeszkolenie kierowników ma bowiem dostarczyć im niezbędnej ilości wiadomości fachowych, koniecznych do prowadzenia gospody. Szkolenie minimum dla kierowników gospód odbywać się będzie na terenie całej Polski, z tym że pierwsze, niejako doświadczalne kursy rozpoczęto w województwie poznańskim. Wybór ten oczywiście nie był przypadkowy, a padł na wymienione województwo z racji dużej prężności organizacyjnej, jaką wykazuje dział żywienia zbiorowego w tamtejszym wojewódzkim zarządzie GS. Szkolenie odbywa się z oderwaniem od pracy. Koszty delegacji uczestnika kursu pokrywa gminna spółdzielnia.

Do końca bieżącego roku przewiduje się przeszkolenie 40 kierowników; pozostali przeszkoleni zostaną w przyszłym roku. Dział żywienia WZPG wychodzi ze słusznego założenia, że przeszkolenie przyda się wszystkim kierownikom. Również w przyszłym roku szkoleniem zostaną objęci kierownicy barów. Warsztatem szkoleniowym będą w tym wypadku wybrane bary.

Powstaje pytanie — w jaki sposób ustala się kolejność wysyłania kierowników na kursy? Otóż pierwszeństwo mają ci kierownicy, którzy pracują najślabiej, dlatego szybkie ich dokształcenie wydaje się najbardziej potrzebne.

Na gospody szkoleniowe w województwie poznańskim wytypowano następujące: w Trzciance, Strzałkowie, Miłosławiu i Kobylinie. Każda z wymienionych gospód pracuje w różnych warunkach, co stwarza możliwość wysyłania kierowników na szkolenie do tej gospody, której warunki pracy zbliżone są do warunków pracy jego zakładu.

I tak gospoda w Trzciance jest gospodą w miasteczku. Posiada ogród i salę zabawową. Odbywają się tutaj występy orkiestry gminnej spółdzielni. Gospoda prowadzi tucz przyzakładowy. Gospoda w Strzałkowie jest gospodą wiejską, położoną przy szosie przelotowej Warszawa — Poznań. Duża liczba konsumentów rekrutuje się tutaj spośród przejezdnych. Gospoda dysponuje szerokim asortymentem dań garmażeryjnych.

Gospoda w Miłosławiu zasługuje na uwagę głównie z racji dobrych wyników finansowych oraz właściwie prowadzonej kontroli wypracowania marż i rentowności. Dla gospody w Kobylinie charakterystyczny jest wysoki wskaźnik wypracowywanych marż i właściwie prowadzona księgowość techniczna. Gospoda w znacznym zakresie zajmuje się obsługą różnego rodzaju zabaw. Kierownicy wszystkich wymienionych zakładów są na wysokim poziomie.

Od 30 czerwca bieżącego roku, tj. od dnia, w którym rozpoczęto szkolenie minimum do 13 lipca prze-

szkolono 14 kierowników, z czego 8 na dwóch kursach po 4 osoby w Trzciance, 4 osoby w Strzałkowie na jednym kursie i 2 w Miłosławiu. Po letniej przerwie, a zatem od września szkolenie odbywać się będzie we wszystkich 4 gospodach.

Przyjrzyjmy się teraz programowi szkolenia. Program zamyka się w 38 godzinach zajęć teoretycznych i 70 godzinach zajęć praktycznych. Szkolenie odbywa się etapami, odpowiadającymi poszczególnym działom w zakładzie gastronomicznym. Wykłady teoretyczne prowadzone są równocześnie z zajęciami praktycznymi z danego zakresu z tym, że na teorię przeznaczają się godziny ranne, na praktykę późniejsze.

Pierwsze 5 godzin zajęć teoretycznych i 10 praktycznych poświęcono problematyce magazynu. W ramach wykładów omówione zostały przepisy księgowości technicznej z tego zakresu, ogólne zasady towaroznawstwa, zagadnienie powiązania księgowości technicznej z księgowością finansową tzw. księgowanie zaszczości w magazynie, wreszcie gospodarka opakowaniami.

Na zajęciach praktycznych założono, że uczestnik kursu ma poznać cały cykl postępowania z towarem od momentu zamówienia do momentu wydania go do produkcji. A więc sporządzanie zapotrzebowania miesięcznego na towar, składanego u zaopatrzeniowca GS i dodatkowego cotygodniowego zapotrzebowania na mięso, właściwe przyjmowanie towaru z ustaleniem ewentualnych ubytków, czy braków oraz prawidłowe magazynowanie i wydawanie. Przewidziano także zrobienie remanentu i związane z tym wyliczenie materialne osoby odpowiedzialnej. Zwrócono uwagę na konieczność bieżącego i sumiennego prowadzenia kartoteki magazynowej.

Na szkolenie dotyczące pracy kuchni przewidziano 7 godzin zajęć teoretycznych i 16 praktycznych. W ramach tych godzin uczestnicy kursu uczyli się planowania tygodniowego jadłospisu, przyjmowania towarów z magazynu, rozliczania kuchni, a więc sporządzania zestawienia zużytych produktów i raportu produkcji. Po teoretycznym omówieniu zagadnienia receptur, przystąpiono do praktycznego ich stosowania w produkcji, a także do nauki podstawowych czynności produkcyjnych jak: przyrządzanie dań garmażeryjnych, rozbiórka mięsa, a nawet przyrządzanie kompozycji lodów, wychodząc ze słusznego założenia, że w niejednej gospodzie, kierownik niejednokrotnie musi sam wykonywać tego rodzaju pracę.

Szkolenie odnośnie bufetu zajęło 5 godzin teorii i 10 praktyki. Jako podstawowe zagadnienia wystąpiły w tym wypadku kwestia przyjęcia towarów do magazynu, techniki sprzedaży oraz sporządzanie remanentu i rozliczanie osoby odpowiedzialnej materialnie.

W ramach 4 godzin wykładów i 12 zajęć praktycznych poświęconych sali konsumpcyjnej zajęto się sprawami estetyki i reklamy sprzedaży, obsługi konsumenta oraz rozliczania kelnera.

Największą ilość godzin wykładów, bo 8 i zajęć praktycznych — 22, przewidziano na szkolenie w zakresie prowadzenia biura, co jest niewątpliwie założeniem słusznym. Są to bowiem zagadnienia, co do których od kierownika zakładu należy wymagać, w przeciwieństwie do innych nie tylko ogólnej orientacji, ale dokładnej znajomości. W grę weszły zagadnienia organizacji zakładu i organizacji pracy w zakładzie, kwestia stosunków prawnych zakładu z władzami nadzrędnymi i konsumentem. Kierownicy uczyli

się sporządzania harmonogramów pracy w przekroju miesięcznym, planowania i sprawozdawczości, prowadzenia kalkulacji i sporządzania raportów dziennych zakładu. Nie pominięto również zagadnień z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Dodatkowe 5 godzin wykładów przeznaczono na omówienie struktury organizacyjnej pionu Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“, zagadnień współzawodnictwa pracy itp.

Wszyscy uczestnicy kursów, które odbyły się w województwie poznańskim — w tym 3 kobiety — zdali egzamin, przy czym poziom słuchaczy był dość dobry. Należy zaznaczyć, że uczestnik kursu, który nie zda egzaminu nie może wrócić na dawne stanowisko kierownika zakładu.

Jakie wnioski nasuwają się na podstawie uzyskanych doświadczeń. Oczywiście doświadczenia nie są jeszcze bogate, gdyż do okresu przerwy wakacyjnej przeszkolono niewielką ilość kierowników. Równocześnie nie minął jeszcze dostatecznie długi okres czasu, aby stwierdzić praktycznie na podstawie wyników w pracy, jak dalece pozytywne w skutkach okazało się szkolenie minimum dla kierowników. W każdym bądź razie uczestnicy kursów, podobnie jak ich organizatorzy wyrażają się pozytywnie o tej nowej formie szkolenia.

Odnosnie samego programu szkolenia nie rysuje się potrzeba jakichkolwiek zasadniczych zmian np. co do rozkładu zajęć. Natomiast w praktyce bardzo słuszną rzeczą okazało się położenie nacisku na zagadnienia analizy finansowej i powiązania pracy poszczególnych działów z księgowością. Wydaje się ponadto pożądane zwrócenie baczniejszej uwagi na kulturę obsługi. Właściwym pociągnięciem było np. na kursie w Trzciance zorganizowanie dansingu, podczas którego dwóch kierowników spośród kursantów obsługiwało bufet, dwóch salę konsumpcyjną. Następnie wspólnie dokonali rozliczenia całej imprezy. Dobrze w skutkach okazało się prowadzenie przez kursantów dzienniczek, w których

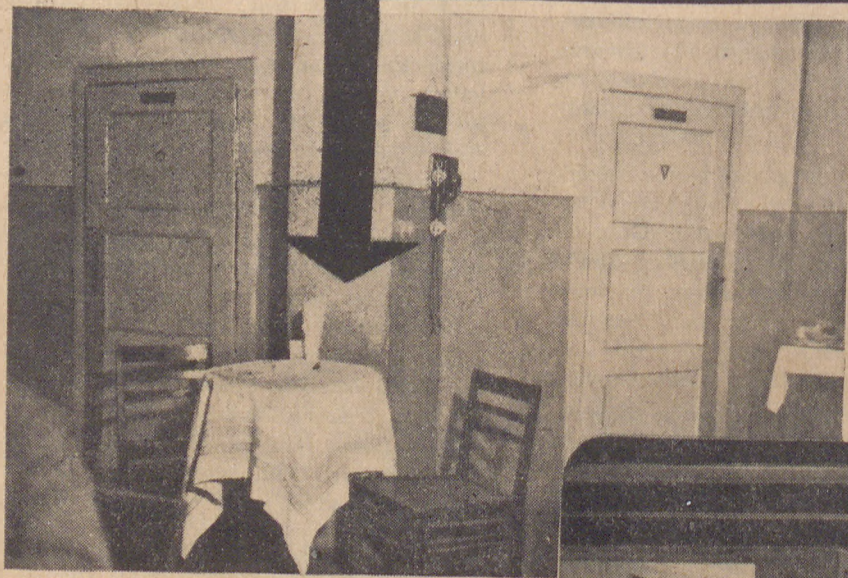
obok przedmiotu i ilości godzin, wpisywali oni swoje spostrzeżenia, uwagi i pytania. Poważnym utrudnieniem w pracy wykładowców był brak dokładniejszego, wyraźnie sprecyzowanego rozkładu zajęć, a także jakichkolwiek pomocy naukowych np. w formie skryptów.

Dotychczasowe szkolenie minimum w województwie poznańskim zorganizowane było na tej zasadzie, że odpowiedzialnym za nie był kierownik zakładu. Natomiast inspektor-wykładowca miał jedynie obowiązek zajmować się szkolonymi przez 3 godziny zajęć teoretycznych dziennie. Od września ciężar odpowiedzialności za szkolenie przejmie na siebie wykładowca, który będzie obowiązkowo uczestniczył we wszystkich zajęciach praktycznych szkolonych kierowników. Słuszne jest i to, że jeden wykładowca będzie prowadził od początku do końca kurs, co umożliwi mu lepsze poznanie kursantów i roztoczenie nad nimi właściwej opieki. Obecność wykładowcy na wszystkich zajęciach w znacznym stopniu odciąża kierownika gospody, któremu w czasie trwania kursu pozostanie więcej czasu na załatwianie spraw własnego lokalu.

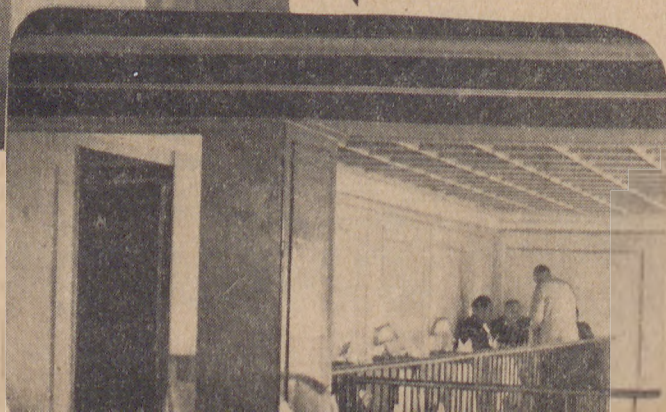
Wydaje się, że ze względu na pełniejsze wykorzystanie wykładowców, grupy kursantów powinny być większe niż dotychczas. Nadto w liczniejszym zespole istnieje większa możliwość nie tylko pełniejszego przedyskutowania szeregu teoretycznych zagadnień, ale także wymiany praktycznych doświadczeń. A wymiana doświadczeń w szkoleniu minimum może być wielostronna. Korzystać z niej będzie również personel gospody, w której odbywa się szkolenie. Np. na kursie w Trzciance dwóch kierowników-kursantów zaawansowanych w produkcji dań garmazeryjnych przekazało swoje doświadczenia z tego zakresu zarówno pozostałym kolegom, jak i personelowi gospody.

Na zakończenie trzeba podkreślić, że w związku z rozszerzeniem zakresu i rozmiarów szkolenia, w przyszłym roku wykładowcami obok inspektorów WZGS będą też najlepsi instruktorzy PZGS.

OSĄDZCIE *Sam*



To prawda, że stoją wzorowo nakryte stoły: obrus, serwetki, popielniczka itp., ale czy usytuowanie stołów słuszne? Na pewno nie! Jak również niewłaściwe jest takie budowanie lokalu gastronomicznego, w którym wyjście z toalety prowadzi wprost na salę konsumpcyjną. Słuszne rozmieszczenie widzimy na zdjęciu u dołu.



Organizacja pracy i postęp techniczny

Nowe formy organizacyjne

KZG

O KRES LAT 1951—1954 cechowała duża płynność form organizacyjnych jednostek terenowych Kolejowych Zakładów Gastronomicznych (KZG). Stan ten był z jednej strony wynikiem braku jednolitej koncepcji organizacyjnej, z drugiej zaś strony podyktowany został życiową koniecznością pogłębienia rozrachunku gospodarczego i zmian początkowo niedostatecznie skryształizowanych form pracy terenu. Poszczególne przedsiębiorstwa w mniej lub bardziej żywiołowy sposób stworzyły na swoim terenie tzw. „zespoły” jedno lub wielo-zakładowe, których zadaniem było rozliczanie podległych sobie jednostek. W ramach niektórych przedsiębiorstw powstawały nawet zakłady na pełnym wewnętrznym rozrachunku. Brak podstaw prawnych dla istnienia tego rodzaju form organizacyjnych, brak powiązania powstałych jednostek o charakterze typowo księgowym z odpowiedzialnością za całokształt działalności gospodarczej tych jednostek oraz brak jednolitych kryteriów ich powoływania i działania — musiał stworzyć chaos organizacyjny, który w konsekwencji wpłynął ujemnie na całokształt działalności KZG. Doświadczenia tych lat pozwoliły w roku 1954 na ostateczne wypracowanie jednolitej formy ustawienia organizacyjnego jednostek terenowych. W efekcie tego, zarządzeniem Ministra Kolei Nr 46 z dnia 11 lutego br. zatwierdzona została nowa struktura organizacyjna KZG na rok 1955.

W ramach nowej struktury zostało powołane:

17 wojewódzkich zarządów przedsiębiorstw KZG działających na zasadach pełnego rozrachunku gospodarczego. Poza zagadnieniem nadzoru, kontroli i koordynacji działalności podporządkowanych im oddziałów, kierują one pracą bezpośrednio podległych sobie zakładów.

37 oddziałów terenowych KZG działających jako samobilansujące jednostki według zasad wewnętrzne ograniczonego rozrachunku gospodarczego. Kierują one pracą bezpośrednio im podległych zakładów i są odpowiedzialne za całokształt ich działalności gospodarczej.

3 wyodrębnione zakłady wysokogórskie, działające na zasadach i prawach oddziału.

W oparciu o pełną inwentaryzację całej sieci KZG oraz o zatwierdzoną strukturę organizacyjną, ustalona została lokalizacja sieci poszczególnych przedsiębiorstw, która szczegółowo ustanawia, jakie zakłady oraz punkty sprzedaży podlegają bezpośrednio zarządom przedsiębiorstw, a które poszczególnym oddziałom. Ponadto został ustalony zasięg terytorialny zarządów przedsiębiorstw i oddziałów KZG dokładnie precyzujący na terenie jakich miast wydzielonych i powiatów powinny działać odnośne jednostki organizacyjne.

Nowe ustawienie organizacyjne odciażyło poszczególne zakłady od prac administracyjnych, które to

czynności zostały przesunięte całkowicie na szczebel powstałych oddziałów. Pozwoli to zakładom na wykonywanie wyłącznie czynności operatywnych i pełną mobilizację ich kierownictwa na odcinku troski o realizację planów gospodarczych. Wprowadzenie nowego systemu analizy w księgowości pozwoli na miesięczne ustalanie rentowności oddziałów i poszczególnych zakładów. Na podstawie powyższych założeń organizacyjnych zostały opracowane i wprowadzone w życie tymczasowe regulaminy precyzujące zakres czynności poszczególnych komórek na szczeblu zarządów, oddziałów i zakładów KZG.

Wprowadzenie w życie zasad zatwierdzonej organizacji KZG na rok 1955 nasunęło duże trudności w trakcie jej realizacji. Szeroko rozbudowana sieć tzw. „zespołów” nie pokrywała się z zatwierdzoną ilością oddziałów, w związku z czym należało dokonać szeregu wymowień i przesunąć personelu. Przesunięcie aparatu administracyjnego z zakładów na szczebel oddziału spowodowało konieczność przesunięcia personelu oraz przeszkolenia i przygotowania nowych kadr. Włączenie do działalności zarządów bezpośredniego kierownictwa podległych im zakładów wymagało stworzenia trudnej i jednocześnie nieco sztucznej formy organizacyjnej poszczególnych komórek zarządu. Słaby dobór kadr i brak spójności organizacji poszczególnych przedsiębiorstw nasuwały poważne obawy, czy szybkie wprowadzenie nowej struktury nie wpłynie ujemnie na ich działalność. Trudności lokalowe na stworzenie biur, jak np. KZG Łódź, Lublin i Kielce, albo całkowicie uniemożliwiały powołanie oddziału, albo też zmuszały go do niernormalnej pracy z personelem rozbitym w wielu punktach, a nawet miastach.

W tych warunkach wprowadzenie w życie zatwierdzonej struktury organizacyjnej KZG na rok 1955 z pełnym usamodzielnieniem oddziałów musiało następować sukcesywnie w miarę pokonywania przytoczonych trudności z tym, że w 7 przedsiębiorstwach, a to: KZG Bydgoszcz, Gdańsk, Kraków, Poznań, Stalinogród, Warszawa i Wrocław wprowadzenie nowych form organizacyjnych nastąpiło z dniem 1 kwietnia 1955 r. Dla pozostałych 10 przedsiębiorstw KZG termin ten został przesunięty na dzień 1 lipca 1955 r. Począwszy od 1 marca br. przedsiębiorstwa przystąpiły do sukcesywnego wprowadzania w życie nowych form organizacyjnych oraz właściwego przeszkalania personelu tak, aby na dzień 30 czerwca br. przygotować całkowicie swoje oddziały do pełnego ich usamodzielnienia.

Jak wynika z powyższego pełne wprowadzenie w życie zatwierdzonej dla KZG na rok 1955 struktury organizacyjnej wraz z wszystkimi różnego rodzaju poprawkami nastąpi dopiero z końcem bieżącego roku. Przyjęcie tego rodzaju koncepcji podyktowane było troską o niedopuszczenie do ustanowienia tylko teoretycznej i formalnej reorganizacji, nie popartej podstawami praktycznych możliwości jej wprowadzenia, dającymi gwarancję właściwego wykonywania nałożonych zadań gospodarczych.

Nasuwa się pytanie, czy należy na rok 1956 zmie-

nić strukturę organizacyjną KZG zatwierdzoną na rok bieżący?

Jakkolwiek należy w pełni uznać za słuszne dalsze pogłębianie rozrachunku gospodarczego i tworzenie z oddziałów przedsiębiorstw na pełnym rozrachunku gospodarczym, jednak z uwagi na to, że niektóre przedsiębiorstwa KZG w roku 1955 nie będą jeszcze dostatecznie okrzepłe organizacyjnie w ramach zatwierdzonej struktury na rok 1955 oraz że brak będzie jeszcze rzeczowej oceny dodatnich i ujemnych stron dotychczasowej struktury, która mogłaby rzutować na właściwe ustawienie nowych form organizacyjnych na lata przyszłe, należy bezwzględnie dążyć do pozostawienia na rok 1956 struktury organizacyjnej KZG zatwierdzonej na rok bieżący.

Mgr WŁODZIMIERZ FROST

Dyskutujemy

Próby CZPG na odcinku barów samoobsługowych

Drukując z kolei drugi artykuł o barach samoobsługowych zacytujemy słowa autora — „przekazując moje uwagi i spostrzeżenia o sieci barów samoobsługowych chcę podtrzymać rozpoczętą artykułem C. Bitterowej wymianę doświadczeń na ten temat. Sądzę, że dzięki niej teren będzie mógł bliżej zapoznać się z tym zagadnieniem i przygotować do realizacji poważnych zadań na tym odcinku, które go czekają w 1956 r.“.

Nie trzeba udowadniać, że im więcej głosów w tej wymianie doświadczeń posłyszemy, tym cenniejsze wnioski dotyczące organizacji barów samoobsługowych można będzie wyciągnąć i zastosować w życiu. Czekamy więc na dalsze wypowiedzi.

REDAKCJA

OD ROKU wielokrotnie na naradach roboczych służb produkcyjno-handlowych i inwestycyjnych pionu CZPG omawiano sprawę uruchomienia sieci barów samoobsługowych. Niemniej trzeba samokrytycznie stwierdzić, że pion nasz zamyka zbyt małymi wynikami pierwszy okres prac przygotowawczo-organizacyjnych na odcinku uruchomienia tego rodzaju zakładów gastronomicznych. Poważną przyczyną jest negatywne ustosunkowanie się terenu do nowej akcji, wynikające z braku doświadczenia, nieznamomości pracy tego rodzaju sieci i form usługi oraz braku niezbędnych środków finansowych i inwestycyjnych.

Doświadczenia ostatniego roku wykazały, że nawet przedstawienie małej restauracji na bar samoobsługowy wymaga pewnych niezbędnych środków finansowych i materiałowych. Dlatego Centralny Zarząd doszedł do wniosku, że w bieżącym roku należy przede wszystkim w ramach posiadanych środków (materiałowych i finansowych) zorganizować kilka typowych (wzorcowych na obecnym etapie) barów samoobsługowych na terenie kraju, aby w ten sposób:

1) pokazać terenowi na konkretnych przykładach jak powinny być ustawione funkcjonalnie i organizacyjnie tego rodzaju zakłady gastronomiczne,

2) zebrać pewną sumę doświadczeń zarówno po stronie osiągnięć, jak i błędów, które pozwolą le-

piej i bardziej prawidłowo realizować dość duże zadania w tym zakresie w roku 1956.

W wyniku tej akcji czynne są już bary samoobsługowe w Łodzi („Rekord“ i „Bankowy“), w Poznaniu („Wiarus“, „Garniażer“ i „Bałtycki“), we Wrocławiu („Centralny“), w Szczecinie („Wygodny“) i w Warszawie („Europa“, „Nowy“, „Bazyliśzek“, „Kaskada“).

Doświadczenia związane z siecią barów samoobsługowych można ująć w następujących grupach zagadnień:

1. Lokalizacja baru samoobsługowego jest jednym z zasadniczych momentów przesądzających o powodzeniu i obrotowaniu zakładu — dobrze zlokalizowane są bary samoobsługowe w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej na odcinku największego jej ruchu, w Poznaniu — w pobliżu dworca PKP.

2. Samoobsługa i dostosowany do niej system in-kasa są jednym z najmniej przepracowanych zagadnień w pracy barów samoobsługowych. Można jednak stwierdzić, że w barach samoobsługowych o dużej rotacji i tam gdzie jest to możliwe (decyduje usytuowanie i długość lady bufetowej) pożądane jest umieszczanie kasy w środku lady bufetowej między działem potraw ciepłych i działem chłodzonym na zakąski, napoje i desery. Zapewnia to większą sprawność i szybkość ekspedycji, a jednocześnie nie koliduje z wymogami sanitarnymi. Na ogół nie zdają egzaminu w pracy barów osobno ustawione kasy, nawet w wypadku, gdy są zlokalizowane na drodze od drzwi wejściowych do lady bufetu.

3. Na urządzenie sali konsumpcyjnej, której wielkość należy ustalać według normy 1,2 m² na jedno miejsce konsumpcyjne, powinny złożyć się stoły barowe oraz hokery (obowiązkowo z ułożonym ciężarem u spodu podstawy hokera). Nie zgadzam się natomiast z reprezentowanym poglądem, że na sali baru samoobsługowego winny znajdować się normalne stoły restauracyjne z typowymi restauracyjnymi krzesłami do siedzenia. Niepraktyczne i niepożądane ze względu na utrudnianie ekspedycji jest wmontowywanie półek konsumpcyjnych wzdłuż lady bufetu. Konieczne są wózki do zabierania brudnych naczyń.

4. Urządzenie lady bufetowej — podział na segmenty podany w artykule mgr C. Bitterowej (Żywie-

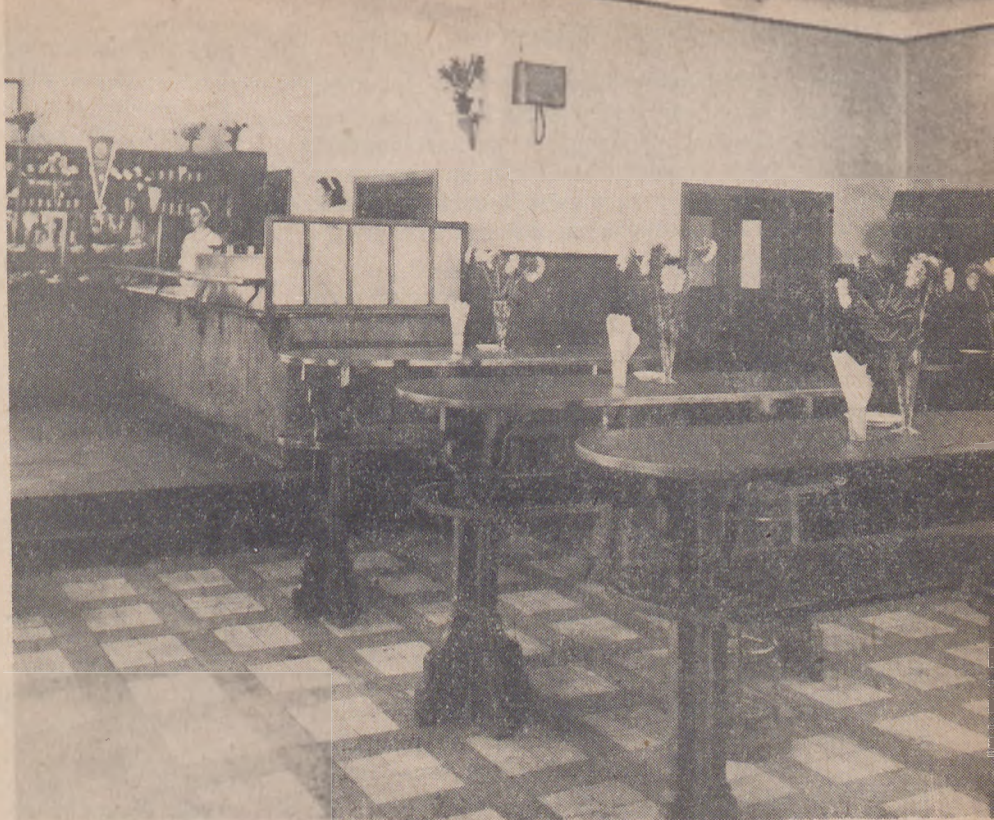
Bar samoobsługowy „Rekord“ w Łodzi



nie Zbiorowe Nr 7/1955) jest prawidłowy z tym, że ciepłe potrawy winny być wydawane z bema-ru wnionowanego w ladę bufetową, a nie podawane przez okienko z kuchni. W bufecie winien być basenik i punkty z wodą ciepłą i zimną. Bardzo praktycznym rozwiązaniem, które jednocześnie cieszy się uznaniem konsumentów jest lada baru samoobsługowego „Wiarus“ w Poznaniu. Składa się ona z dwóch jednakowych segmentów z miejscem na napoje i wódki oraz z oszklonymi z góry i boków gablotami na garmazerkę. Całość chłodzona jest lodem naturalnym umieszczanym w szufladach wybitych blachą, mieszczących się wzdłuż całego bufetu i mających odpływ dla wody powstałej w wyniku topienia lodu. Naprzeciwko lada bufetowej jest szafa bufetowa ze szkłem, wódkami i winami, głowica 3-kranowa na piwo i wolno-stojący bema- z 8 garnkami, każdy o pojemności 8 l dla potraw i z 2 garnków o pojemności 1,5 l dla sosów. Każdy z segmentów lada bufetowej obsługiwany jest przez dwie bufetowe, z których jedna wypisuje paragony i inkasuje pieniądze, pomagając równocześnie w wolnych chwilach w obsłudze (nalewanie piwa, wódki), druga natomiast obsługuje klientów oraz czuwa nad bieżącą dostawą potraw z zaplecza produkcyjnego.

5. Doświadczenia roku ubiegłego i bieżącego wykazały, że tworzenie małych barów samoobsługowych na bazie dotychczasowych małych restauracji jest zagadnieniem ważnym na obecnym etapie, ale nie zasadniczym. W następnych latach tego rodzaju bary będzie się uruchamiać w małych miastach i ośrodkach mniejszego skupienia ludności. Bary samoobsługowe do 40–50 miejsc konsumpcyjnych oraz bary-fille dużych restauracji, czy zakładów sprzężonych winny być oparte o centralną produkcję tak garmazerk, półfabrykatów, jak typowych barowych potraw ciepłych. Duże miasta potrzebują organizacji barów samoobsługowych o ilości miejsc konsumpcyjnych od 80 do 100.

Przy uruchamianiu barów samoobsługowych rzędu od 50 miejsc konsumpcyjnych wzwyż należy dążyć do organizowania w zapleczu baru produkcji własnej tak ciepłej, jak i garmazeryjnej. Obserwacja pracy istniejących barów samoobsługowych wykazała potrzebę produkowania codziennie 2–3 zup podstawowych, nie licząc bulionu i barszczyku czerwonego chętnie widzianych przez konsumentów. Niektóre z naszych barów za mało zwracają uwagi na to, aby mieć stale szeroki asortyment garmazerk, która w barze samoobsługowym jest bardziej konieczna niż w restauracji II i III kat. Nie zdają egzaminu według dotychczasowych obserwacji wysiłki niektórych kierowników barów samoobsługowych dążących do posiadania codziennie w karcie kilkunastu, a nawet



Bar samoobsługowy „Bankowy“ w Łodzi

do 30 ciepłych dań drugich. Posiadanie w 8 garnkach maszyny bema-owej 2–3 zup i 5–6 potraw do kompozycji dań drugich jest w zasadzie (z wyjątkiem barów specjalistycznych) asortymentem wystarczającym. Inicjatywa Poznańskich Zakładów Gastronomicznych — Zachód reklamowania i sprzedaży zarówno do konsumpcji na miejscu, jak i na wynos z 5% bonifikatą wyłącznie bogatego asortymentu garmazerk w barze samoobsługowym „Garmażer“ jest cenna i godna naśladowania.

6. Obroty w dobrze prowadzonych barach samoobsługowych na jedno miejsce konsumpcyjne są niejednokrotnie parokrotnie większe niż uprzednio uzyskiwane w tym samym lokalu, pracującym jako restauracja II lub III kat. Np. w barze „Wiarus“ w Poznaniu obroty na jedno miejsce konsumpcyjne stanowią 370% osiąganych w tym okresie, gdy lokal był restauracją III kat., w barze „Bankowy“ — 480%. Dowodzi to wielkiego zapotrzebowania społecznego na tego rodzaju produkcję i obsługę. Większość dotychczas pracujących w naszym pionie barów samoobsługowych nie uzyskuje jednak górnej granicy swoich możliwości w zakresie obrotów na skutek niedostatecznej mobilizacji.

Czy słusznym jest stosowanie w barach samoobsługowych marż III kat.? Uważam, że zmniejszone koszty osobowe w wyniku niezatrudniania kelnerów, a opłacania tylko pracy sprzątających, winien konsument odczuć w obniżce marż stosowanych obecnie w kalkulacji barów samoobsługowych.

W roku 1956 Centralny Zarząd widzi potrzebę i możliwości uruchomienia około 130 barów samoobsługowych częściowo w drodze adaptacji sieci starej, częściowo w ramach nowego budownictwa.

STANISŁAW MARJAŃSKI

Jak prowadzić bufet szkolny

ZAPOCZĄTKOWANE dożywianie uczniów w bufetach szkolnych zasługuje na bliższe zainteresowanie się tym zagadnieniem. Przecz wprowadzenie bufetów do szkół zapewnia się uczniom odpowiedni rodzaj najprostszych potraw, wskazanych dla dzieci i młodzieży oraz umożliwia im dokonywanie zakupu tych potraw w różnym czasie.

Bufety szkolne powinno się rozpowszechniać przede wszystkim w szkołach licealnych i podstawowych, znajdujących się na terenie miast. Prowadzeniem bufetów mogą zająć się szkolne komitety rodzicielskie lub opiekuńcze, a ewentualnie instytucje upoważnione do świadczenia tego rodzaju usług np. ZSS, MHD. Bufet szkolny prowadzony jest na zasadach samowystarczalności. Cena posiłku obejmuje koszty surowca i koszty administracyjne, jak opłata personelu, względnie najniższą marżę zarobkową instytucji, która prowadzi bufet w szkole. Urządzenie bufetu finansuje komitet rodzicielski (opiekuńczy).

Bufet można urządzić w jadalni szkolnej, świetlicy względnie na korytarzu. Na wyposażenie bufetu m. in. złoży się jedna lub dwie zamknięte na klucz szafy, stół, gablotka szklana, kasetka na pieniądze, waga z odważnikami, kuchenka elektryczna (trzon kuchenny), naczynia kuchenne i stołowe w ilości zależnej od liczby dożywianych oraz dostosowane do rodzaju potraw. Ze względów higieniczno-sanitarnych, szczególną uwagę będzie się zwracać na utrzymanie w czystości naczyń stołowych i kuchennych, które powinny być po każdym posiłku wyparzone i przechowane w czystej szafie, ewentualnie w skrzyni.

Bufet szkolny może być czynny podczas dużej przerwy i przez jedną godzinę po zakończeniu zajęć szkolnych przedpołudniowych. Dopuszczalne są zmiany w zależności od organizacji zajęć w danej szkole. Prowadzący bufet otrzyma od wychowawców klasowych imienny wykaz uczniów, którzy będą korzystali z obiadów, czy z pełnych drugich śniadań. Dzięki temu uniknie się pozostawiania niesprzedanych potraw na drugi dzień. Uczniowie, którzy pragną dorywczo korzystać z posiłków, mogą zawiadomić o tym prowadzącego bufet na dzień wcześniej, względnie tego samego dnia rano przed rozpoczęciem lekcji. Jest to szczególnie ważne w pierwszych dniach po uruchomieniu bufetu dla ustalenia przynajmniej orientacyjnie zapotrzebowania. Sprzedaż posiłków odbywa się za gotówkę za okazaniem opłaconego biletu lub na imienne abonamenty opłacane z góry. Przy wydawaniu posiłków mogą pomagać komitetowi rodzicielskiemu uczniowie ze starszych klas, wyznaczeni przez samorząd uczniowski.

Zaopatrzenie bufetu w artykuły spożywcze powinno być dokonywane przede wszystkim w sklepach handlu spożywczego. Rachunkowość bufetu prowadzona jest zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami finansowymi w tym zakresie. Kontrolę nad prowadzeniem bufetu szkolnego sprawuje komisja rewizyjna. Nad stanem sanitarnym bufetu, jakością wydawanych posiłków, czuwa higienistka szkolna, ewentualnie lekarz.

Opracowując asortyment potraw dla bufetu szkolnego bierze się pod uwagę:

a) zapotrzebowanie na składniki odżywcze danej grupy dzieci i młodzieży,

b) życzenia dzieci i rodziców, o ile nie kolidują z zasadami prawidłowego żywienia.

W zestawie potraw w bufecie szkolnym mogą znajdować się: surówki warzywne i owocowe, mleko, kawa, napoje owocowe, kanapki z serem, jajami, mięsem, zupy, jarzyny gotowane, dania mączne, rybne, mięsne i półmięsne.

W zależności od potrzeb i zaplecza gospodarczego w danej szkole, komitet rodzicielski lub instytucja może wprowadzić do bufetu mniej lub więcej złożony zestaw potraw na każdy dzień. Jeśli prowadzeniem bufetu szkolnego zajmie się instytucja do tego uprawniona, to niezależnie od charakteru zaplecza gospodarczego w szkole może ona wprowadzić każdego dnia kilka potraw do wyboru, np. śniadaniowych lub obiadowych, przygotowanych we własnym zakładzie produkcyjnym.

Uczniowie mogą korzystać z całych śniadań lub obiadów, albo tylko z części tych posiłków. Ze względu na to, iż dożywianiem w szkole objęci są uczniowie w różnym wieku, a więc o różnym zapotrzebowaniu ilościowym na składniki odżywcze, wskazane jest zróżnicowanie porcjowania posiłków. Za podstawę przyjmujemy całą porcję dla uczniów najstarszych roczników 15—18 lat oraz połowę tej porcji dla młodszych. Porcja mleka wynosi 500 g i kosztuje 1,25 zł (bez kosztów administracyjnych), pół porcji 250 g — 0,65 zł. Tego rodzaju porcjowanie posiłków wpływa na regulowanie indywidualnego zapotrzebowania organizmu dziecka, a także na zróżnicowanie odpłatności rodziców za dożywianie. Przy opracowywaniu zestawu potraw dla bufetu szkolnego będzie się korzystać z wydawnictw fachowych w tym zakresie oraz z pomocy fachowców.

W załączeniu podaję przykładowo zestaw drugich śniadań, względnie podwieczorków, które mogą być w bufecie szkolnym. Dania te można przygotować w każdej szkole znajdującej się nawet w najskromniejszych warunkach lokalowych.

Pieczyno z dodatkami: bułka z masłem, jajkiem, szczypiorkiem; chleb razowy z pastą rybną z wędzonego dorsza; pomidor, chleb biały z masłem, twarogiem i rzodkiewką lub kiszonym ogórkiem; chleb razowy z masłem, serem topionym i surówką z marchwi; bułka z masłem lub marmoladą, jabłko, gruszka lub śliwki.

Napoje mleczne: kawa z mlekiem, kakao owsiane, bawarka, mleko.

Surówki: marchew tarta z cukrem lub z dodatkiem śmietany i chrzanu, pomidory, rzodkiewka, ogórki surowe i kiszone, kiszona kapusta z cebulą i olejem, jabłko, gruszki, śliwki.

Uczniowie mogą korzystać z pełnego drugiego śniadania, albo tylko z części dokupując kawę, mleko lub jedną z podanych surówek do śniadania przyniesionego z domu.

J. CZARNECKA

**CZY NIE MASZ NIC DO
NAPISANIA O PRACY
W TWOIM ZAKŁADZIE?**

Mgr Krystyna KOSIŃSKA

Racjonalne planowanie jadłospisu

NAUKA WSPÓŁCZESNA widzi w odżywianiu środek oddziaływania na zdrowie człowieka i jego zdolność do pracy. Z tego powodu planowanie posiłków powinno odbywać się w taki sposób, aby zapewniało dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości składników, a jednocześnie wszystkich potrzebnych witamin i soli mineralnych. Pożywienie zatem powinno być urozmaicone i mieszane, gdyż żaden z produktów żywnościowych (nawet mleko) nie zawiera wszystkich potrzebnych dla organizmu ludzkiego elementów.

Dla ułatwienia racjonalnego układania posiłków podajemy ogólny podział produktów na grupy według zawartości podobnych składników pokarmowych. Planujący posiłki powinni zwracać uwagę na to, aby w jadłospisie znalazły się produkty z każdej grupy.

I grupa: żółte i zielone jarzyny, np. marchew, groszek, szpinak, sałata, które charakteryzują się zawartością karotenu, czyli prowitaminy A.

II grupa: pomidory, kapusta — są źródłem kwasu askorbinowego (witamina C).

III grupa: kartofle, inne jarzyny i owoce zawierają węglowodany i niewielką ilość kwasu askorbinowego oraz soli mineralnych.

IV grupa: mleko i jego przetwory są źródłem cennych białek, witaminy B₂ i wapnia.

V grupa: mięsio, drób, ryby, jaja, bób, fasola i orzechy zawierają dużą ilość białka, tłuszczu, witaminy D, niektórych witamin z grupy B i żelaza.

VI grupa: chleb i produkty z ziarna cechuje duża zawartość węglowodanów, będących dobrym źródłem energii oraz niektórych witamin z grupy B.

VII grupa: tłuszcze — szczególnie masło oraz witaminizowana margaryna.

ZASADY PLANOWANIA JADŁOSPISÓW

Pory roku oddziałują na odżywianie się człowieka. W lecie chętnie spożywane są dania lekkie, chłodne oraz napoje wyrównujące stratę wody w organizmie powstałą na skutek parowania. Zimą wzrasta zapotrzebowanie na większe ilości pokarmów tłustych i mięsnych, które dostarczają organizmowi potrzebnych do utrzymania stałej temperatury ciała kalorii.

Zapotrzebowanie organizmu może być pokryte w różny sposób i różnymi składnikami. Planujący jadłospis powinni trzymać się następujących wytycznych:

1. Pożywienie powinno dostarczać odpowiednich ilości tłuszczów i węglowodanów jako źródła energii. Zbyt mała ilość tłuszczu pogarsza smak i zmniejsza przyswajalność pokarmów. Ilość dobową tłuszczu powinna wahać się w granicach od 70 do 100 g.

2. Musi być dostarczona odpowiednia ilość białka będącego materiałem budulcowym dla organizmu, przy czym należy zachować właściwy stosunek między białkiem zwierzęcym a roślinnym. Przeciętnie przyjmuje się, że człowiek dorosły potrzebuje na dobę 1 g białka na 1 kg wagi ciała. Uczeń radziecki

stawiają wyższe wymagania, mianowicie 100 g białka na dobę, w tym 60% białka zwierzęcego.

3. Potrzebna jest dostateczna ilość witamin, przede wszystkim A, B, B₂, C, D oraz soli mineralnych, szczególnie dla dzieci i kobiet w ciąży.

4. Pożywienie musi być tak dobrane, aby nie zakwaszało, ani nie alkalizowało ustroju. Umiejętne zestawienie kilku potraw w jadłospisie wpływa pobudzająco na apetyt i zwiększa przyswajalność pokarmów i na odwrót np. zestawienie kilku potraw kwaśnych lub słodkich nie będzie korzystne (żurek, sznycel z ogórkiem kwaszonym i kisiel, albo zupa mleczna, pierogi leniwe, kompot). Przystawienie jednego



Czego tam w tym wieprzowym kotlecie nie było? — przede wszystkim mięsa — twierdzi Zbigniew Z., klient baru KZG przy rogu św. Wincentego i Rogowskiej. Wszystko inne — a więc bułkę tartą, cebulę, a zwłaszcza olej, jakim ta papka była sklejana, można by darować sobie. Sobie — tak, ale barowi — nie (!).
Życie Warszawy

dania może urozmaicić posiłek i pobudzić apetyt (np. żurek z kartoflami, sznycel z buraczkami i kisiel lub barszczyk czerwony z kartoflami, pierogi leniwe, kompot).

Norma zapotrzebowania kalorycznego dla dorosłego człowieka wynosi 2400 kal. dziennie w stanie spoczynku. Wzrasta ona w zależności od rodzaju wykonywanej pracy.

Przy układaniu jadłospisów należy brać pod uwagę płeć, wiek człowieka i charakter jego pracy. Ludzie pracujący ciężko fizycznie potrzebują więcej kalorii niż pracujący umysłowo. Ludzie pracujący umysłowo potrzebują więcej białka i fosforu — pracujący fizycznie więcej tłuszczu i węglowodanów.

Ważne jest również prawidłowe rozłożenie posiłków w ciągu dnia, które rzutuje na wydajność pracy oraz czas ich przyjmowania. Najbardziej kaloryczny powinien być obiad, najmniej kolacja. Śniadanie nie

może być zbyt lekkie, ponieważ nie dostarczy organizmowi odpowiedniej ilości energii do wykonywania pracy zawodowej. Musi być urozmaicone, gdyż organizm przez noc wyczerpał swoje zapasy energii. Badania ustaliły, że najbardziej racjonalne jest czterokrotne podawanie pokarmów. Około 1/3 dobowej ilości kalorii powinno przypadać na śniadanie, 1/2 na obiad, reszta na kolację.

Wartość biologiczna białka zależna jest od stopnia strawności i przyswajalności w organizmie. Białko zwierzęce, jako produkt lepiej przyswajalny i pełnowartościowy budulec tkanki, ma większą wartość niż białko roślinne. Dlatego niezmiernie ważne jest podawanie dzieciom w okresie wzrostu odpowiednich ilości białka zwierzęcego i umiejętne uzupełnianie białka roślinnego zwierzęcym przy normalnej diecie dla dorosłych.

Mgr Wiktor ŁUKASZEWICZ

Rozkruszek — groźny szkodnik w magazynach

W OKRESIE wiosenno-letnim 1953 r. czynniki gospodarcze w kraju zostały zaalarmowane inwazją groźnego szkodnika — rozkruszka, który masowo rozwinął się i zaatakował artykuły spożywcze. W pierwszym rzędzie przez szkodnika zostały porażone produkty mączno-zbożowe, a następnie marmolady, dżemy, wyroby cukiernicze, suszone jarzyny, grzyby, owoce, odżywki, używki itp. Nie było dosłownie artykułu, którym rozkruszek gardziłby, a nawet znaleziono go w musztardzie i papryce. Rozkruszek z magazynów hurtowych przerzucił się na magazyny sklepowe i magazyny żywnienia zbiorowego.

W tym okresie, zwłaszcza wśród dzieci, pojawiły się liczne wypadki biegunki na tle zatrucia pokarmowego, przypuszczalnie w związku ze spożyciem artykułów porażonych rozkruszkami.

Zachodzi pytanie, co to jest rozkruszek, jakie powoduje szkody i jakie istnieją sposoby zwalczania go.

BIOLOGIA ROZKRUSZKÓW

Rozkruszki są to pajęczaki, należące do rzędu roztoczy. Dotychczas wyodrębniono i opisano około 6 tysięcy gatunków roztoczy. Rozkruszki są spokrewnione z kleszczami, a również i ze świerzbowcem. Należą do pasożytów ludzi i zwierząt. W ogromnej większości roztocze należą do saprofitów wolno żyjących na podłożach martwych, jak produkty żywnościowe. Pasożytniczych form, tj. żyjących w żywych organizmach jest znacznie mniej.

Roztocze są bardzo rozpowszechnione w przyrodzie. Oprócz gatunków szkodliwych oraz niszczących rośliny i pasożytujących w świecie zwierzęcym, spotykane są i roztocze pożyteczne, żyjące np. w glebach, przerabiające odpadki organiczne na próchnicę. Niektóre gatunki żyją w rzekach, błotach, inne — w morzach.

Do najczęściej występującego gatunku rozkruszka porażającego produkty żywnościowe należy rozkruszek mączny (*Tyroglyphus farinae*) (rys. 1), barwy białoszarej, wielkości około 0,5 mm, ledwie widoczny gołym okiem. Kształt ma owalny, ciało

Przy odżywianiu ważne są wszystkie składniki — brak jakiegokolwiek przez dłuższy czas może wywołać dla organizmu przykre skutki. Szczególnie ważne jest urozmaicenie posiłków dla chorych.

Dla racjonalnego odżywiania duże znaczenie ma wykorzystanie produktów sezonowych. Na wiosnę powinno się wprowadzać do jadłospisów nowalijki, które wzbogacają organizm w witaminy i sole mineralne. W miesiącach letnich przy planowaniu posiłków należy uwzględnić dużą podaż owoców oraz młodych jarzyn, z których można przyrządzać doskonałe surówki pobudzające apetyt. W tym okresie łatwo dostępny jest również nabiał.

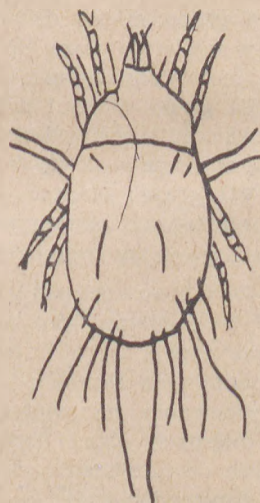
W okresie zimowym trzeba wprowadzić do jadłospisu kiszonki, np. kiszoną kapustę i ogórki, które są źródłem witaminy C.

przedzielone bruzdą na 2 części: głowotułów i odwłok; 4 pary nóg barwy jasnioletowej są zaopatrzony w pazurki i włoski. Ciało pokryte jest warstwą cienkiej chityny. Pyszczyk uzbrojony w silne szczęki zdolne do gryzienia, ssania i toczyc. Druga para wydłużonych szczęk służy rozkruszkom do przytrzymywania pokarmu.

Rozkruszki oddychają całą powierzchnią ciała lub przy pomocy przewodu pokarmowego; do oddycha-



Rys. 1



Rys. 2

nia potrzebują powietrza, dlatego zawsze dążą np. w mące do warstw zewnętrznych, znajdujących się przy powierzchni worka. W kaszach, gdzie jest znaczna ilość powietrza, mogą znajdować się równomiernie w całej masie.

Rozkruszki są jajorodne. Samica składa jajka; z których po kilku dniach wychodzą larwy o 3 parach nóg. Wkrótce następuje linienie (zrzucenie skóry) i przejście w inną formę tzw. larwy, już o 4 parach nóg. Cały cykl rozwojowy trwa, w zależności od warunków cieplnych i wilgotności, 17 do 28 dni. Najkorzystniejszy rozwój zachodzi w temp. 17—22° oraz przy wilgotności względnej powyżej

80%. W niekorzystnych warunkach forma larwy może przekształcić się w formę prawie nieruchomą, przetrwalnikową, tzw. hypopus, bardzo odporną na chłód i suszę, zaopatrzoną w przyssawki, którymi może się czepiać różnych zwierząt, jak gryzoni, owadów, ptaków, czy też ubrania ludzkiego. W ten sposób przenosi się nawet na duże odległości.

Z innych gatunków rozkruszków należy wymienić rozkruszkę serowego (*Tyroglyphus siro*) (rys. 2) atakującego przede wszystkim sery, lecz mogącego żyć i na innych produktach. Ciało jego jest bardziej białe, błyszczące, pokryte długimi szczecinkami.

Dalej wymieniamy: rozkruszkę wydłużonego (*Tyroglyphus longior*), dłuższego i silnie owłosionego; rozkruszkę szczeciniastego (*Glycyphagus destructor*). Poza wymienionymi istnieją cały szereg innych odmian.

WYKRYWANIE ROZKRUSZKA

Produkty porażone rozkruszkami wydzielają często zapach miodowy. Worki z mąką porażoną rozkruszkami mogą być zapyłone zewnętrznie. Również koło worków na legarach lub na posadkach stwierdza się pył mączny, szczególnie po nocy. Ponieważ rozkruszki gromadzą się w warstwach zewnętrznych mąki, należy pobierać próbę z powierzchni mąki. Prosta próba polega na wzięciu szuflą około $\frac{1}{2}$ szklanki mąki (w ilości ok. 50 g), wysypaniu jej na kartkę papieru zeszytowego. Następnie starannie wyglądamy powierzchnię za pomocą kartonu lub kawałka szyby szklanej, czy też kliszy. Obserwujemy 5 — 15 min. powierzchnię mąki. W razie obecności żywych rozkruszków występują wypryski na powierzchni. Ilość wyprysków pomnożona przez 20 oznacza ilość rozkruszków w 1 kg mąki. Praktycznie mąka zawierająca powyżej do 100 rozkruszków na 1 kg, może być natychmiast użyta do wypieku pieczywa w piekarniach. Mąka zawierająca większą ilość rozkruszków nie nadaje się do spożycia i powinna być przeznaczona do celów przemysłowych lub na tucz. W zbożach, kaszach, płatkach owsianych itp. należy szukać rozkruszków w pył, po dokładnym odsianiu przez sito. Kasze porażone rozkruszkami w stopniu niezbyt silnym mogą być oczyszczone na wiałniach w kaszarniach, po czym powinny być zbadane powtórnie na przydatność do spożycia. Na suszonych owocach, jarzynach i grzybach rozkruszki dają się łatwo zaobserwować gołym okiem. Susz porażony rozkruszkami jest zwykle obsypany drobnym pyłem, będącym produktem stoczenia przez szkodniki.

Produkty porażone rozkruszkami powinny być natychmiast usunięte z magazynu i złożone w osobnym pomieszczeniu, aż do decyzji komisji rzeczoznawców.

SKODLIWOŚĆ ROZKRUSZKÓW

Rozkruszki przenoszą na swym ciele zarodniki pleśni, grzybków i bakterie, które współdziałają w procesach psucia się artykułów spożywczych. Częstość myszy i szczury są rozsadnikami rozkruszków, które mogą przenosić na sierści. Tam, gdzie istnieje plaga gryzoni, zwykle rozprzestrzeniają się i rozkruszki. Rozkruszki wraz ze swymi wydalina-

mi, jajami, wylinkami i całą florą mikroorganizmów są silnie toksyczne.

Szkodliwość rozkruszków może się objawiać:

a) u ludzi zatrudnionych przy produktach silnie porażonych rozkruszkami, np. przy transporcie, obróbce itp., mogą występować schorzenia skórne w postaci świerzbu, łysienia, egzemy, wyprysków ropnych itp.;

b) przy pracy, gdzie następuje silne pylenie produktów porażonych rozkruszkami, np. przy mące mogą powstać choroby dróg oddechowych w rodzaju astmy i innych dolegliwości;

c) najczęstszą formą zachorowań są niedyspozycje żołądkowe, stany kataralne ostre i przewlekłe, biegunki. Te ostatnie bardzo niebezpieczne, zwłaszcza u małych dzieci, mogą prowadzić do zejść śmiertelnych.

Badania uczonych radzieckich Rodionowa i innych wykazały po sekcji myszek skarmianych produktami porażonymi rozkruszkami stan patologiczny wątroby, śledziony i innych organów wewnętrznych. Trzeba zaznaczyć, że rozkruszki nawet martwe w sposób czysto mechaniczny za pomocą nóg i haczyków mogą zaczepiać się o ściany jelit i powodować uszkodzenia, a w związku z tym owrzodzenia i inne stany kataralne.

Szereg schorzeń może być spowodowany z jednej strony toksycznością rozkruszków, z drugiej — przyczyną chorób mogą być stany uczuleniowe (alergiczne) danego osobnika. Również i pasze silnie porażone rozkruszkami nie są obojętne dla zwierząt. Mogą one wywoływać u bydła i nierogacizny zaburzenia trawienne, wyrzuty skórne, kolki, a nawet poronienia.

SPOSODY WALKI Z ROZKRUSZKIEM

Każdy towar przy przyjęciu należy sprawdzić organoleptycznie, czy jest wolny od rozkruszków. Próby mąki należy brać szuflą z warstw powierzchniowych, nie głębiej niż 5 cm. Bada się jak podano w drugim rozdziale.

Kasze mogą być brane z warstw głębszych, przy czym rozkruszkę szuka się w pył po przesianiu. Inne produkty powinny być obejrzone zewnętrznie gołym okiem lub lepiej przy pomocy lupy. Towaru porażonego rozkruszkami nie należy przyjmować, lecz natychmiast zwrócić dostawcy.

W miejscach składowania artykułów żywnościowych powinna być przestrzegana bezwzględna czystość. Zmiotki z podłogi i regałów należy codziennie wymiatać i spalać, względnie zakopywać. Zmiotek nie wolno wysypywać do śmietnisk w stanie surowym, ponieważ rozkruszki mogłyby się rozprzestrzenić za pośrednictwem gryzoni, ptactwa itp.

Towar powinien być składany wyłącznie na regałach i legarach, nigdy na podłodze. W ten sposób zapewni się przewiew od dołu.

Magazyny powinny posiadać dobry przewiew naturalny lub mechaniczny, dla usuwania nadmiaru wilgoci. Magazyny powinny być absolutnie suche, ponieważ wilgoć sprzyja rozwojowi rozkruszków.

W magazynach należy przeprowadzać częste bieżące i remonty (co najmniej jeden raz w roku).

Wypowiedzieć bezwzględną walkę gryzoniom i muchom, które są przenośnikami rozkruszków.

Nie przetrzymywać zbyt długo towarów w magazynach; sprawdzać okres gwarancji i ważności

poszczególnych artykułów. Zleżałe i przeterminowane towary usuwać komisyjnie z magazynu.

Odmawiać przyjęcia do składowania tzw. „niechodliwych” towarów, które często stają się źródłem zakażenia rozkruszkami.

Nie wolno trzepać opróżnionych worków w magazynie. Trzepanie powinno odbywać się w osobnym specjalnym pomieszczeniu, a zmiotki należy natychmiast usuwać i palić, względnie zakopywać.

Otoczenie magazynu powinno być czyste, a najbliższe otoczenie pokryte cementem lub asfaltem.

Podłogi i ściany magazynu powinny być szczelne, a cały budynek szczuroszczelny.

W razie stwierdzenia ogniska rozkruszka w magazynie, towar porażony natychmiast usunąć i przeprowadzić dezynsekcję sposobem gospodarczym, tj. za pomocą gorącej wody i sody. W poważniejszych wypadkach wydezynfekować azotoksem całe pomieszczenie, po usunięciu towaru.

Higiena osobista pracowników magazynu powinna być surowo przestrzegana, jak również noszenie ubrania roboczego. Garderoba własna i ubrania robocze należy oddzielnie przechowywać.

Powinny być wyznaczone osoby odpowiedzialne za czystość magazynu.

Godna polecenia jest dezynsekcja opróżnionych

worków uprzednio wytrzepanych mechanicznie lub ręcznie. Dezynsekcja może być przeprowadzona gorącym powietrzem w piecu piekarskim (5 min. w temp. 230°), bądź gorącą parą lub środkami chemicznymi gazowymi.

Z magazynu powinny być usuwane wszystkie zbędne opakowania, jak worki, skrzynie, pudełka itp.

Towar nie może być przechowywany w wilgotnych opakowaniach.

Nie należy przyjmować towaru zbyt wilgotnego.

W wypadku komisijnego przeznaczenia artykułów porażonych rozkruszkami na paszę dla świń lub drobiu, produkty te mogą być odstępowane wyłącznie placówkom uspołecznionym. Produkty porażone powinny być osobno przetrzymywane i podawane zwierzętom tylko w stanie parzonym jako dodatek do paszy. Nie należy żywić wyłącznie produktami zepsutymi.

Artykułów porażonych rozkruszkami pod rygorem kary sądowej nie wolno wprowadzać w obieg do żywienia lub handlu. Produkty te powinny być natychmiast usuwane i osobno przetrzymywane do decyzji komisji, ewentualnie do otrzymania wyników badań laboratoryjnych Państwowej Inspekcji Handlowej.

KORZYSTAJMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

G. SKROBANSKIJ — W. TYLKIN

O wzbogaceniu witaminą C niektórych produktów mlecznych

W DZIEDZINIE rozszerzenia asortymentu i podnoszenia jakości produktów żywnościowych, szczególnie znaczenie przywiązuje się do wzbogacania niektórych produktów witaminami.*)

Zagadnienia witamin dawniej sprowadzało się do witaminy C. Dzielne zapotrzebowanie człowieka na tę witaminę w porównaniu z innymi witaminami jest największe (20-50 miligramów). W związku z tym, że witamina C, czyli kwas askorbinowy, łatwo ulega zniszczeniu, produkty pokarmowe stają się ubogie w tę witaminę. Witamina ta jest niezmiernie ważną substancją biorącą udział we wszystkich procesach spalania i odbudowy, zachodzących w każdej żywej komórce naszego ciała. Straty tej witaminy przy przerobieniu surowych produktów tłumaczą się z jednej strony wylugowaniem witaminy C przez wodę, z drugiej zaś witamina C ulega zniszczeniu pod działaniem fermentów utleniających, pod wpływem miedzi i żelaza, jako katalizatorów w procesie utleniania oraz pod wpływem tlenu, szczególnie przy podwyższonej temperaturze.

Zasadniczym zagadnieniem podwyższania zawartości witaminy C w produktach żywnościowych, przy równoczesnym wyzyskaniu dla przerobu surowców zawierających największe jej ilości, stała się racjonalizacja procesów technologicznych z równoczesnym wykryciem przyczyn powodujących zniszczenie witaminy C.

Dla tych produktów żywnościowych, w procesie otrzymywania których witamina C całkowicie ule-

ga zniszczeniu, stosuje się witaminizację kwasem askorbinowym i koncentratami witaminy C. Taką witaminizację z powodzeniem stosuje się dla wzbogacenia witaminą C wyrobów cukierniczych, herbaty, cukru, napojów bezalkoholowych itp.

Produkty mleczne pomimo ich szerokiego wykorzystania w żywieniu ludności dotychczas nie były witaminizowane. A nawet w instrukcji o witaminizacji produktów żywnościowych w spożywczych zakładach przemysłowych powiedziano: „witaminą C nie należy witaminizować potraw mlecznych”.

Czym tłumaczy się tak negatywne ustosunkowanie się do zagadnienia witaminizowania produktów mlecznych? Czy też na tyle są one bogate w witaminy, że nie potrzeba ich wzbogacać witaminą C, czy też sama witamina C jest dla produktów mlecznych szkodliwa i ujemnie wpływa na jakość witaminizowanych produktów?

Sprawą zbadania praktycznych metod witaminizacji niektórych produktów mlecznych zajęła się nasza stacja.

Klasyczne doświadczenia rosyjskiego lekarza, twórcy nauki o witaminach N. I. Łunina, wykonane jeszcze w r. 1882, po wyjaśnieniu znaczenia dodatkowych czynników pokarmowych dosadnie wykazały wartość biologiczną mleka. Jednakowo niska zawartość witamin w mleku w mg% przedstawia się następująco: 0,04-0,45 witaminy A, 0,01-0,025 witaminy D, 0,01-2,6 witaminy C, 0,04-0,08 witaminy B₁ i 0,1 witaminy B₂.

*) Sowietskaja Targowla Nr 6/1965 r.

Zawartość witaminy C w mleku zmienia się w zależności od pory roku, żywienia krów, okresu laktacji, sposobu przechowywania itp.

Przy przechowywaniu mleka w świetle zachodzi szybkie utlenianie witaminy C. Doświadczenia wykazały, że przy ekspozycji mleka w świetle rozproszonym w ciągu 5-6 min. ulega zniszczeniu 64,5% witaminy C, zaś w bezpośrednim świetle słonecznym w tym samym czasie 72%, w ciągu 10-15 min. ekspozycji na słońcu zostaje zniszczone 89-92% kwasu askorbinowego.

Dlatego śmietanka, masło śmietankowe, ser nie zawierają zupełnie witaminy C. Tak szybkie zniszczenie kwasu askorbinowego w mleku łączy się z obecnością fermentów w mleku. Te fermenty właśnie powodują szybkie zniszczenie witaminy w świeżym mleku. Jednakże po termicznej obróbce mleka fermenty te tracą swe własności niszczenia kwasu askorbinowego.

Tak więc witaminizacja produktów mlecznych z konieczności odbywa się w takich stadiach procesu technologicznego przyrządzania tych produktów, gdzie już została wykluczona możliwość niszczenia witaminy C.

Jako źródło witaminy C w naszych doświadczeniach wykorzystaliśmy syntetyczny kwas askorbinowy, koncentrat dzikiej róży oraz ekstrakt włoskiego orzecha.

Pod względem chemicznym witamina C jest to kwas askorbinowy, występujący w postaci białego, krystalicznego proszku, łatwo rozpuszczalnego w wodzie, a nie rozpuszczalnego w tłuszczach. Kwas askorbinowy łatwo utlenia się w roztworach alkalicznych, zaś w roztworach kwaśnych jest bardzo trwały. Wszystkie produkty mleczne przed witaminizacją wykazują kwaśną reakcję, co okazuje się bardzo dogodne dla witaminizacji, gdyż sam kwas askorbinowy nie podnosi ich kwasoty. Smak, wygląd i zapach produktów mlecznych witaminizowanych prawie zupełnie nie ulega zmianie.

Koncentrat dzikiej róży zastosowany do witaminizacji przedstawia się jako proszek rozpuszczalny w wodzie, smaku kwaśnego, barwy szarawo-żółtej i jest otrzymywany przez wysuszenie (odparowanie) wodnego ekstraktu dzikiej róży.

Otrzymany przez nas koncentrat witaminy C z dzikiej róży z Ufimskiej Fabryki Witamin zawierał w jednym gramie 35 miligramów kwasu askorbinowego i miał wilgotność 5%. Przy tej wilgotności proszek jest dostatecznie trwały i nadaje się do przechowywania, a straty kwasu askorbinowego przy przechowywaniu przez okres roku nie przekraczają 20%. Witaminizacja produktów mlecznych proszkiem dzikiej róży nadawała im lekko żółtawy odcień i słaby posmak dzikiej róży, przy czym własności smakowe produktów mlecznych nie uległy przez to pogorszeniu.

Witaminizację produktów mlecznych przeprowadzaliśmy w Charkowskim Mlecznym Kombinacie im. A. I. Mikojana przy ścisłej współpracy z robotnikami Kombinatu.

Witaminizację lodów, serów twarogowych i kwaśnego mleka przeprowadzaliśmy na takich stadiach wytwarzania tych produktów, gdzie możliwość zniszczenia witaminy C była zredukowana do minimum.

Przy obliczaniu ilości witaminy C, zwracaliśmy uwagę na celowość zabezpieczenia w każdej 100-gramowej porcji lodów, serów i kwaśnego mleka około

20 mg% witaminy C, to jest mniej więcej jednej człowiekodozy tej witaminy. Przy wytwarzaniu lodów mlecznych i śmietankowych do masy lodów przy temp. — 40°C wprowadzaliśmy roztwór syntetycznego kwasu askorbinowego oraz koncentratu witaminy C z dzikiej róży w mleku pasteryzowanym a także płynny wyciąg z zielonych orzechów włoskich. Wprowadzoną w postaci roztworu witaminę dokładnie mieszano z masą lodów i niezwłocznie przystępowano do dalszego zamrażania. W komorach do zamrażania lody pozostawały następnie przez trzy doby w temperaturze — 18°C. Podczas każdej doby w komorach do zamrażania badano kwasotę produktu i zawartość czynnej witaminy C, pobierając odpowiednie próbki. Również przeprowadzano ich ocenę organoleptyczną przez porównywanie ich z próbkami kontrolnymi. Otrzymane wyniki świadczyły, że zawartość witaminy C w gotowych próbkach witaminizowanych była wystarczająco wysoka a podwyższenie kwasowości produktu nieznaczne. Prócz tego badania wykazały, że w lodach witaminizowanych proszkiem dzikiej róży zawartość czynnej witaminy znacznie wzrosła, a barwa produktu przybrała lekko kremowy odcień. Jednakże w ten sposób przygotowane próbki lodów mlecznych jak i śmietankowych miały niedostatecznie dobrą strukturę i konsystencję, ponieważ dokładne rozmieszanie masy lodów niezbędne dla równomiernego rozprowadzenia witaminy C zmniejszyło zbitość mieszanki i pogorszyło strukturę i konsystencję lodów.

Przy przyrządzaniu próbek witaminizowanych serków twarogowych wprowadzono roztwór syntetycznego kwasu askorbinowego w pasteryzowanym mleku i koncentrat witaminy C z dzikiej róży, a także płynny wyciąg witaminy C z zielonego orzecha włoskiego do gotowej do rozcierania masy twarogu na serki twarogowe lukrowane i białkowe dla dzieci. Po starannym rozmieszczeniu twarogu formowano serki i przechowywano je w lodówkach w temperaturze + 10. Przez czas jednej doby badano kwasność i zawartość czynnej witaminy C w przygotowanych próbkach serków a także przeprowadzono ich próby organoleptyczne i porównywano z próbkami kontrolnymi. Rezultaty witaminizacji wielu próbek serków wykazały, że zdolność przechowania się witaminy C w gotowych próbkach serków witaminizowanych była wysoka. Serki witaminizowane proszkiem dzikiej róży wykazywały zwiększenie ilości czynnej witaminy C, a barwa ich nabierała lekko kremowego odcienia.

Przy przygotowywaniu witaminizowanego kwaśnego mleka wprowadzano syntetyczny kwas askorbinowy i koncentrat witaminy C z dzikiej róży w zakwaszone mleko. Wprowadzoną witaminę szybko mieszano po czym mleko rozlewano do kubków i wkładano w celu skwaszenia do komór w termostatach. Dalsza technologia nie różniła się od zwykłego postępowania przy przygotowywaniu kwaśnego mleka. W gotowym witaminizowanym kwaśnym mleku badano kwasność i zawartość czynnej witaminy C, a także przeprowadzano próby organoleptyczne próbek i porównywano je z próbkami kontrolnymi. Kwaśne mleko witaminizowane proszkiem dzikiej róży nabierało lekko kremowego odcienia.

Po przeprowadzonej później degustacji przygotowanych próbek witaminizowanych lodów, serków i kwaśnego mleka, komisja w skład której wchodziła

technologdy, lekarze, pracownicy nauki i przedstawiciele organizacji handlowych miasta Charkowa — poleciła wprowadzić do masowej produkcji lody, serki twarogowe i inne dietetyczne produkty mleczne witalizowane kwasem askorbinowym i proszkiem dzikiej róży. Natomiast komisja wypowiedziała się negatywnie odnośnie witalizowania wymienionych produktów mlecznych płynnym wyciągiem witaminy C z zielonego włoskiego orzecha, ponieważ tak lody, jak serki i kwaśne mleko miały nieprzyjemny smak i wyraźnie zmieniony wygląd.

W Zakładach Charkowskiego Mlecznego Kombinatoru im. A. I. Mikojana przeprowadzono masową witalizację produktów mlecznych i dopuszczono je do sprzedaży w obrębie miasta Charkowa. Dało to możliwość dokładnej obserwacji procesu technologicznego przy wytwarzaniu wymienionych produktów i pozwoliło wprowadzać witaminę na najbardziej sprzyjających dla witalizacji stadiach produkcji. Okazało się to niezwykle ważne, szczególnie przy wytwarzaniu lodów. Przy witalizowaniu lodów mlecznych i śmietankowych, w warunkach doświadczalnych, mieliśmy możliwość wprowadzania roztworzonych w pasteryzowanym mleku kwasu askorbinowego i koncentratu witaminy C z dzikiej róży do zbiornika, w którym

zamraża się masę lodów, a nie do mieszanki masy lodów. W ten sposób wprowadzone witaminy szybko mieszano z płynną masą lodów i niezwłocznie przystępowano do zamrażania. Wykonane w ten sposób próbki nie ustępowały pod względem zbitości, struktury i konsystencji próbkom kontrolnym.

To samo zaobserwowaliśmy przy wytwarzaniu witalizowanych serków i kwaśnego mleka.

Przeprowadzone doświadczenia witalizacji produktów mlecznych, pozwalają wysnuć następujące wnioski: wzbogacenie lodów, serków twarogowych i kwaśnego mleka kwasem askorbinowym i koncentratem witaminy C z dzikiej róży podnosi wartość spożywczą wymienionych produktów i nie odbija się ujemnie na ich zaletach smakowych. Przy tym kwasność wymienionych wyżej produktów mlecznych wzrasta tylko nieznacznie.

Należy także podkreślić, że przy przechowywaniu witalizowanych produktów mlecznych — lodów w temp. — 18°, przez 3 doby, serków twarogowych i kwaśnego mleka w temp. — 4° przez 1 dobę obecność czynnej witaminy C nie zmniejszyła się.

Koszt wprowadzonych witamin podniósł cenę jednej 100-gramowej porcji lodów, serków czy też kwaśnego mleka zaledwie od 1 do 1,4 kopiejki.

J. Rodionowa

Zasłużona nagroda

NA TABLICY wyróżnionych w Pierwszym Zjednoczeniu Stołówek w Rydze od dawna wywieszona jest fotografia Anny Juliewny Wilips — kucharza stołówki dietetycznej. W aktach personalnych tego wybitnego pracownika znajduje się wiele dyplomów uznania za nadzwyczajną pracę. Niedawno otrzymała ona odznakę przodownika handlu radzieckiego.

Założa przedsiębiorstwa z zadowoleniem przyjęła wyróżnienie Anny Juliewny. Wieloletnim rzetelnym trudem zasłużyła na tę nagrodę.

Piętnastoletnia Anna Wilips przyjęta została do pracy w restauracji jako uczennica. Było to jeszcze w burżuazyjnej Łotwie. Obieranie kartofli, mycie naczyń i przenoszenie produktów — oto wszystko, co wówczas dostępne było dla uczennicy. Ale Anna była nieustępliwa, uważnie przyglądała się pracy kucharzy i starała się jak najlepiej wypełniać ich polecenia. I oto po kilku latach dopuszczono ją do pracy przy kuchni.

Od tego czasu już ćwierć wieku Anna Juliewna pracuje jako kucharz. Staż niemały, doświadczenie ogromne, lecz ona nie przestaje się doskonalić w swoim zawodzie.

Od siedmiu już lat pracuje Anna Wilips w stołówce dietetycznej, gdzie przeniosła się z restauracji. Doskonale umiała gotować dziesiątki różnorodnych sosów, zakąsek i dań porcjowych. Ale kuchnia dietetyczna wymaga od kucharza specjalnych wia-

domości, specjalnych kwalifikacji, toteż Anna Juliewna nie strudzenie przyswajała sobie tę nową dla siebie specjalność.

Stołówka dietetyczna wydawała dawniej nie więcej jak 600 potraw dziennie. Od chwili przybycia Anny Wilips liczba stołowników rosła z miesiąca na miesiąc, z roku na rok. Przyciągał ich urozmaicony jadłospis i wysoka jakość potraw.

Anna Juliewna w pracę swoją wkłada, jak to się mówi, całą duszę. Przygotowane przez nią potrawy zawsze oceniane są jako doskonałe. Obecnie stołówka wydaje dziennie około trzech tysięcy dań. W jadłospisie figuruje zawsze ponad 40 pozycji różnorodnych dań: mięsnych, rybnych, mlecznych, mącznych, jarznych i słodkich.

Obejmując kierownictwo brygady, Anna Juliewna Wilips należycie zorganizowała jej pracę, wnikliwie rozdzieliła obowiązki pomiędzy kucharzami, tak że każdy z nich ponosi pełną odpowiedzialność za powierzony mu odcinek pracy. Ona sama jest zawsze na najtrudniejszym odcinku. W godzinach największego napływu konsumentów zastać ją można przy wydawaniu potraw. Pracuje szybko i pewnie.

Kto dziś gotował barszcz? — pytają stołownicy kelnerki — przekażcie kucharzowi nasze podziękowania. Anna Juliewna często słyszy te słowa. I nie ma dla niej cenniejszej nagrody, jak wdzięczność radzieckiego konsumenta.

(Z gazety „Sowietskaja Targowla”)

PRZEDWCZESNA RADOŚĆ



Rysunek z tygodnika francuskiego Regards

I. Osińska — PRODUKCJA KAPUSTY KISZONEJ. Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1955, str. 78, cena zł 4,50.

Kapusta kiszona jest cennym środkiem spożywczym, mającym duże znaczenie dla organizmu ludzkiego. Największą wartość przedstawia ona jako źródło witaminy C. Aby jednak otrzymany produkt miał nie tylko najlepszy smak ale i największą wartość odżywczą, należy zarówno przy wyborze surowca, jak i w czasie produkcji oraz przechowywania kiszonki przestrzegać wszystkich tych momentów, które warunkują otrzymanie produktu najwyższej jakości.

Książka I. Osińskiej spełnia rolę podręcznika dla pracowników zatrudnionych przy produkcji kapusty kiszonej na skalę przemysłową. Nie oznacza to jednak, aby osoby zajmujące się kiseniem kapusty w mniejszych ilościach np. na potrzeby własne gospody nie powinny się z nią zapoznać. Podaje ona bowiem szereg wskazówek, które należy brać pod uwagę zarówno przy kiseniu na skalę przemysłową, jak i systemem gospodarczym.

Poza ogólnymi wiadomościami dotyczącymi znaczenia dietetycznego i od-

żywczego kapusty kiszzonej oraz procesów chemicznych występujących podczas kisenia znajdujemy tu omówienie rodzajów, składu chemicznego, wymagań jakościowych dla surowca podstawowego, tj. kapusty oraz surowców pomocniczych, tj. soli, marchwi itp. Wybór odpowiedniego rodzaju kapusty na kisenie ma znaczenie dla smaku i trwałości kiszonki, a także wpływa na zwiększenie lub zmniejszenie ilości odpadów, a tym samym na wydajność kiszonki.

Najobszerniej w broszurze potraktowano zagadnienie samej produkcji kiszonki, omawiając kolejne stadia procesu technologicznego. W rozdziale tym zamieszczono schematy urządzeń mechanicznych używanych przy kiseniu kapusty oraz objaśnienia dotyczące ich konstrukcji.

Część końcowa pracy traktuje już o produkcie gotowym. M. in. autorka wymienia główne wady, które mogą wystąpić w kapuście kiszzonej, podając jednocześnie jakie są ich przyczyny. W praktyce zdanie sobie sprawy z tego, co wpłynęło na obniżenie jakości produktu ma podstawowe znaczenie dla uniknięcia błędów na przyszłość. (zk)

darka odpadkami użytkowymi w wielu zakładach żywienia zbiorowego nie jest postawiona właściwie. Pomimo wprowadzenia ewidencji i sprawozdawczości ze zbiórki odpadów użytkowych, zakłady nie zbierają i nie odstawiają kapsli metalowych od butelek, słoików i innych szklanych opakowań. Odpadki te personel zakładów wyrzuca.

Zmiana zarządzenia o dozorze nad wyrobem i obiegiem lodów. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16.VII.1954 r. zmienione zostało rozporządzenie z 4.XI.1948 r. (Dziennik Ustaw Nr 33 z 20.VII.1954 r.) o dozorze nad wyrobem i obiegiem lodów. Zmiana dotyczy § 13, który obecnie brzmi: Prezydja wojewódzkich rad narodowych (rad narodowych m. st. Warszawy i m. Łodzi) w przypadkach uzasadnionych mogą zezwalać na odstępstwa od przepisów § 10 ust. 4 i § 11. Wymienione paragrafy stwierdzają, że opakowanie lodów nie może być barwione, ani parafowane. Uliczna zaś sprzedaż lodów z kiosków, budek, wózków sposobem obnośnym itp., jak również wszelka inna sprzedaż lodów, jeżeli nie jest prowadzona w restauracji, jadłodajni, kawiarni, cukierni, jest dozwolona tylko w pełnym gotowym opakowaniu wytwórni, zabezpieczającym lody od wpływów zewnętrznych. W związku z tym zakłady żywienia zbiorowego, o ile mogą zagwarantować bezwzględna higienę sprzedaży lodów bez opakowania, mają prawo zwracać się z odpowiednimi wnioskami odnośnie sprzedaży lodów do PWRN.

Produkcja kakao z surowca krajowego. MHW zaleciło zakładom gastronomicznym produkowanie kakao z przemiału krajowego, które jest znacznie tańsze, a pod względem smakowym i odżywczym nie ustępuje kakao firmowemu. Przy tej okazji podajemy zmianę w recepturze Nr A-ng-1-6 — za miast 0,04 kg kakao firmowego należy użyć 0,06 kg surowca z przemiału krajowego na 10 porcji. Dla pozostałych surowców (mleko, cukier) normatyw nie zmienia się. Naturalnie produkcja kakao z przemiału krajowego nie może spowodować wycofania produkcji kakao firmowego.

Rezerwowanie stolików w zakładach. Dep. Żyw. Zbior. MHW pismem z 30.IV.1955 r. zwrócił uwagę, że w zakładach żywienia zbiorowego zdarzają się wypadki nieuzasadnionego rezerwowania stolików przez kelnerów w oczekiwaniu na przypadkowych gości, od których spodziewają się większego utargu, względnie napiwku. Praktyka tego rodzaju jest wyrazem bezpodstawnego uprzywilejowywania niektórych konsumentów i narusza uprawnienia powszechnego korzystania z usług zakładów gastronomicznych, wreszcie stwarza podstawę do przestępczej działalności niektórych pracowników.

W niektórych przypadkach dopuszczone jest rezerwowanie całej sali, względnie jej części dla wyżywienia zorganizowanych grup konsumentów. Należy wtedy wywiesić najmniej na jeden dzień wcześniej zawiadomienie o wyłączeniu sali z normalnej działalności zakładu. Upoważnionym do przyjmowania zamówień jest kierownik zakładu. Zamówienie stolika powinno być wpisane do książki zamówień stolików. Na zarezerwowanych stolikach należy umieścić odpowiednie zawiadomienie.

Przypominamy

o zarządzeniach i przepisach

Regulamin dla rad kulinarnych. Dla zagwarantowania prawidłowego ustawienia pracy rad kulinarnych CZPG wydał tymczasowy regulamin nakreślający zakres czynności i uprawnień rad kulinarnych. Równocześnie CZPG zobowiązał pionów produkcyjno-handlowe do otoczenia opieką oraz do właściwego ustawienia działalności tychże rad. W zasadzie nie powinno być przedsiębiorstwa, czy wojewódzkiego zarządu po 1.VI.1955 r., w którym nie działałaby rada kulinarna. Dla wyjaśnienia podaje się, że koszt surowca związany z pracami technologicznymi rady kulinarnej powinien być pokrywany z limitów przyznanych dla zakładu doświadczalnego.

Zaopatrzenie w artykuły zabawowe. W związku z organizowaniem zabaw z okazji świąt narodowych MHW, Departament Żywienia Zbiorowego pismem z 24.III.1955 r. przypomina, że takie artykuły, jak konfetti, baloniki, serpentyny itp. należy wprowadzić również na wszelkiego rodzaju zabawach okolicznościowych, organizowanych w zakładach gastronomicznych.

Warunki sanitarne w tuczarniach mają duży wpływ na wyniki tuczania, a tym samym w poważnym stopniu decydują o rentowności tuczarni. Aby zmniejszyć do minimum możliwość zachorowań i padnięć świń na skutek antysanitarnych warunków, co się zdarza w okresie letnim, należy pamiętać o obowiązku przestrzegania instrukcji weterynaryjnej Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych z 12.III.1951 r.

Kontrola nad paszą, słomą i węglem. Tucz trzody chlewnej w roku 1955 wi-

nien być prowadzony na znacznie wyższym poziomie niż dotychczas, a jednocześnie musi być rentowny. Wobec tego zwraca się uwagę na obowiązek zastrzeżenia kontroli zużycia pasz z odpadków, otrąb, słomy na ściółkę i węgla na gotowanie odpadków. Przeprowadzona kontrola w terenie przez MHW stwierdziła poważne zaniedbania na odcinku tuczu.

Kaucjonowanie butelek. Minister Handlu Wewn. wydał zarządzenie Nr 86 z 13.IV.1955 r. w sprawie kaucjonowania butelek przy sprzedaży piwa, wody sodowej, wód mineralnych i płynnego owocu w butelkach. Kaucja od każdej butelki wynosi 2 zł, które pobiera się za odpowiednim pokwitowaniem. Zwrot kaucji może nastąpić wyłącznie w miejscu pobrania kaucji za zwrotem butelki i pokwitowaniem.

Przy dostawach do punktów sprzedaży hurtowej, dostawca fakturuje towar oraz butelki. Zwroty butelek traktowane są jako ich sprzedaż. Przy dostawach do punktów sprzedaży detalicznej dostawca fakturuje wartość towaru, butelki zaś wymienia na butelki puste. W przypadku dostarczenia mniejszej ilości butelek niż wynosi zwrot pustych, zmniejsza się kwotę faktury o wartość butelek ponad ilość dostarczoną. Gdy ilość dostarczonych butelek przewyższa ilość zwróconych pustych, fakturuje się oprócz towaru również wartość butelek.

Przy rozliczeniach z tytułu dostaw butelek, jak i ich zwrotu obowiązuje cena pobranej kaucji.

Zbiórka odpadków użytkowych. Dep. Żyw. Zbior. MHW stwierdził, że gospo-

STAROŻYTNI Grecy położyli nieśmiertelne zasługi niemal we wszystkich dziedzinach wiedzy i sztuki. Również w sztuce kulinarnej od skromnych potraw doszli do wyszukanych i zbyt kochanych.

Początkowo chleb starożytni Grecy wypiekali z orkisz, zboża pośledniejszego gatunku z rodzaju jęczmienia. Kiedy jęczmień został wyparty przez pszenicę, chleb z jęczmienia stał się pożywieniem warstw ubogich i niewolników. Arystokracja grecka natomiast jadła wyłącznie chleb pszeniczny.

Grecy chleb spożywali z miodem, owocami, winem, serem, oliwkami. Ogórki, czosnek i cebula były wyłącznie pokarmem ubogich. Grecy lubili rośliny strączkowe, przy czym gotowane: bób, groch, czy fasolę można było nabyć w każdym straganie ulicznym, a soczewicę sprzedawano nawet w teatrze.

Bardzo lubianą przez Greków potrawą była zacierka orkiszowa, później pszenna. Narodową zaś strawą stała się czarna polewka. Była to mieszanina posiekane go mięsa wieprzowego, tłuszczu, octu i soli podlana krwią.

Grecy jadal upolowaną zwierzynę, a przede wszystkim zające, jednak specjalnością ich kuchni stały się ryby przyrządzane w najrozmaitszy sposób. Grecy znali sztukę konserwowania ryb przy pomocy soli. Był to bardzo ceniony przysmak. Zamożne rodziny spożywały ryby solone, odpowiednio przyrządzone na przystawkę. Powodzeniem cieszyły się też ryby przygotowane z serem.

Z okazji publicznego składania ofiar bogom lub podczas wielkich uroczystości narodowych Grecy jadal wołowinę, w święta — koźlęta lub wieprzowinę. Grecy od najdawniejszych czasów umieli wyrabiać różne gatunki kiełbas, które nieraz fałszowali dodając mięso psie i ośle. Drób piekli we własnym tłuszczu, względnie z dodatkiem powszechnie używanej oliwy.

Dla biedaków i niewolników prawdziwą ucztą były śledzie z płackami jęczmiennymi albo z grochem piure. Wody Grecy nie pili w ogóle. Wodę zastępowało im wino. Przy śniadaniu pili wino czyste, niemieszane.

W czasach historycznych, na początku przeciętny obiad grecki był skromny. Dla pobudzenia apetytu zazwyczaj ten posiłek od lekkich przystawek, na które składały się jajka sadzone, smażone lub gotowane. W następnej kolejności szły ostrygi, homary i ryby solone. Potem podawano pieczone z zająca, względnie pieczeń wieprzową. Rzadziej drób. Na deser, czyli tak zwane wety, składały się miodowniki.

Sztuka kulinarna w Grecji wraz z ogólnym postępem cywilizacji i kultury osiągnęła niebywałą kunszt, zwłaszcza u Greków zamieszkujących południową Italię. Tamtejsze miasto Sybaris już przed dwoma tysiącami lat wyrosło na ognisko smakoszy, a sława jego ze względu na kwitnącą tam sztukę kulinarną rozniósła się po całym ówczesnym świecie. Mianem uczy sybaryckiej określało się później najbardziej wyszukane biesiady. Z Sybaris wychodzili najprzedniejsi, a tym samym drogo wynagradzani kucharze. Pomysłowe potrawy wymyślane przez nich były chronione patentem; przez rok nie wolno było nikomu przyrządzać opatentowanego specjału.

Mistrzowie sztuki kulinarnej w Grecji byli dyktatorami w swojej dziedzinie. Ale też kucharz grecki nie gorzej od sztuki gotowania i smażenia znał zagadnienia medycyny, nadto pisma Demokryta i Epikura — autorów, którzy najwięcej pisali o sprawach kulinarnych.

Pod wpływem stosunków handlowych ze Wschodem kuchnia grecka przejęła stamtąd zwyczaj doprawiania potraw korzeniami, zwłaszcza pieprzem. Grecy tego okresu lubili dobrze jeść, a biesiady nie wyobrażali sobie bez większej liczby gości. Ucztowali gromadnie przy każdej okazji. Urządzali też składkowe uczy i różnego rodzaju pikniki. Nic dziwnego zatem, że w utworach ówczesnych pisarzy, zwłaszcza w komediach sporo miejsca poświęcono sztuce kulinarnej. Często wśród bohaterów Grecji spotykamy tam nie lada smakoszy, a sam Herakles — mityczny bohater grecki najczęściej występuje w roli obżartucha. Ojcem i opiekunem greckiej kuchni był nie byle kto, bo sam Prometeusz, ów dobroczyńca, który wykradł z nieba ogień i przyniósł go ludzkości.

(msk)

Mickiewicz od kuchni

Rok bieżący zarówno w Polsce, jak i na całym świecie poświęcony jest pamięci Adama Mickiewicza — naszego największego poety. Arcydziełem Mickiewicza na miarę światową jest „Pan Tadeusz” — wierszowana w XII księgach historia wydarzeń, jakie miały miejsce w Polsce i na Litwie w latach 1811 i 1812.

Na tym tle historycznym znajdujemy w „Panu Tadeuszu” wspaniałe obrazy ówczesnych zwyczajów, opisy uczy, potraw, napojów, wszelkiego ciasta i cukrów, a także sposoby ich przyrządzania. Poznajemy charakterystyczne cechy urządzenia jadalni w starym magnackim zamku, gdzie przed ucztą częstowano gości wódką, w czasie upałów zaś chłodzącem litewskim, rodzajem zupy (chłodnika) z siekanych liści buraków, przegotowanych i zaprawionych kwaśną śmietaną.

Z dużym znawstwem sztuki kulinarnej opisywał Mickiewicz półgęski — wędzone kawałki gęsin, wędliny, kumpię, czyli szynkę wieprzową przednią.

Wszystko wyborne, wszystko sposobem domowym

Uwędzone w kominie dymem jałowcowym...

Dzięki Mickiewiczowi poznajemy wiele ówczesnych potraw. Wprost genialnie opisywał on wierszem przyrządzanie bigosu i wszystkie jego zalety, barszcz królewski, kiszony z żynich otrąb, gotowany z rybami, zaprawiony grzybami i krupami tatarskimi oraz rosół staropolski z socem z różnych mięs, gotowany zgodnie ze zwyczajem ze sznurkiem pereł i czerwonym złotym. Albo kontuza, czyli zupa dla chorych z rozgotowanych kurcząt przetarta przez sito. Przeróżne galarety z ryb. Są i nadzianka z farszu. Nie zapomniął Mickiewicz nawet o dodatkach. Czytając „Pana Tadeusza” możemy sobie wyobrazić, jak podnosiły smak potraw różne przyprawy do mięs, a więc sok wyciskany z rośliny zwanej draganty, piżmo jako pachnidło, czy używane do wyrobów cukierniczych ziarenka szyszek pinii rosnące we Włoszech.

Potrawy nosiły nazwy już dzisiaj w wielu wypadkach nieznane, a przyrządzano je nieraz według tajemnych sekretów kucharzskich, pilnie strzeżonych.

Mickiewicz był także wielkim miłośnikiem kawy, o której nie omieszczał napisać w „Panu Tadeuszu”, że miała:

...czarność węgla, przejrzystość bursztynu, zapach mokki i gęstość miodowego płynu.

Przy końcu wypada przynajmniej nadmienić, że równie dokładnie z „Pana Tadeusza” możemy zapoznać się ze staropolskim serwisem, jak i ze zwyczajami panującymi w ówczesnych karczmach. (az)

DRÓBIAZG:

CO KRAJ TO OBYCZAJ

Kuchnię staropolską cechowała odraza do wszelkich przetworów z krwi zwierzęcej. Toteż kiedy Paskowi Duńczycy podali ulubione przez nich kiszki, odpowiedział im ze wzgardą: „Polakowi tego jeść nie godzi, aby psy nieprzyjaciołami byli, gdyż to ich potrawą“.

PASZTETOWE OZDOBY NA DRUTACH

Już w dawnej przeszłości pasztety francuskie, niemieckie, angielskie wyrabiano w kuchniach polskich dworów ze zwierzyny i drobiu. Ozdabiano je przeróżnymi figurami przedstawiającymi zwierzęta, czy drób. Podobnie ozdabiano półmiski, na których znajdowały się pasztety. Wszystkie ozdoby umieszczano na drutach.

PIEPRZNE I KORZENNE

Na bankiecie wydanym na cześć przybywającej do Polski Marii Ludwici Francuzi poparzyli sobie języki i jeść nie mogli tak pieprzne i zaprawione korzeniami były potrawy. Jeden z uczestników tej bielszady dodaje, że w Polsce każdy zamożniejszy szlachcic wydawał rocznie 10 000 talarów na cukier, bakalie i korzenie.

NAJSTARSZY DOKUMENT GŁODU

Jednym z najstarszych dokumentów głodu jest tablica znaleziona przy pierwszej katarakcie Nilu. Na tablicy tej znajduje się opis skutków straszliwego głodu w Egipcie za panowania faraona Tasorhusa żyjącego 2 000 lat przed Abrahamem.

DZIWACZNE POKARMY

Pierwotne ludy Afryki Podzwrotnikowej i gorących stref Ameryki Środkowej z powodu cierpienia na niedobór żelaza w organizmie spowodowany niewłaściwym odżywianiem się, a także na skutek strat krwi z powodu nagminnych zakażeń robakami, usiłują wyrównać te niedobory jedzeniem gliny.

Eskimosi znowu, zjadają co większe kości zwierząt lub używają jako pokarmu łajna karibu oraz zawartość żołądków upolowanej zwierzyny. Jest to wywołane brakiem witamin i soli mineralnych, które składają się do spożywania tak dziwacznych pokarmów.

SLYNNY MAJONEZ

I BESZAMEL

Na pamiątkę zdobywcy twierdzy Mahon księżę Richelieu (czyt. Ryszelle) nazwał sos wynaleziony przez siebie majonezem. A kto by pamiętał o markizie francuskim nazwiskiem Bechamel (czyt. Beszamel), gdyby nie wymyślił on sosu beszamel podawanego do pieczenia cielęcej. Jakkolwiek Bechamel w swoim dorobku kulinarnym ma jeszcze inne frykasy, o cudacznych nazwach, a nawet książkę kucharską napisaną wierszem, to jednak sławę przyniósł mu właśnie sos beszamel.

NA WÓDKĘ CHODZILI DO APTEKI

Od średniowiecza do XVI w. na piernik i wódeczkę chadzało się do apteki. Stąd śmiał się Hieronim Morsztyn:

Ty bez ogródk

Przyšli nam wódki;

A jeśli jeszcze dasz piernika,

napiszę na drzwiach: tu apteka.

CHLEB KUKURYDZIANY

Odkryta w Ameryce kukurydza stała się popularna najpierw w krajach śródziemnomorskich m. in. we Włoszech. Do dnia dzisiejszego z mąki kukurydzanej robi się tam nie tylko rodzaj papki, ale także chleb z domieszką mąki żytniej czy pszennej.

WIECIE ŻE:

— Z polskich piw słynne były kiedyś: brzezińskie, łowieckie, wareckie, ujskie, wielickie, biłgorajskie, międzyrzeckie, pruskie. Najdroższe było piwo małgockie.

— W pieśniach Sowizdrzała znaleźć można satyrę na kuchareczki i szynkareczki co to, gdy ze wsi do miasta przyszły, tak się rozpieściły, że w końcu nie wiedziały już co jadać.

— W XVII wieku we Francji książę Wielki Kondeusz, kardynał Mazarin, mąż stanu Colbert, król Ludwik XIII zajmowali się sztuką kulinarną, a filozof francuski Montaigne wydał książkę pt. „Wiedza o jedzeniu“.

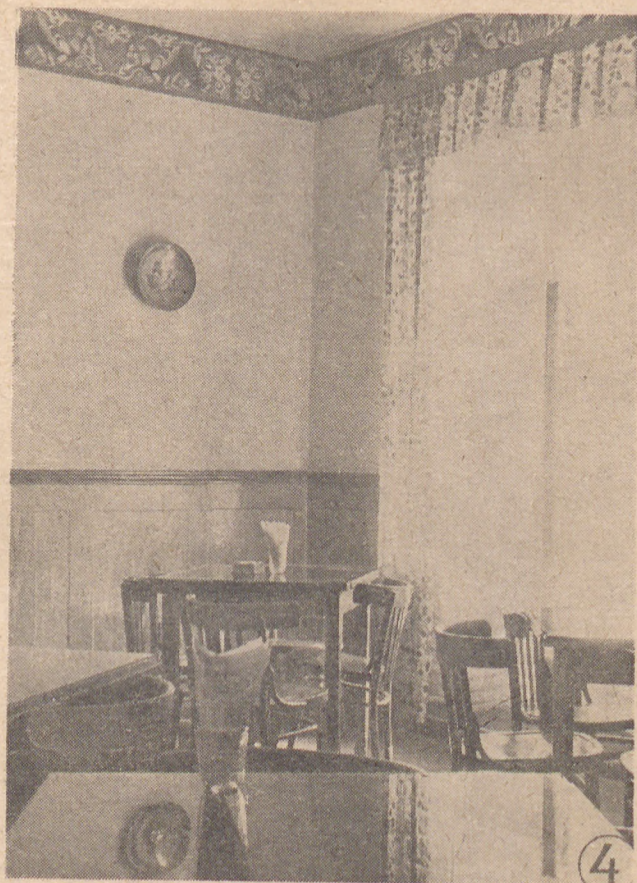
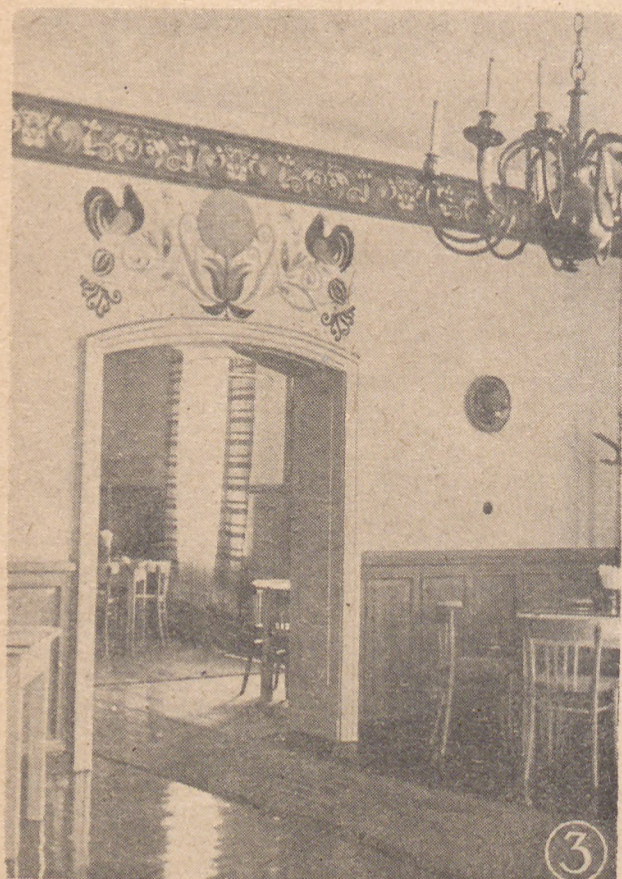
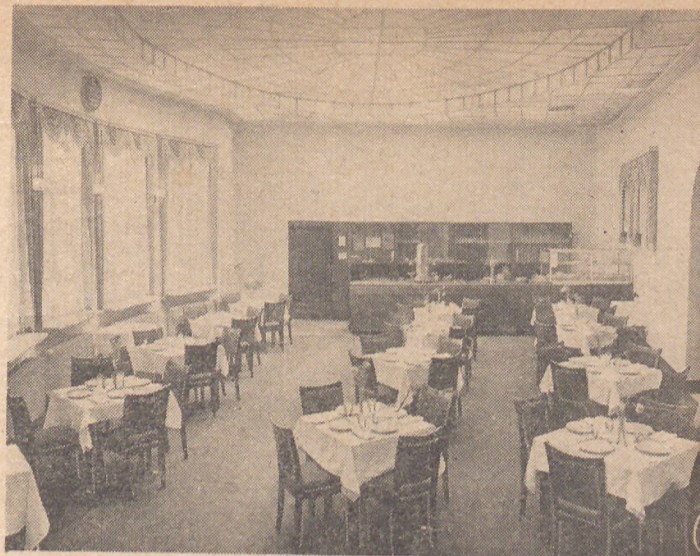
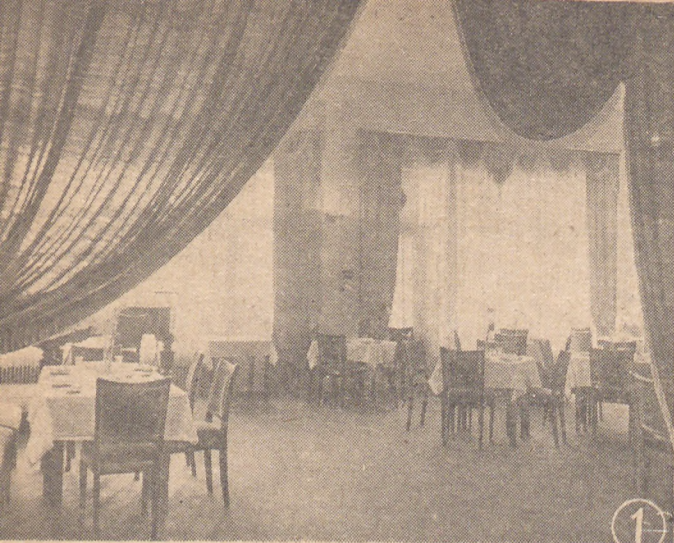
— Symbolem wyszynku piwa w Polsce szlacheckiej była wiecha zawieszona nad drzwiami wejściowymi karczmy, zaś sprzedazy wina — wieniec.

— Szafran zajmował w kuchni staropolskiej najpocześniejsze miejsce. Specjalnością były flaki zaprawione szafranem.

— W bogatych w zasoby naturalne i urodzajnych Indiach śmierć głodowa przed II wojną światową pochłaniała rocznie 10 milionów ludzi.

— 50% ludności Anglii odżywia się w sposób niedostateczny.

— W Ameryce Łacińskiej ponad 2/3 ludności źle mieszka, nędznie ubiera się i jeszcze gorzej odżywia.



[1] Frontowa sala restauracyjna w Hotelu „Orbis” w Poznaniu.

[2] Sala bufetowa pod szklanym dachem w tym samym hotelu. W czasie XXIV Międzynarodowych Targów Poznańskich restauracja w hotelu „Orbis” nieraz gościła wystawców zagranicznych. Swoim wyglądem nie przyniosła nam wstydu.

[3] Sala jadalna w gospodzie w Słupcy (pow. końskiński) z pięknymi motywami dekoracyjnymi i bogatym żyrandolem.

[4] Fragment sali konsumpcyjnej w gospodzie w Obrzycku. Charakterystyczna imitacja boazerii z drzewa, malowania na ścianie.

[5] Bufet w gospodzie w Słupcy. Na ścianie malowidła w stylu wielkopolskim.

CENA 3 ZŁ

