

# *Zywnienie* **ZBIOROWE**



WARSZAWA ■ PAŹDZIERNIK ■ 1955 R.

**10**

# Przeczytaj

## ZAPAMIĘTAJ

### W NUMERZE:

Potrzebę decentralizacji zarządzania i nadzoru — Henryk KOMITAU	1
Z badań i obserwacji popytu konsumpcyjnego — Janusz ŁOŚ . . .	3
Zadania wychowawcze w akcji dożywiania w szkole — Janina CZARNECKA . . . . .	4

### SPOSTRZEŻENIA I UWAGI

Skończyć z zatrudnianiem nieuczelnianych pracowników — B. RYMUZA; Warszawskie garmażernie ZSS wymagają większej opieki — Tadeusz DOBROWOLSKI; Ze Śląska, Warszawy, Jeleniej Góry i Poznania . . . . .	5
Ludzie i ich osiągnięcia — (zk) . .	8

### ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Przekształcić jak najszybciej dyskusję w realizację sieci barów z samoobsługą — Tadeusz SZTUCKI . . . . .	9
Adaptacja zakładów żywienia zbiorowego — Zofia MACIESOWICZ	12
Obchodzenie się z urządzeniami chłodniczymi (agm) . . . . .	14
Dobre pomysły . . . . .	15

### TECHNOLOGIA-HIGIENA TOWAROZNAWSTWO

O wartościach odżywczych ziemniaków — Jadwiga LEOPOLD . . .	16
Zaopatrzenie spiżarni i piwnicy w domach dziecka — S. DZIEDZICOWA . . . . .	17
Badania organoleptyczne jako ocena produkcji — Henryk WITKOWSKI . . . . .	18

### KORZYSTAJMY Z DOŚWIADCZEN

Nowa organizacja stołówek przyzakładowych w Czechosłowacji. Jak rozpoznać jakość dziczyzny. I w zimie chcemy jeść jarzyny. Przyrząd do oszczędzania tłuszczu . . . . .	20
Nowe książki: Dalsze zeszyty „Handlu Wewnętrznego“	22
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach . . . . .	23
Kartki z przeszłości . . . . .	24
P o n a d t o: Przeczytaj — zapamiętaj; O tym warto wiedzieć, Osądźcie sami	



Na 1 stronie okładki; Fragment sali maślinowej restauracji hotelu „ORBIS“ w Warszawie; na 4 stronie okładki; jeden z ostatnich plakatów satyrycznych Szymona Kobylińskiego, wydanych w WAG.

### WARUNKI PRENUMERATY

Prenumerata wynosi; kwartalnie — 9 zł, półrocznie — 18 zł, rocznie — 36 zł. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują na wsi listonosze i placówki pocztowe, w miastach wyłącznie placówki pocztowe do 10 każdego miesiąca poprzedzającego kwartał. Reklamacje z tytułu nieregularnego doręczania czasopisma należy zgłaszać w miejscu zamówienia i opłacenia prenumeraty

W listopadzie kisimy kapustę i inne warzywa oraz grzyby. Sporządza się z nich marynaty. Przerabia się i utrwała mięso oraz tłuszcz z własnej hodowli. Kontrolujemy i pielęgnujemy warzywa, kiszonki oraz inne przetwory.

W jadalospisach należy uwzględniać ryby i mięso, które w tym miesiącu są szczególnie smaczne. Z drobiu najlepsza jest gęś, z dziczyzny rogacz i zajace. Do jadłospisu można już włączyć warzywa zimowe, kiszonki i ostre sery.

Najbardziej korzystną metodą zmiekczenia jarzyn jest gotowanie ich we własnym soku. W tym celu należy zagotować niedużą ilość lekko osolonej wody w kotle o odpowiedniej wielkości. Do wody tej włożyć pokrajane jarzyny, dodać część tłuszczu przeznaczonego do podprawy (ok. 30 g na 1 porcję) i szybko gotować na silnie rozgrzanej płycie. Czas gotowania dla 100 porcji świeżych jarzyn wynosi ok. 40 minut.

Jarzyny o delikatnej tkance, świeżą kapustę i ziemniaki gotuje się o wiele krócej z bardzo małym dodatkiem wody.

Gotowanych posiłków nie należy przechowywać, zwłaszcza na rozgrzanej płycie kuchennej lub w piekarniku, gdyż pokarmy szybko ulegają zepsuciu, a witaminy zniszczeniu. Gotowe potrawy na przechowanie należy wstawić do chłodni. Witaminy ulegają zniszczeniu również przy powtórnych odgrzewaniu pożywienia.

Witamina C dobrze zachowuje się w produktach kiszonych. Pravidłowo zakwaszona kapusta a także jej zalewa zawierają dużo witaminy C. Należy jednak pamiętać, że w kapuście wyjętej z zalewy zawartość witaminy C szybko spada. Dlatego należy to czyścić bezpośrednio przed zużyciem.

Karoten, będący źródłem witaminy A w organizmie, lepiej wytrzymuje działanie wysokiej temperatury niż witamina C. Natomiast pod wpływem kwasów dodawanych do potraw ulega zniszczeniu. Dlatego do sałatek należy dodawać ocet bezpośrednio przed podaniem gotowego już dania.

Na śniadanie i obiad należy uwzględniać pokarmy białkowe — mięso, ryby, jaja, twaróg, groch, a także jarzyny i dania mączne. Na kolację wskazane są dania mleczne, jarzynowe i kasze wysokiego przemiału.

Najbardziej sycące jest mięso z dodatkiem produktów mącznych, ziemniaków, makaronu, różnego rodzaju klusek i kasz. Z produktów roślinnych najbardziej sycące są ziemniaki.

### ADRES REDAKCJI

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

## Potrzeba decentralizacji zarządzania i nadzoru nad przemysłem gastronomicznym

HENRYK KOMITAU

POMIMO ilościowego i jakościowego wzrostu działalności zakładów gastronomicznych na terenie całego kraju, występują nadal poważne niedociągnięcia tak w zakresie pokrycia potrzeb konsumentów, jak i wyników finansowych tej działalności. Nie ulega wątpliwości, że tylko w wyniku pogłębienia decentralizacji zarządzania przemysłem gastronomicznym może być osiągnięty przełom, a więc o ile rady narodowe, jako gospodarze terenu i odpowiedzialny czynnik za działalność żywienia zbiorowego na swoim terenie, wypełnią ciężące na nich obowiązki.

Komórką odpowiedzialną w radach narodowych za wykonanie funkcji w tym zakresie są oddziały żywienia zbiorowego przy wydziałach handlu. Wiadomo, że komórki żywienia zbiorowego są słabe i dlatego nie wykonują ciężących na nich obowiązków. Nie udało im się zorganizować i utrzymać w stałej aktywności wszystkich czynników odpowiedzialnych za działalność żywienia zbiorowego oraz nie umieją koordynować pracy tych czynników.

Podstawowe zadanie oddziałów żywienia zbiorowego terenowych rad narodowych polega na oddziaływaniu na miejscowe organizacje żywienia zbiorowego w kierunku podnoszenia liczby mieszkańców korzystających z podstawowego żywienia w zakładach gastronomicznych. Dotychczasowe twierdzenie, że konsumenci chcą spożywać jedynie dania mięsne jest mylne, nie oparte na żadnych uzasadnionych podstawach. Stwierdzić należy, że dań bezmięsnych w zakładach gastronomicznych w zasadzie nie ma, a o ile są, to przygotowane niesmacznie, co powoduje, że konsument jest zrażony do ich spożywania. Oprócz całego szeregu innych przyczyn konsumenci nie korzystają z podstawowego żywienia w zakładach gastronomicznych dlatego, że zakłady gastronomiczne unikają produkcji dań tanich w dostatecznej ilości, w wyniku czego następuje przekroczenie planowanej średniej ceny.

Kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych odbywa się w ten sposób, że do kosztów surowca w cenie detalicznej dolicza się narzut marżowy zależny od kategorii zakładu. Zróznicowanie cen nawet takich samych dań występuje więc na skutek narzucenia do ceny surowca różnej wysokości marży. Takie samo danie ma różną cenę w zależności od kategorii zakładu, w którym jest spożywane.

Stwierdzić należy iż struktura sieci w większości nie odpowiada potrzebom mieszkańców dużych i małych miast. Dlatego przeprowadzenie analizy sieci

i poprawa struktury jest konieczną w interesie konsumenta. Rozbudowa zakładów o wyższych kategoriach uniemożliwia w wysokim stopniu szerokie korzystanie z usług przemysłu gastronomicznego.

Niezależnie od błędów wynikających ze struktury sieci występuje dalsze ograniczenie możliwości korzystania z zakładów gastronomicznych w stosunku do konsumenta poszukującego posiłków tanich przez sztuczne zawyżanie cen drugich dań. Sztuczne zawyżanie cen drugich dań następuje przez tzw. wzmocnione porcje potrawy głównej w pierwszym rzędzie, przez podwyższanie wagi potrawy mięsnej i to podwójnie w stosunku do obowiązującej receptury oraz przez dodawanie dodatków uzupełniających do podstawowej potrawy. Zakłady gastronomiczne wbrew potrzebom i interesom konsumenta dodają do potrawy głównej częstokroć 5 i więcej dodatków uzupełniających i to przeważnie dodatków drogich, co jest niedopuszczalne. Utał się zwyczaj, że dodatki uzupełniające, chociaż mają określoną wagę netto, są w zasadzie zmniejszane choćby z tego względu, że ilości odpowiadające normatywowi określonym w recepturze nie zmieściłyby się na jednym talerzu.

Oddziały żywienia zbiorowego przy radach narodowych powinny zapewnić bardziej celowe i skuteczne środki dla ochrony interesów konsumenta. Ochrona konsumenta powinna iść w kierunku:

zapewnienia szerokiego asortymentu dań zgodnego z minimum asortymentowym, określonym dla poszczególnych rodzajów i kategorii zakładów. Każdy zakład gastronomiczny bez względu na rodzaj i kategorię winien posiadać dania o oznaczonej rozpiętości cen. W szczególności należy zapewnić konsumentom możliwość spożycia przez cały czas, w którym zakład jest otwarty przynajmniej dwóch dań obiadowych o niskiej cenie. Średnia cena winna być wynikową cen o szerokiej rozpiętości;

zachowania wielkości porcji i objętości napojów zgodnie z recepturą;

zużycia surowca w rodzaju i gatunku określonym w recepturze. Również rodzaj i gatunek towarów uzupełniających powinien odpowiadać nomenklaturze zamieszczonej w jadłospisie. Jakość surowców zużytych do produkcji oraz towarów uzupełniających powinna być wysoka. W szczególności należy przestrzegać świeżości sprzedawanych w zakładzie towarów. Cena winna ściśle odpowiadać zużytemu do produkcji surowcowi i dlatego niedopuszczalne jest przeprowadzanie kalkulacji w oparciu o surowce

określone w recepturze, skoro z przyczyn niezależnych od zakładu zużyto faktycznie do produkcji surowce inne;

zachowania i zabezpieczenia wartości surowców, stosowania procesów uszlachetniających. Przechowywanie, konserwacja surowca, przetworzenie wstępne i wykończenie przeważnie termiczne oraz przechowywanie półfabrykatów i gotowej produkcji muszą odbywać się w warunkach wykluczających obniżenie jakości i smakowości;

zabezpieczenia higieny pomieszczeń, sprzętu i właściwej produkcji oraz sprzedaży;

zabezpieczenia estetyki;

zabezpieczenia uprzejmej i fachowej obsługi;

przestrzegania obowiązujących cen, prawidłowego wystawiania rachunków i inkasa gotówki.

Ponieważ równocześnie na odcinku działalności kulturalno-rozrywkowej występują różnego rodzaju wypaczenia, dlatego należy konsumentowi zabezpieczyć: a) warunki sprzyjające odpoczynkowi, b) udostępnienie gier towarzyskich, jak szachy, bilard, domino z całkowitym wykluczeniem gier w karty, c) udostępnienie szerokiego wyboru czasopism, d) udostępnienie produkcji artystycznej, jak koncerty, występy o wysokiej wartości artystycznej i pobieranie opłat za tę działalność od konsumenta w wysokości odpowiadającej wartości artystycznej i kosztom poszczególnych imprez.

W przeważającej części zakładów braki występujące na odcinku jakości żywienia i obsługi konsumenta nie zostały zlikwidowane, pomimo że zagadnienie związane z jakością działalności zakładów gastronomicznych jest uregulowane odpowiednimi zarządzeniami Ministra Handlu Wewnętrznego. Nie ulega żadnej wątpliwości, że gdyby zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego zostały wprowadzone w życie, to jakość usług na odcinku produkcji i sprzedaży oraz higiena i kultura w zakładach osiągnęłaby poziom odpowiadający potrzebom i wymaganiom konsumentów. Działalność zgodna z potrzebami i wymaganiami konsumentów bezsprzecznie zapewniłaby wykonanie planu nie tylko w zakresie produkcji i sprzedaży, lecz i pozostałych elementów kompleksowego planu. Niestety stwierdzić należy, że zarządzenia, które winny się stać podstawą działalności zakładów gastronomicznych, częstokroć nie są doprowadzane do wiadomości kierownictwa i załóg zakładów gastronomicznych. O ile zaś są doprowadzone, to w sposób mechaniczny bez uświadomienia ich celowości i bez instruktażu koniecznego dla ich pełnej realizacji.

Oddziały żywienia zbiorowego rad narodowych nie przeprowadzają instruktażu bezpośredniego w oparciu o obowiązujące zarządzenia, ani też nie kontrolują czy przedsiębiorstwa przeprowadziły instruktaż w zakładach w sposób zapewniający realizację podstawowych zarządzeń w żywnieniu zbiorowym.

Wysoka jakość pracy zakładu gastronomicznego i prawidłowa lokalizacja decydują o wykonaniu zadań planowych. Dlatego ważne jest choćby pobieżne przeanalizowanie wyników działalności finansowej przedsiębiorstw gastronomicznych. Należy podkreślić, że w wyniku szerokiej akcji prowadzonej w kierunku prawidłowego ustawienia kosztów i likwidacji wszelkiego marnotrawstwa, większość przedsiębiorstw gastronomicznych osiągnęła okresową, a nawet stałą rentowność. Stało się to dzięki dodatnim

wynikom konferencji partyjno-ekonomicznych przeprowadzonych na wszystkich szczeblach organizacyjnych przemysłu gastronomicznego, przy czym wyniki były tym lepsze i trwalsze, im głębiej zagadnieniem kosztów interesowały się oddziały żywienia zbiorowego rad narodowych. Niemniej stwierdzić należy, że istnieją przedsiębiorstwa nie wykonujące nałożonych zadań w zakresie wygospodarowania akumulacji jako wyników celowej obniżki kosztów. Fakt niewygospodarowania akumulacji obciąża oddziały żywienia zbiorowego rad narodowych, gdyż jest dostatecznym dowodem braku zainteresowania ze strony tych komórek.

Główne niedociągnięcia w zakresie gospodarki finansowej dotyczą: niewykonania planu obrotu i produkcji; niewykonania planu marż w pierwszym rzędzie na skutek załamania struktury obrotu i produkcji, niewykorzystania rabatów, przekroczenia nakładów surowcowych; przekroczenia elementów w kosztach rzeczowych, braku rentowności w działalności kulturalno-rozrywkowej; strat na gospodarce pomocniczej; nieprawidłowej gospodarki rzeczowej; mank pieniędzy i ponadnormatywnych ubytków; ponadnormatywnego niszczenia sprzętu pomocniczego; niskiej wydajności pracy, w szczególności na odcinku produkcji, w wyniku niewykorzystania mechanizacji i zacofanej organizacji pracy w produkcji; braku mobilizacji dla zapewnienia rentowności wszystkich przedsiębiorstw oraz w ramach przedsiębiorstw wszystkich zakładów; uzyskania pozornie korzystnych wyników gospodarczych przez pozaope-ratywne zyski, w pierwszym rzędzie z superat kucharskich i kelnerskich, wreszcie niewykonania kosztów rzeczowych i osobowych, powodujących obniżkę kultury obsługi, higieny i estetyki zakładu.

Omawiając kilka podstawowych fragmentów działalności przemysłu gastronomicznego i stopnia oddziaływania rad narodowych w kierunku podniesienia jakości tej działalności oraz zapewnienia korzystnych wyników finansowych działalności, staliśmy się wykazać poważne niedociągnięcia w pracy aparatu żywienia zbiorowego w stosunku do konsumentów i budżetu państwa. Przyczyny niekorzystnej działalności w ostatnim roku planu 6-letniego, pomimo równocześnie poważnych osiągnięć w przemyśle gastronomicznym, świadczą o niedostatecznym oddziaływaniu na komórki operatywne tak ze strony rad narodowych, jak i centralnych władz. Świadczy to o konieczności głęboko idącej reorganizacji, której podstawowym celem będzie decentralizacja zarządzania i nadzoru nad przemysłem gastronomicznym. Stanie się to możliwe jedynie w przypadku znacznego wzmocnienia terenowych komórek zarządzających i nadzorujących działalność zakładów gastronomicznych oraz w przypadku przesunięcia szeregu uprawnień od władz centralnych do władz terenowych.

Wskazane byłoby, aby terenowe jednostki przeanalizowały dotychczasowy układ sił i środków, jakie postawiono dla realizacji zadań w planie 6-letnim, aby ujawnione zostały występujące na tym odcinku braki i aby w szerokiej dyskusji wskazano na środki natury organizacyjnej i potrzeby w zakresie rozbudowy bazy materiałowej oraz kadrowej, gwarantujące lepsze i pełniejsze wykonanie zadań, jakie postawione będą przed aparatem żywienia zbiorowego w najbliższej przyszłości.

## Z badań i obserwacji popytu konsumpcyjnego

NIE POSIADAMY publikacji, które informowałyby w sposób ciągły i gruntowny o ilości konsumentów korzystających z usług zakładów żywienia zbiorowego, o zmianach zachodzących w ich składzie liczbowym, w ich potrzebach, zdolności nabywczej itp. Nie rozporządzając tymi i podobnymi danymi nie możemy przeprowadzić analizy działalności usługowej zakładów metodami statystycznymi w oparciu o prawo wielkich liczb. Dane, jakie są dostępne szerszemu ogółowi, pozwalają co najwyżej na bardzo pobieżną i bardzo powierzchowną ocenę zjawisk najbardziej rzucających się w oczy. Potrzeba takiej oceny daje się ustawicznie odczuwać w związku z planowaniem produkcji i zaopatrzenia, którego nie podobna ustalać w oderwaniu od istotnych potrzeb konsumenta. Brak znajomości tych potrzeb jest jedną z przyczyn niepełnego ich zaspokajania, a w rezultacie niedostatecznej frekwencji w zakładach, co odbija się ujemnie na wykonaniu planów obrotu i akumulacji.

Dla dalszego rozwoju instytucji żywienia zbiorowego duże znaczenie będzie miało opanowanie przez kierownictwo znajomości motywów, którymi konsument kieruje się przy wyborze dań. Wśród tych motywów jedne są, natury ekonomicznej, inne — pozaeconomicznej. Nie brak niewątpliwie konsumentów, którzy przy wyborze dań kierują się przede wszystkim oszczędnością. Byłoby jednak błędem przypuszczać, że jest to motyw jedyny. Świat pracy przez wiele pokoleń musiał zadowalać się mało urozmaiconym pokarmem. Nic więc dziwnego, że w miarę podnoszenia się stopy życiowej radby zaznać nieco bardziej urozmaiconego trybu żywienia. Aby móc zaspokoić wymagania nawet bardziej wybrednych konsumentów zostały utworzone zakłady specjalne („S“). Tu jednak nie będziemy się nimi zajmować, koncentrując uwagę na potrzebach codziennych, zwykłych, tj. takich, które konsument może zaspokoić w zakładach powiedzmy II czy III kategorii. Sposób realizacji tych potrzeb zależy z jednej strony od upodobań konsumenta, z drugiej — od jego zdolności nabywczej. Między tymi dwoma motywami działalności konsumenta mogą zachodzić sprzeczności, co objawia się trudnościami powzięcia decyzji przy wyborze potrawy.

Interesujące badania nad popytem konsumpcyjnym przeprowadził swego czasu Instytut Handlu i Żywienia Zbiorowego<sup>1)</sup>. Stosowano przy tym różne sposoby zapoznania się z potrzebami konsumenta, z przyczynami, które skłaniają go do wyboru tych właśnie, a nie innych potraw, często nawet droższych w stosunku do ich wartości odżywczej. Przeprowadzane były w tym celu rozmowy z kierownictwem zakładu, z obsługą sali, z samym wreszcie konsumentem. Obok wywiadów, stosowane były jeszcze inne metody. Tak np. obsługa sali odnotowywała na podręcznym jadłospisie wszystkie zamówienia, których nie można już było wykonać z powodu wyczerpania się danej potrawy. Z końcem dnia do

zamówień wykonanych doliczało się zamówienia nie wykonane, aby mieć pojęcie nie tylko o popycie zaspokojonym ale i nie zaspokojonym. Inny sposób polegał na tym, że z upływem każdej godziny blokierka przekładała kartkę kolorowego papieru nabijane na gwoździe kartki (numerki) z bloczka. Z końcem dnia robiło się zestawienie sprzedanych dań według poszczególnych pozycji jadłospisu z rozbiciem na godziny, w których następowała realizacja tych dań.

W ten sposób można było ustalić kolejność i szybkość wyczerpywania się poszczególnych rodzajów dań, jak również procentowy ich udział w ogólnym obrocie. Przyczyna, dla której metoda ta została wybrana jest jasna. W pierwszych godzinach wydawania posiłku, kiedy wszystkie rodzaje dań wymienionych w jadłospisie są jeszcze do uzyskania, z wzajemnego stosunku ilościowego sprzedanych dań można się zorientować, które z pozycji jadłospisu cieszą się największym powodzeniem, a które mniejszym. Zestawienie takie w przekroju całodziennym bez rozbięcia na godziny, nie daje właściwego obrazu wobec tego, że z chwilą wyczerpania się szeregu potraw, konsument zamawia nie zawsze to, co chciałby otrzymać, a to co jest dostępne.

Wyniki przeprowadzonych przez IHZ badań potwierdziły fakty znane zarówno kierownictwu, jak i uważnemu obserwatorowi upodobań konsumentów. Ta zgodność wyników badań z zaobserwowanymi faktami, świadczy, że stosowane metody przy całej ich niedoskonałości, zdolne są odtworzyć badane zjawiska w postaci liczb i wykresów, a więc przedstawić je w sposób obiektywny. W liczbach tych znajdujemy odzwierciedlenie faktu, że po zamknięciu biur, np. po godzinie 16, w wielu przypadkach konsument nie może już otrzymać szeregu dań, zwłaszcza z tych, które odbiegają od szablonu. Wymienić tu można wszelkiego rodzaju pierożki, gołąbki inne potrawy półmiesne, na które, jak dowiodły wspomniane badania jest ogromny popyt. Z dań mięsnych w późnych godzinach popołudniowych brak już zwykle potraw z drobiu, cielęciny, baraniny, wołowiny oraz bardziej wykwintnych dań z wieprzowiny. Do wyboru często pozostaje tylko wieprzowina z kapustą, żeberka w kapuście, kiełbasa z kapustą. Potrawy te stanowią w rezultacie podstawę żywienia konsumenta, który nie kończy zająć wcześniej.

Sytuację tę łatwo co prawda usprawiedliwić, ponieważ około 3/4 mięsa pochodzącego z uboju zwierząt rzeźnych stanowi wieprzowina. Nic dziwnego, że dominuje ona w jadłospisie. Z wyjaśnieniem tym można się zgodzić. Ale dlaczego mięso jakie stoi do dyspozycji, nie ma być podane właśnie w postaci tych dań, które są najszybciej rozchwytywane, a których produkcja — jak np. produkcja dań półmiesnych obok dań jarskich idzie jak najbardziej po linii polityki gospodarczej państwa?

Przeszkody na drodze spełniania zgodnych dezyderatów gospodarki państwa i konsumenta są dwojakiego rodzaju. Po pierwsze odczuwa się brak odpowiedniego wyposażenia i sprzętu do produkcji

<sup>1)</sup> Mgr. Inż. C. Bitter: Z zagadnień organizacji badania popytu konsumpcyjnego w zakładzie żywienia zbiorowego, „Handel Wewnętrzny” Nr I, 1955 r.

dań, o których mowa (pierożki itp.). Po wtóre — system płac jest dziś tego rodzaju, że personel z działu produkcji unika dań pracochłonnych, a takich.

Zmiana struktury produkcji polegająca na zwiększeniu udziału dań półmiesnych i jarskich wymaga inwestycji objętych w praktyce żywienia mianem „małej mechanizacji“. Obok tego niezbędna jest reforma systemu płac. System płac powinien być tak skonstruowany, aby podstawą do obliczania premii — obok ceny dań — była ich pracochłonność. Oba zagadnienia, tj. sprawa wyposażenia zakładów oraz reforma systemu płac są przedmiotem badań i dyskusji specjalistów. Nie będziemy się więc dłużej nad nimi zastanawiać. Poruszymy natomiast jeszcze tylko jedną sprawę, która wiąże się z naszym tematem, tj. strukturę produkcji.

W czasie badań prowadzonych w restauracjach i jadalniach nad popytem konsumpcyjnym można było stwierdzić obok ogromnego zainteresowania daniami półmiesnymi, słabe zainteresowanie daniami jarskimi przygotowanymi z produktów mącznych:

## JANINA CZARNECKA

# Zadania wychowawcze w akcji dożywiania w szkole

**A**KCJA DOŻYWIANIA w szkole ma na celu nie tylko zaspokojenie głodu dziecka przez zapewnienie mu pełnowartościowego posiłku, ale kryje w sobie również poważny aspekt dydaktyczno-wychowawczy. Przed szkołą stoją zadania zapoznania dziecka z zasadami racjonalnego żywienia, wyrobienia w nim właściwych przyzwyczajeń jedzeniowych, poprawy jego stanu zdrowia oraz oddziaływania na podniesienie kultury życia codziennego.

Aby dożywianie w szkole mogło spełnić tego rodzaju zadania — musi być prowadzone na odpowiednim poziomie. Wszystkie rodzaje posiłków szkolnych, a więc uzupełnienie do śniadań przynoszonych z domu, drugie śniadania, obiady lub podwieczorki, powinny być dostosowane do potrzeb rosnącego organizmu dziecka i zapewniać mu odpowiednią ilość mleka i przetworów mlecznych, owoców, warzyw oraz pełnowartościowego białka w postaci jaj, mięsa i podrobów.

Szkola przekazuje dzieciom i młodzieży podstawowe wiadomości teoretyczne z zakresu prawidłowego żywienia na lekcjach biologii i higieny. Celem rozszerzenia i utrwalenia wiadomości zdobytych na lekcjach wskazane jest organizowanie podczas zajęć pozalekcyjnych spotkań uczniów z fachowcami w zakresie żywienia. Duże zainteresowanie budzą zazwyczaj praktyczne pokazy, np. gotowania warzyw, przyrządzania surówek warzywnych i owocowych, drugich śniadań szkolnych, śniadań wycieczkowych itp., przeprowadzane przez fachowców. Szczególnie ważne w żywieniu zbiorowym jest właściwe mycie naczyń stołowych i kuchennych. Dlatego m. in. celowe i potrzebne jest urządzenie pokazu prawidłowego zmywania naczyń.

Poznanie przez dzieci i młodzież szkolną istotnej wartości warzyw, owoców, mleka, mięsa, kasz i mąki z razowego przemiału oraz wprowadzenie tych

makaronów, kasz itp. Jest to jedna z przesłanek, na podstawie której urabia się niestuszny pogląd o „mięsożerności“ naszego narodu. Wystarczy jednak krótka obserwacja w którymkolwiek z lepiej prowadzonych barów mlecznych, aby się przekonać, że pogardzana w restauracji kasza, czy makaron, w barach są masowo zamawiane. Tajemnica leży bez wątpienia w sposobie przyrządzania tych potraw. Dlatego konsument, który w jadalni nie może już nic otrzymać z dań miesnych, czy półmiesnych i decyduje się na danie jarskie, woli „zmienić lokal“ — udaje się do baru mlecznego lub jadalni jarskiej. Świadczyłyby to, że w restauracjach i jadalniach potrawy jarskie nie są dobrze przygotowywane.

Takie uwagi nasuwają się przy podsumowaniu wyników badań i obserwacji popytu konsumpcyjnego. Dotychczasowe badania miały jednak charakter raczej dorywczy, przykładowy. Potrzebne są badania na dużą skalę, masowe. Sprawa pozornie błaża, w istocie ma olbrzymie znaczenie dla gospodarki kraju

produktów do codziennych jadłospisów w szkole i w domu jest wynikiem dobrze prowadzonej akcji dożywiania w szkole. Każde dziecko szkolne wówczas wie, że dla zachowania zdrowia trzeba codziennie wypić chociaż jedną szklanekę mleka, zjeść porcję sera, jaj lub mięsa, razowego chleba oraz oprócz ziemniaków, chociaż dwie porcje różnych warzyw gotowanych i surowych. Inne potrawy, jak kluski, kaszę, ciastka i słodczyce można jeść wtedy, kiedy się ma na nie apetyt.

Nauczyciel, lekarz, ewentualnie higienista szkolny może wzbudzić w uczniach zainteresowanie sprawą prawidłowego żywienia przez zwrócenie ich uwagi na związek, jaki istnieje między sposobem odżywiania się, a wyglądem zewnętrznym i kondycją fizyczną rzutującą na możliwość uprawiania różnych dyscyplin sportowych oraz wskazać odpowiednią literaturę z zakresu żywienia.

Szkola ma możliwość systematycznego wdrażania swoich wychowanków do czystości. Na przykład stworzenie uczniom odpowiednich warunków do mycia rąk przed jedzeniem i dopilnowanie wykonywania tej czynności przyczyni się do wytworzenia w nich trwałego nawyku mycia rąk przed każdym posiłkiem.

Dzieci i młodzież są wrażliwe na piękno i trzeba w nich to uczucie rozwijać przez ukazywanie właściwych wzorów do naśladowania. Każdy posiłek w szkole może być starannie podany. Potrawy estetycznie ułożone, w czystych nie poobijanych naczyniach powinny wyglądać „jak malowanka“ — powiedział jeden fizjolog. Ma to duży wpływ na budzenie i utrwalanie w dzieciach wrażliwości na estetykę podania oraz pobudza ich apetyt. Podawanie potraw na półmiskach i w wazach powinno być w szkołach rozpowszechniane coraz bardziej. Sprzyja to wytworzeniu w uczniach m. in. poczucia solidarności koleżeńskiej — każdy może wziąć tyle z półmiska, aby

nie zabrakło dla innych kolegów. Ten sposób podawania posiłków w szkole pozwala również na zaspokojenie indywidualnych apetytów dzieci i chroni przed pozostawianiem resztek na talerzach.

Ład i porządek w jadalni szkolnej, czyste ściany, ozdobione aktualnymi rysunkami wykonanymi przez dzieci lub ludowymi wycinankami, stół przykryty czystą ceratą lub serwetą a na nim żywe kwiaty — o to otoczenie, które będzie oddziaływać wychowawczo na korzystających z jadalni. Jeśli w szkole nie ma jadalni — dzieci mogą jadać w dobrze przewietrzonych klasach szkolnych przy ławkach, nakrytych czystym białym papierem lub serwetkami zrobionymi przez uczniów na lekcjach robót ręcznych.

Podczas wspólnych posiłków w szkole dzieci uczą się posługiwania przyborami stołowymi, prowadzenia właściwych rozmów, którymi kieruje dyżurujący nauczyciel, czy przedstawiciel komitetu rodzicielskiego.

Przykład jest zawsze bardziej przekonujący niż słowa. Właściwy sposób zachowania się przy stole wychowawcy lub przedstawiciela komitetu rodzicielskiego, jego sposób jedzenia, prowadzenia rozmowy, codzienne mycie rąk przed udaniem się do stołu — wszystko to na pewno więcej nauczy dzieci i młodzież niż najlepiej opracowany wykład na temat kultury życia codziennego.

Przy stole nie powinno się krytykować podawanych potraw, aby nie zniechęcić do jedzenia innych. Z uwagami swoimi na temat podanych potraw mogą uczniowie dzielić się z wychowawcą lub przedstawicielem komitetu rodzicielskiego po spożyciu po-

sitku przez wszystkich pozostałych uczniów. Tematem rozmów przy stole nie powinny być postępy uczniów w nauce lub przykłady złego zachowania się, natomiast rozmowa o dobrej książce, filmie, przygotowaniach do wyjazdu na wczasy letnie itp. na pewno zainteresuje wszystkich i wniesie coś pozytywnego.

W przypadkach zbyt jaskrawo występującego niewłaściwego zachowania się uczniów przy stole nauczyciel dyskretnie zwraca im uwagę, aby później na godzinie wychowawczej w klasie szczegółowo omówić popełnione błędy i nietakty uczniów i wskazać na sposób ich unikania na przyszłość.

Lekarz, higienistka, czy przedstawiciel komitetu rodzicielskiego — fachowiec w zakresie żywienia czuwający nad prawidłowym zestawieniem i sposobem przyrządzania posiłków szkolnych. Dlatego spożywane przez uczniów posiłki szkolne mogą wpływać na poprawę ich stanu zdrowia i utrwalanie właściwych przyzwyczajeń jedzeniowych.

Zorganizowana pomoc uczniów ze starszych klas przy podawaniu posiłków, przy uprawie szkolnego ogródka warzywnego lub hodowli tuczu, czy drobiu na potrzeby dożywiania w szkole przyzwyczajają dzieci i młodzież do pracy społecznie użytecznej.

Wiele jest szkół na terenie kraju, w których dzięki dożywianiu wszystkich uczniów w klasie stan zdrowia dzieci uległ poprawie, zmniejszyła się absencja, poprawiły się wyniki nauczania. Obok tych niewątpliwie zasadniczych osiągnięć, będących m. in. wynikiem dobrze prowadzonego dożywiania, powinno się również widzieć w nim i doceniać możliwość uzyskania poważnych wyników wychowawczych.

## Spostrzeżenia i uwagi

### B. RYMUZA

## Skończyć z zatrudnianiem nieuczciwych pracowników

**T**YSIĄCE restauracji, kawiarni, barów mlecznych itp. w miastach i na wsi coraz pełniej zaspokajają potrzeby ludzi pracy. Można podać szereg przykładów, kiedy we właściwy sposób ustawiona praca zakładów żywienia zbiorowego przyczynia się do wypełnienia zadań postawionych przez Partię i Rząd. Nie o osiągnięciach jednak, ale o poważnych brakach w działalności wielu jeszcze zakładów żywienia zbiorowego, o ludziach, którzy nie wypełniają uczciwie obowiązków w swej pracy wypada pisać. Tym razem zwrócić uwagę na sprawy nadużyć i spekulacji dokonywanych przez wielu pracowników — na sprawy, które stały się problemem w zakładach żywienia zbiorowego.

Materiały pokontrolne Państwowej Inspekcji Handlowej wyraźnie wskazują, że procentowo ilość wynikowych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego jest znacznie wyższa niż w innych pionach i branżach. Pobieranie wyższych cen, handel na własny rachunek, oszustwa na miarze, wadze, mocy, chroniczny zanik pamięci u wielu kelnerów gdy wchodzi w grę sprawa odliczania z rachunków sum za nie spożyte dodatki do dania zasadniczego — to typowe formy okradania konsumentów. Wielu też „czarodziejów“ kucharzy potrafi wygospodarowywać dziesiątki dodatkowych porcji, oczywiście kosztem konsumenta. Są nawet pracownicy, którzy uważają za całkiem naturalne uzyskiwanie „dodatkowych dochodów“. Dla nich pensja nie stanowi podstawy, lecz jest tylko dodatkiem do zasadniczych zarobków.

Dlaczego taki stan istnieje i czy może być tak nadal — oto pytanie, na które powinni dać odpowiedź odpowiedzialni pracownicy dyrekcji przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Wydaje się, że jedną z głównych przyczyn zaistniałego stanu jest zły i nieodpowiedni dobór kadr w zakładach żywienia zbiorowego.

Częstym jeszcze zjawiskiem jest zatrudnianie pracowników karanych za spekulacyjne wyczyny, którzy wędrują po różnych zakładach i przyjmowani się przez kadrowców. Wprawdzie niekiedy wiadomo jest personalnemu o sprawkach angażowanego, ale dla wielu kierowników kadr nie to jest ważne, ważniejsze dla nich jest obsadzenie wakującego stanowiska bez względu na przeszłość zatrudnionego.

W praktyce więc wielu personalnych nie zasięga w poprzednich miejscach pracy opinii przed zaangażowaniem pracownika.

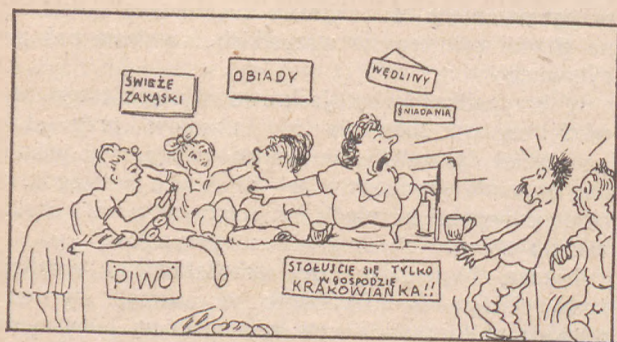
Oto kilka z wielu przykładów zatrudniania nieodpowiednich pracowników:

Ob. Eugeniusz Trzcziński popełnił nadużycia „Pod Bazyliżkiem“. Pomimo wszczęcia przeciwko niemu dochodzeń przez prokuratora, został on przeniesiony do dyrekcji WZG — Praga Śródmieście.

Dyrekcja ZG Gdańsk-Wrzeszcz zatrudnia szefa kuchni ob. Aleksandra Jeszke, który był już kilkakrotnie usuwany dyscyplinarnie z poprzednich miejsc pracy i obecnie jego zachowanie nie wskazuje na poprawę.

Ob. Sobierajski, zatrudniony w GS Ustka jako bufetowy, karany był więzieniem za nadużycia, do któ-

Kierownictwo oraz personel gospody nr 2 („Krakowianka“) w Tomaszowie Lubelskim zupełnie lekceważy konsumentów; zamiast obsługiwać czekających na posiłek zajmuje się zabawianiem własnych dzieci, znajdujących się stale w lokalu gospody.



— Jesteście wam się zachciewa? A czy wy nie widzicie, że my mamy teraz co innego do roboty?...

SZTANDAR LUDU

rych chyba przyzwyczaił się prowadząc własną restaurację w Sławnie.

W wielu przedsiębiorstwach zatrudniani są ludzie, którzy szkodzą zarówno przedsiębiorstwom, jak i konsumentom. Swoim postępowaniem wystawiają złą opinię społecznym zakładom żywienia zbiorowego, krzywdzą tych pracowników, którzy uczciwie wykonują swoje obowiązki.

Kierownicy personalni, dyrektorzy przedsiębiorstw widzą tylko obiektywne trudności w doborze kadr. Wobec tego rzekomo „zmuszeni“ są przyjmować i zatrudniać nawet takich, o których wiedzą, że z uczciwością nie żyją w zgodzie. Niewątpliwie w okresie potężnego rozwoju budownictwa socjalistycznego występują tu i ówdzie trudności kadrowe. Trudności te w żadnym przypadku nie mogą przesłonić braków w doborze i pracy z kadrami, nie mogą stać się tarczą ochronną, przysłaniającą słabości i niedociągnięcia w pracy odpowiedzialnych pracowników na tym odcinku.

Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego zasilane są co roku absolwentami z różnych szkół zawodowych. Nie zawsze jednak są oni otoczeni należytą opieką ze strony dyrekcji, organizacji społecznych, a przede wszystkim ze strony starszych, przygotowanych zawodowo pracowników. Dość często nie są właściwie wykorzystywani w pracy. Np. w pionie CRS Lublin zatrudniono jako pomoce kuchenne 12 osób z ukończoną szkołą gastronomiczną. WZG Łódź nie wie ilu posiada absolwentów i nie ma rozeznania, czy są zatrudnieni zgodnie z nakazem pracy, gdyż takiej ewidencji nie prowadzi. Taki stopień „zainteresowania“ udziela się podległym dyrekcjom, które uważają za „dopusz“ zatrudnianie absolwentów i chętnie się ich pozbywają z chwilą upływu nakazu pracy.

Nie są to odosobnione przykłady. W bardzo wielu

dyrekcjach w podobny sposób przedstawia się wykształcenie młodych kadr. Przyczyną takiego stanowiska jest fakt, iż przede wszystkim starsi pracownicy, przygotowani zawodowo, w większości nie chcą uczyć się wprowadzać do pracy młodych ludzi, niekiedy z obawy przed konkurencją. Stwarzają oni wokół siebie mit o swej fachowości. Stąd też utarła się opinia, że są to ludzie niezastąpieni. Niejednokrotnie urabiają oni absolwentom opinie, że są nieprzydatni, fachowo nie przygotowani, niechętni itp. Stąd też często przesuwają się absolwentów na mało odpowiedzialne stanowiska, zamiast przyrzeć się ich pracy, wzbudzić w nich zainteresowanie pracą, otoczyć ich troskliwą opieką. Ponadto często nie zabezpiecza się im warunków mieszkaniowych. Toteż nic dziwnego, że wielu z nich rezygnuje z pracy, albo ulega złym wpływom.

Z rozmów z absolwentami wynika, że w szkołach otrzymują za małe przygotowanie do praktycznej, konkretnej pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Nie przygotowuje się ich w dostatecznej mierze politycznie do odpowiedzialnej, a niekiedy odbywającej się w trudnych warunkach pracy.

Wiele też braków i słabości obserwuje się w doszkalanu pracowników, szczególnie na kursach przyzakładowych. W pionie CZPG na terenie wojew. łódzkiego szkolenie przyzakładowe prowadzi tylko jedna — czterech istniejących dyrekcji. Przyczyna? — Drobiazg — niezłożenie w terminie do WZPG programów i wykazów planowanych kursów. Efekt, brak pieniędzy i szkolenie nie odhywa się.

W Lubelskich ZG zorganizowano w kwietniu kurs dla bufetowych, ale z braku frekwencji przerwano szkolenie. Podobnie nie ukończono kursu dla kierowników zakładów w pionie ZG Szczecin.

Braki i błędy w doborze kadr i w ich przygotowaniu do pracy rzutują poważnie na stan, jaki istnieje w wielu zakładach żywienia zbiorowego.

Jedną z poważnych przyczyn, które uniemożliwiły w poważnym stopniu zwalczanie spekulacji i nadużyć, to stosunkowo niskie sankcje karne oraz tolerancyjny stosunek dyrekcji do pracowników popełniających wykroczenia. Wiele wniosków skierowanych do dyrekcji przez PIH o ukaranie winnych wykroczeń pozostało nie załatwione. Kontrola wykonania wniosków wykazuje często liberalny stosunek dyrekcji do obwinionych. Zdarza się, że ten sam pracownik za podobne przewinienie jest kilkakrotnie karany upomnieniem. „Dobrzy“ dyrektorzy tłumaczą się przed pracownikiem, że są zmuszeni ich ukarać, bo taki wniosek postawiła PIH. Zdarza się, że dyrektor nie tylko sam nie zwalcza spekulacji, ale przeszkadza w pracy organom kontroli.

Powyższe niedociągnięcia i uchybienia stwarzają dogodne warunki do popełniania przestępstw spekulacyjnych i nadużyć. Stan ten bezwzględnie nakłada poważne obowiązki wydania zdecydowanej walki z wszelkiego rodzaju działaniem na niekorzyść zakładów i konsumenta. Przede wszystkim czas skończyć z zatrudnianiem w przemyśle gastronomicznym nieuczciwych pracowników.

## TADEUSZ DOBROWOLSKI

### Warszawskie garmazernie ZSS wymagają większej opieki

WIĘKSZOŚĆ wyrobów garmazeryjnych znajdujących się w sklepach WSS w Warszawie jest dostarczana z 2 garmazerni prowadzonych przez Zakład Stołówki i Bufetów WSS, które jeszcze na początku 1954 r. produkowały wyłącznie na potrzeby bufetów. Od kwietnia ub. r. asortyment i ilość produkowanych wyrobów zaczyna szybko wzrastać. O ile przyjmujemy produkcję stycznia 1954 r. za 100, to w maju 1955 r. wyniosła ona 272,7%.

W parze z wartościowym wzrostem produkcji rośnie ilość wytwarzanych produktów. O ile w I kwartale 1954 r. wyprodukowano 45 919 kg to w I kwartale 1955 r. już 108 271 kg. Wzrost ilościowy jest poważny, ale niedostateczny w stosunku do chłonności rynku. Brak występują szczególnie w zakresie asortymentu wyrobów mięsnych i rybnych.

Pomimo znacznego wzrostu produkcji stan zatrudnienia w garmazerniach podniósł się nieznacznie, a to w związku z podniesieniem do maksimum wydajności pracy. O ile wydajność w złotych na 1 pracownika w I kwartale 1954 r. przyjmujemy za 100, to w I kwartale 1955 r. wyniosła ona 214.

Warunki pracy obu garmazerni są ciężkie, a wzrostowi produkcji nie towarzyszy odpowiedni wzrost zaplecza i wyposażenia technicznego. Dlatego około 35% produkcji stanowią wyroby mięsne, które są mniej pracochłonne niż wyroby bezmięsne. Z wyrobów bezmięsnych produkuje się m. in. kilka gatunków sałatek, jak śledziowa, włoska, mieszana, amatorska. Na przestrzeni od I kwartału ub. r. do końca I kwartału br. produkcja sałatek wzrosła około 3,5-krotnie.

Stan sanitarny obu garmazerni pozostawia wiele do



życzenia, mimo starań personelu o utrzymanie czystości. Prowadzony obecnie remont jednej garmazerni pozwoli niewątpliwie na usunięcie licznych braków.

W garmazerniach brak jest odpowiednich chłodzi. Istniejące często psują się, a magazyn lodu naturalnego, mimo kilkukrotnego odszczurzenia jest w dalszym ciągu nawiedzany przez gryzonie.

Wozy rozwożące wyroby garmazeryjne nie są przystosowane do tego celu. Ich ciemny kolor powoduje to, że temperatura wewnątrz jest wyższa niż temperatura na zewnątrz. Wożony w wannie lód naturalny, nie przyczynia się do obniżenia temperatury.

Sprawę rozszerzenia asortymentu produkowanych wyrobów utrudnia tryb zatwierdzania receptur regionalnych przez Wydział Handlu Stołecznej Rady Narodowej i Komisję Cen, który jest w dalszym ciągu zbyt długi. Natomiast w samych garmazerniach nie brakuje nowych ciekawych pomysłów receptur.

A plany na przyszłość? O, te są bardzo ambitne. Fachowców chętnych do pracy nie brak. Dla realizacji swych zamierzeń potrzebują jednak m. in. regularnych dostaw surowca, a wówczas nie będą miały miejsca takie wypadki jak w I kwartale br., kiedy plan produkcji wyrobów rybnych wykonano w 19,5%, a wyrobów podrobowych w 30,4%. W ogóle Wydział Handlu Stołecznej Rady Narodowej i Zarząd Główny ZSS powinny większą opieką otoczyć produkcję garmazeryjną.

## Z E Ś L A S K A

Stalinogrodzkie Zakłady Gastronomiczne w I półroczu br., zamiast zaplanowanego zysku bilansowego, poniosły straty w wysokości 36 tys. zł. Przyczyniły się do tego również straty na działalności rozrywkowej. Plan marż w tym okresie nie został wykonany, przy czym poważnie podniosły się manka. Większość zakładów pracuje nierentownie.

Sytuacja Stalinogrodzkich Zakładów Gastronomicznych jest niepokojąca i wymaga szczegółowego przeanalizowania przede wszystkim sprawy marż, gospodarki pomocniczej oraz działalności rozrywkowej.

Będzińskie Zakłady Gastronomiczne plan marż w wysokości 26,3% wykonały tylko w 25,8%. W kosztach, zwłaszcza rzeczowych, wystąpiły tutaj poważne przekroczenia, równocześnie 12 zakładów pracuje nierentownie. Straty na działalności kulturalno-rozrywkowej wyniosły 4,5 tys. zł.

Te same braki zaznaczyły się w I półroczu br. w Siemianowickich Zakładach Gastronomicznych. Również w Cieszynie na 29 zakładów aż 16 pracuje nierentownie.

Zaznaczyć należy, że wydziały handlu powiatowych i miejskich rad narodowych na Śląsku nie doceniają roli żywienia zbiorowego. Wydziały handlu niedostatecznie kontrolują działalność gastronomiczną, co w konsekwencji tak ujemnie odbija się na jakości i rentowności tamtejszych zakładów gastronomicznych. (ws)

## Z W A R S Z A W Y

Wyniki gospodarczo-finansowe w Warszawskich Zakładach Gastronomicznych za I półrocze br. są niezadowolające. Do nierentownych przedsiębiorstw należą: WZG „Stare Miasto“, WZG „Europa“ i WZG „Stylowa“.

Przedsiębiorstwo WZG „Stare Miasto“ za I półrocze br. planu marż nie wykonało, równocześnie zaznaczył się poważny wzrost manka. Poza tym przedsiębiorstwo poniosło duże straty na działalności kulturalno-rozrywkowej. W wyniku wadliwej gospodarki na 26 zakładów — 12 pracuje ze stratami.

W tym samym okresie w przedsiębiorstwie WZG „Stylowa“, na skutek poważnego przekroczenia kosztów rzeczowych, przekroczone zostały koszty w ogóle. Również i tutaj poniesiono straty na działalności rozrywkowej. W wyniku bilansowym czysty niedobór za I półrocze br. w WZG „Stylowa“ wyniósł 47,8 tys. zł.

W przedsiębiorstwie WZG „Europa“ plan marż za I półrocze br. nie został wykonany. Koszty rzeczowe i osobowe poważnie przekroczone, równocześnie za-

Bufet fabryczny przy cukrowni Strzyżów (pow. Hrubieszów) posiada dwie atrakcje. Jedną są myszy systematycznie zjadające w gablotkach pożywienie — drugą zaś bufetowa Irena Jurczyk z wielką kłiwością patrolująca się harcom gryzoni.



— No, myszki kochane, zostawcie trochę i dla moich gości...

SZTANDAR LUDU

znaczył się wzrost manka. Na 3 zakłady, należące do tego przedsiębiorstwa, 2 są nierentowne. I tutaj imprezy kulturalno-rozrywkowe przyniosły straty. Ogólna strata za I półrocze br. wyniosła aż 147,5 tys. zł.

Z uwagi na stałe pogłębianie się niedoborów w wymienionych przedsiębiorstwach, ich sytuacja gospodarczo-finansowa wymaga szczegółowego przeanalizowania. (al)

## Z J E L E N I E J G Ó R Y

Od kilku miesięcy rada zakładowa Jeleniogórskich Zakładów Gastronomicznych tak dalece zapomniała o ruchu współzawodnictwa, że w ogóle nie kontroluje realizacji podjętych zobowiązań. A szkoda, nawet wielka szkoda! Bo przecież np. załoga „Klubowej“, „Delfina“, czy „Myśliwieckiej“, mimo braków, właśnie dzięki współzawodnictwu mają i osiągnięcia.

Osiągnięcia te wyraźnie wskazują, że współzawodnictwo mogłoby się poważnie przyczynić zarówno do poprawy jakości posiłków, jak i do polepszenia obsługi i stanu sanitarnego w Jeleniogórskich Zakładach Gastronomicznych. Toteż rada zakładowa powinna jak najszybciej zorganizować komitet współzawodnictwa, a jednocześnie spopularyzować takie formy szlachetnej rywalizacji, jak o tytuł najlepszego zakładu, najlepszego w zawodzie itp. Naturalnie do akcji tej należy przede wszystkim wciągnąć pracującą w tamtejszych zakładach żywienia zbiorowego młodzież. (al)

## Z P O Z N A N I A

Warunki sanitarne w Poznańskich Zakładach Gastronomicznych urągają wszelkim zasadom higieny, jeżeli idzie o zaplecza. Powszechną bolączką jest zbyt mała ilość lodówek, brak wentylatorów, elektrycznych suszarek i zlewozmywalni. Zakłady tutejsze nie są nawet zaopatrywane w proszek do czyszczenia, sodę, siatkę do much, błachę do obijania stołów. Kelnerzy i personel kuchenny często nie posiadają białych fartuchów, bluz i rękawiczek. Również książki badań pracowników należą do rzadkości, przeważnie spoczywają w poszczególnych dyrekcjach.

Remonty lokali przeprowadza się z reguły z pominięciem przedstawicieli Miejskiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej. A jeżeli się już prosi przedstawiciela Stacji, to raczej na otwarcie odremontowanych zakładów. Stąd nie dziwne, że np. bar mleczny „Mewa“ nie posiada toalet i szatni dla pracowników, a w zapleczu restauracji „Wielkopolska“ sytuacja przedstawia się wprost katastrofalnie. Podobne zaniedbania sanitarne mają miejsce w „Magnolii“ i „Wiarusie“.

Czy zamknięcie ze względów anty-sanitarnych restauracji „Jeżyckiej“, to za mały wstyd. Trzeba więcej tego rodzaju drastycznych przykładów? (mg)

Nie tworzymy u siebie tak zwanych gospód wzorcowych. Naszym zamierzeniem jest w jak najkrótszym czasie doprowadzić do porządku wszystkie. Niedługo za żadną gospodę nie będziemy potrzebowali się wstydzić — oświadcza Franciszek Wacholc — kierownik działu żywienia w poznańskim WZGS. Już w chwili obecnej w 28 gospodach spożywanie posiłków przestało być przykrą koniecznością. Lokale te bowiem urządziliśmy przyjemnie i estetycznie. A ładnie urządzone i czyste wnętrza oddziaływa w sposób jednoznaczny na konsumenta — ciągnie dalej. Nawet ci klienci, którzy sprawiali przedtem wiele kłopotów personelowi gospód swoim nieodpowiednim zachowaniem, w nowym otoczeniu zachowują się inaczej. Czyż można bowiem rzucić niedopalki na czystą podłogę, kiedy na stole stoi ładna popielniczka, albo w obłożonych butach i czapce na głowie wejść do sali konsumcyjnej, gdzie u sufitu wisi żyrandol, w oknach firanki, na ścianach przyjemne malowidła, obrázky, czy talerze. Na każdego musi to w końcu zacząć działać.

Wszystkich gospód jest w naszym województwie 118. Do końca br. jeszcze 14 lokali zostanie wyremontowanych i urządzonych, co razem z cyfrą 28 da 42 gospody tego rodzaju, jakich życzylibyśmy sobie mieć znacznie więcej w całej Polsce.

Sprawa stworzenia w gospodach właściwych warunków tak do konsumpcji, jak i do pracy, nadania wnętrzu przyjemnego wy-

glądu jest w Poznańskim ambicją wielu osób, zarówno pracowników z działu żywienia WZGS, jak i kierownictwa samych gospód. Dla chętnego nie trudnego — mawia stare przysłowie, a więc i środki na finansowanie tej akcji znajdują się. W tym już głowa prezesów gminnych spółdzielni i działu żywienia WZGS. Strona zaś projektowa, główny nadzór po linii artystycznej, a częstokroć i samo wykonawstwo prac z zakresu ornamentyki należy do Zygmunta Głowackiego kierownika Sekcji Reklamy i Estetyki Handlu WZGS. Choć struktura organizacyjna nie przewiduje tego rodzaju komórki, poznański WZGS potrafił wygospodarować potrzebne na nią etaty.

Zygmunt Głowacki, to jeden z tych entuzjastów, którzy nie liczą swojego czasu, gdyż jak to się mówi popularnie, wkładają duszę w pracę. I właśnie dlatego jego pomysły urządzania wnętrz są tak przyjemne, jego malowidła ściennie żywe w kolorach, przykuwają wzrok, nieskomplikowane, a przecież przemawiające. Wszystkie projekty Zygmunt Głowacki konsultuje z zainteresowanymi prezesami GS i kierownikami gospód. Względem estetyki nie mogą bowiem kolidować z postulatami właściwego rozwiązania funkcjonalnego.

Czy gospody w Poznańskim urządzają się według jakiegoś szablonu? Nie. Dla każdej gospody robi się odrębny projekt. Niektóre wnętrza urządzane są w stylu ludowym, inne na sposób nowoczesny. Za-

leży to przede wszystkim od charakteru miejscowości, w której gospoda się znajduje. Oczywiście pewne rozwiązania mogą być i są zbliżone do siebie. Np. w powiecie szamotulskim, który znany jest z lasów i myśliwych urzędza się w gospodach sale myśliwskie. Taką salkę myśliwską możemy obejrzeć w gospodzie Pniewy. U góry wzdłuż ścian biegnie pas malowideł ściennych przedstawiających różne scenki myśliwskie. Sufit z imitacją belkowania, ładny i pomysłowy, a tani. Belkowanie wykonano ze zwykłych skrzynek drewnianych, pomalowanych na ciemny kolor. Koszt wyniósł tylko 300 zł. Nie wykończona jeszcze gospoda będzie nosiła nazwę „Pod Jeleniem”, umieszczoną na specjalnym szyldzie, oświetlonym w godzinach wieczornych stylizowaną lampą.

Ale powiat szamotulski to także powiat 100 jezior i wędkarzy. W związku z tym w Pniewach znajduje się miejsce na salę wędkarską, którą ozdobią akwarele o tej tematyce.

Sala myśliwska znajduje się m. in. w gospodzie w Obrzycku nad Wartą. Podobnie jak w Pniewach upiększają ją malowidła myśliwskie i rogł. Zamiast zwykłych krzesel do siedzenia służą tutaj ławy drewniane. W tej samej gospodzie w innej sali na jednej ze ścian znajduje się grające żywymi barwami malowidło ścienne pomysłu i wykonania Zygmunta Głowackiego, przedstawiające dziewczynę ze snopkiem zboża i mężczyznę z kosą w pięknych strojach ludowych. Wzdłuż ścian biegnie tu malowany ornament z motywów ludowych. Od dołu do wysokości mniej więcej 1/3

ściany pomysłowa imitacja boazerii z drzewa. Stół przykryty szkłem matowym, malowanym od spodu na czarno. Jedyny mankament to do tej pory nie dostosowane do całości wnętrza grube fajansowe popielniczki.

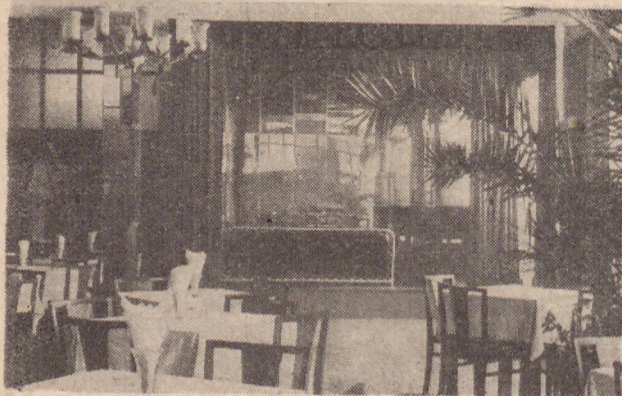
Do gospody w Obrzycku nad Wartą wchodzi się przez salę, w której mieści się bufet. Oko wchodzącego spoczywa na ścianie za bufetem, mieszczącym się naprzeciwko drzwi, którą w całości ozdobił malowidłami ściennymi w stylu ludowym.

Jednym z pierwszych zakładów urządzonych na właściwym poziomie jest gospoda w Stupcy. Dotychczasową gospodę w rynku, nie nadającą się na lokal żywienia zbiorowego zamknięto. Właściciel urzędnie zapleca produkcję go pozwoliło na znaczne rozszerzenie produkcji gospody w stosunku do jej rozmiarów osiagniętych w dawnym zakładzie. Obecnie miesięczne obroty produkcją dochodzą do 60 tys. zł, gdy dawne kształtowały się na poziomie około 30 tys. zł. Gospoda ma wnętrza w charakterze ludowym, malowidła w stylu wielkopolskim. Innym przykładem jest gospoda w Swarzędzu. Urządzenie wnętrza zupełnie nowoczesne, dostosowane do robotniczego charakteru miasta.

Doprowadzone do właściwego stanu, pięknie urządzone gospody w województwie poznańskim cieszą się uznaniem świata pracy. Jeden tylko warunek — żeby i jakość produkcji stała w nich na odpowiednim poziomie, a będziemy je mogli nazwać — wzorcowymi.

ZK

## „CENTRALNA” w nowej szacie



Tak wygląda po kapitalnym remoncie wnętrza restauracji „Centralna” w Tczewie — wzorcowy lokal I kat. Racjonalne wyposażenie zapleczka i przystosowanie sal do wymogów konsumenta wpłynęło dodatnio na zwiększenie produkcji własnej i obrotów.

TADEUSZ SZTUCKI

## Przekształcić jak najszybciej dyskusję w realizację sieci barów z samoobsługą

STALE rozwijająca się sieć różnego rodzaju zakładów gastronomicznych zaspokaja, pomimo niemałych usterek i błędów, coraz lepiej potrzeby konsumentów. Obok podstawowego zadania dostarczenia wartościowego i smacznego posiłku oraz zapewnienia odpowiednich warunków dla jego spożycia, umożliwia ona również kulturalną rozrywkę i wypoczynek po pracy przez organizowanie działalności rozrywkowej w dostosowanych do tego celu zakładach. Słuszne jest niewątpliwie prowadzenie i rozwijanie tej zaniedbanej dotychczas dziedziny pracy zakładów gastronomicznych.

Dużo uwagi poświęciły również organizacje i przedsiębiorstwa gastronomiczne, szczególnie w okresie ubiegłego i bieżącego roku sprawie zapewnienia jak najlepszych warunków kulturalnej obsługi i konsumpcji w zakładach. W wielu wprawdzie przedsiębiorstwach praca nad podniesieniem poziomu obsługi nie objęła wszystkich zakładów, a ograniczyła się tylko do niektórych lub do uruchamiania racjonalnie wyposażonych i zorganizowanych zakładów z nowego budownictwa. Te tak zwane wzorcowe zakłady gastronomiczne spełniają w zasadzie swoje zadanie i często swym przykładem oddziałują na pozostałe.

Nasuwa się jednak obawa, że nadmierne i jednostronne skoncentrowanie zainteresowania organizacji i przedsiębiorstw gastronomicznych na zakładach wzorcowych i działalności rozrywkowej może wpłynąć ujemnie na poziom wykonywania innych, ważnych zadań działalności gastronomicznej. Pamiętać przecież należy, że zakłady wzorcowe nie stanowią masowej formy zaspokajania potrzeb. Ze względu na koszt budowy i wyposażenia tego rodzaju lokali, zwiększoną obsługę i prowadzenie działalności rozrywkowej ceny świadczonych usług muszą być wyższe od cen pobieranych w lokalach niższych kategorii.

Istotne znaczenie dla masowego zaspokajania potrzeb ma sieć zakładów gastronomicznych dostarczających podstawowych posiłków, tj. jadłodajni, barów i restauracji najniższych i średnich kategorii.

O powodzeniu działalności gastronomicznej decyduje jakość posiłku, jego cena, warunki konsumpcji oraz fachowość i szybkość obsługi. Nie wspominam tu o tak oczywistym obowiązku, jakim jest ciągłość sprzedaży, którą warunkuje stałe posiadanie obowiązkowego asortymentu, ponieważ trudno mówić o szybkości obsługi, cenie i jakości posiłku wówczas gdy go w ogóle nie ma w zakładzie.

Tym zagadnieniom należy więc nieustannie poświęcać najwięcej uwagi. Najmniej dotychczas zajmowano się sprawą szybkości obsługi. Z przeprowadzonych badań i obserwacji wiadomo, że znaczna

ilość zakładów na skutek wadliwych rozwiązań funkcjonalnych oraz niewłaściwej organizacji produkcji i obsługi ma nie wykorzystaną rotację dań na jedno miejsce konsumpcyjne. Zadania wzrostu obrotów, jakie określi Narodowy Plan Gospodarczy na 1956 r., wymagać będą niewątpliwie obok rozwoju nowej sieci maksymalnego wykorzystania zdolności produkcyjnych i przepustowości istniejących zakładów.

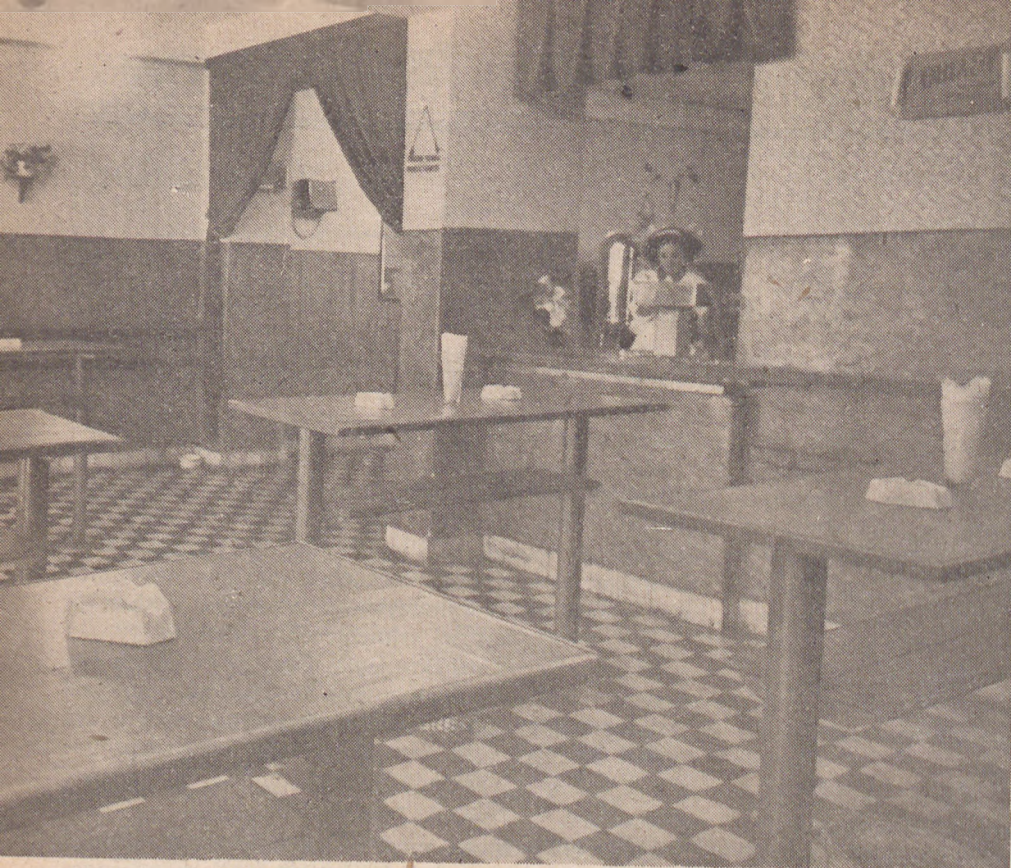
Niezależnie od usprawnienia pracy istniejących zakładów nasuwa się konieczność zastosowania nowych form sprzedaży, skracających maksymalnie czas otrzymania posiłku przez zamawiającego. Taką wypróbowaną formą są zakłady samoobsługowe, a poprawniej chyba — zakłady z samoobsługą.

Korzyści wynikające ze stosowania samoobsługi udowodniły uruchamianie od 1949 r. bary mleczne. Niestety jednak, pomimo paroletniego doświadczenia na odcinku stosowania samoobsługi w barach mlecznych zarówno Departament Żywności Zbiorowej Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Instytut Handlu i Żywności, jak i centrale nadzorujące działalność przedsiębiorstw gastronomicznych nie zrobili nic, aby wprowadzić na szeroką skalę tę formę sprzedaży w innych zakładach wytwarzających posiłki z różnorodnych surowców.

Sieć zakładów z samoobsługą prowadzona jest z powodzeniem zagranicą. Informuje zresztą o tym ob. C. Bitter z Instytutu Handlu i Żywności w wypowiedzi zamieszczonej w nr 8 „Żywności Zbiorowej”. Załować jednak wypada, że Instytut Handlu i Żywności, posiadający najlepsze warunki dla gromadzenia odpowiedniej bibliografii i dokumentacji, dysponujący niewątpliwie wartościowymi materiałami, nie opracował dotychczas żadnych założeń ekonomicznych, technicznych i organizacyjnych, które umożliwiłyby uruchamianie zakładów szybkiej obsługi bez ponoszenia zbędnych kosztów prób i doświadczeń.

Wspomnieć również należy, że badanie działalności tego typu zakładów w krajach demokracji ludowej, a szczególnie w CSR przez przedstawicieli MHW nie przyniosły jak dotychczas spodziewanych rezultatów. Nieliczne zakłady uruchomione w wyniku nabytych doświadczeń świadczą źle nie o wzorach, a o organizatorach.

Szybkie uruchomienie dużej liczby i dobrze zorganizowanej sieci różnych rodzajów zakładów z samoobsługą staje się zagadnieniem bardzo pilnym. Chciałbym szczególnie podkreślić konieczność występowania różnych rodzajów zakładów z samoobsługą, a nie sprowadzania tego typu zakładów do jednego szablonu. Na różnorodny charakter barów z samoobsługą wpływają:



BAR SAMOOBSŁUGOWY „REKORD“ W ŁÓDZI

1) system powiązania produkcji ze sprzedażą, tj. prowadzenie własnej produkcji, bądź też oparcie działalności na dostawach produkcji z innego zakładu lub centralnej przygotowalni,

2) szerokość sprzedawanego asortymentu potraw i napojów,

3) prowadzenie bądź nieprowadzenie sprzedaży napojów spirytusowych,

4) system organizacji sprzedaży i inkasa należności.

Wymienione główne elementy znajdują się w dość ścisłej wzajemnej zależności i nasuwają moim zdaniem konieczność wyodrębnienia kilku rodzajów barów z samoobsługą, spełniających odmienne zadania i wymagających różnych warunków pracy.

Pierwszym rodzajem barów z samoobsługą są małe zakłady gastronomiczne posiadające salę konsumpcyjną i niewielkie zaplecze. Działalność tych barów powinna być oparta wyłącznie na dostawach ze sprzężonych zakładów lub z centralnej przygotowalni, obsługującej zespół barów z samoobsługą. W zapleczu wykonuje się jedynie czynności związane z wykończeniem otrzymanej produkcji. Asortyment sprzedawanych potraw powinien być bardzo wąski, specjalizowany i stały. Oznacza to obowiązek zapewnienia ciągłości sprzedaży przez cały czas pracy zakładu niewielkiej ilości (do 5 rodzajów) potraw gorących i ograniczonej ilości wyrobów garmazeryjnych. Stałość rodzajów wydawanych potraw ma decydujące znaczenie. Dzięki takiej specjalizacji niektóre potrawy staną się znaną dla konsumentów specjalnością danego zakładu.

Drugim rodzajem barów z samoobsługą mogą być zakłady prowadzące sprzedaż tak samo wąskiego, specjalizowanego i stałego asortymentu potraw, produkowanych jednak w zapleczu zakładu. Ten ro-

dzaj zakładów występować będzie wówczas, gdy brak jest warunków dla dostawy produkcji z zewnątrz, a zaplecze, którym dysponuje zakład i wysokość osiąganych obrotów uzasadniają zwiazanie produkcji ze sprzedażą.

Następnym rodzajem barów z samoobsługą są zakłady sprzedające szerszy asortyment potraw i napojów. W zależności od warunków produkcja odbywać się może w zakładzie, bądź też dostarczana jest z zewnątrz. Należy dążyć do dostarczania produkcji z centralnych przygotowalni, co umożliwi obniżenie kosztów. Zakłady te wymagają większej niż poprzednio omówione sali konsumpcyjnej oraz zaplecza, a organizacja sprzedaży i system inkasa mogą być różne w zależności od szerokości asortymentu, wysokości obrotu i wielkości sali.

Rozmieszczenie sprzedawanych potraw na bufecie, niezależnie od jego długości i kształtu, może być tylko jednym z istniejących rozwiązań, a nie jedynym jak to wywnioskować można z artykułu ob. C. Bitter. System ten celowy jest w poprzednio opisanych rodzajach barów, jak również w barach sprzedających szerszy asortyment potraw, ale przy zastosowaniu w tych ostatnich odmiennego niż to proponuje ob. C. Bitter sposobu inkasa. Za niewłaściwe uznać należy inkaso przez jedną kasę umieszczoną na sali konsumpcyjnej i nie związaną z linią bufetu, ponieważ, jak udowodniła praktyka, jest to najbardziej niedogodny dla nabywcy system. Utrudnia on zorientowanie nabywcy w sprzedawanym asortymencie potraw, jak i powoduje komplikacje przy zmianie decyzji, albo co również zdarza się, przy braku wybranej potrawy i konieczności dokonania zamiany na inną potrawę o odmiennym cenie. Tak samo niemożliwy do zastosowania jest inny projekt ob. C. Bitter, a mianowicie inkaso należności po konsumpcji przy wyjściu z lokalu. Wydaje się, że niepraktyczności tego nie trzeba uzasadniać.

Kasa, a przy szerokim asortymencie i wysokich obrotach — kasy powinny być umieszczone w linii bufetu i obsługiwać jeden bądź dwa działy, co zwiększa szybkość obsługi, a więc realizuje podstawowy postulat tego rodzaju zakładów.

Dalszym rodzajem barów z samoobsługą jest zakład sprzedający bardzo szeroki asortyment potraw, rozmieszczonych w poszczególnych stoiskach znajdujących się na sali konsumpcyjnej. Zespół stoisk, z których każde sprzedaje tylko jeden lub dwa rodzaje potraw, daje możliwość zgrupowania szerokiego wyboru posiłków przy maksymalnej szybkości obsługi i skróceniu czasu otrzymania wybranej po-

trawy. Ten system sprzedaży najmniej u nas teoretycznie zbadany, a w ogóle nie występujący w praktyce wydaje się bardzo celowy. Inkaso jest związane z każdym stoiskiem, które obsługują dwie lub więcej osoby.

Zakłady tego typu określane jako tzw. automaty cieszą się zagranicą dużą popularnością i wydaje się niewątpliwie, że wśród organizowanej obecnie sieci zakładów z samoobsługą pewna ilość takich zakładów, dysponujących dużą powierzchnią sali i zaplecza, powinna być uruchomiona.

Występować mogą również bary automaty, w których potrawy wydawane są przez automatyczne urządzenia. Ze względu na duży koszt urządzeń automatycznych i kwestionowaną ich praktyczność, przed decyzją uruchomienia takich zakładów powinna być bardzo szczegółowo zbadana użyteczność i efektywność stosowania automatycznych urządzeń.

Wydaje się, że dla obecnych celów praktycznych należy ograniczyć na tym rodzaju barów z samoobsługą, jakkolwiek w przyszłości można będzie rozważyć i dalsze nasuwające się możliwości rozwiązań.

Zagadnieniem związanym z barami z samoobsługą, jest sprzedaż napojów spirytusowych. Nie wydaje się celowe przyjęcie zasady, że bary z samoobsługą są z reguły zakładami bezalkoholowymi. W niektórych barach, w zależności od lokalizacji i charakteru obsługiwanych konsumentów może być prowadzona sprzedaż napojów spirytusowych, ale

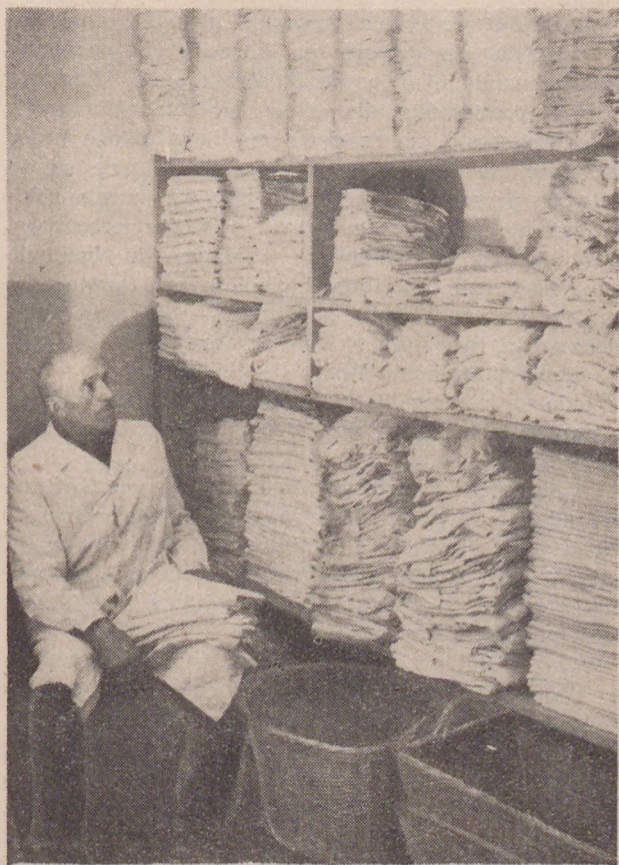
wyłącznie na kieliszki (i to małych pojemności) uzależniona od nabycia gorącej potrawy.

We wszystkich rodzajach barów z samoobsługą występują oczywiście pewne elementy wspólne. W każdym z nich system obsługi kelnerskiej zastąpiony jest przez samoobsługę, co znacznie skraca czas otrzymania posiłku i dokonania rozliczeń. Konsumpcja powinna odbywać się nie przy zwykłych stołach, lecz przy stołach barowych. Asortyment sprzedawanych potraw musi być produkowany ze stałe dostępnych surowców, tak aby nie ulegał on zmianom i stanowił standaryzowany zestaw zimnych i gorących dań dostępnych w każdej porze w czasie pracy zakładu.

Specjalnego podkreślenia wymaga sprawa cen. Ważnym czynnikiem skracania czasu obsługi jest zaokrąglanie cen. W tym celu receptury powinny być tak zestawione, aby ilości surowców zawartych w daniu umożliwiały ustalanie cen nie wymagających wydawania przy nabywaniu potraw drobnych pieniędzy — reszty. Przy stałym asortymencie produkcji ceny powinny być również stałe, co ułatwia nabycie potrawy, której cena przy wielokrotnym korzystaniu z usług zakładu staje się znana dla konsumenta.

Dalszym zagadnieniem jest wysokość cen. Jak wynika z doświadczeń ostatnio uruchomionych barów z samoobsługą, obroty w nich są kilkakrotnie wyższe na jedno miejsce konsumpcyjne niż w poprzednich lokalach, z których zostały przekształcone. Zwiększenie rotacji dań, lepsze wykorzystanie prze-

## OSĄDZCIE *Senni*



Można pracując w rozbieralni mięsa mieć na sobie bluzę, jurtacz i spodnie robocze zgodne z przepisami. Ale czy to tak trudno mieć czapkę rzeźniczą na głowie i bluzę przykrytą fartuchem? Dlaczego również ręcznik musi leżeć na stole i czy konieczne jest palenie podczas pracy. Jakże przyjemnie znaleźć się w magazynie odzieży ochronnej przy zakładzie, gdzie odzież ułożona jest bez zarzutu na regałach, a szatniarz ubrany w czysty płaszcz ochronny.

pustowości zakładu, zmniejszenie kosztu produkcji w wyniku jej scentralizowania, zmniejszenie ilości obsługi powoduje niewątpliwie obniżenie kosztów działalności handlowej. Wydaje się rzeczą niezbędną, aby uzyskane z tego tytułu oszczędności wpłynęły na obniżenie wysokości marży i przyniosły dalszą korzyść dla konsumentów.

Niezbędnym elementem szybkości obsługi jest prawidłowa informacja. Wszystkie cenniki, spisy potraw, wywieszki itp. muszą mieć odpowiednio duże rozmiary, czytelnie i estetycznie wykonane napisy. Powinny być rozmieszczone w tych miejscach, w których dokonuje się wyboru i zapłaty należności.

\*

Z uwagi na niewątpliwie korzyści dla konsumentów i pełne uzasadnienie ekonomiczne, szybkie uruchomienie barów z samoobsługą staje się najważniejszym zadaniem w rozwoju sieci zakładów gastronomicznych w 1956 r. Istnieją w tym zakresie realne możliwości zarówno przez wykorzystanie małych lokali handlowych, rewindykację lokali pogastronomicznych, jak również uruchamianie zakładów w nowym budownictwie. Zapewnione zostaną na ten cel odpowiednie środki inwestycyjne, które winny być jak najracjonalniej wykorzystane.

Inż. ZOFIA MACIESOWICZ

## Adaptacja zakładów żywienia zbiorowego

PAŃSTWO przydziela corocznie niemałą część dochodu narodowego na konserwacje, remonty, przystosowanie istniejących placówek oraz adaptację różnych pomieszczeń dla celów żywienia zbiorowego. Jednakże często przeznaczone na wymienione prace pieniądze nie są wykorzystane celowo. Dzieje się to z dwóch przyczyn: po pierwsze aktywność żywienia zbiorowego nie zdaje sobie sprawy z niebezpieczeństwa, które zagraża konsumentom w przypadku wadliwie pod względem sanitarno-higienicznym rozwiązanej funkcjonalności zakładu; po drugie — brak jest kompleksowości (współpracy) przy opracowywaniu projektu adaptacji, remontu itp.

Jakie są wymagania sanitarno-higieniczne, którym zakład gastronomiczny powinien odpowiadać po adaptacji? \*)

Po pierwsze — rozplanowanie pomieszczeń powinno zapewnić możliwość zachowania jednokierunkowości ruchu przy przyjęciu i obróbce surowca, zmywaniu naczyń, oczyszczaniu sanitarnym personelu. Następnie zakład powinien mieć urządzenia pełniące rolę filtrów zatrzymujących elementy infekcji.

W zakładzie żywienia zbiorowego istnieją 4 zasadnicze drogi, którymi zarazki mogą przedostać się do produkcji, a mianowicie: od strony surowca, od personelu, od konsumenta, od much i gryzoni. Jakże stąd płyną wnioski? W pierwszym rzędzie należy stworzyć ścisłą izolację produktu zanieczyszczonego od oczyszczonego. Nie wolno dopuszczać do ruchu wstecznego surowca, półfabrykatu i gotowej potrawy.

Magazynowanie, oczyszczanie, obieranie i mycie produktów musi odbywać się w miejscach wydzielonych.

\*) Szczegółowe omówienie tych zagadnień znajdzie czytelnik w artykule dr Z. Bielińskiej „Żywnienie Zbiorowe“ Nr 7 z 1953 r.

Brak wartościowych opracowań, a nawet jak m. in. udowodniły dotychczasowe wypowiedzi na łamach „Żywnienia Zbiorowego“ — skrytykowane poglądy na techniczne, funkcjonalne i organizacyjne założenia działalności tego rodzaju zakładów — wykazują konieczność szerokiej wymiany poglądów i podsumowania doświadczeń. Będzie to wstępnym warunkiem umożliwiającym szybkie uruchomienie próbnej ilości różnych rodzajów barów z samoobsługą. Dopiero na podstawie szczegółowej analizy wyników ich pracy można będzie ocenić przydatność poszczególnych rodzajów zakładów i opracować ich typizację, umożliwiającą dostosowanie rodzaju zakładu do konkretnych zadań, jakie ma on spełniać w obsłudze określonego charakteru konsumentów. Powodzenie tego zamierzenia wymaga oczywiście wzajemnego współdziałania praktyków z pracownikami nauki, którzy nie tylko winni szybko uogólniać doświadczenia praktyki, ale pobudzać również praktyków do stosowania nowoczesnych form i metod obsługi konsumentów.

Nie zmniejszając wagi zagadnień związanych z tym nowym u nas w tej skali problemem, wysunąć należy zgodny z potrzebami konsumentów postulat, aby dyskusja przekształciła się jak najszybciej w realizację licznej sieci barów z samoobsługą.

Zakład powinien mieć oddzielne wejście dla produktów położone w pobliżu magazynów, jak również okienka do piwnic dla zsypanych warzyw.

Z przebiegu procesu technologicznego wynika, że przygotowalnia I (np. obieranie warzyw, czyszczenie) powinna łączyć się z przygotowalnią II lub kuchnią (obróbka termiczna). Muszą mieć one ponadto dogodne połączenie z miejscem chłodnym przeznaczonym na zbieranie odpadków, aby uniknąć gromadzenia się ich w pomieszczeniach produkcyjnych. Stanowiska pracy powinny być tak rozplanowane, aby odpowiadały kolejnym etapom obróbki surowca. Każde stanowisko pracy musi mieć odpowiednie warunki to jest oświetlenie, wentylację, dopływ wody, odprowadzenie ścieków.

We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych konieczne jest wydzielenie jednego punktu wodnego (umywalki) wyłącznie dla mycia rąk (oprócz zlewozmywaków itp.). Ważne jest również zabezpieczenie odpowiedniej kubatury pomieszczeń chłodniczych.

Możliwość przedostawania się zarazków od strony personelu ogranicza się przez stosowanie odpowiednich urządzeń sanitarno-socjalnych (szatnia, ubikacja i umywalka), które powinny być położone w pobliżu wejścia dla personelu. W ten sposób personel nie będzie przechodził w odzieży domowej przez pomieszczenia produkcyjne. Pokój kierownika należy usytuować tak, aby z jednej strony kierownik miał łatwy wgląd do prac w produkcji, z drugiej — aby przychodzący interesanci nie przechodzili bezpośrednio przez pomieszczenia produkcyjne.

Część handlowa powinna być oddzielona od pomieszczeń produkcyjnych, a dla konsumentów zorganizowa-

wane osobne wejście. Pożądane, a w zakładach o charakterze otwartym, konieczne jest wyposażenie tej części w urządzenia sanitarne (ubikacje, umywalnie, szatnie). Ponieważ istnieje możliwość, że zarazki przeniesione przez konsumentów mogą przedostać się do części produkcyjnej zakładu przez talerze, szklanki, sztucce itp. dużego znaczenia nabiera prawidłowe ustawienie zmywalni. W pomieszczeniu tym należy zapewnić jednokierunkowy ruch naczyń. Zmywalnia musi mieć właściwe połączenie z jadalnią umożliwiające sprawne oddawanie naczyń brudnych, z kredensem lub kuchnią dla oddawania naczyń czystych. Drogi te nie mogą krzyżować się ze sobą. Konieczne jest zapewnienie zaopatrzenia zmywalni w dostateczną ilość wody gorącej, bieżącej.

Dla racjonalnej walki z gryzoniami i muchami podstawowe znaczenie ma wybudowanie szczelnych pomieszczeń (o temp. maksymalnej  $+4^{\circ}\text{C}$ ) dla przetrzymywania odpadków.

Okresem najbardziej wskazanym do realizacji wniosków adaptacyjnych jest czas remontu zakładu. Harmonogram remontów jest zwykle przez nadrzędną dyrekcję ustalany w III lub IV kwartale na rok następny. Dlatego ewentualne projekty adaptacji powinny być gotowe i zaakceptowane już w tym czasie, gdyż pozwoli to na wstawienie do budżetu odpowiednich sum adaptacyjno-inwestycyjnych.

Projekt przystosowania zakładu w trakcie opracowywania powinien być uzgodniony ze wszystkimi zainteresowanymi, a mianowicie: pracownikami gastronomicznymi, władzami sanitarnymi, handlowymi, budowlanymi i inwestycyjnymi. Da to gwarancję uwzględnienia wszystkich koniecznych przeróbek rzeczywiście możliwych do wykonania, a tym samym wkład pracy i materiału nie będzie zmarnowany.

Dla podkreślenia w jakim kierunku powinna pójść myśl sanitarna przy ocenie placówek żywienia zbiorowego omówię przykładowo adaptację przeprowadzoną przez fachowy personel Sekcji Higieny Żywności i Żywności Stołecznej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej.

Zaplecze produkcyjno - gospodarcze oraz socjalne zakładu (była to jadalnia jarska) przed adaptacją składało się z: a) garmazerni, w której również obierano jarzynę oraz prowadzono pracownię cukierniczą, b) magazynu, do którego wchodziło się przez garmazernię, c) piwnicy na jarzyny, d) kuchni właściwej, w której odbywało się zmywanie naczyń stołowych i kuchennych, e) szatni dla personelu oraz ubikacji, f) pokoju kierowniczk.

Zaplecze rozmieszczone było na 3 różnych poziomach: w piwnicy, na parterze (garmazernia, magazyn), na wysokim parterze (pozostałe pomieszczenia). Między parterem a wysokim parterem różnica kilku schodów.

Na wyraźne żądanie przedstawicieli Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej postanowiono:

obieralnię odizolować stałym murem od garmazerni i wyposażać ją w zlewozmywak lub baseny wodne do płukania jarzyn;

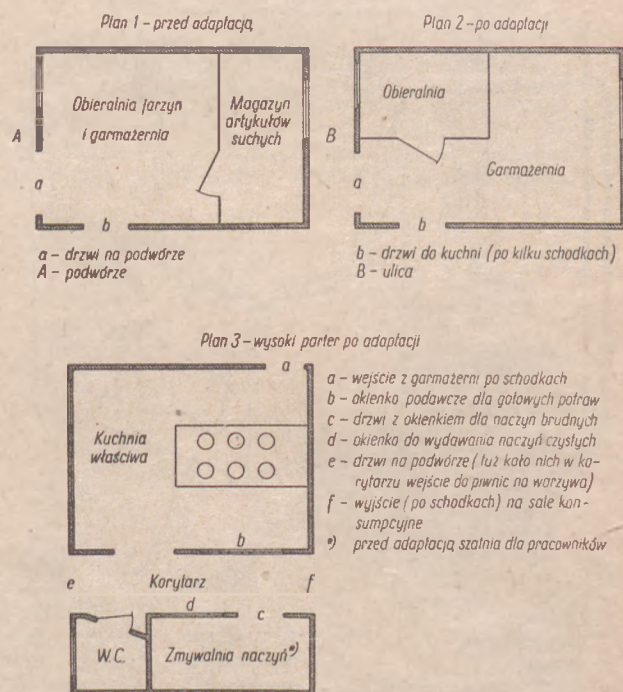
garmazernię, uszczuploną przez zajęcie pomieszczenia na obieralnię, powiększyć o część zajmowaną przez magazyn;

magazyn urządzić w części sali konsumpcyjnej, do której wchodziło się po schodkach (powierzchnia sal

konsumpcyjnych była za duża w stosunku do zaplecza). Zabezpieczyć prawidłową „drogę“ surowca składowanego (artykuły suche) poprzez wybicie bezpośredniego wejścia od strony podwórza. Zainstalować wentylatory;

urządzić zmywalnię naczyń stołowych w pomieszczeniu zajmowanym dotąd na szatnię. W zmywalni zainstalować dwa dwudzielne zlewozmywaki i doprowadzić bieżącą wodę gorącą i zimną. Wybić otwór w ścianie i umożliwić w ten sposób jednokierunkowy ruch naczyń;

szatnię przenieść do pomieszczenia znajdującego się za biurem, uzyskanego w związku ze skasowaniem



na wznórku sali konsumpcyjnej (obok mającego powstać nowego magazynu);

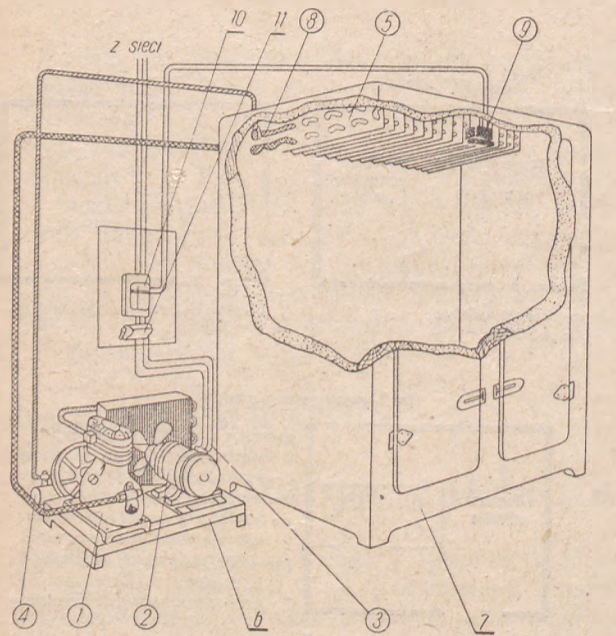
na zewnątrz zakładu będące na wierzchu rury odpływowe (od obieralni) poprowadzić pod powierzchnią.

Pozostałe zalecenia dotyczyły ogólnego doprowadzenia zakładu do właściwego wyglądu estetycznego.

Jak widzimy z powyższego opisu adaptacja pozwoliła na oddzielenie prac związanych z obróbką wstępną warzyw, która przed zmianą odbywała się w garmazerni. W garmazerni uzyskano bezpośrednie oświetlenie dzienne oraz naturalną wentylację przez zlikwidowanie w tym pomieszczeniu magazynu. Stworzono lepsze warunki składowania artykułów suchych, gdyż do nowopowstałego magazynu produkty są bezpośrednio dostarczane z podwórza, a nie jak dotąd przenoszone przez garmazernię i obieralnię. Wydzielono i właściwie urządzono zmywalnię naczyń stołowych, rozładowując tym samym powierzchnię pracy w kuchni oraz likwidując możliwość zakażenia gotowej produkcji w kuchni przez stały kontakt z brudnymi naczyniami. Zwiększono powierzchnię szatni dla personelu i lepiej usytuowano to pomieszczenie. Przed adaptacją szatnia znajdowała się zbyt blisko pomieszczeń produkcyjnych.

# Obchodzenie się z urządzeniami chłodniczymi

MINISTER Handlu Wewnętrznego wydał zarządzenie Nr 97 z dnia 16.IV.1955 r. (Dziennik Urz. MHW Nr 4, z 18.VI.br.) o właściwym obchodzeniu się z mechanicznymi urządzeniami chłodniczymi, jak szafy chłodnicze, lada, boksy, komory i konserwatory chłodnicze. W myśl tego zarządzenia zakłady gastronomiczne, posiadające mechaniczne urządzenia chłodnicze, zostały zobowiązane przy ich eksploatacji do stosowania ogólnej instrukcji (Symbol CH-100). Równocześnie wspomniane zakłady



Objaśnienia:

1. Sprężarka
2. Silnik elektryczny
3. Skraplacz
4. Zbiornik płynnego czynnika
5. Parownik
6. Podstawa agregatu
7. Szafa
8. Zawór wtryskowy
9. Termostat
10. Styżnik
11. Włacznik główny

Przewód tłoczny (gaz)  
 " " " (płyn)  
 " " " ssawny

mają obowiązek wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za prawidłowe używanie urządzeń.

Uruchomienie, względnie zatrzymanie urządzeń chłodniczych powinno odbywać się wyłącznie przy pomocy włączenia lub wyłączenia włącznika głównego (rys. pkt. 11). Przy włączniku głównym — nożowym, celem włączenia należy podnieść rączkę do góry; zaś przy wyłączaniu — w dół. Natomiast przy włączniku głównym — wciskowym włączanie następuje przez naciśnięcie guzika czarnego, wyłączanie przez naciśnięcie guzika czerwonego. Nie należy wyłączać termostatu, gdyż stanowi on urządzenie sterujące. Jakikolwiek manipuluje w tym wypadku powinien robić wyłącznie monter-konserwator. Uruchomienie lub zatrzymanie małych szaf na prąd jednofazowy dokonuje się przez przekręcenie gałki znajdującej się na termostacie.

Po tygodniu stałej pracy urządzenia chłodnicze powinno być poddane odtajaniu, tj. usunięciu lodu i szronu, jaki powstał w parowniku czy chłodnicy

(rys. pkt. 3), przez wyłączenie go z ruchu. Usunąć przy tym należy wszystkie towary umieszczone w chłodni. W czasie odtajania należy drzwi pomieszczenia chłodniczego zostawić otwarte, ażeby ciepłe powietrze z zewnątrz stopiło lód i szron, a pod parownik lub chłodnicę postawić naczynie na spływającą wodę powstałą z topienia. W żadnym jednak wypadku nie wolno zeszkrobywać lodu i szronu jakimkolwiek narzędziem z parownika, chłodnicy lub innych części urządzenia. Po odtajaniu lodu i szronu ze wszystkich części aparatury chłodniczej należy usunąć wodę, a resztki jej na parowniku i chłodnicy zetrzeć delikatnie miękką ścierką. Po odtajaniu wnętrza urządzenia chłodniczego, a więc ściany blaszane, kafelkowe, podłogę, strop, półki i wieszaki dokładnie umyć ciepłą wodą z proszkiem mydlanym. Nie wolno myć urządzenia chłodniczego karbolem, czy innym środkiem czyszczącym, wydzielającym zapachy, jak również środkami żrącymi, które powodują niszczenie pokrycia wnętrza urządzenia. Nie wolno także myć parowników, chłodnic, zaworów rozprężnych, termostatu i innych części urządzenia chłodniczego, znajdujących się wewnątrz chłodni, nawet ciepłą wodą z proszkiem mydlanym.

Przy eksploatacji urządzeń chłodniczych należy ograniczyć otwieranie drzwi do minimum i tylko na czas niezbędnie konieczny. Drzwi muszą być dokładnie zamykane i tak, ażeby nie uszkodzić zamków, zawiasów czy uszczelnienia gumowego. Wewnątrz pod parownikiem umieszcza się miski ściekowe mające urządzone odprowadzenie wody powstającej z topienia lodu czy szronu na zewnątrz urządzenia chłodniczego.

Każde urządzenie chłodnicze powinno być zaopatrzone w termometr. Baczność uwagę zwraca się na utrzymanie właściwej temperatury przechowywania towarów. Temperatury przechowywania dla poszczególnych artykułów są następujące:

ryby wędzone	plus 6 do plus 8
filety rybne	minus 4 do 0
konserwy rybne i mięsne	plus 6 do plus 8
sery	plus 4 do plus 6
mięso	plus 2 do plus 4
wędliny	plus 2 do plus 4
drób i zwierzyzna na czas 2—5 dni	plus 2 do plus 4
tluszcze i margaryna	plus 2 do plus 4
masło na czas 2—5 dni	plus 2 do plus 4
mleko i przetwory mleczne	plus 2 do plus 4
jaja	plus 2 do plus 4
owoce	plus 2 do plus 4
warzywa	plus 2 do plus 4
sałatki, dania mięsne i rybne	plus 2 do plus 4
ryby świeże na lodzie	0 do plus 2
masło na czas 2—3 tygodni	minus 3 do minus 5
drób i zwierzyzna na czas 2—3 tygodni	minus 3 do minus 5
mrożonki owocowe	minus 12 do minus 8
wyroby cukiernicze	plus 4 do plus 8

Regulacji temperatury może dokonywać tylko osoba upoważniona do tego lub monter-konserwator.



Wszelkie przetwory i płyny gorące przed wstawieniem do urządzenia chłodniczego należy ostudzić do temperatury otoczenia. Wszelkie zaś resztki artykułów spożywczych lub potraw muszą być niezwłocznie usunięte ze względu na to, że ulegają zepsuciu i zanieczyszczają wnętrze.

W razie zepsucia się mechanicznego zespołu chłodniczego urządzenie można chłodzić lodem. W tym przypadku konieczne jest umieszczenie lodu w naczyniu w takiej ilości, ażeby przy topieniu woda mogła się w nim pomieścić i nie ściekać na składany towar i podłogę wnętrza.

W przypadku wycia czy buczenia silnika elektrycznego, należy natychmiast zatrzymać urządzenie przez

wyłączenie dopływu prądu. W przeciwnym razie silnik może ulec spaleni. To samo należy uczynić w przypadku parokrotnych w krótkim czasie po sobie następujących samoczynnych wyłączeń dopływu prądu przez stycznik (rys. pkt 10) lub jakiegokolwiek innej nieprawidłowości w działaniu urządzenia.

We wszystkich trzech przypadkach wezwać elektryka-konserwatora. Obsługującemu urządzenie chłodnicze, nie mówiąc już o osobach nie upoważnionych do tego, nie wolno dokonywać żadnych napraw, ani regulowania, gdyż można spowodować uszkodzenie, a nawet narazić siebie i innych na śmierć. Trzeba bowiem pamiętać, że czynnik chłodzący jest gazem palnym, wybuchowym i trującym.

(agm)

## DOBRE pomysły

### Prościej produkujemy ciasto drożdżowe półfrancuskie

Uproszczenie jest pomysłem ob. Józefa Jakubickiego cukiernika Stołecznej Spółdzielni Pracy Cukierników w Warszawie. Wyrośnięte ciasto drożdżowe cienko rozwałkowane się, pokrywa powierzchnię tłuszczem i składa sześciokrotnie, zamiast wielokrotnego rozwał-

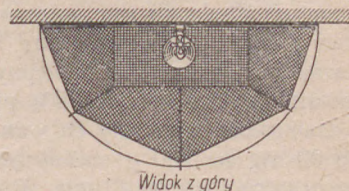
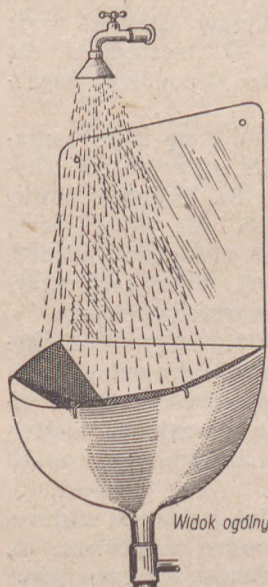


kowywania i składania, które ma miejsce przy produkcji ciasta francuskiego. Nowy sposób produkcji jest oszczędny zarówno jeżeli idzie o czas produkcji, jak i o zużywaną tłuszcz; może być jednak stosowany wtedy gdy ilość tłuszczu nie przekracza 15 dkg na 1 kg mąki, gdyż w przeciwnym wypadku znaczna część tłuszczu wyciekłaby z ciasta.

W żywieniu zbiorowym przyrządzanie ciasta drożdżowego półfrancuskiego w opisany wyżej sposób, można stosować przy produkcji pasztecików, słodkich bułek itp.

### Siatka do mycia warzyw i owoców

Siatka metalowa ma 5 haczyków umożliwiających umocowanie jej w zlewie w ten sposób, aby nie dotykała jego ścian, przez co unika się ich pobrudzenia np. ziemią spływającą z produktu. Kształt siatki na-



leży dopasować do kształtu zlewu. Wodę na siatkę z owocami należy puszczać przez prysznic nałożony na kran, aby przepływała cienkimi strumieniami przez owoce.

Siatka może znaleźć zastosowanie w sklepach, bufetach przyzakładowych i w zakładach żywienia zbiorowego, gdzie ułatwi pracę obowiązkowego mycia owoców bieżącą wodą.

Projekt siatki pomysłu ob. Heleny Lisowskiej z PSS Ostrzechów jest łatwy do wykonania i zastosowania.

### Tablice wytykające brakoróbstwo z produkcji

Lubelskie Zakłady Gastronomiczne wprowadziły tablice pod nazwą „chwalimy — ganimy“, na których ogłaszane są osiągnięcia podległych zakładów z od-cinka jakości produkcji. Równocześnie w sposób humorystyczny przedstawia się w słowie i rysunku uchwycione w czasie kontroli zakładów wypadki brakoróbstwa ze strony kucharzy. Na tablicach ogłaszane są również wyniki prób jakościowych przeprowadzanych przez dyrekcję przedsiębiorstwa.

Powyższe formy walki z brakoróbstwem dają dobre wyniki.

**DBAJ O CZYSTOŚĆ ODZIEŻY OCHRONNEJ**

Mgr JADWIGA LEOPOLD

## O wartościach odżywczych ziemniaków

ZIEMNIAK spożywany codziennie jest bulwą rośliny zwanej w botanice *Solanum tuberosum*. Bulwa okryta skorkowaciałą skórką z charakterystycznymi oczkami na powierzchni, zawiera w komórkach miąższu skrobię stanowiącą o wartości ziemniaka. Skrobia ziemniaka jest wielocukrem złożonym, tworzy kuleczki wypełniające komórki bulwy ziemniaczanej. Zależnie od odmiany oraz warunków uprawy, bulwy ziemniaczane zawierają od 11 do 22% i nawet więcej skrobi. Najmniej skrobi zawierają odmiany wczesne jadalne, a najwięcej późne, przemysłowe. Poza tym bulwy zawierają 11% popiołu, około 2% związków azotowych (białka), tłuszczu 0,15% i włókniaka około 1%. Resztę stanowi woda średnio 75% masy bulwy. Na 10 niezbędnych dla odżywiania aminokwasów białko ziemniaków zawiera siedem.

W soku ziemniaczanym znajdują się kwasy organiczne, z których duże znaczenie odżywcze ma witamina C, a także witaminy B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub>. Ziemniaki zawierają od 10 do 25 mg witaminy C na 100 g suchej masy. Bogatsze w witaminy są ziemniaki młodsze zaraz po zbiorze. W następnych miesiącach straty witaminy dochodzą do 75% pierwotnego stanu.

Zawartość witaminy B<sub>1</sub> waha się w granicach około 90 mg na 100 g suchej masy, a witaminy B<sub>2</sub> — w granicach około 40 mg. W przeciwieństwie do witaminy C, w którą bogatsze są zewnętrzne warstwy bulwy, witaminy B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub> gromadzą się w warstwach środkowych.

Jedną z dodatkich cech odmian jadalnych ziemniaków jest bardzo małe lub powolne pojawianie się zbrunatnienia miąższu. Wśród enzymów utleniających nie ma jednak enzymu utleniającego kwas askorbinowy, co jest korzystne, ponieważ zmniejsza straty witaminy C w czasie przygotowywania pokarmów.

W normalnych warunkach bulwa ziemniaczana zawiera niewielkie ilości cukrów prostych, nie mających wpływu na smak ziemniaków. Zawartość cukrów wzrasta jednak bardzo znacznie — od 7 do 8% suchej masy, jeżeli ziemniaki zostały zbyt długo schłodzone lub przechowywane w temperaturze poniżej +3°C. Takie nagromadzenie się cukru powoduje słodki, niewłaściwy smak ziemniaków. Smak słodki nie jest dowodem zmarznięcia bulw, jak to się zwykle przypuszcza. Słodkiego smaku ziemniaków, przechowywanych w niskich temperaturach niezbędnych dla uniknięcia strat, można się pozbyć przez umieszczenie ich na okres od 7 do 14 dni przed spożyciem w temperaturze pokojowej około 15°C. Czym dłużej trwało przechłodzenie, tym dłużej ziemniaki będą spalały nadmiar cukru po przeniesieniu ich do cieplejszego pomieszczenia.

Niekorzystnym dla wyżywienia składnikiem ziemniaków jest solanina, występująca w różnych ilościach w rozmaitych odmianach uprawnych. Rozmaite części rośliny zawierają również różne jej ilości.

W bulwach solaniny jest stosunkowo mało, zawiera ją przede wszystkim skórka. Średnia zawartość solaniny w bulwach waha się od 5,8 do 12,5 mg na 100 g suchej masy i nie wpływa na smak ziemniaków. Niektóre jednak odmiany mają więcej solaniny — 20 mg, a nawet ponad 70 mg na 100 g suchej masy. Smak ziemniaków jest wtedy gorzko palący, a większe spożycie może spowodować zatrucie. Solanina działa podrażniająco na błony śluzowe, wywołując rozstrój żołądka i zaburzenia w oddychaniu. Trująca dawka dla człowieka wynosi 0,2 do 0,4 g solaniny spożytej jednorazowo. Ziemniaki z zawartością ponad 20 mg solaniny na 100 g suchej masy mogą być szkodliwe. Zawartość solaniny w kiełkach jest znacznie wyższa niż w bulwie i dochodzić może do 4% suchej masy. Nie należy zatem gotować lub spasać bulw skielkowanych bez oberwania kiełków. Bulwy pozostawione dłuższy czas na świetle i zazielenione zawierają również więcej solaniny. Po czterech tygodniach przechowywania na świetle zawartość solaniny wzrasta czterokrotnie. Ziemniaki zazielenione nie powinny być spożywane, a w ostateczności tylko grubo obrane.

O wartości odżywczej ziemniaków stanowi przede wszystkim skrobia, jakkolwiek pozostałe składniki mają również duże znaczenie odżywcze i smakowe. Niemniej skrobia daje 96% kalorii uzyskiwanych przy spożyciu ziemniaków. Aby uzyskać 100 kal. trzeba spożyć 117 g ziemniaków, a tylko 38 g chleba białego. Musimy jednak pamiętać, że plony ziemniaków są dziesięciokrotnie wyższe niż zbóż i to zadecydowało o ich znaczeniu gospodarczym. Nie zapominajmy również o łatwości przygotowania pokarmów z ziemniaków. Śmiało można powiedzieć, że na sto różnych sposobów przyrządzany ziemniak jest nieodzownym i najprostszym, a jednocześnie jakże cennym pożywieniem w naszym klimacie.

Pomijając zabiegi agrotechniczne należy pamiętać o przechowywaniu ziemniaków w warunkach jak najbardziej dla nich odpowiednich. Bulwa ziemniaczana jest doskonałym siedliskiem dla rozwoju grzybni i bakterii niszczących ją lub zmieniających jej wartość spożywczą. Ulega ona również licznym schorzeniom.

Mimo poważnych strat w przechowywaniu ziemniaków świeżych i trudności transportowych, ziemniaki suszone nie znajdują u nas szerszego zastosowania.

Gotowanie lub pieczenie ziemniaków powoduje zawsze straty witamin, a szczególnie witaminy C i soli mineralnych. Sposób przygotowania ziemniaków, jak i samego gotowania wpływa na smak i konsystencję ziemniaków. Rozgotowywanie się i smak ziemniaków są zależne od stosunku białka do węglowodanów. Jeżeli stosunek ten wynosi 1 do 12, to ziemniaki nie rozgotowują się, natomiast przy sto-

sunku 1 do 16 ziemniaki są mączyste i rozgotowują się łatwo.

Ażeby zachować witaminę C, należy gotować ziemniaki w skórce lub cienko obierać, jak najszybciej ugotować i podać do spożycia. Nie należy przed gotowaniem przetrzymywać obranych i pokrajanych ziemniaków bez zanurzenia w wodzie osolonej. W przeciwieństwie do innych warzyw, ziemniaki można wrzucić do gotowania w zimną wodę bez

strat witaminy C. Ziemniaki po ugotowaniu szybko tracą witaminę C, rozkładającą się w wyższej temperaturze. Szczególnie duże straty następują w ziemniakach tłuczonych, oczekujących dłużej na spożycie. Proces wyjęcia i tłuczenia gorących ziemniaków do chwili podania ich do spożycia powinien trwać krótko — 2 do 3 minut. Gotowanie lub dogotowywanie ziemniaków na parze, a nie w wodzie oszczędza zawartość witaminy C i soli mineralnych.

## S. DZIEDZICOWA

# Zaopatrzenie spiżarni i piwnicy w domach dziecka

JEDNYM z zasadniczych warunków racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży w domach dziecka jest odpowiednie zaopatrzenie spiżarni i piwnicy w artykuły spożywcze, celem zapewnienia racjonalnych posiłków w ciągu całego roku. Dokonanie jesienią zakupu warzyw i owoców, kiedy są one najbardziej wartościowe i najtańsze, świadczy o właściwej gospodarce funduszami, o ekonomice czasu oraz pozwala na uniezależnienie się od nieprzewidzianych trudności w zaopatrzeniu i transporcie. Wszystkie produkty spożywcze przeznaczone na przechowywanie i przetwory powinny być świeże, zdrowe i w pierwszym gatunku, a pomieszczenia na nie utrzymywane we wzorowej czystości.

W niniejszym artykule uwzględnimy na tym miejscu zapasy owoców i warzyw na okres 200 dni i produktów suchych na okres 1 miesiąca. Na podstawie norm produktów spożywczych dla domów dziecka przygotowujemy na 100 osób na okres 200 dni następujące ilości warzyw i owoców: ziemniaków — 8 000 kg, marchwi — 2 000 kg, buraków — 1 000 kg, innych korzeniowych — 1 000 kg, cebuli, porów, kopru solonego — 400 kg, świeżej kapusty — 600 kg, kapusty kiszanej — 1 200 kg, ogórków kiszonych — 1 000 kg, pomidorów w przetworach — 200 kg, owoców świeżych — 1 400 kg, przetworów owocowych — 600 kg. Zapasy świeżych owoców i przetworów owocowych można zwiększyć, jeśli dom dziecka posiada własny ogród.

Zaopatrzenie magazynu w produkty suche na okres 1 miesiąca przedstawia się następująco: mąki — 150 kg, kaszy, ryżu, makaronu — 150 kg, cukru — 150 kg, czekolady, kakao — 15 kg, kawy zbożowej — 30 kg, jaj — 1 500 sztuk, tłuszczu, jak smalec, słonina, olej, margaryna, ceres — 90 kg. Ceres i margarynę kupuje się przynajmniej raz w tygodniu, a masło codziennie w ilości 2 kg.

Celem zabezpieczenia produktów spożywczych przed zniszczeniem i utratą wartości odżywczych, należy je odpowiednio przechowywać w specjalnie do tego przeznaczonych pomieszczeniach. Piwnica, w której będziemy przechowywać owoce, warzywa i przetwory warzywne, powinna się składać przynajmniej z 3 pomieszczeń: na ziemniaki, na inne warzywa i kiszonki, na owoce i ewentualnie przetwory. Piwnica powinna być w miarę wilgotna, przewiewna, o temperaturze od 2 do 4°C i o regulowanym dostępie światła.

Przygotowanie piwnicy przed złożeniem produktów powinno objąć: bielenie wapnem, mycie sprzętów

(półki, przegrody, skrzynki, beczki), i ewentualnie posadzki, malowanie drewnianych sprzętów siarczanem miedzi w celu zabezpieczenia od pleśni, siarkowanie całej piwnicy i beczek.

Ze względu na to, że warzywa i owoce ulegają zepsuciu pod wpływem drobnoustrojów, które najlepiej rozwijają się w ciepłe i wilgocie szczególnie na produktach uszkodzonych, należy zwrócić specjalną uwagę na stan piwnicy i dobór surowca. Ziemniaki powinny być z późnego zbioru, zdrowe, suche i w jednym gatunku. Wysokość nasypu ziemniaków powinna wynosić od 1 do 1,5 m. Dopływ światła i powietrza należy odpowiednio regulować, ponieważ brak światła i powietrza przyspiesza kiełkowanie, natomiast nadmiar światła zielenienie. Na wiosnę ziemniaki powinno się przebrać i oberwać kielki.

Część ziemniaków i warzyw można składać w kopcach lub w wykopach o wymiarach: 0,5 — 1 m szerokości, 0,5—0,8 m głębokości i do 15 m długości. W miejscowościach, gdzie stan wody podziemnej jest wysoki stosuje się tylko kopce o zagłębieniu do 15 cm, szerokości od 1,5 do 2 m, długości do 20 m i wysokości nasypu do 1,25 m. Kopce i wykopy okrywa się słomą i warstwą ziemi grubości około 30 cm. Wzdłuż nich wykopuje się po obu stronach rowki dla odpływu wody. Kopce, zwłaszcza dłuższe, należy zaopatrzyć w wentylację. W czasie przechowywania powinno się często badać temperaturę przy pomocy specjalnych termometrów i odpowiednio regulować okrycie kopców i wykopów.

W wykopach i kopcach przechowuje się również warzywa jak: buraki, marchew, kapuścę z korzeniami, brukiew i rzodkiew. Część warzyw przechowuje się w piwnicy, aby mieć do nich łatwy dostęp. Brukiew, buraki, chrząz przechowuje się w skrzynkach, kalarepę, marchew, pietruszkę, pory, rzodkiew, selery w piasku; kapuścę z korzeniami na półkach. Cebulę i czosnek najlepiej przechowuje się w warkoczach lub złożone na słomie. Można ją przechowywać na strychu, a przed mrozem zabezpieczyć matami ze słomy.

Jabłka przechowuje się w piwnicy na półkach lub w skrzynkach, ewentualnie na słomie, welnie drzewnej, czy papierze. W ten sam sposób przechowuje się inne owoce. Owoce w czasie przechowywania powinno się sprawdzać i sortować, nadpsute usuwać.

Najważniejszym przetworem warzywnym są kiszonki z kapusty i ogórków ze względu na dużą zawartość witaminy C. Dlatego spożywa się je na surowo. Beczki z kiszonką powinny być szczelnie zamk-

nięte, można beczki zatapiać w wodzie lub ustawiać w piwnicy na stojąco przewracając je co pewien czas dnem do góry. Odkrytą kiszonkę utrzymuje się we wzorowej czystości. Najlepiej powierzchnię przykryć czystą ściereczką. Przy pojawieniu się pleśni należy ściereczkę wyprać, a boki beczki dokładnie wymyć. Kiszonka musi być zawsze przykryta zalewą. Gdy zalewy jest za mało, należy ją uzupełnić 2% roztworem soli z dodatkiem 1,2% kwasu mlekowego do kapusty, a do ogórków 5% roztworem soli z tą samą ilością kwasu.

Solonki po przyrządzeniu przechowuje się w chłodnej piwnicy.

Magazyn produktów suchych powinien być chłodny (od 12 do 15°C) suchy, przewiewny, z oknem od północy i podłogą cementową, zaopatrzonego w wentylację i urządzenie do mycia rąk. Przed każdorazowym złożeniem zapasów magazyn i sprzęty w magazynach należy wymyć i wysuszyć, a przynajmniej raz w roku magazyn wybielić wapnem.

W magazynie przechowujemy przetwory owocowe i warzywne w weckach, puszkach i butelkach oraz przetwory na cukrze w różnych naczyniach szklanych,

**Mgr HENRYK WITKOWSKI**

## Badania organoleptyczne jako ocena produkcji

**O**LBRZYMI rozwój żywienia zbiorowego zmienił pogląd na sprawę oceny posiłku podawanego konsumentowi. Konieczna stała się analiza jakości produktów przyjmowanych przez zakłady do przeróbki i ich ocena nie tylko chemiczna, ale przede wszystkim organoleptyczna, tj. dotycząca cech wzrokowo-zapachowo-smakowych, czyli takich, które dla konsumenta są najistotniejsze.

Zasadniczymi czynnikami poprawiającymi dokładność oceny organoleptycznej są: stała, systematyczna kontrola zmysłów badającego; dobór odpowiedniej metody oceny organoleptycznej oraz poprawne prowadzenie analizy.

### KONTROLA ZMYŚŁÓW BADAJĄCEGO

Personel fachowy, to jest brakarze, inspektorzy, inżynierowie i technicy przemysłu gastronomicznego, poza odpowiednimi kwalifikacjami technologicznymi, powinni posiadać zmysły szczególnie czułe na zapach, dotyk itp. Dla samych ocen organoleptycznych ważny jest przede wszystkim dobór osobników zdrowych i o wrażliwych zmysłach.

W zakresie kontroli czułości zmysłów i ich ewentualnego doskonalenia mamy dwa zjawiska, które bada się i odpowiednio klasyfikuje:

a) Wartość progowa — pod pojęciem której rozumiemy najmniejszą ilość podniety wyczuwalnej przez zmysły.

b) Próg różnicy — pod pojęciem którego rozumiemy ilość podniety pewnie rozróżnianej przez danego pracownika.

Zmysły badającego powinny posiadać niską wartość progową i mały próg różnicy. Ponieważ na czułość zmysłów wpływa bardzo wiele czynników, np. choroby, zmęczenie, środowisko itp., dlatego do uzyskiwania wyników konieczna jest stała kontrola zmysłów badającego.

kamiennych i drewnianych. Przy zakupie przetworów w puszkach trzeba zwrócić uwagę na datę wykonania przetworu i wygląd puszek (rdza, bombaż).

Susze z owoców, grzybów, warzyw przechowuje się w potrójnych torbach parafinowanych, w pudełkach lub stojach zamkniętych.

Mąkę, kaszę i cukier przechowuje się w odpowiednich szufladach, a większe ilości w workach ustawionych na drewnianych kratkach. W czasie przechowywania należy sprawdzać, czy produkty mączne nie mają pasożytów. Produkty te łatwo wchłaniają różne zapachy, dlatego nie należy umieszczać w tym samym magazynie produktów o specyficznym zapachu. Kawę, kakao, czekoladę i przyprawy powinno się przechowywać w szczelnych puszkach, a jaja w skrzynkach. Tłuszcze przechowuje się w miejscach suchych, chłodnych i ciemnych, ponieważ dostęp powietrza, światła i ciepła wpływa na szybkie ich jęczenie.

Skrupulatne przestrzeganie podanych warunków odnośnie przechowywania produktów spożywczych gwarantuje wysoką wartość przygotowanych zapasów.

### DOBÓR ODPOWIEDNIEJ METODY OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

Dokonując analizy organoleptycznej otrzymujemy zawsze wypadkową własnego odczuwania podniety i obiektywnego sygnału naszych zmysłów. Aby do minimum zmniejszyć indywidualne wrażenie w zależności od celu, opracowano szereg metod oceny organoleptycznej.

Na szczególną uwagę zasługuje odpowiednie przygotowanie prób i pomieszczenia do analizy. Sposób przygotowania produktu jest zawsze ściśle określony i powinien być przestrzegany. Miejsce wykonania oceny powinno być należycie oświetlone, dobrze wentylowane i całkowicie pozbawione zapachów.

Oceny organoleptyczne można podzielić na dwie grupy: a) oceny jakości całkowitej, b) oceny tylko jednego, głównego czynnika, który wpływa na jakość, np. zawartość soli w przetworach solonych, jęczenie w maśle, ostrość w solach itp. Przy ocenie jakości całkowitej w zależności od stawianego celu posługujemy się następującymi metodami:

Metoda punktacyjna — gdy chodzi o stwierdzenie, czy wyprodukowany artykuł odpowiada normom i standardowi;

metoda kolejności — gdy chodzi o zorientowanie się, czy dany produkt jest lepszy czy gorszy od standardu i normy;

metoda preferencyjna — gdy chodzi o ocenę przydatności do konsumpcji, a tym samym ocenę popytu na dany artykuł spożywczy.

### METODA OCENY PUNKTACYJNEJ

Systemów oceny punktacyjnej jest wiele. Różnią się one ilością przyznawanych punktów za jakość każdej z rozpatrywanych cech. Z wielu tych systemów jako najbardziej realny zasługuje na uwagę system

oceny 5-punktowej. Dla oceny poszczególnych rozpatrywanych cech, jak również dla ogólnej oceny przewidziano 5 punktów. Czym lepszy produkt tym otrzymuje więcej punktów. W każdym systemie punktowym, tak przy ocenie poszczególnych cech, jak i ocenie całego produktu, posługujemy się określeniami, które podaje poniższa tabelka.

### OKREŚLENIE PUNKTÓW

Punkty	Określenie	% jakości
5	Bardzo dobry, wyborowy, pierwszorzędny	80—100
4	Dobry	60—80
3	Średni	40—60
2	Dostateczny, jeszcze możliwy	20—40
1	Zły, nieodpowiedni	0—20

Dla różnych produktów różne cechy mają różną wagę i znaczenie, np. dla jarzyn ważniejszą cechą jest zachowanie barwy niż kształtu, odwrotnie — dla pie Rogów zachowanie kształtu niż barwy. Dlatego dla każdego produktu wprowadzono pewne współczynniki ważności danej cechy, przez które mnoży się wyznaczoną liczbę punktów za daną cechę. Wielkość współczynników zmienia się zależnie od produktu, jednak tak, że suma ich równa się 10. Np. ocenialiśmy warzywa mrożone, które otrzymały za:

smak	— 5 punktów
zapach	— 4 „
konsystencję	— 4 „
kolor	— 3 „
kształt	— 3 „

Według Niemieckiego Instytutu Chłodniczego są przewidziane następujące współczynniki:

dla smaku	. . . . . 4
dla zapachu	. . . . . 2
dla konsystencji	. . . . . 1
dla koloru	. . . . . 1
dla zachowania kształtu	. . . . . 1

Razem 10

Wynik ogólny oceny organoleptycznej obliczamy:

$$\frac{5 \cdot 4 + 4 \cdot 2 + 4 \cdot 2 + 3 \cdot 1 + 3 \cdot 1}{10} = 4,1$$

Otrzymany wynik 4,1 mieści się w granicach 5 punktów i daje możliwość oceny analizowanego produktu. Osoby o większej wprawie w badaniach organoleptycznych mogą stosować ułamki punktów i tym samym rozszerzyć skalę oceny.

### METODA PREFERENCYJNA

Jest to modyfikacja metody oceny punktowej. Metoda ta ma za zadanie dać wyraźną odpowiedź, czy dany nowy produkt posiada wystarczające własności, które zapewnią mu popyt. Stosuje się ją głównie do badania nowych produktów w żywnościowych przed wprowadzeniem ich do produkcji oraz do nowych dań przed wprowadzeniem ich do jadłospisów. W metodzie tej zostaje całkowicie odrzucone zagadnienie oceny ilościowej, a pozostaje jedynie ocena popytu przy pomocy tak zwanej „skali hedonicznej“.

### SKALA HEDONICZNA

Określenie popytu	wartość liczbową
Wysoce pożądanę	9
Bardzo pożądanę	8
Średnio pożądanę	7
Ledwo pożądanę	6
Obojętnę	5
Lekko niepożądanę	4
Średnio niepożądanę	3
Bardzo niepożądanę	2
Wysoce niepożądanę	1

System ten jest systemem wieloosobowym i na uwagę zasługuje fakt, zresztą również aktualny i przy innych metodach, że czym więcej osób bierze udział w ocenie tym wyniki średnie są bardziej miarodajne i dokładniejsze.

Aby otrzymać ostateczną ocenę z indywidualnych wyników obliczamy:

1. Wskaźnik popytu, który otrzymujemy jako średnią wartości liczbowych umieszczonych na skali hedonicznej i podanej przez każdego badacza. Produkt który otrzymuje średnią ocenę 5,5—7,5 będzie cieszył się popytem, natomiast ocena poniżej 5,0 mówi o niskiej jego jakości.

2. Procent braku popytu, który oblicza się przez połączenie wszystkich czterech kategorii „niepożądane“ i obliczenie w procentach w stosunku do reszty wy-ceny.

### SYTUACJA NA ODCINKU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Oceny organoleptyczne w żywieniu zbiorowym są całkowicie zaniedbane, mimo że mają największą rację bytu. Można dyskutować o celowości szczegółowych badań organoleptycznych gotowych posiłków sporządzanych dokładnie według receptury, ale konieczność przeprowadzania podstawowych badań surowca nie nasuwa wątpliwości. Również analiza organoleptyczna jest nieodzowna przy zatwierdzaniu receptur nowych posiłków regionalnych, czy przerabianych. Właściwy sposób oceny organoleptycznej staje się również konieczny i obowiązujący w świetle zarządzenia Ministra Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z dnia 30.XI. 1953 r. Podaje ono wyraźnie, że produkt, który nie został w dniu produkcji rozprowadzony, może być w odpowiednich warunkach przechowywany do dnia następnego, ale może być użyty tylko dopiero po jego ocenie organoleptycznej. Zakłady gastronomiczne jednak tego zagadnienia w odpowiedni sposób nie doceniają, idą na łatwizny. Dlatego też analizy organoleptyczne prowadzone bez żadnych zasad tylko na „nos i język“ nie posiadają wcale wartości. Objaw taki jest niepokojący i głęboko zakorzeniony, a znajduje odzwierciedlenie w programie nauki w technikum gastronomicznym. Takie stanowisko znajduje również odbicie często w bardzo charakterystycznych, a wcale niepoehlebnych wypowiedziach konsumentów w książkach życzeń i zażeń.

Uważam, że:

1) szkolenie w zakresie badań organoleptycznych jest konieczne dla wszystkich technologów gastronomicznych i musi znaleźć odpowiednik w programie nauki w szkołach gastronomicznych wszystkich typów;

2) sprawdzanie okresowe wrażliwości progowej i progu różnicy powinno stać się obowiązkiem dla wszystkich tych, którzy zajmują się oceną organoleptyczną;

3) ponieważ oceny organoleptyczne w większości wypadków wymagają dobrej pamięci, obowiązkiem jest kształcenie pamięci sensorycznej.

Konsument żąda od pracowników gastronomicznych, aby posiłek był smaczny, czyli odpowiadał jego wymaganiom co do zapachu, smaku i konsystencji. Dlatego też pracownicy przemysłu gastronomicznego muszą umieć te wszystkie elementy ocenić, sklasyfikować i wyciągnąć z nich odpowiednie wnioski. Wyciągane właściwe wnioski powinny ulepszać z dnia na dzień usługi placówek żywienia zbiorowego.

## Nowa organizacja stołówek przyzakładowych w Czechosłowacji

W OSTATNIM CZASIE na odcinku żywienia w stołówkach przyzakładowych wprowadzono szereg zasadniczych zarządzeń, które mają nie tylko duży wpływ na organizację stołówek, ale przede wszystkim olbrzymie znaczenie dla konsumentów.\*) Zarządzenia te są tej miary, że bez przesady można je uważać za wstęp do drugiego wielkiego etapu rozwoju żywienia zbiorowego dla mas pracujących.

Spoglądając wstecz na dotychczasowy rozwój stołówek w Czechosłowacji można stwierdzić, że w pierwszym etapie działalności wykonały one swoje zadania polegające na dostarczeniu pracującym ciepłego posiłku głównego (obiadu lub kolacji, ewentualnie obu tych posiłków), jak również innych posiłków wprost w zakładzie pracy. Potrawy sprzedawane są przy tym na takich warunkach, że korzystać z nich mogą wszyscy pracujący. Obecnie liczba pracujących korzystających ze stołówek przekracza 1 100 000 osób.

Szczególną uwagę poświęcono zagadnieniu rozbudowy i wyposażenia stołówek, w związku z czym mają one często lepsze warunki lokalowe, niż otwarte zakłady żywienia zbiorowego. Jednak dotychczasowa organizacja i metody pracy w stołówkach tylko niewielkiej ich liczbie mogą pozwolić obecnie na sprostanie nowym, wielkim zadaniom żywienia, których ważność szczególnie teraz wybitnie wzrasta. Masowy rozwój żywienia stołówkowego i podniesienie się wymagań na tym odcinku ujawniło szereg niedociągnięć, które szybko muszą być usunięte, by żywienie stołówkowe mogło się dalej pomyślnie rozwijać.

Na pierwszym miejscu jako poważne niedociągnięcie należy wymienić brak, albo mały wybór potraw oraz w wielu przypadkach niską ich jakość. W większości stołówek gotują w ten sposób, aby przygotowanie potraw było jak najprostsze i nie wymagało zbyt wielu fachowych wiadomości. Prowadzi to nieraz do niedostatecznego wykorzystania surowców oraz obniżenia wartości odżywczej potraw. Monotonność i złe przygotowanie posiłków jest przyczyną niezadowolenia konsumenta, a tym samym dyskredytuje żywienie stołówkowe w oczach publiczności.

Dalszym ważnym niedociągnięciem był sposób gospodarowania stołówkami. Wiele z nich wykazywało straty, które zakłady pracy pokrywały różnymi nieprawnymi dotacjami i przez to naruszały niejednokrotnie wykonanie państwowego planu gospodarczego.

W stołówkach zakładowych nie zawsze kultura żywienia stoi na od-

powiednim poziomie i nie zawsze przestrzegane są przepisy higieny. Urządzenia sal jadalnych, nakrycie stołów, sposób wydawania i podawania potraw, dobór naczyń i nakryć oraz czystość pozostawiają jeszcze wiele do życzenia. Przyczyna tych i innych niedociągnięć tkwi przede wszystkim w rozbięciu organizacyjnym stołówek zakładowych, które dotychczas nie podlegały jednolitemu kierownictwu, dalej w niskich kwalifikacjach zawodowych pracowników, w braku przepisów zakładowych dla pracy stołówek oraz w braku kontroli przez kompetentne organa zakładowe.

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 16. VI. 1955 r. dotyczące usunięcia głównych niedociągnięć w żywieniu stołówkowym, a w szczególności usunięcia przyczyn ich powstawania. Równocześnie przeprowadza się reorganizację aparatu kierowniczego żywienia zbiorowego, która umożliwi wprowadzenie nowych zarządzeń w życie.

Jednym z tych podstawowych zarządzeń jest zobowiązanie wszystkich stołówek do przygotowywania do wyboru dwóch drugich dań na obiad i na kolację, przy czym jedno danie musi być bezmięsne. Stołówki, które już przed wejściem w życie powyższego zarządzenia produkowały na obiad lub na kolację więcej niż dwa drugie dania do wyboru, winny wprowadzić jeszcze dalsze dania, tzw. dania wyborowe wyszczególnione na specjalnej karcie jadłospisowej. Zarządzenie kładzie nacisk na to, aby przy zestawianiu jadłospisu kierowano się zasadami racjonalnego żywienia i unikano zbyt częstego powtarzania się dań.

Dla ułatwienia prawidłowego przyrządzania potraw i należytego gospodarowania artykułami spożywczymi Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wydało zbiór materiałowych norm konsumpcyjnych dla dań zwyczajnych i dietetycznych podawanych w stołówkach. Normy te zostały opracowane przez zespół pracowników Instytutu Badań Handlu Wewnętrznego w departamencie żywienia zbiorowego przy współpracy przedstawicieli służby zdrowia oraz na podstawie doświadczeń uzyskanych przy wyrobie normowanych potraw w restauracjach, które produkuje się już od r. 1951.

W normach jest wyszczególniona ilość potrzebnego surowca, zasady postępowania przy obróbce poszczególnych produktów oraz waga gotowego wyrobu. Ilość jest podana w dwojakim dawkowaniu, a mianowicie „A” i „B”. Zastosowanie norm prowadzi do podziału na kategorie stosownie do cen. Podział stołówek zakładowych i jadalni jest jednolity i tak w kategorii I konsument płaci za posiłek koron 3,60, w kat. II koron 2,80, a w kat. III koron 2,20.

Na dania zwykle (niedietetyczne) przyrządzone według norm dla stołówek i jadalni zakład udziela swym pracownikom zasiłku w wysokości 1,40 koron, który odlicza się od opłaty za potrawę. Na dania wyborowe zakład zasiłku nie przewiduje. Ceny dań wyborowych są regulowane według państwowego cennika detalicznego nr 71 „Potrawy i napoje w stołówkach i jadalniach”.

Zarządzenie to reguluje również zagadnienie wysokości poborów dla pracowników stołówek i jadalni, które w przyszłości będą ujęte w przepisy podobnie jak to ma miejsce w odniesieniu do pracowników otwartego żywienia zbiorowego. Pracownicy administracyjni stołówek i jadalni będą mieli regulowane pobory stosownie do okólnika Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 15. IX. 1954 r.

Dla usprawnienia organizacji pracy w stołówkach i jadalniach ważne jest zarządzenie nr 96 o obowiązkach kierownika, kucharza, magazyniera i pozostałych pracowników. Obowiązki te ujęte w postaci szczegółowego wykazu roboczego poszczególnych funkcji, których wypełnianie prowadzi do celowej współpracy wszystkich pracowników stołówki.

Zarządzenie nie omawia dokładnie zagadnienia podniesienia kosztów związanych z lepszym przyrządzaniem potraw, jak i zwiększeniem zużycia artykułów spożywczych, jednakże kładzie nacisk na konieczność należytego gospodarowania produktami. Na pokrycie kosztów związanych z prowadzeniem stołówki składają się: opłaty konsumentów, zasiłki zakładu pracy, dochody z prowadzenia kantyn oraz pomocniczych gospodarstw i inne dochody. Zakład pracy powinien stołówce bezpłatnie dostarczyć pomieszczenia na salę jadalną i na kuchnię oraz ich wyposażenie stosownie do zarządzenia: „Potrzebne wyposażenie maszynowe, urządzenia higieniczne i inne zakład uzupełni lub przeprowadzi na swój koszt ich generalny remont. Zakład udzieli bezpłatnie pomieszczenia na salę jadalną stołówki, opał, energię elektryczną, gaz, parę i wodę oraz w koniecznym zakresie środki transportowe wraz z materiałami pędnymi dla przewożenia zapasów i gotowych posiłków na stanowiska pracy”.

Zarządzenia organizacyjne w żywieniu zbiorowym w Czechosłowacji, o których już wspominaliśmy, mają na celu ujednoczenie kierownictwa i zastosowanie nowych form prowadzenia stołówek zakładowych. Przeprowadzono reorganizację żywienia zbiorowego w systemie Ministerstwa Handlu Wewnętrznego i ustalono zarząd główny restauracji i jadalni z siedzibą w Brnie, skasowano zarządy okręgowe podobnie jak przedsiębiorstwa nadrzędne restauracji i samodzielne przedsiębiorstwa-zakłady. Nowa sieć przedsiębiorstw, którym podlegają restauracje i jadalni

\*) Vyživa Lidu nr 7—8 1955.

W Budapeszcie otwarto wzorowo urządzone piwiarnię pod nazwą „Royal Söröző“. U góry kierownik piwiarni „Royal“ ustawia dania na stole bufetowym — na pierwszym planie półmiska z kanapkami, głowa dzika i inne potrawy-przysmaki; w kole — piwiarnia „Royal“ z bogato wyposażonym bufetem; na dole — kuchnia w hotelu robotniczym kombinatu im. Matyasa Rakoszego w Csepel.



nie, ma stopniowo, począwszy od 1. X. br. przejmować prowadzenie stołówek zakładowych.

Obowiązki zakładu pracy w stosunku do stołówek zakładowych nie zostały ujęte w tym zarządzeniu, natomiast w każdym pojedynczym przypadku zakład pracy ma sporządzić umowę z właściwym przedsiębiorstwem handlu państwowego lub spółdzielczego, które przejęło prowadzenie stołówek.

Wszystkie te zarządzenia były starannie przygotowane i obecnie wszędzie już stwarza się warunki dla ich jak najszybszego wprowadzenia w życie. Jednym z najważniejszych warunków jest podniesienie fachowości i należyte uświadomienie wszystkich pracowników stołówek. Dlatego na szeroką skalę będą organizowane kursy dla kierowników jadłodajni, kucharzy i pozostałych pracowników, a do programów nauczania w średnich szkołach zawodowych żywienia zbiorowego zostanie wprowadzona nauka o żywności w stołówkach pracowniczych.

Pomocny w podnoszeniu na wyższy poziom pracy w stołówkach jest podręcznik pt. „Żywność w stołówkach zakładowych“, opracowany przez pracowników Instytutu do Badań Handlu Wewnętrznego, a wydany przez wydawnictwo ROH w Pradze. Książ-

ka ta zawiera wielką ilość norm dla potraw stołowych z wyliczeniem cen jednostkowych artykułów spożywczych i gotowych potraw, z wymienioną wartością odżywczą każdej potrawy. Zawiera ona również rozdziały o prawidłowym żywieniu, higienie żywienia, o postępie technologicznym w przyrządzaniu potraw, wzory odpowiedniego doboru potraw i wzory jadłospisów na blisko 24 tygodnie w okresie lata, jesieni, zimy i wiosny. Wraz z normami wydanymi przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego podręcznik ten daje ma-

teriał, który pracownicy żywienia zakładowego będą mogli wykorzystać przy pełnieniu swych ważnych obowiązków.

Nowa forma prowadzenia stołówek podkreśla wybitne znaczenie, jakie żywienie pracujących w stołówkach przyzakładowych ma dla zabezpieczenia systematycznego wzrostu poziomu żywienia ogółu mieszkańców. Dlatego dążeniem stołówek winno być osiągnięcie takiego stopnia doskonałości, jakiego się od nich słusznie wymaga.

(msk)

## Jak rozpoznać jakość dziczyzny

Największym ze zwierząt dzikich, na które poluje się jest jelen. Mięso jelenia i łani można dusić i piec tylko w granicach wieku do 3 lat. Mięso młodego rogowca uważane jest za przysmak.

Wiek jelenia można określić nie tylko z wagi, ale również z uzębienia i skóry. Gdy przecina się skórę na karku, a mięso jest cienkie i niebieskawe, mamy do czynienia ze zwierzęciem młodym. U starych jest ono białe i grube. Kopyta zwierząt starych są szerokie na całą dłoń, zwierzęta młode mają kopyta szerokości 3—4 palców. Najlepiej jed-

nak można rozpoznać wiek za pomocą oceny uzębienia. U nowonarodzonych zwierząt w szczęcie dolnej znajduje się z reguły osiem siekaczy i trzy zęby trzonowe, po każdej stronie. Między 8 a 10 miesiącem życia zjawia się czwarty ząb trzonowy. Jeleń półtoraroczny ma pięć zębów trzonowych, zaś dwuletnie zwierzęta posiadają ich sześć po każdej stronie.

Waga daniela jest mniejsza niż jelenia. Nadaje się on lepiej do spożycia, gdyż posiada mięso delikatniejsze i bardziej kruche. Jednakże i w przypadku daniela nale-

zy zwracać uwagę na wiek, który rozpoznaje się po ilości zębów trzonowych. Już w 7 miesiącu życia daniel ma cztery zęby trzonowe, po roku dostaje piąty, zaś zwierzę półtoraroczne posiada ich sześć.

Dzik, albo dzika świnia ma mięso najsmaczniejsze jako warchlak. Uzębienie warchlaków tuż po urodzeniu charakteryzuje się tylko siekaczami. W ciągu 3 do 4 miesięcy życia rozwija się u nich całkowicie uzębienie mleczne. Czwartry ząb trzonowy zjawia się w 5 lub 6 miesiącu, piąty ząb trzonowy w 10 lub 11 miesiącu, szósty w trzecim kwartale życia. Warchlaki równocześnie oznaczają się bardzo cienkimi kłami. Skóra ich jest początkowo jasna i delikatna, później podłużnie prążkowana, a z biegiem czasu ciemna i twarda. Zwierzęta ciężkie, o dużej wadze mają smak ostry. Przy obróbce mięsa z dzikich świń należy szczególną uwagę zwrócić na badanie lekarskie przeciw trychinozie.

Sarna posiada mięso wysoko wartościowe. Pierś i ćwiartka zali-

cza się do średniej klasy mięsa, zaś połówca i udziec stanowią najlepsze jego części. Wiek zwierzyny poznajemy według uzębienia. I tak do 3 roku życia wszystkie zęby trzonowe są zaostrome. W następnych latach ulegają starciu.

Zając jest najbardziej rozpowszechniony wśród zwierząt dzikich. Szczególnie dobrze rozwijają się zające jesienią. Waga ich dochodzi do 7 funtów. Zające lesne, dzięki pożywieniu bardziej obfitemu, są większe niż zające żyjące w polach. Mięso samca jest bardziej cenione niż samicy. Młode zajączki 3-miesięczne charakteryzują się tym, że pomiędzy uszami mają białe owłosienie, a kiedy pociąga się je za uszy, między nimi tworzy się fałd skóry. U zajęcy młodych skóra daje się łatwo zdjąć, szczęki, żebra i nogi złamać. Wiek zająca rozpoznajemy po stanie jego stawów. U młodych zajęcy są one chrzęstne, miękkie i białe. U starych twarde i czernonawe.

(Z *Neuzeitliche Gaststätte*)

## I w ziemie chcemy jeść jarzyny

Zadaniem stołówek jest dostarczyć ludziom pracy pełnowartościowego pożywienia. Dlatego też w każdej porze roku, a także w ziemie należy dbać o to, aby do dodatki jarzynowe znajdowały się na stole. Dla wypełnienia tego zadania stołówki muszą dbać, aby odpowiednie ilości jarzyn były zabezpieczone i przygotowane na miesiące zimowe.

Chcąc zmniejszyć do minimum straty przy składowaniu jarzyn, należy je starannie magazynować. Do magazynowania należy używać jarzyn pierwszej jakości i nie uszkodzonych. W rysach bowiem i szczelinach jarzyn sadowią się bakterie i pleśnie, powodując szybkie ich psucie się. Dlatego też jarzyny do magazynowania muszą być starannie przebrane. Strata czasu przy starannym segregowaniu jest oczywiście wynagrodzona przez odpowiednie małe straty w magazynowanych jarzynach.

Jarzyny łatwo psujące się nie nadają się do magazynowania. Zwykle magazynuje się: kapustę czerwoną, białą i włoską, buraki, marchew, kalarepę, pietruszkę, czerwone buraki, selery, rzodkiew i cebulę. Jarzyny te na ogół przechowujemy w skrzyniach, w pomieszczeniach doskonale przewietrzonych, w równomiernej temperaturze wahającej się od plus 4 st. do plus 5 st. C. Znaczące wahania temperatury wpływają bardzo niekorzystnie na przechowywane jarzyny. Pomieszczenia przed zmagazynowaniem w nich jarzyn muszą być gruntownie wyczyszczone, zdezynfekowane i wybielone.

Na trwałość przechowywanych jarzyn wpływa również właściwy czas ich zbioru. Zbiór powinien odbywać się możliwie przy suchej, słonecznej pogodzie. Jarzyny, które za-

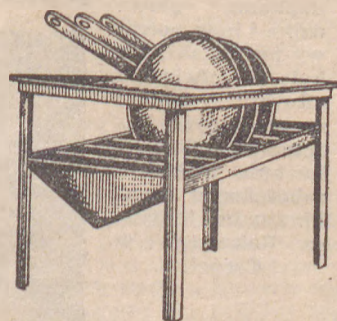
mierzamy magazynować, powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe. Przy kapuście głowiastej liście nie powinny odstawać od gąbki, gdyż ułatwia to wnikanie szkodników. Przed magazynowaniem jarzyny należy oczyścić. Przy magazynowaniu rzodkwi, kalarepy, pasternaku, należy usunąć liście. Cebulę przechowuje się najlepiej wysuszoną, wieszając ją w workach lub siatkach.

Stan samych jarzyn, jak również temperatura pomieszczenia muszą być często kontrolowane. Jarzyny nadgniłe, albo spleśniałe trzeba natychmiast usuwać.

(Z *Neuzeitliche Gaststätte*)

## Przyrząd do oszczędzania tłuszczu

Pomimo najbardziej uważnego obchodzenia się z tłuszczem, duża jego ilość ulega zniszczeniu. Mianowicie po każdorazowym przyrządzaniu potrawy na patelni pozostaje reszta tłuszczu, która, jeżeli patelnia jest na ogniu ulega spaleni, albo zniszczeniu. Ażeby uniknąć tego rodzaju strat Erna Horig skonstruowała przyrząd, który z jednej strony pozwala zaoszczędzić tłuszcz, jaki pozostaje na patelni po smażeniu, z drugiej strony — jest miejscem, gdzie stawia się patelnię do dalszego użytku.



Przyrząd ten można sporządzić sposobem gospodarczym. Składa się on z rynienki blaszanej z przegrodami, do której wkłada się gorące patelnię. Tłuszcz z patelni spływa do rynienki i tam zastęga.

W dużych przedsiębiorstwach gastronomicznych tego rodzaju urządzenie przynosi oszczędność do 50 kg tłuszczu rocznie. W małych zakładach oszczędność ta wynosi przeciętnie 1 kg miesięcznie.

(Z *Neuzeitliche Gaststätte*)

## NOWE KSIĄŻKI ● NOWE KSIĄŻKI ● NOWE KSIĄŻKI

### Dalsze zeszyty „Handlu Wewnętrznego”

OSTATNIE dwa zeszyty „Handlu Wewnętrznego” (Nr 3 i 4) w nieznacznej tylko części poświęcone są zagadnieniom żywienia zbiorowego. W Nr 3 nie ma ani jednego artykułu związanego z problematyką żywienia zbiorowego, jeśli nie liczyć notatki o Instytucie Wyżywienia w NRD, która dość szczegółowo przedstawia organizację i zakres pracy tego Instytutu. W Nr 4 znajdujemy 2 artykuły z interesującego nas zakresu, z których zwłaszcza artykuł Eweliny Grzybowskiej, omawiający zagadnienia normowania pracy w zakładach żywienia zbiorowego, jest pożytecznym przyczynkiem mogącym okazać prawdziwą pomoc praktykom w organizowaniu pracy personelu tych zakładów. Pokazuje on mianowicie, w jaki sposób prawidłowe, oparte na współczynnikach pracochłonności opracowanie norm pracy personelu kuchennego może przyczynić się do wzboga-

cenia asortymentu podawanych w jadłodajniach posiłków oraz do uregulowania trudnego problemu wysokości wynagrodzenia pracowników.

W zeszycie tym opublikowany został również artykuł Henryka Komitau'a pt. „Uwagi w sprawie postępu technicznego i rozwoju gospodarki w zakresie żywienia zbiorowego”. Z wielością postulatów autora można zgodzić się bez zastrzeżeń. Zawierają one słuszne stwierdzenia i wskazują prawidłową drogę do usprawnienia pracy aparatu żywienia zbiorowego. Jedno tylko stwierdzenie może nasunąć pewne wątpliwości. Wydaje się, że autor nie docenia znaczenia bodźców materialnych dla usprawnienia pracy zakładów żywienia zbiorowego. Kilkakrotnie wspomina on o nieodpowiednim stosunku obsługi zakładów do konsumentów, widząc przyczynę tego stanu wyłącznie w niedostatecznej pracy uświadamiają-



cej i politycznej. Nie negujemy konieczności pogłębienia pracy wychowawczej w stosunku do personelu zakładów gastronomicznych, która powinna pomóc w podniesieniu poziomu ideologicznego kadry, a zatem przyczynić się do lepszego zrozumienia przez nie swych obowiązków wobec społeczeństwa socjalistycznego. Sama jednakże tylko akcja wychowawcza nie może przynieść w pełni zadowalających rezultatów. Nie może też wiele pomóc proponowane przez autora ustalenie harmonogramu wymiany pracowników zgodnie z przeprowadzoną w zakładach oceną pracowników pod względem ich przydatności.

Wszystko to są półśrodki, które mają wprawdzie znaczenie, ale nie decydujące. Najważniejszym bowiem warunkiem usprawnienia pracy personelu obsługi w zakładach gastronomicznych jest wprowadzenie takiego systemu płac, który by stwarzał dostateczne bodźce materialne dla pracowników w kierunku wykazania większej staranności i zwiększenia wydajności pracy. Dopóki bodźce takie nie zostaną stworzone, dopóty obsługa w lokalach gastronomicznych lekceważyć będzie konsumentów nie zamawiających kosztownych potraw lub alkoholu oraz zdarzać się będą wypadki nadużyć i kradzieży. Trzeba przyznać, że zagadnienie to nie jest łatwe, jednak od artykułu analizującego całokształt ekonomiki żywienia zbiorowego miało się prawo oczekiwać chociażby próby jego rozwłazania.

„Handel Wewnętrzny“ wiele uwagi poświęca ocenie ukazujących się pozycji wydawniczych. W obydwóch omawianych zeszytach znajdujemy 3 recenzje książek z dziedziny żywienia zbiorowego. Wnikliwą recenzję książki St. Stańki o analizie działalności zakładów żywienia zbiorowego opracował R. Głowacki. Recenzent zajął stanowisko w stosunku do szeregu sformułowań autora i ocenił jej przydatność dla czytelnika podkreślając popełnione przez autora błędy, a zarazem dobre strony pracy.

Nie można tego powiedzieć o pozostałych 2 recenzjach, zwłaszcza o recenzji Z. Plotrowskiego, który omawiając książkę Wróblewskiego i Kurcysusa o organizacji oddziałów znapatnienia robotniczego, dał rozszerzoną notatkę bibliograficzną. Poza podaniem treści książki nie więcej recenzja nie zawiera.

Jeśli już mowa o celowości zamieszczenia szeregu artykułów przez redakcję „Handlu Wewnętrznego“, to wypada stwierdzić, że redakcja straciła z pola widzenia swój zasadniczy cel, wyłuszczone w ogłoszonym programie czasopisma. W nieznacznym bowiem tylko stopniu wiąże ona zagadnienia nauki z praktyką handlu i żywienia zbiorowego, a wiele artykułów stanowi właściwie zupełnie oderwane od praktyki zakładów, prace teoretyczne.

Wydaje się, że „Handel Wewnętrzny“ powinien szerzej sięgnąć do terenu, do potencjalnych autorów z zakładów pracy, którzy z pewnością mogliby wnieść do czasopisma wiele nowego, jeśli chodzi o konkretne doświadczenia. Wzbogaciłoby to niewątpliwie problematykę czasopisma i uczyniłoby z niego lepsze narzędzie kształcenia i doskonalenia kwalifikacji kadry handlu i żywienia zbiorowego.

S. F.

## Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

**Rozliczenie z tytułu podawania przyprawy.** Dep. Żyw. Zbiór. MHW pismem z 20.V.1955 r. stwierdził, że zdarzają się przypadki pobierania przez kelnerów od konsumentów dowolnych opłat za korzystanie z takich przypraw jak pieprz ziółkowy, papryka, musztarda, chrzan, ocet itp. Konsument nie powinien być z tego tytułu obciążony. Koszty zużycia przypraw powinny być wliczone w ciężar kosztów danego zakładu, a kuchnia raz w miesiącu musi się wylczyć z ich zużycia według ustalonych norm.

Na każdym stoliku powinna znajdować się sól w krytych solniczkach. Pieprz ziółkowy, majeranek, paprykę, ocet, maggi w płynie, musztardę i chrzan należy podawać na żądanie konsumenta. Wzmianka o podawaniu przypraw na życzenie konsumenta powinna znajdować się w jadłospisie.

**Sprzedaż likierów w kawiarniach.** Minister Handlu Wewn. wydał zarządzenie Nr 91 z 21.IV.1955 r. w sprawie sprzedaży likierów w kawiarniach. Zarządzenie zezwala na sprzedaż w kawiarniach na kieliszki likierów wymienionych w spisie przy zarządzeniu. Spis powinien być umieszczony w kawiarni na widocznym miejscu. Natomiast zabroniona jest sprzedaż w kawiarniach napojów alkoholowych, jak również likierów w naczyniach zamkniętych oraz sprzedaż likierów w naczyniach otwartych o pojemności większej niż 5 cm.

**Przejęcie obrotu paszami treściwymi przez CRS.** Agendy związane z organizacją obrotu paszami treściwymi przejął od Ministerstwa Skupu, CSR — Zarząd Handlu Paszami, a przy wojewódzkich związkach GS — zakłady handlu paszami. Równocześnie wszelkie sprawy dotyczące pasz objętościowych zostały przekazane CRS — Zarządowi Kontraktacji i Skupu. Przy zaopatrywaniu się w pasze treściwe objętościowe obowiązują nadal wszystkie dotychczasowe zarządzenia.

**Nie wolno świnom zadawać karmy sfermentowanej.** Przeprowadzone kontrole stwierdzają, że w niektórych tuczarniach zadaje się świnom karmę odpadkową sfermentowaną, co może być przyczyną zachorowań, a nawet padnięć świń. Z tych względów należy przestrzegać właściwego sortowania odpadków. Dotyczy to zwłaszcza chleba, który szybko zakwasza karmę. Zwraca się uwagę na staranne mycie naczyń, przeznaczonych do gromadzenia odpadków oraz na codzienne skrupulatne oczyszczanie koryt z pozostałej karmy.

**Przejmowanie stołówek w administrację spółdzielni.** Zdarzają się wypadki, że spółdzielnie oraz zakłady stołówek i bufetów odmawiają przejęcia stołówek od zakładów pracy. W związku z tym Dep. Żyw. Zbiór. MHW pismem z 27.IV.1955 r. wyjaśnił, że przyjmowanie w administrację zarówno nowouruchomionych, jak i prowadzonych stołówek przez zakłady pracy we własnym zakresie nie wymaga zgody ministerstwa.

**Sprzedaż dodatków uzupełniających.** Minister Handlu Wewn. wydał zarzą-

czenie Nr 69 z 30.III.1955 r. w sprawie formy sprzedaży dodatków uzupełniających w zakładach gastronomicznych II i III kat. Dodatki uzupełniające do podstawowych potraw, dań głównych oraz zup mogą być w jadłospisie wymienione łącznie z podstawowymi potrawami i zupami pod warunkiem, że cena tych dodatków nie przekroczy 50% ceny podstawowej potrawy, względnie zupy. Restauracje II kat. i gospody ludowe II kat. powinny mieć od godz. 12 do zamknięcia zakładu co najmniej 2 odmiany dań drugich i zup z dodatkami. W tym samym czasie restauracje III kat., bary II i III kat., jadłodajnie II i III kat., gospody ludowe III kat. powinny dysponować 2 daniami drugimi, których cena łącznie z dodatkami nie może przekroczyć 6 zł. Zamówione i wliczone do rachunku konsumenta więcej jak 2 dodatki uzupełniające prócz sosów muszą być podawane w oddzielnych porcjonerkach lub na talerzykach.

**Wycena artykułów spożywczych w stanie nadpsutym.** Artykuły spożywcze (surowce) w stanie nadpsutym często przekazywane są dla tuczu po cenach detalicznych (ewidencyjnych) odpowiadających ich wartości pierwotnej. Z uwagi na to, że ceny te nie odpowiadają istotnej wartości przekazywanych dla tuczu artykułów spożywczych, muszą być one odpowiednio obniżone. Każda partia nadpsutych artykułów spożywczych dla tuczu powinna być przed wysyłką do tuczarni Komisynie składowa i wyceniana według wartości rzeczywistej (szacunkowej).

**Anulowanie receptur.** Departament Żywienia Zbiorowego MHW anulował następujące receptury:

Na podstawowe potrawy z mięsa konserwowego wydane przy piśmie okólnym Nr 84 z 2.X.1952 r. w sprawie wprowadzenia receptur potraw i napojów oraz planowania produkcji w zakładach gastronomicznych, tj. grupa V — Konserwy mięsne od Nr m — V-1 do m-V-27. Obowiązują jedynie receptury na potrawy z mięsa konserwowego wydane zarządzeniem Nr 260 Min. Handlu Wewn. z 2.VII.1954 r. (Zasadnicze receptury gastronomiczne, zeszyt II);

na kiełbasę na gorąco Nr m-I-25 i na serdelki lub parówki Nr m-I-24 wydane przy piśmie okólnym Nr 62 z 12.XI.1953 r., w miejsce których obowiązują receptury wydane zarządzeniem Nr 209 z 2.VI.1954 r.

**Opłaty za badania i analizy laboratoryjne,** wykonywane przez inspekcję zbożową na zlecenie przedsiębiorstw gastronomicznych, zostały ustalone zarządzeniem Przewodniczącego PKPG Nr 51 z 5.IV.1955 r. Zarządzenie to ogłoszono w Biuletynie PKPG Nr 10.

**Ceny jaj przy zakupie zdecentralizowanym.** Decyzją Państwowej Komisji Cen zakłady gastronomiczne przy zakupie zdecentralizowanym jaj mogą aż do odwołania płacić za sztukę cenę nie wyższą niż 1,05 zł.

**P**OŻYWIENIE pierwszych Rzymian było niezwykle proste i niemal wyłącznie roślinne. Podstawowym pokarmem był chleb z serem lub z owocami, który wypiekała niemal każda rodzina. Żołnierzy żywność przeważnie soczewicą. Fasolę gotowano wówczas w strączkach. Jako omasta służył smalec wieprzowy. Tak masła, jak i oliwy pierwotna kuchnia rzymska nie знаła w ogóle.



Na śniadanie u Rzymian składały się chleb, miód, mleko krów, które niedawno się ocieliły, jaja, oliwki, winogrona, ser i wino. Wino mieszano z wodą — na dwie części wina dolewano jedną część wody. Obiad w okresie późniejszym zaczęto jadać w godzinach wieczornych, natomiast w południe spożywano drugie śniadanie złożone z wędlin, mięsa, ryb i owoców.

Obiad rzymski składał się z przystawek, właściwego obiadu kilkudaniowego oraz wetów, czyli deserów. Przystawką były zimne potrawy zaostrzające apetyt, jak jaja, sałaty, ryby. Przystawkę poprzedzało wino z miodem.

Rzymianie dostosowywali swoje pożywienie do pór roku. W zimie jedli przede wszystkim chleb i rośliny strączkowe, w lecie przeważnie jarzyny, zwłaszcza kapustę. Należy zaznaczyć, że kapustę Rzymianie jadałi we wszystkich odmianach, na różny sposób przyrządzoną. Znali nawet kapustę kiszoną. W ogóle kapusta i wino w Rzymie były przez wieki uniwersalnym środkiem na wszystkie choroby.

W początkach swej historii Rzymianie w zasadzie odżywiali się potrawami jarskimi, jakkolwiek już wtedy nie gardzili mięsem. Kawałek mięsa spożywali z zacierkami grochowymi czy orkiszowymi, za którymi przepadali. Również za papkę z roślin strączkowych, zwaną puls wiele oddaliby. Gęstą zaś papkę kukurydzianą (mamałygę), będącą przysmakiem rzymskim, jeszcze do dnia dzisiejszego uważa się za włoską potrawę narodową.

Wzrost bogactwa, ustawiczne powiększanie się imperium rzymskiego, powoduje, że Rzymianie coraz chętniej jadają mięso. I znowu chleb i jarzyny stają się strawą ludzi ubogich.

Rzymianie z biegiem czasu nabierają mistrzostwa w przyrządzaniu potraw mięsnych, głównie wieprzowych. Oni to pierwsi poznali się na zaletach mięsa świniny, głowy i wątroby świńskiej. Pliniusz — uczony rzymski twierdzi, że za jego czasów kucharze znali 50 sposobów przyrządzania potraw z wieprzowiny. Podczas wielkich biesiad podawano wieprza w całości. Jego wnętrze wypełniano różnego rodzaju kiełbasami, jarzynami i drobiem. Podczas świąt, a także na uroczystościach rodzinnych częstowano mięsem, przede wszystkim wieprzowiną.

Kiełbaśnicy rzymscy wyrabiali wiele gatunków kiełbas o różnych smakach, a więc: delikatne, pikantne, cielece, wieprzowe, wreszcie z drobiu. Zasłużoną sławą cieszyły się małe kiełbaski rozwożone na wózkach zwanych fajerkami, po najruchliwszych ulicach miast. Znano również specjalne rodzaje szynki i wędzonek. Bardzo poszukiwana była szynka importowana z Belgii.

Równocześnie, Rzymianie doprowadzili do niebywalego rozwoju sztukę tuczenia drobiu i ptactwa dzikiego. Obok drobiu jedli też wiele ryb, chociaż w zasa-

dzie uważali je za pożywienie biedoty. Zamożniejsi jadałi ryby zwane murenami, specjalnie hodowane w sadzawkach i tuczone mięsem niewolników, z kształtu przypominające węże. Z wątroby muren kucharze rzymscy przyrządzali tysiące przysmaków.

Ulubioną potrawą Rzymian była gazuna — gatunek makreli, której wnętrzo-

ności poddano fermentacji, następnie przecedzone przez gęste sito dawały wspaniałą w smaku pastę. Dokładny sposób fermentacji pasty z gazuny nie jest znany dzisiaj, mimo że jeszcze w Italii istniały liczne ośrodki nadmorskie produkujące szereg odmian tej pasty, nawet eksportujące ją za granicę.

Ostrygi, homary i raki podawali Rzymianie na przystawkę. Z czasem ozdabiano ostrygami wykwintniejsze potrawy na przykład specjał, który przygotowywano z 3 gatunków ryb gotowanych razem w winie.

Kuchnia w gospodarstwie zamożniejszego Rzymianina zajmowała poczesne miejsce. Nad kuchnią czuwał kuchmistrz, który miał do dyspozycji sztab pomocników. Jego zadaniem było jedynie wydawanie zarządzeń. Parobek przygotowywał wodę i rozniecał ogień. Zakupów dokonywał odpowiedni niewolnik znajdujący się znakomicie na jakości mięsa i jarzyn. Cukiernik wyrabiał ciasta. Reszta pomocników zajęta była wykonywaniem prostych robót.

Na tle wierzeń religijnych spożywanie potraw i picie napojów stało się u Rzymian obrzędowym rytuałem. Rzymianie przy stole nie siedzieli, a leżeli. Poczyta ta narzucała specyficzny sposób przyjmowania posiłków. Rzymianin wsparty na lewym ramieniu leżąc na sofie miał wolną tylko prawą rękę i tą mógł sięgać po potrawę. Stół służył mu do odstawiania opróżnionych talerzy. Nie było na nim obrusa. Niewolnik od czasu do czasu wycierał ścierką płytę zabrudzoną ogryzkami i resztkami jadła. Widelcy używał jedynie niewolnik przy krajaniu jedzenia w kuchni. Również łyżki były rzadkością na rzymskim stole. Jadano rękami, pomagając sobie ewentualnie twardą skórką chleba.

Sztuka kulinarna w Rzymie doszła do swego szczytu w epoce cesarstwa. Prawdziwy kunszt jaki wkładano w przyrządzanie potraw miał na celu wzbudzenie podziwu. Toteż potrawy przygotowywano z niebywałym przepychem i przesadą. Również sposób podawania cechowała przesadna oryginalność.

Primum esse, deinde philosophari — przede wszystkim żyć, czyli jeść, potem dopiero filozofować — mawiali Rzymianie.

AD

Przypominamy, że prenumeratę naszego czasopisma na rok 1956 przyjmują na terenie miast wszystkie urzędy pocztowe, na terenie wsi wszystkie urzędy pocztowe i listonosze w terminie od dnia 11 listopada do 10 grudnia 1955 r.

Ponieważ została skasowana prenumerata na okres miesięczny, poczta przyjmować będzie prenumeratę wyłącznie na okres kwartalny, półroczny lub roczny. Pożądane jest zaprenumerowanie czasopisma na okres roczny.

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze oraz nasza redakcja nie przyjmują wpłat ani zgłoszeń na prenumeratę.

Wszelkie reklamacje dotyczące prenumeraty należy zgłaszać natychmiast do urzędu pocztowego lub listonosza, u którego została opłacona prenumerata.

## O tym WARTO WIEDZIEĆ

### I KSIĘŻA W WARSZAWIE HANDLOWALI NAPOJAMI WYSOKOKOWYMI

Za Stanisława Augusta zakonnicy w Warszawie trudnili się sprzedażą napojów wysokokowych. Najczęściej wyrabiali je sami. I tak u Jezuitów na Starym Mieście można było otrzymać wina francuskie na kwarty i garnce, zaś Dominikanie na Nowym Mieście handlowali winem i miodem, które sami wyrabiali. U Trynitarzy na Solcu wyrabiano znany szeroko miód, dostarczany do gospód warszawskich. Pży kościele parafialnym w Ujazdowie proboszcz warzył w niemałych ilościach doskonałe piwo.

#### WIECIE, ŻE:

— Ojczyzną cykorii są góry Harcu. Ludność tamtejsza od najdawniejszych czasów używała cykorii do sporządzania napojów. Dziś cykorię uprawia się na wielką skalę w całym szeregu krajów.

— Morele pochodzą z Turkiestanu. Znałe były już u Rzymian, którzy nazywali je gorzkim owocem, zresztą nieślusnie od gorzkiego wewnątrz pestki ziarna.

— W Persji dojrzewał piękny, soczysty owoc. Ci sami Rzymianie, przez wzgląd na miejsce pochodzenia, nazwali go jabłkiem perskim, my zaś brzoskwiną, później brzoskwinią.

— Najstarszym owocem Europy jest gruszką. Znała ją w starożytności Grecy. Ilość gatunków gruski wzrosła poważnie za cza-

sów rzymskich. Poznali się oni na zaletach tego owo-

cu i konserwowali go na zimę w marynatach.

### ZAMIĄST ZŁOTA — KAKAO

Pierwszym Europejczykiem, który kosztował kakao, był Korteż (Cortez), hiszpański podróżnik XVI wieku. Przybył on do Meksyku, kraju Azteków, w poszukiwaniu złota. Zamiast złota odkrył kakao. W tym czasie Aztekowie używali ziarna kakao jako monety zdawkowej. Równocześnie kakao przyrządzali w ten sposób, że po uprażeniu ziarna przegotowywali je w wodzie, po czym dodawali mąki kukurydzianej i zaprawiali tę potrawę czerwonym pieprzem.

Kakao najpierw rozpowszechniło się w Hiszpanii, gdzie stało się nawet narodowym napojem. Kakao w Europie robiono z cukrem, wanilią, cynamonem i goździkami. Ojczyzną krzewu kakaowego jest Meksyk. Zawędrował on do zachodniej Afryki na Złote Wybrzeże, gdzie spotyka się go zarówno w stanie dzikim, jak i jako roślinę uprawną.

### BOSKIE ZIELE...

Pierwsze wiadomości o herbacie przeniknęły do Europy w połowie XVI wieku. Stwierdzono mianowicie, że Japończycy przygotowują bardzo pożyteczny napój z liści pewnego gatunku krzewu, który według ich wierzeń miał przedłużać życie. Krzew ten przez Japończyków nazwany jest „chia” lub „chaa”. Kupcy holenderscy, którzy przebywali w Chinach, Japonii czy Sjamie, pierwsi zaczęli pić ten napój. W jakiś czas później holenderska kampania handlowa wschodnio - indyjska zaczęła przywozić do Europy herbatę z Macao, jednego z portów chińskich.

Wiele mówiono o tym, że herbata ułatwia trawienie i daje nowe siły do życia. Oczywiście reklama ta głoszona była przez wymyśloną firmę, która w ten sposób dążyła do zwiększenia zbytu sprowadzanej herbaty. Nazywano ją nawet boskim zieleń, ambrozją — polecano picie herbaty po 40 do 50 filiżanek dziennie.

W połowie XVIII wieku pito już herbatę w całej Europie, mimo że była bardzo droga. Herbata miała jednak również wielu przeciwników szczególnie wśród lekarzy.

### NIE ROZSTRZYgniĘTY SPÓR

Lekarze szwedzcy w XVIII wieku długie lata toczyli spór, co jest bardziej szkodliwe dla organizmu: kawa czy herbata. Spór ten musiał przybrać szeroki rozgłos, skoro ówczesny król postanowił rozstrzygnąć go w co najmniej salomonowy sposób. Mianowicie ulaskawił on dwóch 20-letnich bliźniaków, skazanych na karę śmierci, z tym że jednemu miano do pokarmów dodawać kawę, drugiemu zaś herbatę. Wszyscy zainteresowani sporem lekarze oraz król czekali na wyniki doświadczeń. Niestety nie doczekali się. Jeden bowiem z bliźniaków zmarł dopiero w 80 roku życia, drugi przeżył go jeszcze o kilka lat.



PLAN

**NIE POMOŻE LAKIER  
GDYŚ Z PLANEM NA BAKIER**