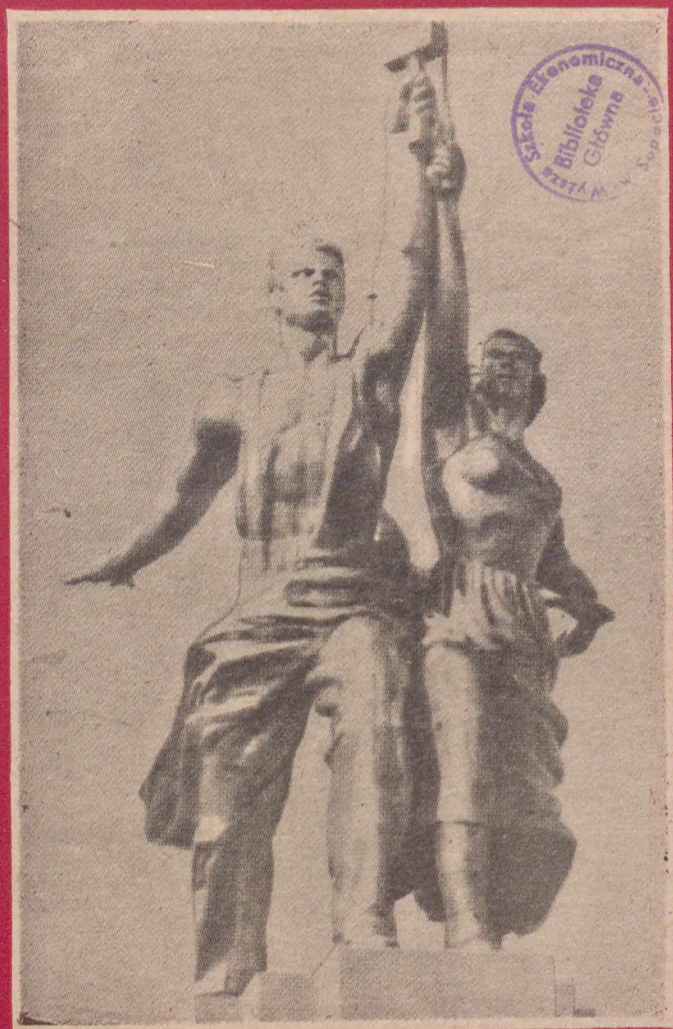


Zywnienie **ZBIOROWE**



WARSZAWA ■ LISTOPAD ■ 1955 R.

II

W NUMERZE:

Wielki Październik — naszym drogowskazem	1
Państwo socjalistyczne — baza dla żywienia zbiorowego — Krystyna ROSIŃSKA i Halina JEWÓKA	2
O niektórych problemach wynikających z planu 3-letniego dla OZR — Roman GORSKI	3
Korzystanie z pomocy fachowców przy prowadzeniu dożywiania w szkołach — Józefa CZARNECKA	3
POSTRZEŻENIA I UWAGI	
Działalność rozrywkowa w warszawskich Zakładach Gastronomicznych — Władysław SKORKO	6
Praktyki studenckie — nie tylko sprawa szkoły — Mieczysław STANCZYK	7
Z walki o rentowność Kieleckich ZG — Tadeusz BANASZCZYK	8
Ludzie i ich osiągnięcia — (a)	8
ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY	
Z zakresu przygotowań do wyżywienia na Festiwalu	9
Z organizacji sprzedaży rachmowej Kolejowych Zakładów Gastronomicznych — Jan STUMMER	11
Dobre możliwości barów i restauracji samoobsługowych — Romuald TOMAS	12
Bardzo w dziedzinie racjonalizacji — Bystwa i wynalazczości mamy słabe osiągnięcia — Jan RETERSKI	13
Jeszcze o obsłudze maszyny do mielenia mięsa (wł)	15
Dobre pomysły	15
TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO	
Nowoczesne metody przyswajania warzyw — Zofia CZERNY	16
Jelczenie tłuszczów i jego wpływ na wartość dietetyczną pożywienia — Stanisław MROČKOWSKI	18
Mleko i jego znaczenie w odżywianiu codziennym — Sylwia WROTECKA i Halina PRZYBIŃSKA	18
Higiena produkcji, przechowywania i dystrybucji — Aleksandra WOLKOWSKA	19
Ziemniak — surowiec w przemyśle gastronomicznym — Stanisław MAZUREK	20



Na 1 stronie okładki: Machina: Rzeźba „Robotnik i kotłownia”; na 1 stronie okładki: Reprezentacyjne restauracje i kawiarnie „ORBIS”. Fot. Michał Kmolek. Oprac. graf. Irena Poznańska.

Przeczytaj

ZAPAMIĘTAJ

W grudniu marynuje się chrzan, przyrządza ćwikłę oraz kisiel buraki. W tym samym miesiącu smaży się skórkę pomarańczową na konfitury, suszy lub konserwuje w cukrze skórkę cytrynową. Również w grudniu przerabia się i utrwala mięso z dziczyzny. Nie należy przy tym zapominać o systematycznej kontroli i pielegnacji kiszzonek. W grudniu ryby, mięso, drób oraz dziczyzna są bardzo smaczne. Niemniej dobre są sery. Wprawdzie jarzyn zielonych jest już niewiele, za to pieczarek mamy w bród.

Duży wpływ na przyswajalność produktów roślinnych zawierających wiele błonnika, czyli celulozy wywiera sposób przyrządzania pokarmów. Groch, fasola i niektóre inne produkty są przyswajane lepiej, jeżeli zostaną przetarte i przerobione na piure.

Szpinak chętnie konsumowany jest w postaci dodatków do potraw mięsnych i rybnych. Jako dania główne podaje się szpinak z jajami posypany siekaną gorącą szynką, z kiełbasą i ziemniakami lub z drobną, sypką kaszą, ewentualnie z grzankami z bułki w kromkach.

Mięso powinno być zmielone w maszynie o ostrych nożach. Tępe noże nie krają, a miażdżą komórki mięsne, które pod wpływem nadmiernego nacisku wydzielają sok. Sok wycieka z maszyny na zewnątrz. Na skutek silnego tarcia mięso zagrzewa się w maszynie do tego stopnia, że traci właściwy kolor, jest na wpół ugotowane, a przez to w dalszej obróbce daje masę rozlatującą się i trocinową.

Po ugotowaniu jarzyny powinny być wydane do konsumpcji w przeciągu 1 do 1,5 godziny. Jeżeli czas wydawania posiłków przedłuża się, jarzyny należy gotować w kilku partiach. Ziemniaków po ugotowaniu nie można przetrzymywać w cieple dłużej niż godzinę, a to ze względu na ich smak, zapach, konsystencję i wartość odżywczą.

Świeży szpik kostny zapełnia całą przestrzeń kości rurkowych, nie odstaje od nich, jest jędrny, ma barwę żółtą. Na przekroju (przełamaniu) błyszczący.

Mięso świeże ma na powierzchni suchą warstwę przeschnięcia. Barwa warstewki przeschnięcia jest białoróżowa lub białoczerwona. Powierzchnia świeżego przekroju lekko wilgotna o charakterystycznej dla każdego gatunku mięsa barwie. Mięso na przekroju zwarte, elastyczne. Sok mięsny przezroczysty. Powstałe przy ucisku palcami wklęsnięcia szybko wyrównują się.

Kiszzonej kapusty nie należy piukać, ponieważ traci witaminy, składniki mineralne i inne. Jeżeli kapusta jest zbyt kwaśna należy jej użyć mniej, podać z ziemniakami, burakami, marchwią, czy innymi niekwaśnymi produktami.

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

ADRES REDAKCJI

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

Zamówienie TT-394/Cz/55. Podpisano do druku 9.XI.55. Druk ukończono 15.XI.55. Nakład 6875 egzemp. Ark. Wyd. 4,9. Papier druk. sat. kl. VII AO/60 gr. Zakłady Graficzne Dom Słowa Polskiego. Zam. 6130/C B-6-13159

CENA 3 ZŁ.

Wielki Październik naszym drogowskazem

38 LAT temu pod przewodnictwem Wszechzwiązkowej Komunistycznej Partii (bolszewików) prowadzonej przez Lenina i Stalina, w Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej, proletariát rosyjski obalił władzę kapitalistów i obszarników na 1/6 kuli ziemskiej. Cała władza w pierwszym państwie socjalistycznym — państwie robotników i chłopów znalazła się w rękach udu pracującego.

Wielka Socjalistyczna Rewolucja Październikowa zadecydowała o przejściu od starego ustroju kapitalistycznego, opartego na prywatnej własności środków produkcji i bezlitosnym wyzysku człowieka przez człowieka — do nowego ustroju opartego na społecznej własności narzędzi i środków produkcji, na współpracy i wzajemnej pomocy równych z równymi. Ucieleśniły się marzenia ludu rosyjskiego. Moralno-polityczna jedność całego społeczeństwa, nierozdzielna przyjaźń między narodami radzieckimi, władza w rękach ludu pracującego — oto nieprzemijające hasła Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej.

Gdy w okresie międzywojennego dwudziestolecia światem kapitalistycznym raz po raz wstrząsały kryzysy — naród radziecki realizował swoje plany pięcioletnie, zmieniając zaniedbane obszary dawnej carskiej Rosji w kraj wielkiego przemysłu i rolnictwa opartego na ustroju kołchozowym. Gdy w jarzmie imperializmu wzrastał głód milionów ludzi pracy — naród radziecki z roku na rok podnosi poziom swego dobrobytu i kultury.

W myśl słów Józefa Stalina „...ze wszystkich istniejących na świecie cennych kapitałów najcenniejszym i najbardziej decydującym kapitałem są ludzie” — Wielka Socjalistyczna Rewolucja Październikowa szczególną uwagę zwróciła na sposób odżywiania się szerokich mas ludzi pracy. Już w pierwszym okresie władzy radzieckiej rozpoczęło organizowanie żywienia zbiorowego na szeroką skalę. Z wielką energią przeprowadzone zostały prace sanitarne w dziedzinie higieny żywienia i kontroli nad środkami spożywczymi. Niemniejszą uwagę zwrócono na konieczność żywienia leczniczego jako doniosłego czynnika zarówno w profilaktyce, jak i w leczeniu. Pierwsza też medycyna radziecka opracowała zasady odżywiania leczniczego robotników bez odrywania ich od pracy.

Zwycięstwo Związku Radzieckiego nad hitleryzmem było dalszym, kolejnym zwycięstwem Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej — zwycięstwem sił, które w niej wyrosły. Zwycięstwo

Związku Radzieckiego nad hitleryzmem nie tylko wyrwało Europę z najstraszniejszej niewoli w dziejach ludzkości, ale pomogło proletariátowi wielu krajów kapitalistycznych zrzucić kajdany poddaństwa i wyzysku. Naprzeciw obozu imperialistycznego wyrósł nowy obóz socjalizmu.

Opierając się na doświadczeniach Wielkiego Października, na doświadczeniach budownictwa socjalistycznego ZSRR, na doświadczeniach KPZR kraje demokracji ludowej budują socjalizm w daleko korzystniejszych warunkach od tych, w jakich budował go Związek Radziecki. U podłoża braterskiej współpracy ZSRR i krajów demokracji ludowej leży szczerze pragnienie udzielania sobie wzajemnej pomocy dla osiągnięcia wspólnego celu.

Naród Polski Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej zawdzięcza niepodległość.

Po raz pierwszy historycznym dekretem młodej wówczas władzy radzieckiej z 29 sierpnia 1918 r., podpisanym przez Lenina, anulowane zostały wszystkie układy dotyczące rozbioru Polski. Odzyskaną niepodległość, niestety, zaprzędano w ręce kapitalistów i obszarników.

Po raz drugi odzyskaliśmy niepodległość w r. 1945 jako państwo demokracji ludowej, dzięki rozgromieniu hitlerowskich Niemiec przez Armię Radziecką. Odtąd stosunki między nami a Związkiem Radzieckim oparte na wzajemnej pomocy i poszanowaniu praw i interesów doprowadziły do tego, że dokonuje się u nas niespotykany w naszej historii rozwój sił wytwórczych. Dzięki niemu wysunęliśmy się na jedno z czołowych miejsc wśród uprzemysłowionych krajów Europy. Kraj nasz stał się jednym wielkim placem budowy setek nowych zakładów przemysłowych, nowych kapaliń, nowych szkół i mieszkań. Rolnictwo podnosi poziom swej produkcji — rozszerza się powierzchnię upraw, zagospodarowujemy odłogi i ugory. Rozwija się komunikacja, wzrasta obrót towarowy i spożycie. Sukcesom gospodarczym towarzyszą niemińsze osiągnięcia w dziedzinie naszej kultury, sztuki i nauki.

Naród Polski przekonał się o wyższości ustroju socjalistycznego i gospodarki socjalistycznej nad ustrojem i gospodarką kapitalistyczną. Nieśmiertelne idee Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej przyświecają nam w naszym mozolnym trudzie budowy socjalizmu. Dlatego umacniamy i umacniać będziemy wieczystą przyjaźń ze Związkiem Radzieckim.

Państwo socjalistyczne bazą dla żywienia zbiorowego

GŁÓWNYM zadaniem Związku Radzieckiego po Wielkiej Rewolucji Październikowej było podniesienie na wyższy poziom warunków materialnych ludności. Partia i Rząd Radziecki otoczyli wielką troską żywienie ludzi pracujących.

Zagadnienie zwiększenia produkcji artykułów żywnościowych oraz polepszenia ich jakości stało się w ZSRR zagadnieniem pierwszoplanowym. Usunięto kapitalistyczny system produkcji i sprzedaży artykułów spożywczych. Znikły warunki umożliwiające spekulację żywnościową. Znikli pośrednicy, którzy dążyli do tego, aby kupić jak najtaniej produkty rolnicze od producenta a sprzedać je jak najdrożej konsumentowi. Rząd i Partia w Związku Radzieckim regulują sprawę wzajemnych stosunków między producentami żywności a konsumentami. W tych warunkach nie może być mowy z jednej strony o wyzysku producentów, z drugiej o oszukiwaniu odbiorców przy pomocy fałszywej reklamy przedstawiającej towar gorszy za lepszy. Zbyt jakościowo złych produktów uważany jest w Związku Radzieckim za przestępstwo.

W warunkach socjalistycznych produkcja i sprzedaż artykułów spożywczych są planowane w taki sposób, aby był spełniony postulat dostarczania obywatelom maksymalnej ilości artykułów żywnościowych. Jednocześnie tylko w państwie socjalistycznym istnieje możliwość spełnienia wszystkich koniecznych warunków higieny przy zaopatrzeniu ludności. Pracujący w dziedzinie żywienia mogą aktywnie wpływać na strukturę żywienia ludności, zalecając uprawę i produkcję cennych roślin wzbogacających dietę w składniki odżywcze. Mogą wpływać na zmianę struktury żywienia różnych grup ludności w myśl wskazań racjonalnego żywienia.

Każdy rok w Związku Radzieckim charakteryzuje się m. in. coraz większą obfitością wszelkich produktów, w pierwszym rzędzie produktów żywnościowych. Znaczny rozwój przemysłu spożywczego i systematyczne obniżanie cen w wielkim stopniu wpłynęły na polepszenie wyżywienia ludności radzieckiej w czasach powojennych.

Sprawa zaopatrzenia ludności w ZSRR była w każdej pięciolatce przedmiotem specjalnej troski, którą regulowano licząc się jednak z istniejącymi na danym etapie rozwoju społeczeństwa możliwościami w tym zakresie. I tak jako rezultat kolektywizacji i mechanizacji rolnictwa w czasie 3 pierwszych pięciolatek produkcja ziarna wzrosła z 4,5 miliardów pudów w 1928 r. do 7,3 miliardów pudów w 1940 r. W ten sposób rozwiązano problem zbożowy. Na tej zasadzie możliwy stał się szybki wzrost hodowli zwierząt i uprawy roślin przemysłowych.

W pięciolatkach powojennych nastąpiło umocnienie i rozwinięcie potęgi przemysłu socjalistycznego, rozbudowa kolchozów i sowchozów oraz podniesienie ich produktywności. Obszary obsiane zbożem zwiększyły się przeszło o 20%. Rozwinęło się warzywnic-

two i sadownictwo. Dla polepszenia zaopatrzenia wielkich miast w owoce i jarzyny otoczono je kręgiem kolchozów i sowchozów warzywniczych, które z każdym rokiem dostarczają coraz większej ilości odpowiednich gatunków jarzyn i owoców. Zastosowano osiągnięcia naukowe Miczurina i Łysenki, którzy wyhodowali szereg nowych gatunków jarzyn i owoców, udających się nawet na północy. Pozwoliło to na wzbogacenie i urozmaicenie pożywienia ludzi pracujących w różnych strefach klimatycznych ZSRR, umożliwiło dostarczenie im koniecznych witamin i potrzebnych składników mineralnych.

Pomimo ogromnych zniszczeń wojennych wieść dostarcza produkty dla przemysłu spożywczego i na potrzeby ludności w wystarczających ilościach. Zarówno przemysł spożywczy, żywienie zbiorowe, jak i indywidualny odbiorca otrzymują produkty świeże i najlepszej jakości.

Szybkie wypełnienie czwartej pięciolatki pozwoliło w następnej pięciolatce na lata 1951—1955 zaplanować dalszy wzrost wszystkich gałęzi gospodarstwa narodowego. W projekcie piątej pięciolatki uwzględniono wciąż rosnące potrzeby społeczeństwa i zaplanowano zwiększenie produkcji ważniejszych artykułów spożywczych.

Plan rozwoju przemysłu mięsnego na lata 1951—1955 zakłada nieprzerwany stały wzrost hodowli bydła, nierogacizny i drobiu. I tak zaplanowano wzrost pogłowia owiec 60 do 62%, świń 45 do 50%, bydła 18 do 20% i drobiu 200%.

W 1955 r. w porównaniu z 1950 r. wzrosła ilość produkowanego cukru o 78%, mięsa o 92%, ryb o 58%, masła o 72%, oleju o 77%, konserw o 100%. W dziale gospodarki rolnej zbiory ziarna zwiększyły się o 40 do 50%, obszar sadow w samych tylko kolchozach o 70%.

W ostatnim dziesięcioleciu zagadnienie odżywiania w Związku Radzieckim wysuwa się coraz bardziej na czoło problemów społecznych związanych z polepszeniem warunków życia. Wiedza o odżywianiu i środkach spożywczych poczyniła ogromne postępy. W Moskwie powstał Instytut Odżywiania Akademii Nauk Medycznych, Klinika Leczniczego Żywienia w Centralnym Instytucie Odżywiania. W 1930 r. założono w Moskwie Centralny Naukowo-Badawczy Instytut Odżywiania. Pracownicy instytutów poświęcają wiele uwagi zagadnieniu żywienia zbiorowego i organizacji stołówek w dużych zakładach przemysłowych z uwzględnieniem norm zapotrzebowania kalorycznego dla pracowników różnych zawodów. Opracowano metody badania i oceny higienicznej artykułów spożywczych, metody kontroli higieny wytwórczości produktów spożywczych.

Pracownicy instytutów badają skład chemiczny artykułów spożywczych i przyczyny zatruc pokarmowych. W ZSRR kształcą się m. in. kadry dietetyków, których zadaniem jest organizowanie prawidłowego

żywienia w szpitalach oraz prowadzenie kuchni dietetycznych w normalnych stołówkach przy zakładach pracy. Współpraca między lekarzem higienistą, dietetykiem i kucharzem przyczyniła się w wielkiej mierze do polepszenia i urozmaicenia pożywienia.

Mając możliwość czerpać z bogatych doświadczeń i osiągnięć pierwszego państwa socjalistycznego — Związku Radzieckiego, powinniśmy jak najwięcej

z tych doświadczeń przenieść na teren naszego kraju. Zdajemy sobie sprawę, że nasze żywienie zbiorowe posiada jeszcze dużo niedociągnięć i wad, dlatego musimy dążyć do postawienia go na właściwym poziomie, a kraj pokryć siecią zakładów gastronomicznych i stołówek pracujących w oparciu o naukowe metody i zgodnie z wymogami racjonalnego odżywiania.

Roman GÓRSKI

O niektórych problemach wynikających z planu 5-letniego dla OZR

ODDZIAŁY Zaopatrzenia Robotniczego zostały powołane do życia uchwałą Prezydium Rządu z r. 1951. Faktyczny ich rozwój miał jednak miejsce dopiero w r. 1952, wtedy gdy ściślej sprecyzowano ich formy organizacyjne i zasady działania. W latach 1952—1955 nastąpił dynamiczny rozwój Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego. O ile przyjmujemy sieć OZR w r. 1952 za 100, to przewidywane wykonanie tej sieci w r. 1955 wyrazi się wskaźnikiem 312%. Dla samej sieci placówek żywienia zbiorowego analogiczny wskaźnik wyniesie 200%.

Dynamikę rozwoju OZR charakteryzuje jeszcze lepiej wskaźnik obrotów. Jeżeli obroty OZR — z wyłączeniem produkcji towarowej gospodarstw rolnych — w r. 1952 przyjmujemy za 100, to ich przewidywane wykonanie w r. 1955 jest ok. 70-krotnie wyższe, zaś obroty placówek żywienia zbiorowego są w r. 1955 ok. 80-krotnie wyższe niż w 1952 r. Również charakterystycznym wskaźnikiem rozwoju OZR jest ilość posiadanych gruntów. Jeżeli areał gruntów we wszystkich OZR wynosił w r. 1952 — 3 800 ha, to w r. 1955 przekracza 100 000 ha.

W okresie, w którym miał miejsce rozwój sieci żywienia zbiorowego w OZR, nie uniknięto szeregu błędów. Placówki żywienia zbiorowego powstały na bazie działającej sieci stołówek pracowniczych prowadzonych bądź to we własnym zakresie przez zakłady pracy, bądź też przez organizacje spółdzielcze. Praca tych stołówek nie stała na właściwym poziomie. Pomieszczenia tak produkcyjne, jak i konsumpcyjne były na ogół nieodpowiednie i słabo wyposażone, asortyment produkowanych posiłków ubogi i nie urozmaicony.

Zadaniem OZR przy przyjmowaniu tych placówek było wyeliminowanie istniejących braków. W pierwszym okresie jednak OZR w minimalnym stopniu usunęły niedociągnięcia, skierowując swoją energię na rozwój sieci handlu detalicznego. Podyktowane to zostało po pierwsze — chęcią uzyskania jak największej masy artykułów rzadkich i poszukiwanych przez konsumenta; po drugie — chęcią uzyskania marży detalicznej, która pokryłaby powstające niedobory. Ten kierunek w działalności OZR odbił się niekorzystnie na żywieniu zbiorowym; m. in. bufety przystołówkowe, które powinny prowadzić asortyment wyrobów gastronomicznych, w szczególności na szeroką skalę produkcję garmażeryjną, zamieniano na kioski handlowe, sprzedające pastę, agrafka itp. artykuły.

Wymienione niedociągnięcia na odcinku żywienia zbiorowego OZR pogłębione zostały przez brak zainteresowania macierzystych zakładów pracy, organizacji związkowych i partyjnych oraz rad narodowych. W szczególności zakłady pracy nie udzielały w dostatecznym stopniu konkretnej pomocy, takiej jak przydzielanie odpowiednich pomieszczeń, remont i uzupełnianie sprzętu mechanicznego, przydzielanie środków transportowych itp. Również rady narodowe nie troszczyły się o zagwarantowanie właściwego asortymentu potrzebnych artykułów. Nierzadkie były też fakty, że nawet kierownictwa resortów, chociaż stawały przed OZR zadania poprawy zaopatrzenia, zapominały równocześnie o tym, że dla realizacji postawionych zadań należy udzielić właściwej pomocy. Bolesnym wyrazem tych niedociągnięć są znaczne deficyty w działalności ozeterowskiej.

Pewien zwrot na odcinku żywienia zbiorowego nastąpił po krajowej naradzie pracowników OZR, kiedy m. in. postanowiono podnieść poziom pracy stołówek, tak aby w najbliższym czasie dorównały poziomowi pracy otwartych zakładów żywienia zbiorowego, a nawet je przewyższyły.

Założenia planu 5-letniego nie przewidują dalszego uruchamiania nowych OZR, chyba w wypadkach wyjątkowych. Przeciwnie tam, gdzie sieć ta jest mała, ekonomicznie nieopłacalna, należy ją zlikwidować, bądź też połączyć z innymi OZR. Poważne zadania stoją natomiast przed już istniejącą siecią placówek żywienia zbiorowego OZR. Z sieci placówek żywienia zbiorowego OZR korzysta niecałe 12 proc. zatrudnionych w zakładach pracy, przy których one działają. Powodem tak niskiego udziału ilości żywności w stosunku do ilości zatrudnionych jest niewątpliwie niski poziom pracy placówek żywienia zbiorowego. Dlatego też placówki żywienia zbiorowego muszą zmienić swój wygląd zewnętrzny oraz styl swojej pracy.

Dotychczas zaniedbane pod względem higieny i estetyki sale konsumpcyjne powinny być doprowadzone do właściwego stanu. Zaplecza produkcyjne powinny być w pełni zmechanizowane i odpowiednio wyposażone. Dotychczasowy bardzo ubogi asortyment musi ulec rozszerzeniu. Placówki żywienia OZR nie mogą ograniczać się tylko do produkcji jednego podstawowego posiłku, lecz muszą w coraz większym stopniu wprowadzać sprzedaż dań z wyboru w szerokim asortymencie.

Radykalnej zmianie musi ulec charakter pracy bufetów. Powinny one prowadzić szeroki wachlarz wyrobów garmażeryjnych, a w niektórych wypadkach uzupełniać działalność stołówek przez wprowadzenie wąskiego asortymentu dań. Obecnie realizowana marża bufetowa, wynosząca przeciętnie 7% przy wprowadzeniu odpowiedniego asortymentu produkcji, powinna bezwarunkowo wzrosnąć od 15 do 25%.

Podniesienie poziomu pracy zakładów żywienia zbiorowego OZR powinno wpłynąć na znaczne zwiększenie się liczby konsumentów. Jako minimalne zadanie na tym odcinku należy uważać osiągnięcie wskaźnika 20% załogi korzystającej z placówek żywienia zbiorowego. Tak więc, nie przewidując wzrostu liczby placówek żywienia zbiorowego OZR zakładamy, że obroty istniejącej sieci powinny znacznie wzrosnąć.

Placówki żywienia zbiorowego OZR powinny dążyć do dorównania otwartym zakładom żywienia zbiorowego, a nawet je prześcignąć. Ponadto placówki żywienia zbiorowego działające w ramach OZR powinny przystosować formy swojej działalności do potrzeb i specyfiki danej załogi. W szczególności konieczne będzie właściwe zorganizowanie ruchomych form zaopatrzenia w wyroby gastronomiczne przede wszystkim w OZR działających w takich resortach, jak budownictwo, kolej, transport drogowy i lotniczy itp.

Drugą zasadniczą dziedziną OZR jest prowadzenie pomocniczych gospodarstw rolnych, które w poważnym stopniu dostarczają stołówkom potrzebnych do produkcji surowców. Dotychczasowe gospodarstwa rolne muszą przystosować swoje kierunki gospodarowania do potrzeb OZR, to jest prowadzić gospodarkę hodowlano-paszową. Przed OZR postawio-

no zadanie pełnego zaspokojenia własnych potrzeb na odcinku zaopatrzenia w mięso i tłuszcze oraz warzywa. Dlatego gospodarstwa oddalone o 100 i więcej kilometrów od rodzimego OZR w przyszłości nie będą miały racji bytu. Takie bowiem oddalenie gospodarstw od Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego uniemożliwia im spełnienie roli, do jakiej zostały powołane. Gospodarstwa ozeterowskie powinny stać na najwyższym poziomie i korzystać stale z najnowszych zdobyczy agro- i zootechnicznych.

Bardzo poważnym zadaniem, stojącym przed OZR tak na odcinku żywienia zbiorowego, gospodarstw rolnych, jak i wszystkich innych form działalności, jest potaniecie dotychczasowych świadczeń oraz konieczność znacznej obniżki kosztów.

Realizacja postawionych przed OZR zadań w planie 5-letnim może być spełniona pod warunkiem:

pełnego zainteresowania działalnością OZR ze strony macierzystych zakładów pracy, wyrażającego się w przydziale odpowiednich pomieszczeń na placówki żywienia zbiorowego; pomocy technicznej przy remoncie i uzupełnianiu sprzętu mechanicznego; przydzielaniu odpowiednich środków transportowych oraz zorganizowaniu społecznej kontroli zaopatrzenia, zadaniem której będzie nie tylko kontrola działalności, ale i konkretna pomoc tym placówkom w ich pracy;

właściwego zainteresowania rad narodowych działalnością OZR, wyrażającego się w przydzielaniu asortymentu towarów odpowiadającego potrzebom załóg robotniczych, obsługiwanych przez OZR, właściwego nadzoru działalności placówek żywienia zbiorowego oraz pomocy na odcinku gospodarstw pomocniczych.

Józefa CZARNECKA

Korzystamy z pomocy fachowców przy prowadzeniu dożywiania w szkołach

SPOŚRÓD wielu braków występujących w prowadzeniu dożywiania w szkołach sprawa jakości posiłków jest jedną z zasadniczych. Wiąże się ona ściśle z brakiem znajomości zasad racjonalnego żywienia u organizatorów punktu dożywiania, słabą pracą w tym zakresie komitetu rodzicielskiego czy komisji dożywiania, a także z niedostateczną odpłatnością rodziców. Z tych powodów często spotykanym rodzajem posiłków szkolnych jest czarna kawa, herbata, chleb, bułki z kielbasą, marmoladą lub smalcem.

Takie posiłki przedstawiają niewielką wartość odżywczą dla dzieci i młodzieży, a niestety tej sprawie komitet rodzicielski, względnie komisja dożywiania za mało poświęcają uwagi, nieraz nie wiedząc nawet, że jest to niewłaściwy sposób dożywiania dzieci. Nie można posiłków szkolnych planować na „wycucie“ lub w zależności od tego „co jest pod ręką“, ale w oparciu o pomoc ludzi odpowiedzialnych, znających zasady żywienia i literaturę fachową. Dlatego postaramy się wskazać w jaki sposób można pomóc komitetowi rodzicielskiemu.

Dożywianie w szkole składa się przeważnie z jednego posiłku. Zdarza się, że jest to zasadniczy posiłek dziecka w ciągu dnia, dlatego powinien on dostarczyć najniezbędniejszych składników odżywczych, aby m. in. wyrównać braki żywienia w domu.

Dotychczasowe obserwacje nad sposobem żywienia dzieci i młodzieży szkolnej w dużych ośrodkach przemysłowych wykazały, że w żywieniu domowym najczęściej uwzględnia się produkty zbożowe, ziemniaki, tłuszcze głównie jako smalec i słoninę. Za małe natomiast jest spożycie mleka i przetworów mlecznych, warzyw, owoców, mało zużywa się ryb i jaj. Stąd w posiłkach szkolnych propagujemy przede wszystkim te produkty, które dostarczają składników odżywczych regulujących i budulcowych, a więc: mleko i przetwory mleczne jako źródło wapnia potrzebnego do budowy kośćca; pełnowartościowe białko niezbędne do budowy nowych komórek i odbudowy zużytych. Poza tym wszystkie grupy warzyw i owoców jako źródło soli mineralnych i witamin oraz różne gatunki mięsa, ryb, jaj, a szczególnie podrobów jako źródło pełnowartościowego białka i niektórych witamin. Po uwzględnieniu tych grup pro-

duktów, można uzupełnić wartość kaloryczną posiłków szkolnych produktami zbożowymi i tłuszczami.

W miastach, gdzie najczęściej matki pracują poza domem, dzieci powinny otrzymywać w szkole obiady lub drugie śniadania w formie zup mlecznych, potraw z jaj, sera itp. Na wsi, gdzie przeważnie cała rodzina jada obiady w domu i spożywa dostateczną ilość nabiału, dzieci szkolne powinny otrzymywać jednodaniowy posiłek z jarzyn, z jarzyn z dodatkiem niewielkiej ilości mięsa, ponieważ w rodzinach wiejskich za mało spożywa się tego rodzaju potraw.

Aby postawić sprawę żywienia w szkole na właściwym poziomie, organizatorzy żywienia powinni wykorzystać pomoc fachowców w zakresie żywienia, znajdujących się ewentualnie wśród rodziców. Może to być technolog żywienia zbiorowego, lekarz, nauczyciel, absolwent szkoły gastronomicznej, higienista itp. Pomoc fachowców nie może być jednak przypadkowa lub ograniczać się do jednorazowego zainteresowania się sprawą żywienia, np. ułożenia jadłospisu, sprawdzenia w kuchni jak przebiega przygotowanie i przyrządzanie posiłku itp. Pomoc ta powinna być kontynuowana w ciągu całego roku szkolnego i uwidoczniła w planie pracy komitetu rodzicielskiego. Może się ona przejawiać w różnych formach, np. pomocy w planowaniu posiłków szkolnych dostosowanych do potrzeb i warunków środowiska oraz szkoły, sprawdzaniu, czy zaplanowane jadłospisy są realizowane i w jaki sposób (przebieg technologii przyrządzania), porad i pomocy przy ewentualnym prowadzeniu uprawy warzyw w ogródkach szkolnych, hodowli tuczu czy drobiu na rzecz żywienia, wygłaszania podczas zebrań rodziców krótkich pogadanek na temat racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, co powinno zachęcić rodziców do wnoszenia opłat za żywienie w szkole i poprawy sposobu żywienia rodziny we własnym domu.

Mówiąc o pomocy fachowców w zakresie żywienia mamy na uwadze całość zagadnienia, tj. jakość posiłków, urządzenie i wyposażenie pomieszczeń gospodarczych, przestrzeganie obowiązujących przepisów higieniczno-sanitarnych. Jest to szczegó-

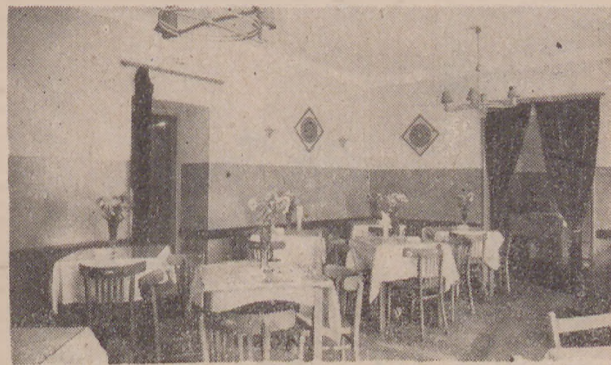
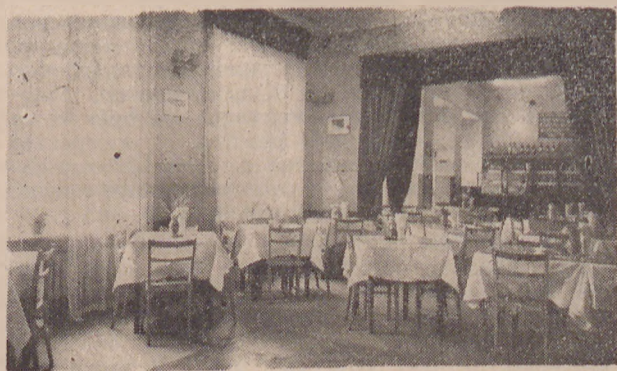
nie ważne wtedy gdy szkoła nie prowadziła dotychczas żywienia i trzeba wskazać organizatorom, iż w każdych warunkach lokalowych, w jakich znajduje się szkoła, można prowadzić żywienie stosując odpowiedni rodzaj posiłków.

Fachowiec (technolog) może też okazać dużą pomoc w zaopatrzeniu punktu żywienia jesienią w przetwory warzywne i owocowe, zwłaszcza kiszki. Przyczyni się to do urozmaicenia posiłków w zimie i na wiosnę i do obniżenia kosztów.

Na szczególnie podkreślenie zasługuje możliwość korzystania z pomocy wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych odpowiedzialni za dział higieny żywienia, mogą zawsze udzielać rad fachowych z zakresu higieny żywienia, układania jadłospisów, urządzenia pomieszczeń itd. Ponadto stacje sanitarno-epidemiologiczne prowadzą szkolenie sanitarne dla pracowników żywienia zbiorowego. W programie tego szkolenia są zasady racjonalnego żywienia i technologia sporządzania posiłków. Wskazane byłoby, aby organizatorzy żywienia w szkole ukończyli taki kurs i jeśli to możliwe skierowali na kurs jak najwięcej członków komitetu rodzicielskiego oraz kucharkę. Można w tym celu wykorzystać okres ferii letnich lub zimowych.

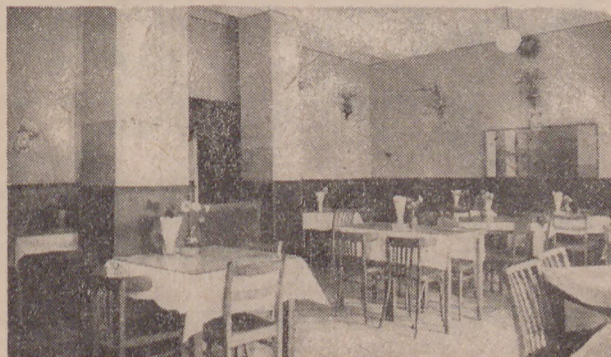
Organizatorzy żywienia w szkole mogą korzystać także z dość bogatej literatury polskiej dotyczącej racjonalnego żywienia. Godną polecenia jest broszurka E. Palucha „Racjonalne odżywianie“, S. Witkowskiej „Normy żywienia dzieci“, praca zbiorowa Ministerstwa Oświaty „Higiena żywienia“ i inne. Dużą pomocą, zwłaszcza w zakresie organizacji żywienia, będzie instrukcja Ministerstwa Oświaty w sprawie żywienia w szkołach ogólnokształcących (Dziennik U. M. O. Nr 9 z dnia 31.VII. 1953 r. poz. 77).

Każda szkoła, doceniając w pełni zdrowie dzieci i młodzieży, postawi sobie jako zadanie, jak najwszechstronniej korzystać z pomocy fachowców i dostępnych w tym zakresie zdobyczy naukowych, aby sprawę żywienia postawić na odpowiednim poziomie.



Z warszawskich jadłodajni

Są jadłodajnie, w których wbrew utartemu przekonaniu, że w zakładach gastronomicznych niższych kategorii posiłki są złe, można nie tylko dobrze zjeść, ale nawet wypocząć, czy zabawić się przy orkiestrze. Do takich w Warszawie należą m. in. „Esplanada“, „Studencka“ i „Ochota“. Za wymienione jadłodajnie mówi już sam ich wygląd. U góry — sala konsumpcyjna i bufetowa jadłodajni „Esplanada“ II kat. Jadłodajnia „Studencka“ kat. III — u góry na prawo. Trzecie zdjęcie przedstawia jadłodajnię „Ochota“ kat. III.



Władysław Skorko

Działalność rozrywkowa w Warszawskich Zakładach Gastronomicznych

WYSTĘPY zespołów artystycznych w zakładach gastronomicznych mają umilić konsumentom pobyt w lokalu i dostarczyć im odpowiedniej rozrywki. Jednak, jak do tej pory spotykają się one z częstą krytyką ze strony publiczności. Niektórzy krytykują zakłady gastronomiczne za same programy, inni niski poziom artystyczny występów, wykonawców, pobieranie dodatku do rachunków itd. Rzadko jednak ktoś da dobrą radę, zasugeruje jakiś pomysł lub wskaże prawidłową drogę.

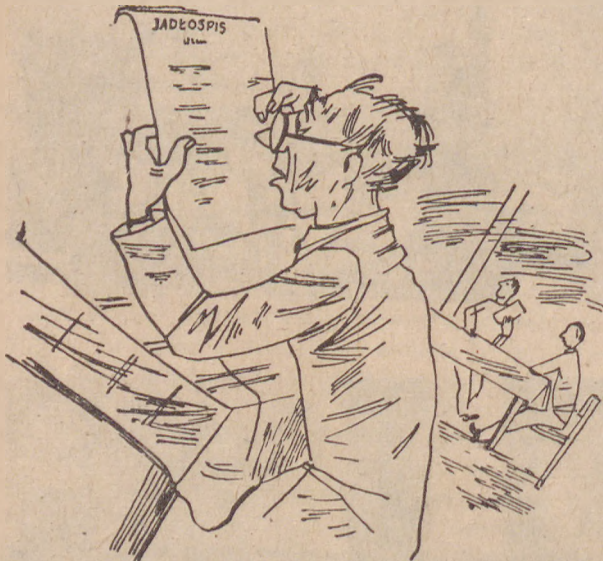
Fachowcem z urzędu do organizowania imprez w zakładach gastronomicznych jest Przedsiębiorstwo Imprez Estradowych. Tak został nazwany po reorganizacji „Artos”. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne próbowały współpracować z „Artosem” i z „Estradą”. Współpraca ta nie układa się jednak dobrze, a główną przyczyną jest tu sprawa kosztów. Artyści, występy i organizatorzy są tak kosztowni, że zakłady gastronomiczne nie stać na pokrycie koniecznych wydatków w ramach wpływów osiągniętych z imprez.

Osobnym zagadnieniem jest sprawa programów. Z tego tytułu Warszawskie Zakłady Gastronomiczne mogą również mieć pretensję do przedsiębiorstwa Imprez Estradowych. Na programy powinny składać się ładne tańce, pokazy zręcznościowe, ładne piosenki śpiewane przez piosenkarzy o miłych głosach. Ważną rolę odgrywa też dobra prezentacja artystów. Do tych spraw niestety Przedsiębiorstwo Imprez Estradowych nie przywiązuje dostatecznej wagi.

Kabarety literackie, filmowe, lalki itp. to rozdział, który należy omówić oddzielnie. W Warszawskich Zakładach Gastronomicznych istniały następujące kabarety:

W kawiarni „Pod Krokodylem” produkował się „Kabaret Piosenki” zorganizowany przez ówczesny „Artos”. Jednorazowy koszt występu, w którym brały udział 4 osoby, w tym konferansjer i akompaniator wynosił ponad 2000 zł. Kabaret ten położył „Krokodyla” „na łopatki” i wypłoszył połowę konsumentów.

Jadłospisy we wrocławskich restauracjach: KZG na Dworcu Głównym, „Syrena” i innych są zupełnie nieczytelne.



— Psiakość, nie dzisiaj nie piłem, a w oczach mi się troi...
Gazeta Robotnicza

Drugi kabaret „Jeż” zmarł śmiercią nagłą zgodnie z życzeniami konsumentów i dyrekcji zakładów gastronomicznych „Europa”, gdzie się produkował. Pogrzeb i choroba kosztowały dziesiątki tysięcy złotych.

Trzeci kabaret to „Iluzjon” w kawiarni „Nowy Świat”. Pierwszy program tego kabaretu dowiódł, że można jednak pokazać coś dobrego, co podoba się publiczności. „Iluzjon” miał powodzenie i doczekał się przychylniej krytyki w prasie. Apetyt jednak przychodzi w miarę jedzenia i dlatego organizatorzy tego kabaretu postanowili na następnym programie zarobić więcej, a sam program dać gorszy. I wyszła z tego „lipa”.

Czwarty kabaret, to „Widelec” w „Stylowej”. Program zmontowany został w trudnych warunkach i samorzutnie przez grupę zdolnych młodych ludzi. Program był dobry, dowcipny, oryginalny, oparty na doskonałych tekstach, urozmaicony modnym dzisiaj połączeniem dwóch planów — lalki i aktora. „Estrada” firmowała imprezę, ale i rola „Estrady” ograniczyła się tylko do firmowania. Żadnej konkretnej pomocy organizatorom „Estrada” nie okazała, a przedsiębiorstwo „Stylowa” nie miało podstaw do wstępnego finansowania kabaretu. Po kilku występach, nie przy pełnej sali „Widelec” zawiesił przedstawienia ze względu na sezon letni.

Do najbardziej udanych imprez artystycznych należały kilka miesięcy trwające występy artystów „Teatru Satyryków” w kawiarni „Pod Krokodylem”. Popularni i lubiani artyści zmieniając dość często program dobrze bawili przy pół czarnej konsumentów. Występy trwałyby do dziś, gdyby nie „pieniążki”. Sala kawiarniana w „Krokodylu” jest za mała na pomieszczenie większej ilości konsumentów, którzy za wstęp płacili po 10 zł. Kwota uzyskana z biletów wstępu nie mogła pokryć kosztu występów, pomimo że nie były one specjalnie drogie, bo około 1100 zł za wieczór.

Wypada zastanowić się, jakie dobre, a jakie złe strony z punktu widzenia interesów zakładów miały udane występy w „Krokodylu” i „Nowym Świecie”, na które składały się kolejne numery poszczególnych artystów, to jest lekkie piosenki, wesołe monologi, żywe skecze przeplatane dowcipną konferansjerką. Publiczność przyjmowała je z zadowoleniem. Natomiast dla zakładów gastronomicznych złe było to, że program trwał godzinę bez przerwy, w którym to czasie nie wolno było podawać do stołu. Zrozumiałe, że stan ten odbił się na utargach, które zawsze w dni występów były niższe, często o 30—40%.

Można wyciągnąć następujące wnioski i stwierdzenia na podstawie dotychczasowych obserwacji. Występy artystyczne w zakładach gastronomicznych w żadnym wypadku nie przyczyniają się do zwiększenia obrotów, co nie zmienia faktu, że należy je organizować w tym celu, aby umilić i urozmaicić konsumentom pobyt w lokalu. W lokalach nocnych należy bezwzględnie unikać numerów słownych, gdyż konsumenci nie zachowują w tym czasie niezbędnej ciszy, rozmawiają, jedzą itp. Program w zakładach nocnych powinien składać się natomiast z tańców, popisów zręcznościowych, występów dobrych piosenkarzy. Między występami, które mogą trwać nie dłużej niż 15 min. obowiązkowo powinna nastąpić przerwa.

Druga sprawa, to wysokość stawek aktorów. Stawki nie wytrzymują kalkulacji zakładów gastronomicznych i są główną przyczyną, dla której poziom występów jest na ogół niski.

Praktyki studenckie nie tylko sprawą szkoły

STUDENCI Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie odbywali w roku bież. praktyki kursowe wyłącznie w przedsiębiorstwach podległych CZPG w przeciwieństwie do lat ubiegłych, kiedy praktyki studenckie odbywały się także w jednostkach podległych FWP, „Orbisowi“, w OZR i w stołówkach akademickich, prowadzonych przez PSS. W minionym roku praktyki studenckie prowadzone były w ponad 40 przedsiębiorstwach.

Na podstawie doświadczeń lat ubiegłych konieczne jest wszechstronne przygotowanie studentów w problematyce ekonomicznej zakładów żywienia zbiorowego. Pełne i wszechstronne przygotowanie mogli studenci otrzymać jedynie w typowych przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, jakimi są przedsiębiorstwa działające w pionie CZPG. Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego działające w dużych ośrodkach miejskich są znacznie lepszym terenem praktyk aniżeli przedsiębiorstwa w miastach małych. Wypływa to z różnic w wyposażeniu materiałowo-technicznym (odpowiednie lokale, maszyny, urządzenia itp.), w przygotowaniu fachowym personelu oraz zakresie i wielkości obrotów.

Studentów zgrupowano w ośmiu ośrodkach miejskich, a mianowicie w Warszawie, Krakowie, Wrocławiu, Stalinogrodzie, Poznaniu, Gdańsku, Bielsku i Częstochowie, a nie jak w latach ubiegłych w przeszło 20 ośrodkach. Ułatwiło to uczelni w znacznej mierze kontrolę praktyk oraz przeprowadzanie konsultacji pomiędzy pracownikami uczelni, studentami i pracownikami zakładów żywienia zbiorowego. Na specjalne podkreślenie zasługuje fakt, że studenci Wydziału Technologicznego zostali w 100% zgrupowani w Warszawie, a to ze względu na specyficzny charakter praktyki.

Wzorowa współpraca, jaką nawiązała uczelnia z przedsiębiorstwami sprawiła, że studentów kierowano do przedsiębiorstw uprzednio przygotowanych na przyjęcie praktykantów. Należy podkreślić, że zgodnie z wymogami instrukcji Ministerstwa Szkolnictwa Wyższego wszystkie przedsiębiorstwa wyznaczyły zakładowych kierowników praktyk, którzy na podstawie uczelnianego programu opracowali wewnętrzne harmonogramy praktyk dostosowane do warunków przedsiębiorstwa i indywidualnych kierunków prac studentów. Zakładowi kierownicy praktyk wykazali troskę o sprawy bytowe i sprawy kulturalne studentów.

Swiadectwem dobrej pracy zakładowych kierowników praktyk są wnioski studentów i kierownictwa uczelni o nagrodzenie wielu kierowników praktyk. Między innymi grupa studentów odbywających praktykę w Krakowskich ZG-Zachód pisze: „...ob. Eugenia Janas (kierownik praktyk) oboczyła nas — praktykantów troskliwą opieką, zapewniając dobre warunki bytowe oraz starała się udostępnić nam jak najwięcej materiałów dla poznania całokształtu działalności przedsiębiorstwa. Sama osobiście zwracała się do kierowników poszczególnych działów, aby wyjaśniali nam funkcje i zakres pracy kierowanych przez siebie działów...“. Do wyróżniających się zakładowych kierowników praktyk zaliczyć należy ob. Z. Szlagę z Krakowskich ZG-Wschód, ob. E. Dziędziela ze Stalinogrodzkich ZG-Wschód, ob. A. Dwornickiego z Bielskich ZG, ob. T. Grabowską z Warszawskich ZG Stare Miasto.

Praktyka studentów Wydziału Technologicznego przewidywała zapoznanie się z charakterem działalności zakładu, ze sposobem planowania posiłków i zaopatrzenia zakładu w surowce potrzebne do produkcji,

z gospodarką magazynową, z produkcją uwzględniającą pełny cykl produkcyjny oraz z metodami obsługi konsumentów. Natomiast studenci Wydziału Ekonomiki zapoznali się z organizacją przedsiębiorstwa i jego poszczególnych działów, z funkcjami tych działów, przy zwróceniu szczególnej uwagi na działy planowania, zaopatrzenia i księgowości oraz z operatywną działalnością wybranych typów zakładów.

W wyniku współpracy kierownictwa poszczególnych przedsiębiorstw z przedstawicielami uczelni sprecyzowano szereg uwag dotyczących programu praktyk, terminów praktyk, stopnia przygotowania i zainteresowania studentów, postawy społecznej studentów i ich warunków bytowych na praktykach. Odnośnie programu praktyk kierownictwa przedsiębiorstw zauważyły słusznie, że za mało czasu dla studentów Wydziału Ekonomiki przewidziano na zapoznanie się z działalnością zakładów produkcyjnych.

Wiele zastrzeżeń wzbudził termin praktyk, które w roku bież. odbywały się w okresie kwiecień—maj. Przedsiębiorstwa wychodzą z założenia, że praktyki nie powinny przeszkadzać w wykonywaniu bieżących prac, co niestety miało miejsce, z uwagi na to, że termin praktyk przypadał na pierwszy miesiąc kwartału, w którym przedsiębiorstwa mają nawal prac sprawozdawczych. Ponadto wysunięto inne zastrzeżenie, które cytujemy za Krakowskimi ZG-Zachód: „Termin odbywania praktyk przez studentów WSE w okresie od kwietnia do czerwca jest nieodpowiedni z uwagi na to, że w tym okresie odbywają praktyki produkcyjne i dyplomowe uczennice z techników gastronomicznych i handlowych w biurach i w zakładach. Dlatego też istnieją poważne trudności w roztoczeniu specjalnej opieki nad studentami WSE. Wydaje się nam, że właściwy byłby termin styczeń—luty—marzec. Studenci w tym okresie mogliby w zakładach pracy wspólnie z wykładawcami przemysłu swoje spostrzeżenia. Wydaje się nam również, że odbywanie praktyk w miesiącu kwietniu, maju i czerwcu, to jest przed sesją egzaminacyjną nie pozwala studentom na przepracowanie z profesorami materiału z praktyk, wskutek czego nie wywierają one wpływu o właściwym ciężarze gatunkowym“.

Najwięcej kłopotów nastęczało przedsiębiorstwom rozwiązanie spraw bytowych — zabezpieczenie odpowiednich kwater praktykantom. Wynikało to z ogólnych trudności lokalowych w dużych ośrodkach miejskich, a spotęgowane zostało jeszcze przez fakt odbywania praktyk przez uczniów szkół średnich. Stąd też miały miejsce takie wypadki, że — jak pisze studentka G. Jedlińska o warunkach w Warszawskich ZG Praga-Śródmieście: „mieszkałyśmy w małym pokoiku cztery, spałyśmy po dwie na jednym łóżku, miałyśmy tylko jeden mały stolik i dwa krzesła, tak że o żadnej pracy w domu nie mogło być mowy“.

Przebieg tegorocznych praktyk kursowych studentów Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie dostarczył wiele materiału, na podstawie którego uczelnia będzie mogła opracować i przedstawić do zatwierdzenia Ministerstwu Szkolnictwa Wyższego nowe zasady prowadzenia praktyk, uwzględniające postulaty przedsiębiorstwa i studentów zarówno co do programów, terminów, jak i innych spraw dotyczących odbywania praktyk. Ścisła współpraca pracowników nauki, studentów i praktyków dowiodła, że kształcenie kadr dla żywienia zbiorowego to nie tylko sprawa szkoły, ale również sprawa zainteresowanych przedsiębiorstw.

Każdy pracownik żywienia zbiorowego

pisze do swojego czasopisma

Z walki o rentowność Kieleckich ZG

W WYNIKU przebiegu prac przygotowawczych, jak i samych narad partyjno-ekonomicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych województwa kieleckiego nastąpił korzystny zwrot w ustosunkowaniu się całych załóg, jak i pojedynczych pracowników do omawianych zagadnień. Zamiast mechanicznej lojalności wobec opracowywanych odgórnie przez kierownictwo przedsiębiorstw programów oszczędnościowych daje się zauważyć obecnie wzrost inicjatywy oddolnej załóg, będący wyrazem troski i zrozumienia dla zagadnień oszczędnościowych. Świadczą o tym następujące przykłady:

Pracownica Ostrowieckich ZG ob. Kaczor zauważyła, że wszyscy zatrudnieni w zapleczach produkcyjnych zawiązują rękawy płaszczy ochronnych do pracy, gdyż długie rękawy im przeszkadzają. Szycie płaszczy ochronnych ze skróconymi rękawami w zakładach odzieżowych przyniesie poważne oszczędności surowca. Oszczędności te tylko z macierzystego przedsiębiorstwa wnioskodawczyni w skali rocznej wyniosą ponad 500 zł.

Ob. Guzera z Kieleckich ZG nie był zadowolony z dotychczasowych form wykorzystywania mialu węglowego i w ich zmianie dopatrywał się dalszych możliwości obniżki kosztów. Pełne wykorzystanie mialu węglowego według ob. Guzery może mieć miejsce w specjalnie dostosowanych do tego celu trzonach kuchennych wyposażonych w odpowiednie ruszta i dmuchawy elektryczne. W realizacji tego pomysłu wnioskodawca tylko ze swojego przedsiębiorstwa w skali rocznej przewiduje uzyskanie ok. 12 000 zł oszczędności.

Często ignorowane lub niedoceniane przez wiele jednostek gospodarczych są możliwości zwiększenia efektów działalności bez równoczesnego podwyższenia kosztów. Efektywność tego rodzaju walki ilustruje przykładowe zestawienie. Przy planowanych obrotach 50 mln zł i wskaźniku kosztów 23%, koszty wyniosą 11,5 tys. zł. Realizując obroty tylko w 101% przy tych samych kosztach uzyskamy ich wskaźnik — 22,7%, oszczędności zaś wyniosą 115 tys. zł. Przy realizacji obrotów w 105% z utrzymaniem się w ramach ustalonych na wstępie kosztów, wskaźnik ich w stosunku do obrotu obniży się do 21,9%, a uzyskane tą drogą oszczędności wyniosą 575 tys. zł.

Z powyższego zestawienia widać, że nawet minimalne przekroczenie planowanych obrotów w warunkach racjonalnie pracującego przedsiębiorstwa pozwala na uzyskanie dodatkowych oszczędności, będących środkami do realizacji zadania stałego podnoszenia stopy życiowej mas pracujących.

Tę głęboko socjalistyczną prawdę pojęli pracownicy i kierownictwo Starachowickich i Ostrowieckich ZG. Szczególnie korzystnie kształtują się w bieżącym roku wyniki działalności w starachowickim przedsiębiorstwie, gdzie pracownicy w sposób właściwy realizują wytyczne narady partyjno-ekonomicznej. Świadczy o tym wykonanie planów w II kwartale br. I tak obroty wykonano w 102,5%, obroty produkcją własną w 107%. Koszty rzeczowe i osobowe zrealizowano natomiast tylko w 91,5%. Wydajność na 1 pracownika w stosunku do planu wzrosła o 4,6%, akumulacja o 48,5%. Nakłady na BHP wyraziły się wskaźnikiem 104,5% w stosunku do planowanych.

Mówiąc o wynikach na odcinkach obrotów ogółem i obrotów produkcją własną należy podkreślić, że Starachowickie ZG są jedynym na terenie województwa kieleckiego przedsiębiorstwem, które od początku bież. roku rytmicznie z miesiąca na miesiąc realizuje zadania planowe tak na jednym, jak i na drugim odcinku. A przecież jeszcze w 1954 r. zarówno wśród załogi, jak i kierownictwa pokutowało przeświadczenie o absolutnej niemożliwości wykonania planu produkcji.

Osiągnięcia te są niewątpliwie świadectwem stałego podnoszenia się poziomu pracy, właściwego podejścia załóg do swych zawodowych i społecznych obowiązków.

LUDZIE I ICH OSIĄGNIĘCIA



Janina Jędrzejewska
RESTAURACJA KZG w porcie lotniczym na Okęciu w Warszawie ma wyjątkowe znaczenie. Jest to bowiem — jak mówi się w kierownictwie LOT — okno na Polskę. Bardzo trafnie określenie. Tutaj spotkać można ludzi wszystkich ras i narodów, którzy po przybyciu do Polski pierwsze kroki postawił na naszej ziemi. Konsument przyjemny, kulturalny, ale wymagający i uważny.

Restauracja zaopatruje równocześnie pokłady samolotów pasażerskich w produkty spożywcze i delikatesy, gdzie szczególną wagę zwraca się na jakość i estetyczny wygląd. Restauracja współpracuje także przy urządzaniu w porcie przyjęć dla zagranicznych osobistości, a od 1 września przejęła prowadzenie stołówki dla personelu lotniczego.

Zadania niełatwe, nakładające poważne obowiązki. Rozumie je aż nazbyt dobrze kierowniczka restauracji — Janina Jędrzejewska, a wraz z nią dziewięćosobowy zespół zakładu.

Janina Jędrzejewska pracuje na Okęciu już pięć lat. Zaczęła od stanowiska bufetowej. Niewesołe to były czasy ze względu na opinię zakładu. Skargi, zażalenia, pretensje zarówno ze strony podróżnych, jak i dyrekcji LOT sypały się jedno za drugim. Manka i nadużycia zarówno na rzecz zakładu, jak i konsumenta stały się powszechną plagą. Zmienił się z tych powodów kierownik, a płynność pracownicę przeszła wszelkie wyobrażenia.

W takiej sytuacji w dniu 1 grudnia 1954 r. Janina Jędrzejewska objęła kierownictwo restauracji. Nie obeszło się ze strony kandydatki przed nominacją bez zastrzeżeń, tremy i wewnętrznych oporów, streszczających się do — nie podotam... boję się...

Ale gdy już Janina Jędrzejewska podjęła się obowiązku wprowadzenia zakładu w impas, przystąpiła do realizacji postanowienia z pełnym poświęceniem. W pierwszym rzędzie zwróciła uwagę na kulturę i estetykę obsługi. Niestety, natrafiła na martwy ugor. Wszelkie perswazyje, tłumaczenia na nie się nie zdały. Ręce zaczęły opadać nowej kierowniczce, coraz częściej wskaźła się rozpacz, bliższe było nawet załamania. Wtedy Jędrzejewska chwyciła się ostatecznego środ-

ka — zaczęła zmieniać personel. Równocześnie nie miała wyboru, przyjmowała — jak się to mówi — „na dobre oczy“. I od razu rozpoczęła szkolenie od pokazu trzymania ściereczki, ba — nawet od piśnia i czytania.

Ze starego zespołu zaledwie dwie pracownice utrzymały się; jedna z nich — Maria Konopka w drodze awansu przeszła z pomocy kuchennej na garniturkę, druga — Irena Domańska na starszą bufetową.

Kierownictwo LOT o restauracji i personelu wyraża się w samych superlatywach — przede wszystkim ze względu na zadziwiająca czystość. A LOT ma duże wymagania w tym zakresie tego bynajmniej nie ukrywa. No, a poza tym sumiennosc kelnerek... Wystarczy chociażby fakt — stwierdza



Irena Domańska

przedstawicielka LOT — że mimo doraźnych kontroli rachunków przeprowadzanych przez inspektorów LOT, od dłuższego czasu nie zdarzył się wypadek fałszerstwa ceny.

— A jakie wasze zdanie o samej kierowniczce?

— Scharakteryzuje ją chyba najlepiej to, że nigdy nie powie... niemożliwe, lub — nie da się zrobić... Czasu pracy nie liczy.

Przy takim kierownictwie nie mogą być inne pozostałe pracownice. Dziś cały zespół restauracji, to dziewczęta zdyscyplinowane, czystuśkie, uprzejme i sumienne. Gdy zajdzie potrzeba z powodzeniem zastąpią garniturkę czy pomoc kuchenną.

Nie dziwne więc, że restauracja w porcie lotniczym na Okęciu zajmuje jedno z przodujących miejsc w pionie KZG. Nie tylko tutejsze pracownice, ale i zakład posiada na swoim koncie szereg poważnych pochwał.

Głębokim przeżyciem dla tutejszego zespołu były chwile, gdy Przewodniczący Rady Ministrów ZSRR — N. A. Bulganin — w czasie swego pobytu w Polsce serdecznie pochwalił obsługę restauracji. Również w ostatnim czasie Marszałek Polski — Konstanty Rokossowski wyraził podziękowanie za to, a nawet Jędrzejewskiej, Domańskiej i Konopce przyznał nagrody pieniężne.

Czystością i schludnością zarówno personelu, jak i zakładu zachwycają się przy każdej okazji stewardki radzieckie i innych narodowości. (al)

Organizacja pracy i postęp techniczny

Z zakresu przygotowań do wyżywienia na Festiwalu

V ŚWIATOWEMU FESTIWALOWI Młodzieży i Studentów poświęcono już w odpowiednim czasie wiele uwagi zarówno w prasie codziennej, jak i w periodykach. Dziś niewątpliwie zdziwiłyby nas reminiscencje pofestiwalowe dotyczące na przykład imprez sportowych, czy artystycznych, jakie oglądaliśmy w pierwszej połowie sierpnia br. w Warszawie. Jest jednak inna strona Festiwalu, o której nawet dzisiaj nie jest za późno pisać, strona na pewno najbardziej szara, ale niezbędna, warunkująca powodzenie całej imprezy, strona organizacyjna — podszewka Festiwalu. Podsumowanie doświadczeń organizacyjnych Festiwalu i wyciągnięcie wniosków może się okazać kolosalną pomocą dla przyszłych organizatorów wielkich imprez.

Nas interesuje organizacja wyżywienia, które zupełnie słusznie zaliczono do jednego z ważniejszych odcinków „festiwalowej prozy”. Nic dziwnego więc, że już w lutym br. przystąpiono do organizowania Sekcji Wyżywienia w Biurze Służb Polskiego Komitetu Organizacyjnego V Światowego Festiwalu, której zadaniem miała być organizacja i nadzór nad sprawami wyżywienia uczestników Festiwalu. Należy zaznaczyć, że pierwotny schemat organizacyjny Sekcji nie był ostatecznym. Pewne, choć nie zasadnicze zmiany następowały w trakcie wykonywania prac przygotowawczych przed Festiwalem.

W skład Sekcji weszli: kierownik, jego 3 zastępcy, kierownicy referatów, starsi inspektorzy oraz personel biurowy, referenci, maszynistki, gońcy. Od samego początku powołano do życia następujące referaty: referat zaopatrzenia z zadaniem zabezpieczenia zarówno materiałów i sprzętu na wyposażenie punktów żywienia (stołówek), jak i puli surowcowej dla punktów żywienia podstawowego, kiosków i bufetów; referat wyżywienia w miasteczkach w celu zorganizowania wyżywienia dla młodzieży polskiej zamieszkującej w 2 miasteczkach złotowych. Referaty te podporządkowano pierwszemu zastępcy kierownika Sekcji Wyżywienia.

Drugiemu zastępcy podlegały: referat żywienia na kwaterach stałych, którego zadaniem było zorganizowanie wyżywienia dla delegatów zagranicznych oraz stałych delegatów z kraju z rozbiciem na sportowców, delegatów, administrację, ponadto wyżywienia na wycieczkach i spotkaniach poza kwaterami; referat żywienia specjalnego, który miał za zadanie zorganizować żywienie gości honorowych, dziennikarzy, radiowców, filmowców itp., organizację przyjęć oficjalnych, organizację odpłatnego zaopatrzenia w żywność gości.

Trzeciemu zastępcy podlegały: referat paczek oraz referat bufetów i kiosków, który miał się zająć organizacją bufetów na wszystkich kwaterach, kiosków w miasteczkach festiwalowych i w mieście oraz innych form sprzedaży, a także

zapewnić żywność i napoje na 14 imprezach programowych. Sprawę zabezpieczenia wyżywienia pracowników Komitetu Organizacyjnego Festiwalu przejął na siebie sekretariat Sekcji.

Struktura organizacyjna Sekcji Wyżywienia ograniczała zakres czynności i odpowiedzialności za powierzone odcinki pracy. Jednocześnie osiągnięcie pozytywnych wyników zależne było od ścisłej współpracy poszczególnych referatów między sobą.

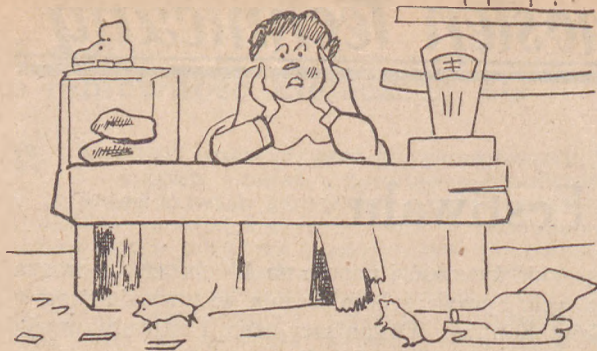
Planowy okres prac przygotowawczych Sekcji Wyżywienia rozpoczął się w marcu. Przed Sekcją stanął cały wachlarz zagadnień do rozwiązania. Wydaje się, że do podstawowych należy zaliczyć: zlokalizowanie i wyposażenie sieci punktów żywienia, bufetów i kiosków, opracowanie jadłospisów i zagwarantowanie puli surowcowej, zabezpieczenie odpowiedniej ilości wysoko wykwalifikowanego personelu wykonawczego, opracowanie systemu kontroli, opracowanie druków rozliczeniowych i sprawozdawczych, a także karne-
tów, wzorów opakowania paczek itp.

Jako warunek umożliwiający wejście w sferę realnych przygotowań Sekcja Wyżywienia musiała ustalić jacy będą wykonawcy żywienia dla poszczególnych jego form oraz na podstawie pierwszych danych o ilości i czasokresie pobytu delegatów, orientacyjnych kosztach robocizny, nagród, podróży służbowych itp. opracować wstępny preliminarz budżetowy. Jako wykonawców żywienia podstawowego powołano: przedsiębiorstwa WZG dla obsługi stałych delegatów i sportowców, Zakład Bufetów i Stołówek ZSS dla obsługi mieszkańców miasteczek festiwalowych, restaurację w Hotelu Orbis, WZG Arkady, Polonię i Europę dla żywienia gości honorowych, dziennikarzy itp. oraz przedsiębiorstwo WZG Kawiarnie dla organizacji poczęstunków poza kwaterami.

Typowanie punktów żywienia oraz pomieszczeń na lokalizację bufetów na kwaterach stałych, a także opracowanie założeń do budowy kuchen i stołówek oraz ustalenie koniecznej ilości kiosków w miasteczkach wymagało ścisłej współpracy Sekcji Wyżywienia z Sekcjami Budowlaną i Kwaterunkową Biura Służb. Pracownicy referatu żywienia na kwaterach stałych wraz z przedstawicielami WZG przeprowadzili kontrolę szkół, burs i domów akademickich ustalając konieczne remonty i adaptacje. Protokoły niezbędnych robót, oddzielnie dla każdego punktu przekazywano do realizacji Sekcji Budowlanej do połowy kwietnia.

Referat wyżywienia w miasteczkach również przedłożył Sekcji Budowlanej opracowane projekty budowy kotłopunktów i stołówek, przy czym podstawowym założeniem było, że każdy kotłopunkt wyżywi dziennie 2 400 osób przy trzykrotnej rotacji i żywieniu kotłowym jednogarnkowym.

Z chwilą gdy zostały zatwierdzone założenia projektowe budowy kotłopunktów w miasteczkach oraz ustalono sieć kuchen i stołówek na kwaterach stałych, referat zaopatrzenia mógł po przeanalizowaniu potrzeb w zakresie wyposażenia materiałowego z wy-



W Dąbrowie Biskupskiej (pow. Inowrocław) jest gospoda Iudowa. Jeśli przyjedziecie do Dąbrowy przed wieczorem, to nawet zobaczycie szyld gospody. Do środka nie dostaniecie się niestety, bo bufetowa ob. Irena Panfil zamyka gospodę o parę godzin wcześniej. W gospodzie brak zaw-sze reszty, brak też porządku, natomiast pod dostatkiem jest brudu.

CHŁOPSKA DROGA

konawcami żywienia zlecić Centralnemu Zarządowi Zaopatrzenia Handlu ich realizację. Natomiast podstawowe wyposażenie kotłopunktów w miasteczkach miała dostarczyć Sekcja Budowlana Biura Służb.

Lokalizacja i wyposażenie bufetów na kwaterach stałych i kiosków w miasteczkach były również przedmiotem poważnej analizy, w której m. in. brano pod uwagę ilościowe zakwaterowanie delegatów. Prowadzenie bufetów na kwaterach stałych zlecono MHD, przy czym obok artykułów spożywczych bufety miały prowadzić również sprzedaż podstawowych artykułów przemysłowych. Do prowadzenia kiosków w miasteczkach powołano ZSS. Asortyment w kioskach zdecydowano ograniczyć tylko do artykułów spożywczych i napojów. Złożenie w odpowiednim czasie wniosków dotyczących budowy, adaptacji i wyposażenia sieci żywienia festiwalowego, a następnie stała kontrola prac remontowo-budowlanych przez pracowników referatów żywienia na kwaterach stałych i w miasteczkach oraz pracowników referatu zaopatrzenia przyczyniły się do tego, że terminy wykonania robót zostały dotrzymane.

Prace nad zestawianiem jadłospisów, będących również podstawą do ustalenia puli surowcowej przebiegały równolegle do prac dotyczących lokalizacji i urządzenia sieci żywienia festiwalowego. Już pierwsze jadłospisy na 3 posiłki dziennie, to jest śniadania, obiady i kolacje sporządzono w rozbiciu na gości honorowych, sportowców, delegatów zagranicznych, delegatów polskich w miasteczkach oraz personelu obsługującego, a także ustalono orientacyjne zestawy paczek dla gości zagranicznych i młodzieży polskiej. Brano tutaj pod uwagę zarówno postulat wysokiej kaloryczności posiłków, względy reprezentacyjności jak i możliwości rynkowe. Opracowanie jadłospisów pozwoliło na wstępne zestawienie potrzebnej puli surowcowej, które złożono w MHW w tym celu, aby umożliwić Ministerstwu podjęcie uchwały dotyczącej tworzenia odpowiednich rezerw przez produkcję i hurt spożywczy.

Po naradzie, która odbyła się w Kierownictwie Polskiego Komitetu Organizacyjnego w sprawie zatwierdzenia limitów na żywienie, zasad układania jadłospisów, limitów na paczki opracowano tym razem szczegółowe zestawy jadłospisów dla wszystkich form żywienia, a następnie w drugiej połowie kwietnia przeprowadzono degustację pokazową i smakową, w której m. in. obok przedstawicieli przedsiębiorstw

żywienia wzięli udział przedstawiciele instytucji reprezentujących interes żywionych.

Po degustacji i wprowadzeniu poprawek do jadłospisów przystąpiono do ostatecznego zestawienia puli surowcowej zabezpieczającej wyżywienie w czasie Festiwalu, w okresach przed i po Festiwalu, a także zaopatrzenie bufetów i kiosków specjalnych. Poszczególne resorty i centralne zarządy hurtu otrzymały zlecenia do przeprowadzenia prac przygotowawczych gwarantujących późniejsze sprawne zaopatrzenie.

Przewidziane ilości surowców na zaopatrzenie Festiwalu były bardzo duże. W związku z tym Sekcja Wyżywienia wraz z kierownictwem MHW ustaliły, że konieczne jest wydzielenie osobnych magazynów zaopatrujących wyłącznie festiwalowe punkty żywienia, kioski i bufety. Jednocześnie ustalono, że takie artykuły jak pieczywo, produkty mleczarskie, piwo i wody mineralne będą ze składnic dostarczane do miasteczek i kwater transportem odnośnych resortów, zaś pozostałe artykuły będą odbierane przez transport wykonawców żywienia. Całość zaopatrzenia będzie odbywała się nocą. Utworzono zespół koordynacji transportu, podporządkowany Sekcji Wyżywienia, który zorganizował 3 samodzielne bazy transportowe pracujące na wydzielonym rozrachunku.

Jak wielką wagę w Sekcji Wyżywienia przywiązywano do właściwego opracowania jadłospisów świadczy fakt, że w końcu maja jeszcze raz przeanalizowano jadłospisy i przeprowadzono degustację posiłków dla gości zagranicznych. Referat zaopatrzenia na tej podstawie przekontrolował pulę surowcową u dostawców, wprowadził pewne poprawki, a następnie wspólnie z referatami fachowymi oraz bazami transportu opracował szczegółowy harmonogram dostaw surowców na punkty żywienia i do bufetów. Na wspólnej naradzie dostawców i odbiorców, to jest przedsiębiorstw wykonujących żywienie podpisane zostały umowy dotyczące zamawiania i odbioru surowców oraz obiegu dokumentacji.

Bardzo poważnym zagadnieniem, które musiała rozwiązać Sekcja Wyżywienia, było przeprowadzenie naboru wykwalifikowanych kadr. Akcja naboru, w której uczestniczyły centralne zarządy pionów wykonujących żywienie, wojewódzkie komitety partii trwała od maja do połowy czerwca, przy czym do pracy zmobilizowano 4 000 osób z terenu Polski i 1 500 osób z Warszawy.

Po ostatecznym ustaleniu jakie ilości osób będą zamieszkiwać w poszczególnych kwaterach i partiach miasteczek można było przystąpić do rozdziału pracowników na poszczególne punkty w rozbiciu na podstawowe stanowiska pracy. Należy zaznaczyć, że zorganizowano krótkoterminowe kursokonferencje dla kierowników, szefów kuchni, magazynierów, rozliczeniowców, na których przeszkolono 304 osoby.

Wypada chociaż marginesowo wspomnieć o pracy referatu paczek. Referat paczek, z chwilą gdy zostały ustalone zestawy paczek oraz orientacyjne dane o ilości przejeżdżających przez punkty graniczne, przystąpił do zagospodarowywania punktów paczkowania i wydawania paczek.

Gdy wszystkie prace przygotowawcze były na tyle zaawansowane, że gwarantowały sprawną realizację wyżywienia uczestników Festiwalu, to jest w drugiej połowie czerwca, Sekcja Wyżywienia przystąpiła do zawarcia umów wiążących poszczególne przedsię-

biorstwa z Komitetem Organizacyjnym, a określających wzajemne obowiązki, systemy nadzoru, kontroli i rozliczeń finansowych.

Zawierano 2 rodzaje umów, a mianowicie z przedsiębiorstwami MHD i zakładami obrotu towarowego ZSS w sprawie organizacji bufetów i kiosków oraz z przedsiębiorstwami WZG, Zakładem Bufetów i Stołówek ZSS i innymi w sprawie organizacji punktów żywienia w kwaterach, miasteczkach, hotelach, w czasie wycieczek. Zaistniała również konieczność wciągnięcia do pracy Przedsiębiorstwa Wagonów Sypialnych i Restauracyjnych „Orbis“, Kolejowych ZG dla organizowania bufetów na stacjach postojowych, przedsiębiorstw gastronomicznych w całym szeregu miast, które zwiedzali festiwalowcy.

W początkach lipca przystąpił do pracy referat kontroli. Dla właściwego ustawienia pracy kontrolerów opracowano w formie wytycznych zasady kontroli punktów żywienia w miasteczkach i kwaterach, wytyczne co do treści meldunków telefonicznych i pisemnych. Również szczegółowo ujęto kwestie kontroli punktów wydawania surowców i składania pisemnych i telefonicznych meldunków.

Dla zapewnienia operatywności referatu kontroli ustalono listy kontrolerów na kwatery, miasteczka, punkty zaopatrzenia. Kontrolerzy rekrutowali się spośród pracowników przedsiębiorstw żywienia i czynnika społecznego. Natomiast sztabem tej „armii“ była kadra inspektorów PIH. Zbieraniem, opracowywaniem i przekazywaniem do Biura Służb meldunków o zaopatrzeniu i przebiegu żywienia obarczono Sekretariat Sekcji Wyżywienia.

To co zostało powiedziane o działalności Sekcji Wyżywienia w okresie przygotowawczym nie wyczerpuje całości problematyki, a ma na celu wskazanie

zasadniczych kierunków, w jakich potoczyły się prace Sekcji. Trzeba zaznaczyć, że wczesne przystąpienie do prac przygotowawczych, przemysłenie zarówno sprawy zasadniczej, jak i mniejszej wagi przyniosło w konkretnej akcji żywienia uczestników Festiwalu wyniki pomyślne.

Dobrym pociągnięciem ze strony Sekcji Wyżywienia było obarczenie organów centralnych odpowiedzialnością za właściwe zaopatrzenie, a więc CZ Piekarnictwa, CZ Przemysłu Mięsnego, CZ Hurtu Spożywczego i innych, to jest jednostek mających prawo wydawania ostatecznych decyzji.

Dla spełnienia postulatów sprawności zaopatrzenia rolę decydującą odegrał oddzielny transport, wyłączony z obowiązku zaopatrywania miasta. Błędem na tym odcinku okazał się natomiast brak konwojentów, którzy poza kładzeniem nacisku na szybki rozładunek towaru mogliby równocześnie pilotować kierowców nie znających Warszawy.

Również przedsiębiorstwa wykonujące żywienie stanęły na wysokości zadania. Trzeba podkreślić, że starały się one odpowiedzialnością za żywienie na Festiwalu nie obciążać osób odpowiedzialnych za normalną działalność przedsiębiorstwa. Jest to poważny wniosek organizacyjny na przyszłość.

W pracy punktów żywienia doniosłą rolę odegrało socjalistyczne współzawodnictwo pracy. Sekcja żywienia doceniając znaczenie bodźców ekonomicznych w tej akcji zapewniła w budżecie odpowiednie sumy na proporcje, nagrody pieniężne itp.

Akcja żywienia podczas Festiwalu co do swoich rozmiarów i zróżnicowania form nie ma dotychczas u nas precedensu. Tym radośniejszy jest fakt, że doczekała się uznania i wielu ciepłych słów ze strony gości krajowych i zagranicznych.

Jan STUMMER

Z organizacji sprzedaży ruchomej Kolejowych Zakładów Gastronomicznych

SPRZEDAŻ ruchoma na peronach dworców kolejowych jest jedną z najbardziej potrzebnych form działalności Kolejowych Zakładów Gastronomicznych z punktu widzenia konsumenta. Dotychczas z wielu powodów ta forma sprzedaży nie mogła wyjść ze swego początkowego stadium rozwoju, co skłoniło Centralny Zarząd do szukania nowego rozwiązania organizacyjnego i technicznego tego zagadnienia. Przede wszystkim dotychczasowy system płac dla sprzedawców peronowych nie pozwalał uzyskać kandydatów do tego rodzaju pracy. Obecnie wskaźniki prowizji zostały podwyższone i ustalone w granicach od 10 do 20% w zależności od stacji oraz od rodzaju sprzedawanych towarów. Równocześnie od sprzedaży dań gorących oraz herbaty, jako najbardziej pracochłonnych, przewidziana jest najwyższa prowizja (20%). Nowy system płac uczynił pracę sprzedawców bardziej atrakcyjną i umożliwił kierownictwu angażowanie odpowiednich ludzi do tej pracy.

Drugą zasadniczą przeszkodą, uniemożliwiającą pełne zorganizowanie sprzedaży peronowej, był brak odpowiedniego sprzętu pozwalającego na zabranie przez sprzedawcę większej ilości towaru. Skrzynki

drewniane względnie kosze, które nie mogą pomieścić więcej niż 20 butelek piwa, okazały się nie wystarczające, a ponadto niewygodne dla samego sprzedawcy. Wynikła z tego konieczność wprowadzenia wózków peronowych nowej konstrukcji, lekkich i przystosowanych do szybkiego poruszania po peronie. Wózki te, w liczbę ok. 130, są już używane na ważniejszych stacjach. Wózek posiada gablotkę przeznaczoną na przekąski i wyroby cukiernicze, miejsce na butelki z piwem oraz termos na dania gorące w okresie zimowym, a na lody w okresie letnim.

Budowa wózka pozwala na ustalenie właściwego wachlarza asortymentowego dla sprzedaży peronowej ze szczególnym uwzględnieniem napojów, wyrobów cukierniczych paczkowanych, wędlin na porcje oraz wyrobów tytoniowych. Sprzedawca peronowy powinien posiadać towary raczej popularne, typowe, łatwe do spożycia na miejscu oraz nie wymagające dodatkowego opakowania. Dlatego projektuje się m. in. wprowadzenie do sprzedaży peronowej popularnych porcji śniadaniowych w postaci porcji kielbasy wraz z bułką w torebce papierowej. Przy sprzedaży dań barowych z wózka zastosowane będą talerzyki tektu-

rowe, wypróbowane z powodzeniem w okresie XXIV Międzynarodowych Targów Poznańskich.

Na większych stacjach projektuje się zastosowanie specjalnych wózków barowych, przewidzianych wyłącznie do sprzedaży dań gorących w szerszym asortymencie. Dalszym krokiem będzie wprowadzenie jednolitych ubiorów służbowych dla sprzedawców.

Zaopatrzenie sprzedawców peronowych w potrzebny sprzęt, wprawdzie jeszcze wymagający dalszych ulepszeń oraz wprowadzenie nowego, korzystniejszego systemu płac — dają gwarancję rozwoju tej formy działalności KZG. Właściwe funkcjonowanie sprzedaży peronowej wymaga stałego nadzoru ze strony kierownictwa oddziałów i przedsiębiorstw KZG oraz rozłoczenia maksymalnej opieki nad sprzedawcami w zakresie zaopatrzenia, właściwego ustalenia godzin pracy zgodnie z ruchem pociągów oraz samej techniki sprzedaży. W najbliższym czasie Centralny Zarząd KZG wprowadzi specjalny system rozliczeń ruchomych z rozbięciem asortymentowym, co stanowić będzie podstawę do obliczania wynagrodzenia prowizyjnego.

Odrębny odcinek działalności stanowi sprzedaż obnośna w samych pociągach. Jest to forma sprzedaży najbardziej dogodna dla konsumenta, gdyż sprzedawca poruszając się w pociągu może dotrzeć do wszystkich pasażerów. Ponadto forma ta daje możliwość uzyskania większego obrotu przez sprzedawcę, a w rezultacie wyższej wydajności pracy. Niestety najbliższe widoki rozwoju sprzedaży wagonowej są niewielkie z uwagi na brak w pociągu odpowiedniego miejsca w formie wydzielonego przedziału jako pewnej bazy magazynowej, ewentualnie produkcyjnej. Baza



Amatorzy piwa, przychodząc do kętrzyńskiej cukierni „na małe jasne”, zmuszeni są stać w błocie, które sięga powyżej kostek.

GŁOS OLSZTYŃSKI

taka jest bezwzględnie konieczna, gdyż jednorazowo sprzedawca może ze sobą zabrać do bagażu ręcznego tylko znikomą ilość towaru, a zatem większą część drogi musiałby przejechać beczynnie. Umożliwienie korzystania przez sprzedawców z wagonów bagażowych rozwiązuje problem tylko częściowo ze względu na krótkie przeważnie postoje pociągów i poważne utrudnienie pracy samego sprzedawcy.

Jeżeli wreszcie PKP uznają potrzebę posiadania przez KZG przedziałów w pociągach dalekobieżnych do dyspozycji sprzedawców wagonowych, sprzedaż obnośna w pociągach będzie miała perspektywę dalszego rozwoju. W obecnym stanie sprzedaż ta odgrywa raczej rolę dodatkową i drugorzędną, a zadanie obsługi pasażera spoczywa głównie na sprzedawcach peronowych.



OSĄDZCIE *Sammi*

Patrzmy na poniżej zamieszczoną obieralnię ziemniaków — same braki i niedopatrzenia. Jedna z obierających bez piuszcza drelichowego, chustki na głowie, obie pracownice bez fartuchów gumowych. Nie ma także skrzyni na odpadki, szafki na odzież ochronną. Natomiast w obok zamieszczonej sali konsumpcyjnej chyba nie doszukamy się stron ujemnych. Nawet kelner jest we wzorowej odzieży — bluza, czarne spodnie, krawat, czyste porządne trzewiki.



Duże możliwości

barów i restauracji samoobsługowych

CZYTAJĄC „Żywnie Zbiorowe“ Nr 8 i 9 z bieżącego roku spotkałem dwa artykuły poświęcone barom samoobsługowym. Ponieważ przez kilka lat za granicą stołowałem się w barach, jak również w restauracjach samoobsługowych pragnę zwrócić uwagę na dużą przyszłość, jaka przed tego rodzaju żywniem zbiorowym stoi u nas. W kraju budującym socjalizm, gdzie tempo życia jest bardzo żywe, gdzie wartość czasu ogromnie wzrosła, nie stać nas normalnie na to, aby spokojnie czekać na kelnera zanim poda nam posiłek, a następnie pobierze należność. Człowiek pracy na codzień chce zjeść obiad smaczny, tani, szybko podany, a tego restauracje zwykle zapewnić mu nie mogą.

Zanim przejdę do opisu pracy restauracji samoobsługowych, jakie spotkałem za granicą, pozwolę sobie zwrócić uwagę na różnice między barem samoobsługowym i restauracją samoobsługową.

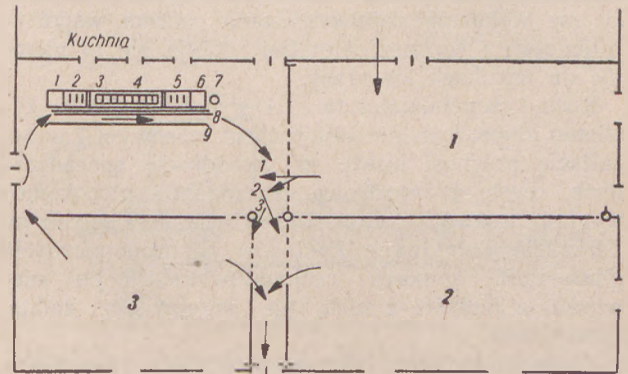
Typ pierwszy mieści się zazwyczaj w małych lokalach. Posiłki ciepłe produkowane są najczęściej w tak zwanej kuchni-matce, gdyż własne skromne zaplecze przeznaczone jest na przygotowanie dań zimnych oraz dań gorących z konserw i półfabrykatów. Asortyment wydawanych potraw gorących mieści się w granicach 2—3 zup i 2—4 dań drugich. Nadto sprzedaje się tam napoje alkoholowe i wyroby tytoniowe. Miejsca siedzące rzadko przekraczają liczbę 50. Wskutek utrudnionych warunków pracy i zaopatrzenia ceny w barach samoobsługowych są zwykle wyższe o ok. 10% aniżeli w restauracjach samoobsługowych.

Typ drugi mieści się w lokalach dużych z dobrze dostosowanym zapleczem, posiada zazwyczaj powyżej 50 miejsc siedzących, nie podaje się napojów alkoholowych ani wyrobów tytoniowych, a asortyment wydawanych posiłków gorących waha się w granicach 3—6 zup i 4—8 dań drugich. W godzinach rannych podaje się tam śniadania, a w wieczornych — kolacje. Koszty własne zazwyczaj są niższe aniżeli w typie pierwszym. Zarówno bary, jak i restauracje samoobsługowe szeroko korzystają z półfabrykatów mięsnych, rybnych i jarzynowych. Na dobre wyniki pracy i wzorową działalność restauracji samoobsługowej największy wpływ będzie miało położenie w centralnej części miasta, celowa adaptacja lokalu oraz właściwa, oparta na naukowych zasadach organizacja pracy.

Restauracja samoobsługowa powinna znajdować się w dużym lokalu z dobrym zapleczem. Lokal powinien być jasno oświetlony, a ściany, sufit, podłoga, stoły i krzesła pomalowane na żywe, jasne kolory. Podłoga pokryta linoleum lub inną masą plastyczną. Stoły o podwójnym blacie o odstępie ok. 20 cm. Powierzchnia stołu najczęściej pokryta jest płytą szklaną lub linoleum. Lokal dzielimy na rejony. Rejonami tymi są poszczególne przestrzenie, przegrodzone ścianami lub linami napiętymi między ozdobnymi słupkami. Rejony stwarzamy w tym celu, by zapelniać je kolejno konsumentami, zostawiając zawsze jeden rejon do posprzątania.

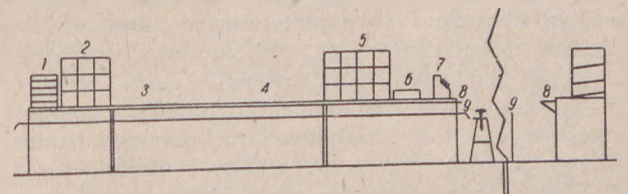
W restauracji samoobsługowej technika obsługi wygląda następująco: konsument wchodzi na salę, zbliża się do bufetu znajdującego się zwykle naprzeciw drzwi wejściowych, wchodzi za barierkę oddzielającą bufet od sali jadalnej. Na początku swej drogi napotyka na tace, jedną z nich bierze i zbliża się do szklanej gablotki, w której znajdują się przystawki. Po wzięciu jednej z nich dochodzi do otwartej części bufetu z potrawami gorącymi. Pierwsza z osób obsługujących bufet nalewa mu żadaną zupę, którą konsument stawia na tacy po czym przechodzi do dań drugich, gdzie następną

SALA JADALNA PODZIELONA NA REJONY 1, 2, 3.



z obsługujących podaje mu wybrane drugie danie. Dalej konsument podchodzi do gablotki wypełnionej deserami i napojami chłodzącymi. Po skompletowaniu obiadu konsument bierze sztucce. O krok dalej znajduje się przed kasą, gdzie płaci za znajdujące się na tacy potrawy. Żeby ułatwić pracę kasjerce ceny potraw są tak skalkulowane, że najmniejszą

BUFET



1. sekcja tac, 2. sekcja potraw zimnych, 3. sekcja potraw gorących — zup, 4. sekcja potraw gorących — drugich dań, 5. sekcja deserów i napojów orzeźwiających, 6. sekcja sztuczków, 7. kasa, 8. prowadnica do kasy, 9. barierka.

jednostką pieniężną jest 50 gr. Zdarza się, że konsument kompletując drugie danie żąda podwójnej porcji czegośkolwiek. Porcja ta zostaje tak umieszczona na talerzu, by kasjerka z łatwością ją zauważyła i pobrała odpowiednio wyższą cenę.

Po zapłaceniu należności konsument udaje się do jednego z zapełnianych w tej chwili rejonów, siada przy stoliku, zdejmując talerze z tacy, kładzie je na stole, a tacę umieszcza na dolnym blacie stołu. W praktyce wszystko razem nie powinno trwać dłużej niż 20 minut, a cena powinna być zupełnie przystępna dla wszystkich ludzi pracy.

Dlaczego w dziedzinie racjonalizatorstwa i wynalazczości mamy słabe osiągnięcia

PRZED aparatem żywienia zbiorowego stoją poważne zadania na okres planu 5-letniego. Zadania te wymagają mobilizacji wszystkich pracowników w każdej dziedzinie pracy przedsiębiorstw i zakładów. Nie ulega żadnej wątpliwości, że najważniejszym środkiem mobilizacji załóg do wykonania planów i podniesienia jakości usług jest współzawodnictwo pracy oraz ściśle z nim związany ruch racjonalizatorstwa i wynalazczości. Doświadczenia uczą nas, że w tych przedsiębiorstwach i zakładach, gdzie współzawodnictwem pracy objęci są wszyscy pracownicy, gdzie rozwija się ruch racjonalizatorski, osiągnięcia w pracy są poważne. I odwrotnie w przedsiębiorstwach, gdzie pracownicy nie wykazują zainteresowania ruchem współzawodnictwa i racjonalizatorstwa, odbija się to ujemnie na wynikach ich pracy.

Ruch racjonalizatorstwa i wynalazczości w żywieniu zbiorowym nie jest ruchem masowym i w rezultacie przynosi efekty w wypadkach sporadycznych, często przypadkowo. Szczególnie niepokojąco wygląda rozwój racjonalizatorstwa w Centralnym Zarządzie Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, gdzie ilość komórek racjonalizatorskich jest niewielka, a niektóre z nich nie przejawiają żadnej działalności.

Zachodzi pytanie, jakie są przyczyny zdecydowanie słabego rozwoju ruchu racjonalizatorstwa i wynalazczości w żywieniu zbiorowym? Jedno jest pewne, że przyczyną powyższego stanu nie jest brak możliwości wprowadzania usprawnień. Natomiast głównym źródłem słabego rozwoju tego ruchu jest brak uświadomienia pracowników, właśnie o istnieniu szerokiej możliwości wprowadzania usprawnień racjonalizatorskich w żywieniu zbiorowym.

W dziedzinie tej dotychczas niewiele zrobiono w tym kierunku aby zainteresować pracowników ruchem racjonalizatorskim, aby skierować inicjatywę twórczą jednostek na odpowiednie tory. Winę za niski stan uświadomienia pracowników żywienia zbiorowego o roli i zadaniach ruchu racjonalizatorskiego ponoszą przede wszystkim centralne zarządy, jak również terenowe przedsiębiorstwa i zarządy okręgowe Związku Zawodowego Pracowników Handlu oraz Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Spożywczego.

W przedsiębiorstwach i zakładach nie wykorzystuje się możliwości prowadzenia akcji uświadamiającej wśród załóg na naradach produkcyjnych, pomimo że zalecenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 1. VIII. 1954 r. wyraźnie wskazują na konieczność szczegółowego omawiania zagadnień ruchu racjonalizatorskiego na każdej naradzie.

Słabą działalność przejawiają również terenowe placówki Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (NOT). Stowarzyszenie nie potrafiło podjąć należytej akcji propagandowej dookoła popularyzacji zagadnień ruchu racjonalizatorstwa i wynalazczości

wśród pracowników żywienia zbiorowego, mimo że należy to do głównych zadań NOT. Przedstawiciele władzy terenowej, tj. wydziały handlu przydzielnicy wojewódzkich, powiatowych i miejskich rad narodowych nie przejawiają żadnej działalności zmierzającej do pobudzenia aparatu żywienia zbiorowego do aktywności w dziedzinie rozwoju ruchu racjonalizatorstwa i wynalazczości. W przedsiębiorstwach i w zakładach żywienia zbiorowego obserwujemy bardzo słaby rozwój klubów racjonalizacji pracy i wynalazczości.

Ilość działających klubów w przemyśle gastronomicznym jest znikoma. Tym samym brak jest komórek organizacyjnych, które skupiałyby aktywistów ruchu racjonalizatorskiego oraz oddziaływały na załogi i dyrekcje przedsiębiorstw w kierunku zwiększenia zainteresowania i poparcia tego ruchu. Tymczasem bogate doświadczenia i poważne osiągnięcia w ruchu racjonalizatorskim w przemyśle kluczowych zawdzięcza się w dużej mierze dobrze działającym i licznym klubom racjonalizacji pracy i wynalazczości.

Komisje wynalazczości pracy powołane w niektórych większych przedsiębiorstwach nie przejawiają z reguły aktywności, zaniedbując akcję propagandową oraz nie licząc się z postulatem szybkiego i terminowego rozpatrywania zgłoszonych wniosków racjonalizatorskich. Ponadto w przemyśle gastronomicznym charakterystyczna jest niedostateczna troska o racjonalizatorów, zwłaszcza w sprawach wynagradzania za zatwierdzone wnioski, jak i udzielania porad i pomocy w zakresie sporządzania prototypów urządzeń. Nierzadkie są wypadki, że racjonalizator nie znajdując zrozumienia i poparcia nie tylko ze strony dyrekcji przedsiębiorstwa, ale i rady zakładowej, traci chęć do dalszych prac usprawniających, z oczywistą szkodą dla przedsiębiorstwa.

Racjonalizatorzy w przemyśle gastronomicznym muszą być otoczeni opieką, gdyż są to ludzie wartościowi, którzy w poważnym stopniu decydują o realizacji postępu technicznego w żywieniu zbiorowym. O tym powinni pamiętać wszyscy dyrektorzy przedsiębiorstw i przewodniczący rad zakładowych.

Osiągnięcia racjonalizatorów powinny być rozpowszechniane na wszelkiego rodzaju konferencjach zjazdach, odprawach, jak również w prasie i biuletynach informacyjnych, aby jak najszerzy ogół pracowników mógł zapoznać się z ich wnioskami i w miarę możliwości wprowadzać je w życie. Niestety na skutek słabego rozpowszechniania osiągnięć racjonalizatorów, szereg cennych pomysłów nie zostało zrealizowanych.

Poważną przeszkodą w rozwoju ruchu racjonalizatorskiego w przemyśle gastronomicznym jest brak odpowiedniej literatury fachowej, która w formie popularnej i w sposób przystępny przedstawiałaby zadania i kierunki ruchu racjonalizatorskiego oraz dawała praktyczne wskazówki na tym odcinku.

W szkołach gastronomicznych, technikach i Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie nie ma odpowiednich warunków do studiowania zagadnień racjonalizacji pracy i wynalazczości. Stąd też absolwenci po przyjęciu do pracy nie wykazują właściwego zainteresowania tymi zagadnieniami.

W celu radykalnego polepszenia stanu technicznego zakładów i zaktywizowania ruchu racjonalizatorskiego konieczne jest w pierwszym rzędzie przeprowadzenie szerokiej akcji uświadamiającej wśród

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.

Jeszcze o obsłudze maszyny do mielenia mięsa

Elektryczna maszyna typu „Wilk“ służy do mielenia wszystkich gatunków mięsa. Najważniejsze części maszyny stanowią: skrzynia przekładnicza, silnik elektryczny, głowica do krajania, ślimak, zespół wkładek, nakrętka kołnierзова i miska. Maszyna wyposażona jest w dwa noże z pojedynczymi ostrzami, dwa noże z podwójnymi ostrzami, jedną wkładkę rozkrawacz, jedną wkładkę dziurkowaną 2,5 mm, jedną wkładkę dziurkowaną 8 mm, jedną wkładkę dziurkowaną 13 mm, jeden pierścień rozpierający szeroki, jeden pierścień rozpierający wąski, jeden haczyk do wyciągania ślimaka oraz jeden ubijak drewniany. Nadto na każdą maszynę przypada 2 m kabla i rozwidlacz (3 × 1—10) 380 V.

Maszyna typu „Wilk“ jest maszyną przenośną. Zajmuje mało miejsca, nie wymaga przymocowania i dlatego może być ustawiana na ladzie sklepowej, względnie na stole roboczym.

Dopływ prądu do gniazdka wtyczkowego powinien być zaopatrzone w następujące bezpieczniki: przy napięciu prądu do 380 V — 4 amp., przy napięciu prądu do 220 V — 6 amp.

Do uruchomienia i zatrzymania maszyny służy przełącznik dźwigowy lub przyciskowy. Przed pierwszym uruchomieniem maszyny należy wyjąć noże i dziurkowane wkładki, sprawdzić czy ślimak obraca się we właściwym kierunku. Nie wolno zapomnieć o konieczności przyłączenia uziemienia do odpowiedniego zacisku w gnieździe wtyczkowym.

Zespół noży i wkładek należy utrzymywać w szczególnej czystości i ostrzyć fachowo. Przed przystąpieniem do czyszczenia można wszystkie główne elementy maszyny rozdzielić od siebie. Po rozebraniu maszyny nawet łożyska kulkowe silnika elektrycznego są dostępne.

Nakrętka kołnierзова powinna być dokręcana niezbyt mocno i to wyłącznie ręcznie. Przed każdym rozpoczęciem pracy należy dokręcić smarownicę lub napełnić ją niesolonym sadłem. Innego smarowania maszyna nie potrzebuje, ponieważ skrzynka przekładnicza wypełniona jest olejem, a łożyska kulkowe tłuszczem.

Po pierwszych 50 godzinach pracy, a najpóźniej raz na rok należy wypuścić stary olej i nalać świeży ROPUR L grupa 12 w ilości około 0,5 L. Wyczyszczenie i napełnienie łożysk kulkowych tłuszczem smarnym ROPUR V 3 grupa 22 powinien przeprowadzić fachowiec raz na 2 lata. (wl).

pracowników aparatu żywienia zbiorowego. Równoległe z przeprowadzaną akcją uświadamiania należy przystąpić do intensywnego organizowania nowych klubów racjonalizacji pracy i wynalazczości oraz nowych komisji wynalazczości. Istniejące kluby i komisje należy zaktywizować.

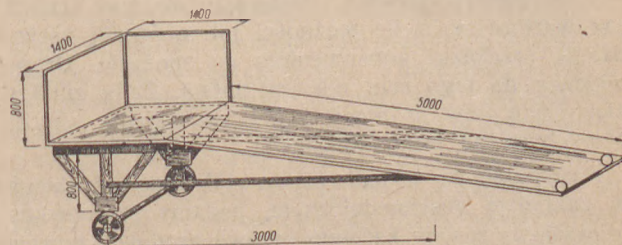
Należy dbać o popularyzowanie osiągnięć racjonalizatorów przez omawianie tych zagadnień na naradach roboczych i wskazywanie jakimi drogami i sposobami należy je realizować i rozpowszechniać.

DOBRE pomysły

Usprawniamy za-i wyladunek towarów

Pracownicy PSS w Cieszynie — J. Szturc, A. Czendlik, P. Chmiel i J. Bobek opracowali projekt ruchomego pomostu do załadunku i wyladunku towarów, który znajduje zastosowanie tam, gdzie z braku miejsca nie można wybudować pomostu stałego.

Całość pomostu składa się z dwukołowego wózka o wysokości 90 cm i wymiarach platformy 140x140 cm



oraz pochylni długości 5 m, której niższy koniec oparty jest na rolkach.

Platforma wózka styka się w czasie wyladowywania z samochodem lub wozem, część pochyła pomostu znajduje się w magazynie. Nie tylko wyladunek towarów przy użyciu pomostu jest lżejszy i szybszy, ale i opakowanie towarów mniej się niszczy. Szczególne znaczenie ma użycie pomostu przy wyladowaniu beczek z piwem lub załadunku pustych beczek po piwie.

Pełne wykorzystanie motoru elektrycznego

Obywatel Bruski Bolesław kierownik gospody Gminnej Spółdzielni Chełmno Wieś opracował usprawnienie polegające na wykorzystaniu motoru elektrycznego, zainstalowanego przy maszynce do robienia lodów, również do zmechanizowania innych procesów produkcyjnych.

Umieszczenie motoru na jednej podstawie drewnianej wraz z maszynką do robienia lodów uniemożliwiało jego wykorzystanie do innych celów. Dodatkową złą stroną była łatwość zaciekania wody z zawartością soli na silnik, co powodowało jego przepalanie się.

Po wprowadzeniu w życie projektu ob. Bruskiego silnik jest umieszczony na oddzielnej podstawie na wysokości 70 cm od podłogi, co chroni go od zanieczyszczeń i zwiększa bezpieczeństwo pracy. Koło napędowe zostało umocowane na osi z łożyskami i w przegubie amortyzacyjnym. Przy pomocy wtyczki do łącznika koło napędowe może być dołączone do różnych maszyn, a więc szatkownicy, maszynki do mielenia mięsa, maszynki do mielenia suchych bułek i chleba oraz do maszynki do robienia lodów.

Według obliczeń oszczędności uzyskane dzięki szerszemu zastosowaniu motoru elektrycznego przekrocza w ciągu roku 3 tys. złotych.

Pomysł ob. Bruskiego może być łatwo zastosowany i w innych zakładach. Zainteresowanym radzimy zwrócić się do Działu Współzawodnictwa i Wynalazczości CRS „Samopomoc Chłopska“.

Inż. Zofia CZERNY

Nowoczesne metody przyrządzania warzyw

JEDNYM z poważnych działów technologii gastronomicznej, który musi ulec daleko posuniętej reformie, jest przyrządzanie potraw warzywnych. Warzywa są produktem, którego w pożywieniu nie można zastąpić innymi surowcami ze względu na wszechstronne i pierwszorzędne ich znaczenie dla zdrowia człowieka.

Sprawa bezcennej wartości odżywczej warzyw była już przez nas wielokrotnie omawiana, dlatego do zasadniczych wiadomości nie będziemy wracać. Musimy jednak uprzytomnić sobie, że głównie z warzyw czerpiemy niezbędne do życia zasoby witamin rozpuszczalnych w wodzie, karotenu i związków mineralnych. Również zaopatrzenie się w białko roślinne nie jest rzeczą obojętną. Postaramy się więc ustalić jak wartość tę, o ile możności jak najmniej uszkodzoną, przekazać konsumentom do spożycia. Droga wiodąca do tego celu nie jest łatwa. Żąda zmiany złych nawyków w pracy i przyzwyczajenia się do nowych metod technologicznych.

Postępując za tokiem pracy, jak ona przebiega w zakładzie gastronomicznym, podamy i omówimy prawidłowe zasady każdego ogniwa produkcji potraw warzywnych, z którymi kuchnia codziennie ma do czynienia. Każdy surowiec ulega w produkcji obróbce wstępnej, a znaczna ich większość także obróbce termicznej. I jeden i drugi odcinek pracy powoduje pewne nieuniknione straty wartości odżywczej zawartej w surowym produkcie. Jak tę sprawę naświetla nauka i jak te straty przy przeróbce warzyw obniżyć do minimum?

Ocena organoleptyczna podaje następujące cechy dobre przyrządzonej potrawy warzywniej:

Warzywa ugotowane według wskazań nowoczesnej technologii gastronomicznej mają zachować swoje, charakterystyczne dla każdego poszczególnego rodzaju zabarwienie i aromat. Zmiany zabarwienia wskazują zawsze na naruszenie właściwej wartości odżywczej przygotowanej potrawy.

Warzywa prawidłowo podprawione powinny wykazywać taką gęstość, aby potrawa tworzyła wilgotną, nasyconą sosem całość. Sos o prawidłowej konsystencji może wydzielić się z potrawy w nieznacznej tylko ilości. Potrawa nie powinna podpływać rzadkim, wodnistym sosem, wyglądem przypominającym zupę.

Trzeba sobie zdać sprawę, które momenty obróbki wstępnej i termicznej powodują zmiany i stratę wartości odżywczej warzyw, a także ściśle z tym związane marnotrawstwo surowca. Na obróbkę wstępną warzyw składa się szereg czynności, jak sortowanie, wstępne płukanie, oczyszczanie, obieranie, skrobienie, usuwanie zepsutych części itp., powtórne płukanie, rozdrabnianie.

Sortowanie — znacznie usprawnia pracę przy obróbce ręcznej, ale staje się niezbędne przy obróbce mechanicznej. Sortowanie według wielkości

zapobiega przedwczesnemu zużyciu maszyn i zatkananiu przewodów odpływowych. Przyczynia się do oszczędniejszego wykorzystania surowca, bo zmniejsza procentowość odpadków w czasie obierania, co jest ważne nie tylko z punktu widzenia oszczędności masy towarowej, ale i zapobiega poważnym stratom wartości odżywczej. Sortowanie według wielkości i stopnia dojrzałości dopomaga do bardziej celowego kulinarnego wykorzystania surowca. Sortowanie warzyw według gatunku ma duży wpływ na jednolitość wyrobu kulinarnego, gdyż każda odmiana warzyw oznacza się charakterystycznymi cechami, które znajdują swój ostateczny wyraz w smaku, zapachu, konsystencji i wyglądzie wyrobu kulinarnego. Odrębności te wyrażają się też w różnych właściwościach tkanki roślinnej, np. w czasie potrzebnym do jej zmięczenia.

Wstępne płukanie usuwa z powierzchni surowca zanieczyszczenia mechaniczne oraz różne drobnoustroje, które mogą być szkodliwe dla człowieka. Płukanie wstępne ułatwia: a) dokładne, cienkie i czyste obranie warzyw, b) lepsze wykorzystanie obierki i odpadków jako karmy dla zwierząt, c) ochronę skóry rąk pracowników zajętych przy ręcznym obieraniu, d) ochronę powierzchni ścierniej maszyn do obierania.

Płukaniu wstępnemu podaje się te warzywa, które przed dalszą obróbką termiczną mają być obrane. W szczególności odnosi się to do ziemniaków i warzyw korzeniowych. Wiadomo, że wiele cennych składników warzyw jest rozpuszczalnych w wodzie. Dopóki jednak warzywa są całe i osłonięte skórką, składniki te w czasie krótko trwającego płukania nie przenikają do wody. Płukanie więc nieobranych warzyw nie obniża ich wartości odżywczej.

Oczyszczanie — zależnie od rodzaju warzyw — ma za zadanie usunięcie zdrewniałej powierzchni lub innej niejadalnej części rośliny. Obejmuje ono obieranie lub skrobienie korzeniowych i ziemniaków, usuwanie nadpsutych liści w warzywach liściastych, tzw. oczek w kielkujących ziemniakach, zzieleniałe części bulw itp.

Warzywa przeznaczone do obierania i skrobienia powinny być świeże i jędrne, co znacznie obniża procentowość odpadków. Warzywa zwiędłe należy przed obieraniem namoczyć w wodzie. Przy obieraniu ścina się z powierzchni zdrewniałą warstwę cienkimi pasami. Przy skrobieniu usuwa się skórkę w cienkich wórach. Skrobienie, zamiast obierania stosuje się do tych warzyw, które osłonięte są cienką skórką, jak marchew, pietruszka seler. Skrobienie jest sposobem o wiele bardziej oszczędnym niż obieranie, bo daje niższy procent odpadków.

Obierać można ręcznie lub maszynowo. Prawidłowe wykonanie tego etapu produkcji ma duże znaczenie zarówno dla oszczędności masy towarowej, jak i dla zachowania wartości odżywczej warzyw. Wiadomo, że wiele cennych składników warzyw odkłada się tuż

pod cieniutką skórką osłaniającą np. korzenie, nasiona, owoce i inne narządy warzyw. Dla składników tych, gromadzących się pod skórką, należy białko zapasowe, witaminy i składniki mineralne, które w większym zagęszczeniu gromadzą się jako zapas bliżej obwodu.

Jeżeli warzywa obieramy niestarannie i grubo, wraz z obierzynami odpadają złożone przez roślinę zapasy, co w bardzo dużej mierze zuboża nasze pożywienie w te niezbędne dla życia ludzkiego składniki. Zbyt duża procentowość odpadków godzi nie tylko w oszczędną gospodarkę masą towarową, ale i w nasze zdrowie, gdyż to, co odpada wraz z grubymi obierzynami, jest przeważnie wiele więcej warte niż to, co pozostaje przeznaczone na spożycie.

W praktyce gastronomicznej ciągle posługujemy się narzędziami i naczyniami sporządzanymi z blachy żelaznej. Z żelaza są robione noże i tarki, służące do obierania i rozdrabniania warzyw. Tymczasem witamina C, wrażliwa na utlenianie, szybko niszczy się w zetknięciu z żelazem i miedzią. Aby uniknąć straty witamin, warzywa należy obierać nożami ze stali nierdzewnej, która tej właściwości nie posiada oraz posługiwać się naczyniami emaliowanymi. Emalia izoluje warzywa od zetknięcia z żelazem.

P o w t ó r n e p ł u k a n i e. Obrane lub oskrobane warzywa płucze się powtórnie, a ponieważ niektóre z nich czernieją zalewa się je wodą, w której leżą nieraz wiele godzin. Woda wprawdzie chroni warzywa od ciemnienia przez odcięcie dostępu powietrza, ale równocześnie witaminy i związki mineralne zawarte w warzywach, a także białko rozpuszczają się w wodzie. Zalanie więc surowca wodą i wielogodzinne jego moczenie powoduje nieobliczalne straty składników odżywczych, gdyż przechodzą one ze skałeczonych tkanek warzyw do wody, a wraz z nią zostają odrzucone.

Aby uniknąć wielogodzinnego moczenia ziemniaków po obraniu i ogromnych strat wartościowych składników, należy je obierać partiami tuż przed gotowaniem i zaraz odsyłać do kuchni do natychmiastowego wykorzystania. Obieranie i gotowanie ziemniaków partiami ma nie tylko decydujący wpływ na wartość odżywczą tego podstawowego produktu, lecz także — co jest rzeczą ważną — na ich smak, zapach i wygląd zewnętrzny.

Aby jak najbardziej skrócić czas obierania warzyw, a zwłaszcza ziemniaków, należy przydzielić do tej pracy w odpowiednich odstępach czasu więcej osób, przerzucając je później do innej roboty. Odpowiednie ustalenie tego zagadnienia w zakładzie jest sprawą dobrej organizacji pracy w dziale produkcji. Ziemniaki po obraniu szybko myje się w wannie, przekłada do wiader i natychmiast odstawia do kuchni.

Warzywa, które nie ciemnieją po obraniu, należy złożyć do wanien i ciasno okryć zwilżoną tkaniną. W wannach przetrzymać od chwili obrania i oplukania do chwili rozdrabniania. W ten sposób chroni się je od zabrudzenia, a także od obeschnięcia, co obniża ich wartość odżywczą.

R o z d r a b n i a n i e w a r z y w. Obrane i oplukane warzywa można do dalszej produkcji użyć

w całości lub zależnie od przeznaczenia — po podzieleniu na części o określonym kształcie, czyli rozdrobnione.

Rozdrobnione warzywa gotują się o wiele szybciej niż w całych sztukach, ponieważ mają jednakowe wymiary, przez co ulegają równomiernie działaniu ciepła. Jarzyny starannie rozdrobnione nadają też po trawie estetyczny wygląd.

Silnie jednak rozwinięta powierzchnia rozdrobnionych warzyw ma ujemne strony, a mianowicie: 1) ułatwia zetknięcie się składników ze światłem i powietrzem, co wpływa niszcząco na witaminy B₂ i C, 2) powoduje wygotowanie do wywaru ogromnej ilości wszystkich rozpuszczalnych składników. Dlatego należy raczej warzywa rozdrabniać po ugotowaniu, w ten sposób nie tylko oszczędza się wartość odżywczą produktu, lecz także znacznie skraca czas rozdrabniania. Ma to jednak poważne strony ujemne, gdyż warzywa krajane po ugotowaniu narażone są na zakażenie drobnoustrojami oraz jajami i larwami robaków, często bez możliwości ich zdezynfekowania przed konsumpcją.

Najczęściej stosowanymi sposobami dzielenia na mniejsze części i kształtowania warzyw jest krajanie, śiekanie, tarcie, przykrawanie i drażenie. Czynności te można wykonywać ręcznie: 1) nierdzewnym, ostrym nożem, 2) przez użycie terek z białej blachy o oczkach różnej wielkości, 3) na szatkownicy o różnym kształcie noży. Maszynowo rozdrabnia się warzywa przez stosowanie odpowiedniej wkładki (noże i tarcze). Oczywiście wkładki te powinny być sporządzone ze stali nierdzewnej.

Oczyszczone i pokrajane warzywa powinny być zaraz poddane dalszej obróbce. Dłuższe przechowywanie warzyw na powietrzu, jak już wiemy, obniża lub nawet całkiem niszczy wartość witaminową, a w następstwie w dużym stopniu ich właściwą barwę.

ZMIENMY SWOJE PRYZWYCZAJENIA

Z zachowania się składników odżywczych w różnych warunkach wstępnej obróbki warzyw trzeba wyciągnąć następujące wnioski:

ponieważ w warzywach korzeniowych składniki odżywcze głównie gromadzą się pod skórką, należy je obierać jak najcieniej, względnie gotować w skórcie zawsze wtedy, gdy można je w tej formie wykorzystać;

ponieważ jedna z witamin grupy B (B₂) niszczy się pod wpływem światła, obrane i rozdrobnione warzywa przekazywać zaraz do dalszego przerobu;

ponieważ witaminy zawarte w roślinach, białka i sole mineralne rozpuszczają się w wodzie i przechodzą do niej w czasie moczenia, warzywa należy starannie myć i płukać przed obraniem, tak aby po obraniu nie myć ich powtórnie, lecz tylko jak najszybciej oplukać dla usunięcia resztek obierek;

ponieważ witamina C utlenia się szybko, warzywa należy obierać tuż przed ich gotowaniem, nie przetrzymywać ich na powietrzu po obraniu, a zwłaszcza po rozdrobnieniu. Do obierania, mycia i gotowania używać narzędzi ze stali nierdzewnej i naczyń z nie uszkodzoną emalią, względnie pobiata.



Jelczenie tłuszczów i jego wpływ na wartość dietetyczną pożywienia

TERMINEM jelczenie tłuszczów określa się ogólnie wszelkie przemiany zachodzące w tłuszczach, w wyniku których nabierają one odmiennego smaku, zapachu, barwy i konsystencji. W przemianach tych główną rolę odgrywają dwa procesy — proces hydrolyzy i proces utlenienia. Jelczenie hydrolytyczne zachodzi wtedy, gdy tłuszcz w obecności wody lub pary wodnej rozpada się na wolne kwasy tłuszczowe i glicerynę.

Wartość dietetyczna zjełczałego tłuszczu jako pożywienia jest nieznaczna, natomiast w zależności od stopnia zjełczenia jest on szkodliwy dla zdrowia ludzkiego. Ponadto konsument nie chce spożywać tłuszczu z wadami. W zjełczalym tłuszczu nie ma witamin. Zjełczały tłuszcz nie może być zatem źródłem rozpuszczalnych w nim witamin (A, D, E, K) i przez to wybitnie obniża się jego wartość dietetyczna jako pożywienia.

Strawność tłuszczów w organizmie uwarunkowana jest ich niskim punktem topnienia. W procesie łojowacenia tłuszczów podwyższa się ich temperatura topnienia. Prócz tego tłuszcz nabiera specyficznego posmaku łojowatego, przy czym znika jego naturalna barwa.

Reakcja utleniania się tłuszczu tlenem powietrza, czyli tzw. jelczenie utleniające powoduje rozkład tłuszczu na wiele związków. Zapach i smak zjełczałego tłuszczu powodują ciała lotne, jakie wytwarzają się w czasie jelczenia. Produkty powstałe podczas jelczenia się trujące i drażnią przewód pokarmowy.

W wyniku przemian utleniająco-hydrolytycznych powstaje w tłuszczach szereg wad obniżających ich

wartość konsumpcyjną, a mianowicie: 1) smak i zapach łojowaty (opisany wyżej), 2) smak i zapach oleisty, 3) smak i zapach rybi, 4) smak metaliczny, 5) smak i zapach jelki.

Smak i zapach oleisty wywołany jest przez samoutlenienie. Pozostawia on w ustach posmak oleju rybnego. Powstanie tej wady przyspieszają również promienie świetlne, zanieczyszczenia metaliczne lub bakterie dostające się do masła z wodą do płukania.

Smak i zapach rybi ma powstawać w wyniku przemian utleniająco-hydrolytycznych fosfatydów (np. w otoczkach kuleczek tłuszczowych masła).

Przyczyn smaku metalicznego masła należy szukać w utlenianiu się tłuszczu w obecności zanieczyszczeń metalicznych. Uwolniony w wyniku jelczenia hydrolytycznego kwas masłowy nadaje tłuszczom charakterystyczną jelkość, tzw. jelkość kwasu masłowego.

Wnioski:

Zjełczały tłuszcz nie dostarcza organizmowi witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Strawność zjełczałych tłuszczów jest mniejsza niż świeżych. Pewne związki powstałe wskutek zjełczenia tłuszczu posiadają własności szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.

Tłuszcze przed zjełczeniem należy chronić przez unikanie wystawiania ich na światło dzienne (np. praktykowany u nas często zwyczaj ozdabiania wystaw sklepowych masłem paczkowanym, margaryną lub fiolkami z olejem jadalnym) oraz przez przechowywanie ich w możliwie niskich temperaturach.

Mgr Sylwia WROTECKA – Mgr Halina PRZYBIŃSKA

Mleko i jego znaczenie w odżywianiu codziennym

MLEKO jest płynną wydzieliną gruczołów mlecznych samiec zwierząt ssących. W znaczeniu potocznym pod terminem „mleko” rozumie się mleko krowie. Zawiera ono niezbędne składniki pożywienia konieczne w odżywianiu codziennym jak białko, tłuszcze, węglowodany, sole mineralne, witaminy itd. Składniki te znajdują się w stanie koloidalnym i rozproszonym w wodzie.

Białka znajdujące się w mleku są pełnowartościowe, to znaczy zawierają wszystkie aminokwasy potrzebne do budowy białka ustroju zwierzęcego. Najważniejszym z nich jest kazeina występująca w postaci rozpuszczonego kazeinianu wapnia. Inne białka, jak albuminy i globuliny są w mniejszych ilościach. Drugim ważnym składnikiem mleka jest tłuszcz, który znajduje się w ilościach od 2,8 do 3,5%. Na zawartość tłuszczu w mleku, wpływa w dużej mierze rasa krów, pasza i pora roku oraz indywidualne własności i stan zdrowia zwierząt.

Węglowodanem występującym w mleku jest cukier mlekowy, czyli laktoza. Pod wpływem fermentacji bakterii mlekowych zamienia się on w kwas

mlekowy, powodujący wytrącanie kazeinianu wapnia, czyli ściśnięcie się. W ten sposób powstaje mleko zsiadłe. Im wyższa temperatura, tym szybciej następuje ścięcie mleka.

Sole mineralne występujące w mleku to związki sodu, potasu, chloru, wapnia, magnezu, żelaza, fosforu i siarki. Ze składników tych najważniejszymi są związki fosforu i wapnia, stanowiące główny składnik kośćca i zębów. Mleko i jego produkty są więc najpoważniejszym źródłem wapnia. Dzielne zapotrzebowanie organizmu na ten składnik pokrywa 1/2 l mleka.

Mleko zawiera także witaminy A, D, B, C i E. Nie odgrywają one jednak większej roli bądź ze względu na niewielkie ilości w jakich się znajdują, bądź też jak w wypadku witaminy C ze względu na szybki rozpad. Wystarczy pozostawić butelkę mleka nie osłoniętą, aby w krótkim czasie witamina C uległa utlenieniu pod wpływem światła dzienne-

go. Również gotowanie rozkłada ją — ulega zniszczeniu już przy podgrzaniu do 70°C.

Wartość mleka wzrasta w miesiącach letnich, ponieważ zwierzęta w tym okresie otrzymują paszę zieloną, która umożliwia im gromadzenie większej ilości witamin.

Mleko odtuszczone ma mniejszą wartość odżywczą nie tylko dlatego, że obniża się zawartość tłuszczu, ale i w pewnym stopniu witamin A i D, które są rozpuszczalne w tłuszczach.

Ważnymi składnikami mleka są fermenty, które dzieliny na dwie grupy, a więc na fermenty pierwotne, wydzielone do mleka z organizmu zwierzęcego tzw. rodzime i fermenty wtórne, bakteryjne, wytwarzane przez drobnoustroje zakażające mleko już po wydojeniu. Do pierwszej grupy należą fermenty ułatwiające trawienie składników mleka. Są to fermenty rozczepiające złożone białka, węglowodany i tłuszcze. Fermenty bakteryjne obniżają wartość higieniczną i techniczną mleka.

Mleko jest jedynym pokarmem niemowląt w pierwszych miesiącach ich życia, wystarczającym całkowicie do wzrostu i rozwoju młodego organizmu. Najlepszym dla noworodków pożywieniem jest mleko matki, ponieważ zawiera składniki swoiste, niezbędne dla rozwoju organizmu ludzkiego.

Ważną rolę mleko odgrywa jako odtrutka stosowana w przemyśle chemicznym. Białko mleka bowiem daje straty z metalami. Pracownicy laborato-

riów chemicznych, hutnicy i górnicy oraz wszyscy narażeni na zatrucia przez wdychanie trujących gazów i par powinni otrzymywać 1/2 l mleka dziennie.

Ze względu na to, że mleko surowe, a nawet zakwaszone może być przenośnikiem wielu chorób zakaźnych oraz w celu osiągnięcia większej trwałości i przydatności mleka poddaje się go pasteryzacji. Pasteryzowanie polega na ogrzewaniu mleka do temp. 63° — 65°C w ciągu 30 minut lub w temp. 80—90° w przeciągu 2—3 minut.

Wygodne i łatwe do dawkowania jest mleko w proszku otrzymane przez odpowiednie zagęszczenie i odparowanie mleka krowiego. Rozpuszczając 12,5 g mleka w proszku w 100 g wody otrzymujemy mleko w zupełności odpowiadające naturalnemu. Mleko w proszku jest jeszcze stale za mało doceniane, pomimo że może znaleźć szerokie zastosowanie w produkcji potraw. Nadaje się do przyrządzania napojów (kawa, kakao). Zakwaszone łyżeczką śmietany zsiada się stanowiąc doskonały surowiec do produkcji pieczywa cukierniczego i lodów.

Człowiek dorosły powinien wypijać dziennie co najmniej 0,25 l mleka, a dzieci 0,50 l. Ponieważ wiele osób nie lubi mleka słodkiego, mogą więc mleko spożywać w postaci mleka zsiadłego, kefiru, zup mlecznych, budyniów, kremów. W czasie upałów duże ilości mniej wartościowych lemoniad, względnie piwa można zastąpić zdrowym napojem przyrządzonym z mleka np. mleko musujące, mrożone kakao lub kawa mleczna.

Aleksandra WOLKOWSKA

Higiena produkcji, przechowywania i dystrybucji wyrobów garmazeryjnych

WYROBY garmazeryjne powinny mieć oprócz wartości odżywczych odpowiedni estetyczny wygląd i nie mogą budzić wątpliwości pod względem zdrowotnym. Wyprodukowanie takiego towaru oprócz umiejętności przyrządzania, wymaga zachowania właściwych środków ostrożności wszystkich osób stykających się z produktem do chwili oddania go do spożycia.

Na odcinku produkcji garmazeryjnej poważną kwestią jest zagadnienie rozwoju bakterii.

Bakterie do rozwoju potrzebują pożywienia, wilgoci i odpowiedniej temperatury. Wtedy rozmnażają się z tak olbrzymią szybkością, że w ciągu dnia z jednej bakterii może powstać milion nowych. Najlepszym środowiskiem dla rozwoju bakterii są produkty mięsne, gdyż w nich znajdują one doskonałe pożywienie i odpowiednią wilgoć.

Wysiłki nasze przede wszystkim mają na celu niedopuszczenie bakterii do produktów mięsnych. W jaki sposób staramy się to osiągnąć? Przede wszystkim należy utrzymać wzorową czystość osobistą, narzędzi pracy i pomieszczeń produkcyjnych. Z faktu tego wyciągamy następujące wnioski:

1. W STOSUNKU DO PROCESU TECHNOLOGICZNEGO

Natychmiast po ukończeniu pracy narzędzia, aparaturę i urządzenia oczyszcza się bardzo starannie z wszelkich resztek, szoruje szczotką przy użyciu go-

rażonej wody z dodatkiem sody lub proszku, aby usunąć pozostałości tłuszczu i białka. Następnie spłukuje się gorącą wodą (temp. 90°C) dla dokładnego usunięcia roztworu zasadowego. W czasie produkcji po każdorazowym zanieczyszczeniu narzędzia, należy go w podany wyżej sposób wmyć. Podłogę w miarę potrzeby sprząta się z zanieczyszczeń i zmywa gorącą wodą z dodatkiem sody tak dla utrzymania czystości, jak i dla usunięcia nadmiernej śliskości powstającej z tłuszczu.

2. W STOSUNKU DO HIGIENY OSOBISTEJ

Pracownicy zatrudnieni w garmazerni powinni być okresowo badani przez lekarza celem stwierdzenia, czy nie są nosicielami chorób zakaźnych. Przed rozpoczęciem pracy oraz po każdej przerwie należy myć ręce mydłem i ciepłą wodą; paznokcie mieć krótko obcięte. Odzież ochronna służy jedynie w miejscu pracy, nie można w niej wychodzić poza to miejsce.

3. W STOSUNKU DO URZĄDZEŃ

Powierzchnia powinna być gładka, łatwa do mycia, bez szczelin zatrzymujących brud, bez ozdób utrudniających dokładne mycie, bez załamań przeszkadzających wentylacji. Podłogi powinny być szczelne, gładkie, bez szpar i wybojów. Najlepsze są z klinieru, cementu lub asfaltu, z odpowiednim spadkiem, aby woda sphywała do ścieków kanalizacyjnych. Ścia-

ny maluje się farbą olejną na kolor jasny lub układu kafelkami. Ściany malowane farbą olejną odnawia się w miarę potrzeby. Nad trzonami kuchennymi i kotłami umieszcza się wentylatory wyciągowe. Stoły robocze obija się blachą ocynkowaną. Mogą one być wykonane z twardego drzewa. Deski tworzące powierzchnię stołu powinny przylegać tak dokładnie, ażeby nie było żadnych zagłębień. W miarę zużycia się powierzchni wyrównujemy ją strugami (heblujemy).

Poza czynnikami natury mikrobiologicznej, bardzo ważne są czynniki chemiczne, które mogą przyspieszać psucie się produktów (obecność żelaza), lub działać trująco na organizm (miedź i ołów). Z tych względów naczynia powinny być aluminiowe, emaliowane, porcelanowe, z żelaza lub miedzi. Naczynia żelazne i miedziane pokrywamy pobią. Cyna do pobią nie może zawierać więcej ołowiu niż 1%. Pobią należy systematycznie odnawiać.

PRZECHOWYWANIE

Higiena przechowywania wyrobów garmazeryjnych jest tak samo ważna, jak i higiena produkcji. W tym wypadku staramy się nie dopuścić bakterii, względnie powstrzymać rozwój tych, które już znajdują się w produkcji. Ważnym zagadnieniem jest odpowiednia temperatura, zapobiegająca rozwojowi bakterii. Dla właściwego wykorzystania temperatury potrzebne są oddzielne pomieszczenia na przechowywanie wyrobów z zastosowaniem specjalnych urządzeń chłodniczych lub zbiorników z lodem. W chłodni musi być wzorowa czystość, zapewniona wentylacja pomieszczeń, zabezpieczenie przed słońcem, gryzoniami (szczury, myszy), owadami. Do chłodni wprowadzamy wyroby

schłodzone. W czasie przechowywania utrzymujemy przeciętnie temp. ok. 80°C, ale nie wyższą niż +12°C. Wyroby kładziemy na półkach, pamiętając, że nie można w pobliżu przechowywać produktów wydzielających zapachy. Od chwili wyprodukowania do momentu spożycia nie powinno upłynąć więcej niż 12 godzin.

DYSTRYBUCJA

Z chłodni przewozimy wyroby do miejsc sprzedaży. Prawidłowy przewóz odbywa się w specjalnych samochodach przystosowanych do tego celu. Samochód taki jest zamknięty, ażeby kurz z ulicy nie dostał się do wewnątrz, a zaopatrzonego w wentylację, w umywalkę do mycia rąk dla obsługi. Wewnątrz jest pomalowany farbą olejną na kolor biały. Najlepsze są wozy obite blachą cynkową i posiadające półki ze stali nierdzewnej.

W okresie letnim do rozwożenia używa się wozów chłodni. W braku takich wozów obniża się temperaturę lodem umieszczonym w specjalnych zbiornikach. Jeżeli używamy lodu jako środka chłodzącego, to tak w chłodni, jak i w samochodzie wystrzegamy się kontaktowania wyrobów z lodem oraz zapewniamy należyty odpływ wody. Przy rozwożeniu można stosować specjalne transportery, które napełnia się w chłodni odpowiednią ilością wyrobów. Dzięki temu osiągamy dalsze usprawnienie w rozwożeniu i wyższy stopień higieny.

Personel zatrudniony przy rozwożeniu zaopatrzonego jest w odzież ochronną, zachowuje te same środki ostrożności, co przy produkcji. Po zakończeniu rozwożenia wozy myje się dokładnie, podobnie jak pomieszczenia produkcyjne.

Stanisław MAZUREK

Ziemniak – surowiec w przemyśle gastronomicznym

ZIEMNIAK będący surowcem masowo stosowanym w przemyśle gastronomicznym z jednej strony jest jednym z tych, który nastęrcza największe trudności przy obróbce wstępnej i daje dużą ilość odpadków, z drugiej budzi poważne zastrzeżenia smakowe u konsumentów. Przyczyn tego stanu należy dopatrywać się w jakości ziemniaka, który otrzymuje przemysł gastronomiczny. W aparacie skupu i dystrybucji ziemniaków nie przestrzega się norm jakościowych (standardów) ziemniaka, czego wymaga Uchwała Prezydium Rządu w sprawie zaopatrzenia w ziemniaki. W ośrodkach skupu przyjmuje się ziemniaki bez względu na ich jakość, wybór, wielkość i rodzaj. Zmieszane, zanieczyszczone, w znacznym stopniu uszkodzone, nie są surowcem odpowiadającym potrzebom przemysłu gastronomicznego.

Należy podkreślić, że jak dotychczas w sensie towaroznawczym nie rozróżnia się ziemniaków konsumpcyjnych, przemysłowych i pastewnych i tylko w języku handlowym podział ten występuje. Wobec tego, że jak już zostało powiedziane struktura zakupionego ziemniaka jest najzupełniej różnorodna — zagadnienie, która partia ziemniaka zakwalifikowana zostanie dla przemysłu, która jako jadalna na zaopatrzenie rynku, w tym dla przemysłu gastronomicznego jest rzeczą przypadku.

Ziemniak jadalny przeznaczony na potrzeby żywic-

nia zbiorowego powinien odpowiadać tym wszystkim cechom, które kwalifikują go do roli właściwego surowca. A więc powinien być jednolity pod względem gatunku, wielkości i barwy, gdyż te walory ułatwiają jego przechowywanie w okresie zimy od października do czerwca.

Ziemniaki otrzymywane dotychczas przez przemysł gastronomiczny do produkcji posiłków nie są pełnowartościowym surowcem. Niejednolity pod względem odmiany ziemniak, rozgotowuje się w sposób różny w zależności od odmiany, wielkości, pochodzenia glebowego, czasu dojrzewania. Potrawa jest niesmaczna, znaczna ilość ziemniaków schodzi ze stołu konsumenta.

Wielkość i kształt ziemniaka wywierają duży wpływ na ilość odpadków przy obieraniu. Najmniejszą ilość odpadków wykazują ziemniaki średniej wielkości, tzw. średniaki¹⁾. Kształtowanie się ilości odpadków ziemniaków przy obróbce maszynowej na niskim poziomie jest wynikiem kulistości i wyrównanej średniej wielkości ziemniaków. Tego rodzaju surowiec można uzyskać wyłącznie przy standaryzacji ziemniaków handlowych.

Ręczne obieranie ziemniaków daje znacznie większe ubytki niż maszynowe. Jednak ilość tych ubytków jest również uzależniona od wielkości bulwy ziemniaka.

¹⁾ Patrz „Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw“ — Oleśńska, Tederko, Zieliński, str. 13, tablica nr 3.

Ziemniak średni wyrównany co do wielkości jest dla obierającego najodpowiedniejszy. O ile obierający przywyknie do określonej wielkości ziemniaka, ruchy jego stają się bardziej automatyczne i dokładne. Ma to duży wpływ na wydajność pracy i oszczędność w obieraniu.

Na przemyśle gastronomicznym ciąży obowiązek stawiania przed aparatem skupu i dystrybucji słusznych postulatów w dziedzinie zaopatrzenia w surowiec pozwalający na podnoszenie jakości swojej produkcji. Dotychczasowe zasady i technika zaopatrzenia przemysłu gastronomicznego w ziemniaki nie stwarzały możliwości otrzymywania przez ten przemysł surowca odpowiadającego jego potrzebom. A przecież ziemniaki stanowią 65—70% ogólnej ilości masy warzyw przetwarzanych w przemyśle gastronomicznym.

Ziemniaki zawierają od 12 do 25% skrobi, ok. 2% białka, ok. 1% składników mineralnych, witaminę C — 10 mg%, oraz witaminę B — ok. 0,1 mg%. Wymienione składniki odżywcze ziemniaka, zwłaszcza skrobia powodują, że ich wartość kaloryczna jest wyższa niż kapusty, marchwi, buraków i innych warzyw. 100 g ziemniaka dostarcza przy spalaniu w ustroju ludzkim 90 kal., kapusty — 30, buraków — 59, marchwi — 45 kal.

Białko ziemniaka zbudowane jest z aminokwasów, które upodabniają je pod względem znaczenia w żywieniu człowieka do białek pełnowartościowych. Ziemniak zawiera żelazo, potas, magnez i inne składniki mineralne. Ubogi stosunkowo ziemniak w witaminy, z uwagi na znaczne jego spożycie stanowi ważne źródło kwasu askorbinowego. Zebrane dotychczas dane stwierdzają, że ziemniaki pokrywają 50% zapotrzebowania dorosłego człowieka na witaminę C, 2% na witaminy B₁, PP oraz witaminę B₂.

Z uwagi na olbrzymią wartość odżywczą ziemniaka w żywieniu człowieka i co za tym idzie wielkość jego spożycia, ważne jest aby ze względów gospodarczych i ekonomicznych ziemniak idący na zaopatrzenie przemysłu gastronomicznego odpowiadał wymogom pełnowartościowego surowca. Ponieważ

składniki odżywcze w bulwie ziemniaka rozłożone są w zewnętrznych jej warstwach, staje się jasne, że jakość odżywczą ziemniaka warunkują dobór i technika obróbki. Jeśli się zważy, że zasadniczym warunkiem, któremu powinien odpowiadać ziemniak przeznaczony do produkcji gastronomicznej jest jego gatunek, jednolitość pod względem barwy skórki, wyrównana średnica bulwy, środowisko glebowe, dojrzałość, to należy znaleźć taką formę dostaw, która zabezpieczałaby w pełni wspomniane wymogi tego surowca.

Aby uzyskać ziemniak odpowiadający powyższym warunkom należy zezwolić przemysłowi gastronomicznemu oraz innym organizacjom żywienia zbiorowego na zakupywanie ziemniaków wprost od producenta. Przemysł gastronomiczny powinien mieć prawo w drodze umów bezpośrednich na zakupywanie u producenta objętej planami produkcji ilości ziemniaków. Od zmiany dotychczasowego trybu zaopatrywania w ziemniaki żywienia zbiorowego, zależy zabezpieczenie jego odżywczych wartości, i wyeliminowanie marnotrawstwa tego cennego surowca.

Marnotrawstwo ziemniaka nie ogranicza się do znacznych ubytków przy jego obróbce i przechowywaniu przez okres jesienno-zimowy. Występuje ono także w punktach skupu, załadunku, w czasie transportu, wyładunku i przewozu do przechowalników i kopców. Ogromne straty powstają w wyniku przewożenia znacznych ilości nie nadającego się do spożycia ziemniaka, który powinien zostać u producenta jako pasza dla zwierząt. Przewożąc zanieczyszczone ziemniaki przewozi się tym samym ogromne masy ziemi i piasku. Jeśli się doda, że zanieczyszczenia w znacznym stopniu zmniejszają możliwości przechowywania ziemniaków, stwarzają anty-sanitarne warunki pomieszczeń i podnoszą koszt surowca, to wysiłek jaki należy włożyć w poprawę trybu zaopatrzenia w ziemniaki przemysłu gastronomicznego będzie się opłacał. Przeszarżane metody zaopatrzenia w ziemniaki należy zastąpić nowymi, umożliwiającymi dostawę odpowiedniej jakości tego surowca.

KORZYSTAJMY Z DOŚWIADCZEŃ

M. Usatjuk — W. Szustrow

Mechanizacja kwaszenia kapusty

Z JARZYN podlegających kwaszeniu pierwsze miejsce zajmuje kapusta, ciesząca się największym popytem u konsumentów.¹⁾ Dlatego postęp obróbki tego masowo spożywanego produktu przy pomocy najbardziej racjonalnych metod zasługuje na szczególną uwagę. Kapusta kwaszona powinna odznaczać się dobrymi właściwościami smakowymi i wysoką zawartością witamin. Tymczasem przy kwaszeniu kapusty w drewnianych lub cementowych zbiornikach o wielkiej pojemności (20 i więcej ton) możliwość aktywnego wkraczania w proces fermentacji jest bardzo ograniczony, jak również trudno jest w tych warunkach wyhodować czyste kultury bakterii kwasu mlekowego wywołujące fermentację oraz zachować optymalną temperaturę dla prawidłowego prowadzenia procesu fermentacji.

Najniższe właściwości smakowe i odżywcze ma kapusta wyprodukowana z wczesnych gatunków. Kwa-

szenie wczesnej kapusty rozpoczyna się w sierpniu, gdy temperatura otaczającego powietrza jest dość wysoka. Skutkiem tego w kapuście podczas fermentacji i przechowywania gromadzi się nadmierna ilość kwasu mlekowego i soku kapuścianego. Kapusta niemal w zupełności traci swój dobry zapach i konsystencję.

Kapusta kwaszona w późniejszym okresie jesiennym (październik — listopad) często przemarza w zbiornikach. Górna jej warstwa staje się mało soczysta wobec nieobecności soku, który po zakończeniu fermentacji zwykle gromadzi się w niższych warstwach zbiornika. Taka kapusta jest niesmaczna i jako towar zaliczana do niskiego gatunku. W okresie wiosenno-letnim kapusta szybko się przekwasza i jej właściwości smakowe stają się takie jak u wczesnej kapusty kwaszonej w sierpniu — wrześniu.

Z tych powodów przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w ciągu całego roku są z konieczności zaopatry-

¹⁾ Z „Sowietskaja Torgowla” Nr 9/1955.

wane w kwaszoną kapustę średniej jakości, prawie zupełnie pozbawioną cukrów i posiadającą nieznaczną zawartość witaminy C. Należy również podkreślić, że kapusta kwaszona odstępowana zakładom żywienia zbiorowego ulega znacznym zmianom i pogorszeniu swoich właściwości na skutek tego, że dostarczanie jej z reguły odbywa się w drewnianych beczkach nierządkiem odkrytych, które w sklepie przechowywane są w wysokiej temperaturze przez kilka dni.

Przy kwaszeniu kapusty w dużych zbiornikach naturalny ubytek podczas fermentacji dochodzi do 12%. W ten sposób kwaszenie w zbiornikach nie tylko nie zabezpiecza wysokiej wartości produktu, ale i połączone jest z dużymi stratami. Znaczne podwyższenie właściwości produktu i zmniejszenie strat daje kwaszenie kapusty w kadziach.

Na obecnym etapie jest już możliwie zmechanizowanie produkcji tego ważnego artykułu spożywczego i gruntownej zmiany technologii. Zmiana ta ma na celu zmniejszenie do minimum strat, obniżenie kosztu produkcji własnej, podniesienie właściwości produktu.

Produkcję kwaszonej kapusty należy organizować według następującego schematu technologicznego: chronienie surowca, oczyszczanie kapusty, usuwanie, względnie rozdrabnianie główek kapuścianych, ważenie oczyszczonej kapusty, mycie główek kapusty pod tuszem, szatkowanie, napełnianie kadzi fermentacyjnych szatkowaną kapustą wraz z przygotowanymi przyprawami, fermentowanie kapusty w temperaturze 23—25°C, wyładunek kapusty z kadzi fermentacyjnych, napełnianie kapustą przygotowanych beczek, szklanych balonów, puszek, ważenie balonów i beczek z kapustą, znaczenie beczek oraz przechowywanie gotowego produktu w temperaturze 0°C.

Mechanizację procesów związanych z kwaszeniem kapusty należy wprowadzić poczynając od wyładowania jej z wagonów i samochodów. Przy zmechanizowanym wyładowaniu kapusty z wagonów straty zmniejszają się 2—3-krotnie. Znaczne ilości świeżej kapusty są dostarczane z podmiejskich kolchozów i sowschozów do kombinatów przetwórczych przy pomocy transportu samochodowego. Wyładowywanie kapusty z samochodów z reguły odbywa się ręcznie, bezpośrednio na wilgotny plac. Ten sposób wyładowania znacznie powiększa straty, gdyż liście odrywają się od główek. Na skutek tego przy późniejszym, nawet krótkim przechowywaniu główek kapusty przed obróbką, pełnowartościowe liście ponownie zanieczyszczają się, co powiększa straty. Dlatego wyładowywanie kapusty z samochodów powinno odbywać się ostrożnie do koszar, a z nich dopiero na plac. W celu zmniejszenia strat kapusty przy wyładowaniu zaleca się korzystać z drewnianych pochylni lub uproszczonych taśmowych transporterów. Jeszcze lepiej jest przewozić kapustę wprost na samochodach mających urządzenia do wyładowywania, tzw. samozwałach. W tym wypadku straty są nieznaczne.

Przeróbka dostarczonej na plac świeżej kapusty powinna być organizowana na zasadzie całkowitej mechanizacji wszystkich pracochłonnych procesów kwaszenia. Dla stworzenia normalnych warunków produkcji należy wykorzystać nie tylko naturalny, ale sztucznie wytwarzany lód. Fermentacja i przechowywanie gotowej kwaszonej kapusty powinny odbywać się w różnych warunkach temperatury i w rozmaitych pomieszczeniach.

Dla operacji produkcyjnych związanych z obróbką świeżej kapusty przed kwaszeniem należy wydzielić osobne pomieszczenia. Czynnoscia oczyszczania główek z zielonych i uszkodzonych liści, mycia zanieczyszczonych główek pod wodnym tuszem itd. są wykonywane na taśmowych transporterach. Przygotowany surowiec podaje się tymi transporterami do maszyny-szatkownicy, po czym kapusta wędruje wprost do drewnianych kadzi. Zastosowanie ciężkich drewnianych i cementowych zbiorników należy według możliwości ograniczać do minimum. Kadzie o pojemności do 1,5 tony są wygodniejsze i praktyczniejsze do przewożenia. Są one hermeticznie zamykane przy pomocy pokryw ze szpuntami fermentacyjnymi i rurkami do odprowadzania gazów.

Kadzie napełnia się poszatkowaną kapustą bezpośrednio z transportera od szatkownicy. Specjalnym dozátorem (przrzádem do porcjowania) dodaje się do ka-

pusty stosownie do receptury sól, marchew i inne przyprawy. Szatkowana kapusta zostaje następnie ubita w kadziach przy pomocy mechanicznej ubijaczki z wiratorem. Po napełnieniu kadzi kapustą przetacza się je do komór fermentacyjnych. Temperaturę w komorze fermentacyjnej utrzymuje się w granicach 23—25°C. Z chwilą nagromadzenia się w kapuście 0,6—0,8% kwasu mlekowego proces fermentacji należy uważać za zakończony. Kadzie z gotową kapustą przesuwają się przy pomocy odpowiednich urządzeń mechanicznych na właściwe miejsce oddalone od miejsca produkcji. Fermentacja kapusty przy temperaturze 23—25°C trwa nie dłużej niż 3 do 5 dób. W wypadku, jeśli surowiec przy obróbce wstępnej był przechłodzony, przewiduje się szybkie oparzenie oczyszczonych główek kapusty, które przy podgrzewaniu uwalniają się równocześnie od powierzchni mikroflory.

Przeprowadzone prace doświadczalne nad kwaszeniem kapusty wykazały, że przy oparzeniu główek parą w ciągu 3—4 sekund temperatura szatkowanej kapusty podnosi się w stosunku do nie oparzonej o 4—7°C. Na skutek tego proces fermentacji przebiega szybciej i już w trzeciej dobie ilość wytworzonego kwasu mlekowego sięga 0,65—0,73%. Kapusta kwaszona z główek oparzonych przez 6—8 sekund przy temperaturze fermentacji 14°C na czwartą dobę zawiera 0,8% kwasu mlekowego.

Zastosowanie kadzi o pojemności 1,5 tony do fermentacji kapusty i rozmieszczenie ich w należytych warunkach daje możliwość uzyskania zawartości kwasu mlekowego w ilości 0,75—0,80% w przeciągu 3—5 dób. Przy takiej kwasocie produkt nabiera wysokich wartości smakowych, zawiera znaczne ilości cukrów (1,8—2,1%) witaminy C, posiada normalną konsystencję, dobry wygląd i zapach.

Gotową kwaszoną kapustę rozdziela się do beczek, balonów lub baniek o pojemności 3, 10 i 15 litrów. Baniaki i balony napełnione kapustą są ważone na autometrycznych wagach, a następnie podawane transporterami do zamknięcia i etykietowania. Gotowy produkt zostaje odstawiony do magazynu na przechowanie w temperaturze 0°C.

Aby móc przez cały rok zaopatrywać ludność dużych miast i ośrodków przemysłowych w wysokowartościowy produkt, należy kwaszoną kapustę do chwili jej sprzedaży przechowywać od listopada do marca włączając w chłodnych magazynach i składach, a w pozostałych miesiącach roku w lodówkach, czy magazynach chłodzonych lodem lub maszynami chłodniczymi.

Stosowanie osłon z lodu dla zbiorników przy przechowywaniu kwaszonej kapusty w okresie wiosenno-letnim nie zawsze się opłaca. Mylnie jest twierdzenie niektórych specjalistów, że przy pomocy osłony lodowej gromadzenie się kwasu mlekowego w kwaszonej kapuście — przechowywanej w zbiorniku — można zahamować i utrzymać na pożądanym poziomie, a zawartość witaminy C i cukrów jest taka, jak przy kwaszeniu kapusty w szklanych balonach. Wiadomo, że zakrywanie lodem zbiorników z kwaszoną kapustą stosuje się w końcu stycznia lub w początkach lutego. Do chwili okrycia lodem zbiorników prawie cała produkcja na skutek niemożności regulowania temperatury otaczającego powietrza, jak i temperatury wnętrza samego zbiornika przekwasza się, traci znaczną ilość cukrów, a jej wartości smakowe wybitnie pogarszają się.

Przechowywana w zbiornikach kapusta w okresie zimowym ochładza się bardzo silnie i górna jej warstwa zwykle przemarza na 75 cm w głąb. Natomiast jej warstwa środkowa i głęboka na skutek słabego ochłodzenia przekwasza się, zagęszcza silnie, co ujemnie odbija się na jej jakości. W ten sposób kapusta kwaszona otrzymana ze zbiorników nie ma jednolitych właściwości.

Ministerstwo Handlu ZSRR powzięło uchwałę o przeprowadzeniu mechanizacji kwaszenia kapusty, gdzie procesy jej fermentacji w kadziach i przechowywania w chłodniach przebiegają oddzielnie, zabezpieczając uzyskanie jednolitej produkcji o wysokich właściwościach. Część kwaszonej kapusty należy przygotowywać bezpośrednio w szklanych balonach, co jest całkowicie możliwe i celowe. Kwaszona tym sposobem kapusta jest jeszcze smaczniejsza i pożywniejsza.

Przy kwaszeniu kapusty w kadziach i w szklanych balonach wyraźnie podwyższają się własności gotowego produktu, a ilość wyższych gatunków wzrasta do 25%. Daje to około 50 rubli czystego zysku na tonie. Przy kwaszeniu kapusty w kadziach oraz szklanych balonach otrzymywano 95% kapusty pierwszego gatunku, podczas gdy przy kwaszeniu w zbiornikach ilość ta nie dochodziła do 70%.

Zawartość witaminy C i cukrów w gotowej, kwaszonej kapuście otrzymanej ze zbiorników jest znacznie niższa, a kwasowość wyższa niż w kapuście kwaszonej w kadziach i szklanych balonach. Ilustruje to tabela:

Własności	Przy kwaszeniu kapusty	
	w szklanych balonach	w zbiornikach
Kwasowość w ‰/‰	0,6—0,7	1,4—1,6
Ilość cukrów w ‰/‰	2,5—3,3	0,2—0,4
Witamina C w mg %	46,0—49,0	10,0—13,0

Kwaszenie kapusty w kadziach i szklanych balonach umożliwia zachowanie czystości w pomieszczeniach wytwórczych i czystości sprzętu oraz przestrzeganie innych wymogów sanitarno-higienicznych produkcji. Przy tym sposobie może być bardzo szeroko wykorzystane zastosowanie zakwasów z czystych kultur bakterii kwasu mlekowego, co przy kwaszeniu kapusty w zbiornikach jest całkowicie nieosiągalne. Należy również nadmienić, że kapusta kwaszona w szklanych balonach, przechowywana w temperatu-

rze od 0—5°C przez okres 9 miesięcy, zawiera: cukrów 2,5%, kwasu mlekowego 1,6%, a witaminy C — 38 mg %.

Produkcja kwaszonej kapusty według wyżej opisanego sposobu daje możliwość pełnej mechanizacji wszystkich procesów produkcji, poczynając od obróbki surowca a kończąc na wypuszczeniu gotowego do spożycia produktu. Przy tym powiększają się znacznie możliwości produkcyjne, zwiększa się wydajność pracy i zmniejsza zapotrzebowanie na siłę roboczą.

Duże straty, jakie wykazano przy kwaszeniu kapusty w zbiornikach, przy nowym sposobie kwaszenia sprowadzają się do minimum. W ten sposób przy kwaszeniu kapusty wyżej wymienionym sposobem, tylko na skutek zlikwidowania strat przy produkcji i podwyższeniu właściwości gotowego produktu, oszczędność na jednej tonie kwaszonej kapusty wynosi około 155 rubli. Tak znaczna oszczędność daje możliwość obniżenia ceny za 1 kg gotowego produktu. Jeżeli uwzględnić jeszcze i tę okoliczność, że koszty związane z kwaszeniem kapusty nowym sposobem — po orientacyjnym obliczeniu — powinny być mniejsze niż przy dawnym sposobie kwaszenia w zbiornikach, to koszty własne produkcji mogą być jeszcze dalej obniżone.

Przewiduje się również kwaszenie kapusty w specjalnych zbiornikach hermetycznie zamykanych i sztucznie chłodzonych przy przechowywaniu w nich gotowego produktu.

Jakie przyprawy stosujemy do sałatek

Jest rzeczą wiadomą, że przy przygotowywaniu sałatek przyprawy korzenne odgrywają doniosłą rolę, gdyż ich olejki eteryczne nadają potrawie szczególnie delikatny lub pikantny smak. Sałatka bowiem przyprawiona tylko octem i oliwą nie jest prawdziwą sałatką.

Do najczęściej używanych przypraw korzennych należy: koper, rzerzucha, estragon i szczypiór. Bardzo rzadko używana jest tylko jedna przyprawa korzenna. Częściej stosuje się kilka lub cały ich bukiet, aby wywołać odpowiednie wrażenia smakowe.

Przyprawy roślinne przed użyciem należy oczyścić, zważyć i domieszać bezpośrednio do sałatki lub dodać je do uprzednio przyrządzonego sosu. Należy zwracać szczególną uwagę na to, ażeby rośliny korzenne były zbierane jako młode pędy, gdyż wtedy zawierają najwięcej aromatu.

Obok ulubionego o delikatnym zapachu szczypioru używa się roz-

maitych gatunków cebuli, która zaostrza smak sałatki. Amatorzy cebuli używają do przypraw zwykle młodych pąków cebuli, albo małych cebulek tzw. szalotek. Będem kulinarnym jest dodawanie do sałatki grubo pokrajanej cebuli. Aromat cebuli nie powinien wysuwać się na plan pierwszy, ale delikatnie zaostrzać smak potrawy. Dlatego drobniutko pokrajaną cebulę dodaje się w niewielkiej ilości do sałatek i starannie się ją miesza. Niektórzy, zamiast cebuli dodają utarty ząbek czosnku.

Inne, często używane przyprawy korzenne do sałatek, to: kminek, anyżek, koper włoski, orzeszki kłokocinowe, seleri i ruta. Dla smakszy sałatek, obok przypraw korzennych, dodaje się pokrojone kwaśne ogórki, pomidory, fasolkę i cały szereg jarzyn, które zmieniając smak sałatki pozwalają osiągnąć rozmaite jej odmiany.

(Z *neuzettliche Gaststütte*)

NOWE KSIĄŻKI ● NOWE KSIĄŻKI ● NOWE KSIĄŻKI

KSIĄŻKA W. Chrzanowskiego „Zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w zakładach żywienia zbiorowego” ogranicza się w zasadzie do omówienia zagadnień higieny. Załedwie 17 stron poświęcono na zagadnienia bezpieczeństwa pracy. Należy więc stwierdzić, że tytuł książki nie jest zgodny z jej treścią.

Ta niezgodność jest wynikiem niewłaściwego pojmowania zagadnień bezpieczeństwa i higieny pracy w żywieniu zbiorowym. Zdaniem autora — co wynika z treści książki —

BHP w zakładach żywienia zbiorowego, to przede wszystkim zagadnienia czystości, właściwego przechowywania artykułów spożywczych, prawidłowego zmywania itp., natomiast zasadnicze problemy bezpieczeństwa i higieny pracy prawie nie istnieją w tej dziedzinie. Stwierdza to autor na stronie 153 mówiąc: „Praca w zakładach żywienia zbiorowego na ogół nie przedstawia większych niebezpieczeństw dla zdrowia pracowników”. Takie nastawienie jest błędne i paraliżujące

wysiłki służby BHP zmierzające do poprawy warunków bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach żywienia zbiorowego.

Praca w zakładach żywienia w obecnych warunkach może bowiem być przyczyną powstawania wypadków i chorób zawodowych oraz wpływać ujemnie na ogólny stan zdrowia pracowników. Jeżeli nawet notowane wypadki nie są ciężkie, to ilość ich powoduje poważne straty gospodarcze i społeczne.

W książce takie zagadnienia, jak składniki pokarmowe i ich rola w żywieniu, zatrucia pokarmowe, higiena produkcji, wymagania sanitarne odnośnie projektowania zakładu, sprzętu, przewoźu i przechowywania artykułów spożywczych są potraktowane dosyć szczegółowo. Natomiast zastanawiający jest fakt tak marginesowego ujęcia zagadnień bezpieczeństwa i higieny pracy.

Następną ujemną stroną książki jest mało ciekawe i niezbyt popularne opracowanie poszczególnych rozdziałów. Książka, jak czytamy we wstępie, jest przeznaczona dla wszystkich pracowników zakładów żywienia. Autor jednak zapomina, że większość szeregowych pracowników ma najwyżej ukończone siedem klas szkoły powszechnej i dlatego korzystanie z tej książki będzie im sprawiało wiele trudności.

Książka w obecnym ujęciu nie zaspokaja potrzeb w zakresie szkolenia pracowników żywienia zbiorowego po linii BHP i nie stanowi poważniejszej pozycji w literaturze z tego zakresu.

ALFONS WOŹNIAK

Kartki z przeszłości

W NAJSTARSZYCH państwach cywilizowanych na świecie, w Egipcie, Palestynie, Babilonie, Chinach i Indiach, wielkie znaczenie przypisywano do sposobu odżywiania się. Często też wskazywano dietetyczne ujmowano w przepisach prawnych i religijnych. Rodzaje pokarmów i napojów, których należało lub nie należało używać, wielkość porcji potraw czy napojów, czas w jakim miały być konsumowane były regulowane w tychże przepisach.

Już w najstarszych papirusach egipskich znajdujemy spostrzeżenia na ten temat prawidłowego odżywiania człowieka; są to przede wszystkim uwagi dotyczące higieny i diety. Egipcjanie podobnie jak Fenicjanie i Babilończycy uważali niektóre zwierzęta za święte, inne za nieczyste. Spożywanie mięsa tak jednych, jak i drugich było zabronione. Egipcjanom nie wolno było spożywać wieprzowiny, koniny, mięsa krów, psów i kotów. Królowie i kapłani jedli jedynie mięso cieląt i wołów, a z drobiu — gęsi.

Starożytni Egipcjanie uprawiali takie zboża, jak jęczmień i pszenicę. Jęczmień znany był w Egipcie 4 i pół tysiąca lat temu. Było to pierwsze zboże uprawiane przez ludzi na ziemi. W ogóle uprawa zbóż datuje się z okresu najwcześniejszych podbojów przyrody przez człowieka i można rzec, że stała się podstawą pierwszych wielkich cywilizacji.

Oprócz pszenicy i jęczmienia, Egipcjanie znali jeszcze proso, a z jarzyn groch, bób, soczewicę, których ziarna pochodzące z okresu około 2000 lat przed naszą erą znaleziono w grobowcu. Uprawiali także selerę, szparagi, ogórki i rzepę. Za pokarm służyły również młode pędy papirusów. Już Egipcjanie znali właściwości czosnku i cebuli. Ponieważ uważano, że czosnek podnosi siły, a tym samym wydajność pracy, dlatego na zakup rzepy, cebuli i czosnku dla robotników pracujących przy budowie jednej z piramid wydano aż 1600 talentów.

Sposób odżywiania starożytnych Żydów regulowały przede wszystkim przepisy religijne. Religia zabraniała spożywać mięsa królików, zajęcy, wielbłądów, a głównie świń. Świnia uchodziła za zwierzę szczególnie nieczyste na skutek odżywiania się odpadkami. Nie wolno było również konsumować krwi, co uzasadniano tym, że w gorącym klimacie Palestyny zarówno mięso wieprzowe, jak i krew szybko rozkładają się.

Żydzi wiedzieli dobrze, że proste pożywienie jest zdrowsze, niż wyszukane. Stąd ich pokarmy nosiły cechy wyjątkowej prostoty. Zarówno lud, jak i książęta jadaliby chleb, zboża, ryż, bób, groch, soczewicę, figi, miód, oliwę, mleko, mięso cieląt, wołów i koźlat.

Babilończycy i Sumerowie uprawiali pszenicę, proso, jęczmień, rozmaitego rodzaju warzywa m. in. cebulę, ogórki, buraki, sałatę i szafran, a z roślin strączkowych — groch, bób i soczewicę. Znali oni również palmę daktylową i jabłonie. Z tłuszczów roślinnych — olej sezamowy.

Już około 2400 lat przed naszą erą Babilończycy wyrabiali z jęczmienia lub pszenicy piwo w kilku gatunkach. W Babilonie jadano także słoń.

Chińczycy uprawiali prawie wszystkie gatunki zbóż, owoców i jarzyn. Jednocześnie ponieważ w Chinach są różne strefy klimatyczne, stamtąd pochodzą herbata, ryż, brzoskwinie, morele. Znane tutaj były rabarbar, gałka muszkatołowa, pszenica, proso, owies, kukurydza, pomarańcza, pistacje, trufle, bób i jabłka.

Starożytni Hindusi znali ryż, jęczmień, a ze zwierząt domowych krowy. Spożywali mleko, masło, miód, rozmaite jarzyny, cukier trzcinowy, winogrona, a z napojów — wino. I u nich opracowano wskazówki dotyczące diety. Znacomity lekarz hinduski Sasruta uważał, że uregulowana dieta jest jednym z najważniejszych momentów w leczeniu. Przy gruź-

licy Sasruta zalecał koninę, mięso antylopy, tygrysów, panter, węży, a także sok z mięsa.

Hindusi znali dokładnie sposoby przyrządzania i podawania różnych potraw. Dużą wagę przywiązywali do stosowania przypraw pobudzających łaknienie, a więc soli, pieprzu, imbiru, szafranu i musztardy. (Alk.)

Książka kucharska Eskimosów

Uczniowie szkoły Ahishamaref na Alasce pod kierownictwem swej nauczycielki zebrali od matek przepisy na różne potrawy. Tak powstała pierwsza książka kucharska Eskimosów.

A oto kilka przepisów z tej książki. **Lody eskimoskie** — pociąć na drobne kawałki lód z renifera. Topić go na wolnym ogniu i dodawać powoli tranu. Po stopieniu zdjąć z ognia, dodać wody i wymieszać aż stanie się biały i mazisty. Do tego dodać owoców.

Zimne nóżki — odciąć łapki od tułowia foki. Następnie włożyć je do świeżego tranu i pozostawić w nim na okres 2 tygodni. Po upływie tego czasu wyjąć, oczyścić z włosów, pociąć na drobne kawałki i podawać jako gotowe do spożycia.

Olej fokowy sporządza się z loju, albo tłuszczu nagromadzonego tuż pod skórą foki. Lój i tłuszcz należy odciąć od skóry, pokrajać w paski i złożyć do toreb ze skór fokowych, albo do naczyń cynkowych, gdzie podczas ciepłego lata sam dojrzewa i delikatnieje.

W tej samej książce można znaleźć przepis na potrawę ze „śnieżnej“ gęsi. Gęś oskubać, odjąć mięso, oczyścić z brudu i piórek. Włożyć do naczynia z osoloną wodą. Mięso przygotowane w ten sposób można upiec lub spożywać na surowo. Jelita po wyczyszczeniu gotować krótko w osolonej wodzie. Niektórzy Eskimosi robią z tak przyrządzonej gęsi zupę.

Kwaszoną wątróbkę przyrządza się w lecie. Wątróbkę fokę włożyć do naczynia emaliowanego, zalać tranem tak, aby ją pokrył. Postawić na kilka dni w ciepłym miejscu aż skwaśnieje. Chłopcy i dziewczęta nie lubią tej potrawy, natomiast starzy Eskimosi chętnie ją jedzą.

W dziale książki kucharskiej Eskimosów, potrawy z warzyw można znaleźć przepis na następującą potrawę; wykopać z ziemi korzenie o nazwie „picknick“, umyć je pociąć w kawałki i zalać olejem fokowym. Są one bardzo smaczne, mają słodkawy smak. Roślinę (mazue), czyli eskimoskie kartofle jada się z tranem. Inną interesującą potrawą jest gotowana sowa. Sowę oczyścić i nastawić do gotowania w niewielkiej ilości wody, dodać soli do smaku.

Wykwintną potrawą Eskimosów jest zupa, z karibu. Duszone mięso karibu należy włożyć do ryżu, jarzyn, albo makaronu i uduśić je razem.

SPROSTOWANIE

Do artykułu Andrzeja Hillera pt. „Fosfor w produktach spożywczych i jego znaczenie w dożywianiu“ zamieszczono w Nr 8/110 naszego czasopisma na stronie 18 w prawej szpalcie w 3 akapicie ostatnie zdanie powinno brzmieć: „Na tej podstawie ustalono optymalny stosunek Ca:P w diecie, który wynosi 1:1,5“. W druku wyraz „optymalny“ został zamieniony na „najwyższy“, co zmieniło sens wypowiedzi.

W tym samym numerze do artykułu Krystyny Janik pt. „Znaczenie mleka w dożywianiu dzieci i młodzieży szkolnej“ na tej samej stronie w prawej szpalcie 3 wiersz od góry zamiast w temp. poniżej 10°C, wydrukowano — 10°C i w następnym zdaniu: „Dodatek kwaśnego węgla sodu dla utrwalenia mleka jest niedopuszczalny, wydrukowano „dopuszczalny“. Za powyższe przeprasamy autorów i czytelników.

O tym WARTO WIEDZIEĆ

KUCHARZ AUTOREM

Stanisław Czarnecki był kucharzem córki księcia Ossolińskiego, Heleny księżnej Lubomirskiej, wojewodziny krakowskiej. W r. 1682 wydał on w Krakowie książkę pt. „Compendium ferculorum“, czyli zebranie potraw. Książkę tę przedrukował w r. 1788 w Wilnie pod tytułem „Stół obojętny, tj. pański i chudopacholski“.

ZADECYDOWAŁO PIWO

Książę Leszek Biały wy-mówił się przed papieżem, że nie może wziąć udziału w wyprawie krzyżowej, ponieważ w krajach południowych zabrakłoby dla niego piwa. Również Konrad Scieniowski, biskup wrocławski nie przyjął zaproszenia arcybiskupa Salcburga wiedząc, że u niego w gościnie nie będzie dostawał piwa.

170 ROŚLIN JADALNYCH ZNAŁ CZŁOWIEK PIERWOTNY

Człowiek pierwotny, zapoznając się z pożywieniem roślinnym, odkrył najpierw znaczenie przede wszystkim marchwi, pasternaku, malin i ostrężyn. Na podstawie wykopaliśk przedhistorycznych w Szwajcarii stwierdzono, że człowiek ówczesny jadł 170 gatunków roślin.

Z HISTORII LODÓW JADALNYCH

Niektórzy badacze twierdzą, że już Arabowie znali sztukę wyrabiania sztucznego lodu, inni przypisują ją Tybetańczykom. Podobno w IX wieku żył Anglik, który wyrabiał sztuczny śnieg. Lody w takiej postaci, jaką znamy obecnie tzw. lody wodne, wyrabiał Włoch Prokop w Paryżu w r. 1660. W 16 lat później wyrabiano je tam już w 250 „limadlernach“. U nas w XVIII wieku naj-sławniejsze były lody: Karolego, Nestego, Lesłów i Szymańskiego.

W ostatnich latach lody wodne wypierane są przez wysokiej jakości lody ml.czne, nazywane kremami lodowymi. Krem lodowy jest jednym z najsmaczniejszych wyrobów mlecznych. Jego podstawowym składnikiem jest mrożona, biała śmietana. Mrożony krem śmietankowy wyrabiany najpierw we Włoszech szybko zdobył uznanie konsumentów w ZSRR, Czechosłowacji, Francji, Danii, Anglii i USA.

W Związku Radzieckim produkcja kremów lodowych osiągnęła jedno z pierwszych miejsc na świecie. W r. 1954 wyprodukowano tam 80 000 ton różnych gatunków kremów lodowych. Przeciętne spożycie roczne na mieszkańca wynosi 2 kg.

ZŁE SIĘ ODŻYWIAJĄ...

Przed drugą wojną światową zaledwie 30,4% ludności na świecie odżywiało się normalnie. Z pozostałej liczby ludności 30,8% spożywało pokarmy wartości 2 200—2 700 kal., a 38,8% poniżej 2 200 kal. Naturalnie przede wszystkim świat pracy odżywił się poniżej normy.

Po drugiej wojnie światowej stan ten uległ jeszcze pogorszeniu. W r. 1952 w krajach kapitalistycznych 27,8% ludności odżywiało się normalnie. Natomiast ilość odżywiających się poniżej 2 200 kal. wzrosła z 38,8 do 59%.

DIABELSKIE KADZIDŁO

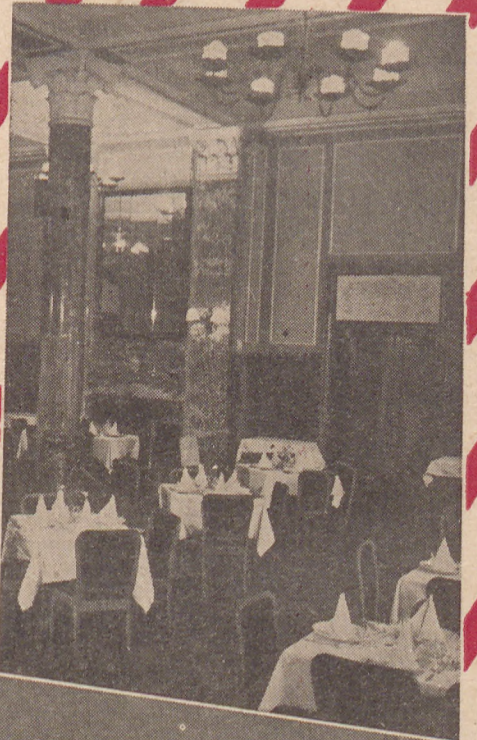
Tytoń przywieziono z Ameryki, gdzie służył jako lekarstwo. Już w r. 1600 palono i używano tytoń w całej Europie.

Palenia tytoniu nauczono się w Europie od marynarzy. W r. 1588 pojawiły się w Anglii „tabakhouses“, czyli palarnie tytoniu i to „śmierdzące ku obrazie boskiej używane zielsko“ zaczęło rozpowszechniać się wśród ludności Anglii. Duchowieństwo angielskie twierdziło, że tytoń szkodzi zdrowiu, zmniejsza zdolności umysłowe, wywołuje brak powściągliwości i ujemnie wpływa na instynkt społeczny.

W Niemczech duchowieństwo uważało, że kto „pije tytoń, traci zbawienie wieczne — pali kadzidło diabłu“. Po przykazaniu „nie cudzołóź“ dodawano „nie używaj tytoniu“.

Jakub I (król angielski) napisał dwie broszury przeciwko używaniu tytoniu. Wywołały one tumult ludowy przeciwko tym, którzy palili lub zażywali tabakę. Dworzan, którym udowodniono ten „śmierdzący grzech“, wygnano z Londynu po uprzednim ostrzyżeniu im bród. W Szwajcarii stawiano palaczy tytoniu pod pręgierz. W państwie moskiewskim patriarcha rzucił klątwę na „wstrętne Bogu ziele“. Statut zaś z r. 1649 nakazywał za sprzedaż i palenie tytoniu obcinać nosy, rwać nozdrza i skazywać na hanclę do młast kresowych.

Fragment nowoczesnie urządzonej
kawiarni „Orbis” w Warszawie.



Na zdjęciach obok : fragmenty
szczecińskiego „Orbisu” i pięknej sali
restauracji „Orbisu” we Wrocławiu.



Sala werandowa restauracji „Orbisu” w Sopocie.
widok na morze.

