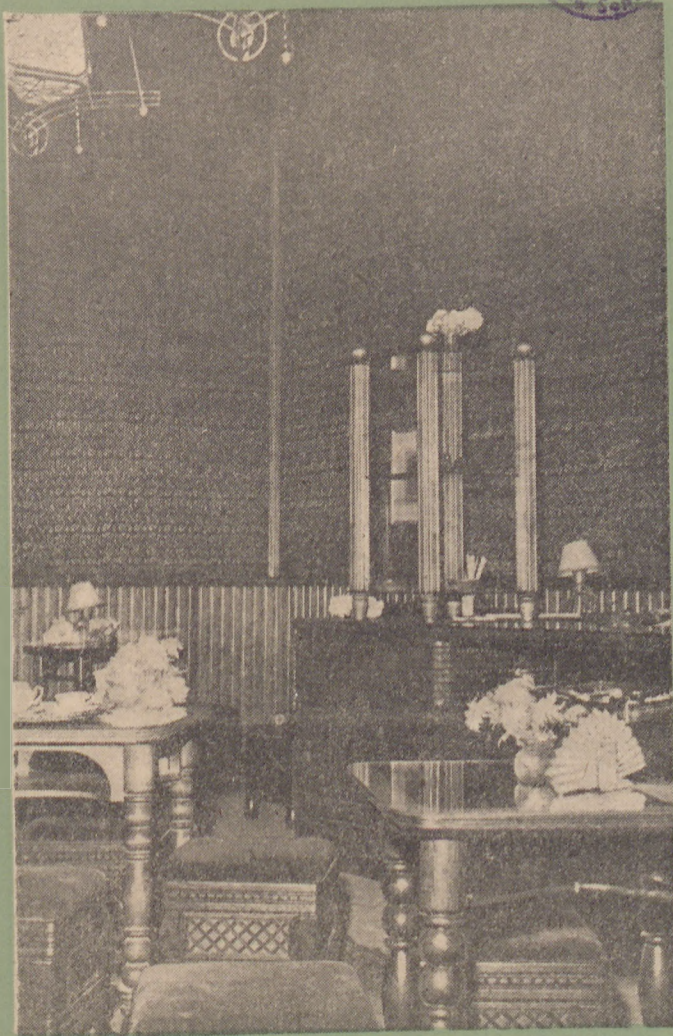


Żywnie **ZBIOROWE**



WARSZAWA



GRUDZIEN



1955 R.

12

W numerze:

Zadania zakładów gastronomicznych pionu CZPG w latach 1956—1960	1
Środki walki z mankami w OZR Ministerstwa Transportu Drogowego i Lotniczego — Jan KOCHANOWSKI	3
Sprawy zaopatrzenia surowcowego słabym punktem pracy przedsiębiorstw — Stanisław MARJANSKI	4

SPOSTRZEŻENIA I UWAGI

Polepszenie usług przedmiotem II Konferencji Partyjno-Ekonomicznej Krakowskich ZG — Wschód — Zofia KISIEL; Ludzie i ich osiągnięcia; Przyczyny podawania nieświeżych potraw w domach FWP — Eugeniusz ORZECZOWSKI	6
--	---

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Na marginesie dyskusji o zakładach gastronomicznych szybkiej obsługi — Stanisław STALA	9
Sterylizatory do zmywania poważnym ułatwieniem pracy — Helena KOPROWSKA	12

TECHNOLOGIA — HIGIENA — TOWAROZNAWSTWO

Władości o podstawowych metodach miękczania warzyw — Zofia CZERNY	14
Produkcja potraw z ryb gotowanych — Maria WASILEWSKA	15
Poprawiamy jakość produkcji gastronomicznej — J. KONDRAS	17
Wapń w produktach spożywczych i jego rola w odżywianiu — Elżbieta WIECKOWSKA	18
Z badań nad konserwowaniem odpadków konsumpcyjnych — Krystyna OSSOWSKA i Krystyna ZAKRZEWSKA	20

KORZYSTAJMY Z DOŚWIADCZEŃ

Metoda Kowalowa pozwoli zwiększyć wydajność pracy — Ch. DRUMMER; Pleśń i choroba karstoflora chleba; Racjonalna wentylacja dużych kuchni — jk	21
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach	23
Kartki z przeszłości	24



Na stronie 1 okładki: Fragment nowotwartej kawiarni „Alhambra” w Warszawie. Specjalnością kawiarni jest kawa parzona po turecku, palone migdały i inne wschodnie przysmaki; na 2 stronie okładki: Przeczytaj — zapamiętaj

Przeczytaj

ZAPAMIĘTAJ

W miesiącu styczniu utrwalamy mięso z dziczyzny i prowadzimy jego przerób. W magazynach i składach kontrolujemy i pielęgnujemy zapasy towarów. W miesiącu tym zwykle pojawiają się cytryny i pomarańcze. Pamiętamy o tym, by z ich skórek sporządzić zapas konfitur lub suszonkę do ciast.

Nie należy też zapominać o gromadzeniu zapasu lodu. Godne polecenia są ryby — mięso ich w styczniu jest niezwykle smaczne i delikatne. Również dziczyzna i drób doskonale smakują. Z jarzyn ukazują się już pierwsze zielone rośliny inspektowe: szpinak i sałata.

Celem zapewnienia organizmowi ludzkiemu w ciągu długich miesięcy zimowych dostatecznej ilości witaminy C, wskazane jest zaopatrzenie się w suszony głóg. Głogu nie należy suszyć na słońcu, gdyż straty witaminy są bardzo duże. Można suszyć głóg w piekarniku. W pół godziny po ukończeniu palenia pod kuchnią i wyjęciu węgla i popiołu, głóg nasypany jedną warstwą do brytfanny wstawia się do piekarnika. Dla stworzenia lepszego przewiewu należy cokolwiek odsunąć szyber. Susz głógowy przechowuje się w magazynie suchym i chłodnym.

Dla przygotowania naparu z głogu należy go wyplukać w zimnej wodzie, po czym natychmiast zalać wrzątkiem (szklanka wrzątku na łyżkę stołową suszu). Napar należy ogrzewać 10 min. w emaliowanym lub aluminiowym, przykrytym naczyniu. Zdjąć z ognia i szybko ostudzić. Pozostawić przez dobę w chłodnym miejscu, następnie precedzić przez czystą ścierkę, względnie gazę złożoną w kilka warstw. Naparu głógowego nie należy przechowywać dłużej niż 4 godziny.

Pieprz ziołowy produkowany w kraju jest mieszaniną ziół przyprawowych w odpowiednich proporcjach. Neutralizuje on w pokarmach działanie soli kuchennej, której nadmiar powoduje zakłócenia w równowadze mineralnej organizmu ludzkiego i zakwasza go. Pieprz ziołowy ułatwia trawienie, gdyż wpływa na zwiększanie się ilości soków trawiennych. Pieprz prawdziwy (kolonialny) powoduje przekrwienie śluzówki żołądka.

Przy zestawianiu surowców, z których sporządzamy dania podstawowe, należy stosować następujące zasady: 1) łączyć artykuły nabiałowe i mięsne z artykułami mącznymi i warzywami; 2) część warzyw, głównie stosowanych do dań jako dodatek, podawać w postaci surówek; 3) dania ozdabiać i przyprawiać zieloną pietruszką, koperkiem, szczypiorkiem itd., które w stanie surowym przedstawiają wysoką wartość witaminową.

Napój z koncentratu owocowo-witaminowego dzikiej róży ma dużą wartość witaminową i właściwy sobie ożywczy smak. W 100 g koncentratu znajduje się 850 mg witaminy C, co w przeliczeniu na szklankę napoju wynosi ok. 17 mg, a więc ok. 1/4 dziennego zapotrzebowania organizmu na ten składnik.

Wygląd zewnętrzny wyrobów wędliniarskich i kaszanek przeznaczonych do konsumpcji odznacza się następującymi cechami: ostonka lekko wilgotna, ale nie oślizgła, mocno elastyczna bez nalotów pleśni, ściśle przylegająca do farszu. Barwa jasnoszara, ciemnokremowa, żółtoszara z odcieniem brązowym przy wyrobach krwistych. Konsystencja więcej lub mniej elastyczna przy różnych asortymentach wyrobów. Pod naciśnięciem palca salcesony wracają do poprzedniego kształtu. Kiszki zatrzymują raczej kształt wgnieciony. Zapach i smak specyficzny dla każdego asortymentu.

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.

Zadania zakładów gastronomicznych pionu CZPG w latach 1956 — 1960

W LATACH 1950—1955 sieć zakładów gastronomicznych pionu CZPG objęła swym zasięgiem największe i najważniejsze miasta w kraju, jak również ważne ze względu na turystykę ośrodki uzdrowiskowe i wczasowe. Na koniec 1955 r. w całej sieci CZPG żywić się będzie w zakresie drugich dań (głównych) średnio około 4,5% ludności miast przez tę sieć obsługiwanych dziennie.

W jakiej więc mierze potrzeby ilościowe są pokryte?

W oparciu o materiały z ZSRR oraz opracowania Instytutu Handlu i Żywnienia Zbiorowego MHW można określić w przybliżeniu wielkość potrzeb w grupie miast objętych siecią zakładów pionu CZPG w granicach ok. 13%. Należy jednakże podkreślić, że liczba 13% określa potrzeby maksymalne. Realizacja ich winna być dokonywana etapami. W oparciu o powyższe można stwierdzić, że zadania w tym zakresie są obecnie wykonywane zaledwie w 30%. Stan ten winien ulec wyraźnej zmianie w następnych latach rozwoju przemysłu gastronomicznego.

Na tle faktycznej ilości żywionych zdolność przepustowa zakładów jest nisko wykorzystana i wynosi ok. 2 drugich dań na jedno miejsce, co w stosunku do normatywnych ustaleń daje niecałe 50% możliwości. Przyczyną tego jest niewłaściwe wykonywanie przez zakłady zadań w zakresie asortymentu produkcji. Zakłady nie zdołały jeszcze nastawić się na właściwe pokrycie potrzeb konsumentów. Jeśli bowiem w zakresie produkcji i sprzedaży dań mięsnych wykonanie planów jest korzystne, to w zakresie dań mącznych, rybnych i jarzynowych jest zupełnie niewystarczające, nie mówiąc już o specjalistycznych, jak np. dietetyczne. Struktura więc produkcji, a szczególnie drugich dań jest obecnie nieprawidłowa.

W jakim kierunku należy tę strukturę poprawić?

Byłoby oczywistym błędem, gdyby zakłady poszły drogą zmniejszenia ilości dań mięsnych — nie leży to w interesie konsumenta. Jedyną drogą do poprawienia struktury jest powiększenie ilości dań pozostałych, szczególnie rybnych, jarzynowych i mącznych, co jest konieczne ze względu na istniejące duże potrzeby w tym zakresie. Podobnie należy podejść do zagadnienia udziału dań obiadowych w produkcji, który jest obecnie bardzo niski.

Wzrost ilości dań drugich (głównych), jak również dań obiadowych winien być większy aniżeli wzrost

obrotów. W grupie dań drugich wskaźnik wzrostu dań niemięsnych, tj. jarzynowych, rybnych i mącznych musi być wyższy niż wskaźnik wzrostu dań mięsnych. Wydaje się słuszne, aby struktura dań kształtowała się w następujących granicach: na ogólną ilość dań drugich winno przypadać ok. 60% dań mięsnych, 10% dań rybnych, 15% — jarzynowych i 15% pozostałych. Należy także zwrócić uwagę na konieczność obniżki średniej ceny dań, co osiągnie się także drogą zwiększenia ilości dań jarzynowych, rybnych i mącznych.

Jakie granice zadań można osiągnąć na koniec 1960 r.?

Słuszne i realne wydaje się, aby procent żywionych zwiększył się co najmniej o 60 w stosunku do stanu na koniec 1955 r., co odpowiada takiemu samemu wskaźnikowi wzrostu dań drugich. Równocześnie winna wzrosnąć rotacja dań drugich na jedno miejsce. Według projektów normatywów technicznego projektowania zakładów gastronomicznych średnia rotacja w zakładach podstawowych winna wynosić ok. 5 dań na jedno miejsce dziennie, uwzględniając naturalnie i odpowiednie warunki pomieszczeń, wyposażenia, organizacji pracy, a przede wszystkim kwalifikacje osób pracujących tak w produkcji, jak i w sprzedaży. Obecnie — jak już wspomnieliśmy — rotacja ta wynosi ok. 2 dań. Konieczne jest dla prawidłowego wykorzystania mocy produkcyjnej zakładów, aby wskaźnik wzrostu rotacji wynosił ok. 45 do 50%.

Niezależnie od kierunku zadań ilościowych, w zakresie produkcji istnieje konieczność poważnego wzrostu wartości obrotu tak na odcinku towarów handlowych, jak i działalności rozrywkowej. Jasne jest, że wzrost obrotów towarami handlowymi będzie mniejszy niż produkcją własną, ponieważ obecnie potrzeby na tym odcinku są w większym stopniu zaspokojone. W ślad za wzrostem wartości obrotów musi iść wzrost wydajności pracy obliczonej w stosunku do jednego zatrudnionego oraz do jednego miejsca konsumpcyjnego.

Dla wykonania wymienionych zadań istotne jest przygotowanie odpowiednich środków oraz pełna ich realizacja. W niniejszym artykule omówimy tylko jeden ze środków, tj. sprawę sieci. Decydującymi warunkami właściwego wykonania zadań oprócz rozwoju sieci jest modernizacja sieci istniejącej, wyposażenie tej sieci w odpowiednie maszyny i urządzenia

PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

„WYDAWNICTWO PRAWNICZE”

wydaje zbiór przepisów prawnych pt.

„ŻYWIENIE ZBIOROWE”

Opr. J. Majzels i J. Grzeszyk

Str. 500

Cena zł 33.—

Książka ta jest zbiorem przepisów prawnych zebranych i opracowanych według stanu prawnego na dzień 1 grudnia 1954 r. Całość zawiera około 120 aktów normatywnych i wyciągów z takich aktów, usystematyzowanych i podzielonych na 19 rozdziałów wyczerpujących następujące zagadnienia:

1) właściwość organów administracji państwowej w zakresie żywienia zbiorowego, 2) rodzaje i kategorie uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego, 3) działalność oddziałów zaopatrzenia robotniczego (OZR) w zakresie żywienia zbiorowego, 4) warunki uruchomienia zakładów żywienia zbiorowego,

Adres dla przesyłki za zaliczeniem

nakleć
znaczek
na 20 gr

(nazwisko, imię, instytucja)

DRUK

(miejscowość)

„Dom Książki”

Księgarnia nr 1/7

WARSZAWA

ul. Piękna 31/37 MDM

(ulica, nr — domu)

(poczta — powiat)

5) lokalizacja zakładów żywienia zbiorowego, przepisy szczególne w zakresie gospodarki lokalowej, wyposażenia zakładów i inwestycji pozalimitowych, 6) planowanie, 7) zaopatrzenie, 8) produkcja, 9) sprzedaż, 10) ograniczenia sprzedaży alkoholu, 11) ceny zakupu i sprzedaży, 12) podatki i rejestracja podatkowa, 13) wykorzystanie odpadków, tucz trzody chlewnej, 14) przepisy sanitarne, 15) odpowiedzialność materialna pracowników, ubytki (stłuczki), 16) zasady wynagradzania pracowników, 17) szkolenie, 18) zatrudnienie oraz 19) kontrola i inspekcja.

Książka ta będzie znaczną pomocą w pracy pracowników zakładów żywienia zbiorowego oraz szerokiego aktywu społecznego interesującego się zagadnieniem żywienia zbiorowego, jak prezydów rad narodowych, terenowych komisji planowania gospodarczego, zarządów przemysłu gastronomicznego itd.

Wydawnictwo Prawnicze prosi jednostki gospodarki społecznej, kierowników zakładów żywienia zbiorowego, radców prawnych i inne osoby zainteresowane tymi przepisami o zgłaszanie zapotrzebowania na zbiór przepisów prawnych pt. „Żywienie zbiorowe” na załączonym druku.

Powyższe zamówienia będą realizowane w kolejności otrzymywanych zgłoszeń przez Księgarnię Nr 1/7

„DOM KSIĄŻKI” w Warszawie, ul. Piękna 31/37 — MDM

Zamawiamy z prośbą o przysłanie za zaliczeniem pocztowym pod adresem podanym na odwrocie:

.....egz. zbioru przepisów prawnych pt. „Żywienie zbiorowe”.

Koszty przesyłki i zaliczenia prosimy doliczyć do rachunku. Przesyłkę zobowiązujemy się wykupić przy odbiorze.

..... dnia 1955 r.

.....
(podpis — pieczęć)

nia, zmiana struktury sieci w kierunku rozbudowy zakładów szybkiej obsługi, specjalizacja sieci i właściwa jej lokalizacja.

Rozwój sieci w omawianym okresie (lata 1950 — 1955) był w stosunku do stanu z 1949 r. bardzo duży. Zakłady powstały w dużej mierze w lokalach dawnych zakładów prywatnych z jednej strony, z drugiej wybudowano nowe zupełnie lokale. Między tymi dwoma grupami zakładów istnieją zasadnicze różnice, wynikające z tego, że sieć adaptowanych lokali musiała z konieczności przejąć i błędy starego budownictwa, wyrażające się w całkowitym nieraz braku zapleczy gospodarczych, jak również w złym rozwiązaniu funkcjonalnym, co wpłynęło w zasadniczy sposób na niewłaściwe wykorzystanie tych lokali. Można założyć, że przepustowość tych zakładów jest wykorzystana średnio w 60—70%, co wynika przede wszystkim z trudności zwiększenia produkcji, a częściowo i niewłaściwej działalności tych zakładów. Należy podkreślić, że w zakresie modernizacji nieodpowiednich lokali zrobiono wiele, jednakże w stosunku do potrzeb zmiany te są niewystarczające.

Zakłady z nowego budownictwa, w których w zasadzie uwzględniono i właściwą ilość pomieszczeń, ich wielkość oraz prawidłową funkcjonalność, odpowiadają potrzebom przemysłu gastronomicznego, lecz ilościowo jeszcze nie przedstawiają dostatecznej siły.

Stan sieci przejętej ze starego budownictwa jest tak pod względem rozwiązań funkcjonalnych, jak i ilości odpowiednich pomieszczeń w większości przypadków nieprawidłowy. Zaplecza gospodarcze w zasadzie są ciasne, zupełnie nie odpowiadające nowoczesnym wymaganiom. Brak jest z zasady takich pomieszczeń, jak przygotowalnie, zmywalnie, miejsca eksploatacji, co ma zasadniczy wpływ na istniejące trudności w eksploatacji tych zakładów. Jest rzeczą konieczną, aby w planie 5-letnim istotne niedociągnięcia na tym odcinku zostały usunięte. W tym celu należy zinwentaryzować braki i niedociągnięcia oraz ustalić możliwości właściwego rozwiązania. Prace w tym kierunku winny wykazać, jakie zakłady wymagają niewielkich zmian tak pod względem remontów, jak i przebudowy oraz jakie zakłady powinny ulec likwidacji. Należy przy tym wziąć pod uwagę wszystkie możliwości poszerzania zakładów szczególnie na odcinku zapleczy gospodarczych o pomieszczenia sąsiadujące z zakładem gastronomicznym.

Modernizacja zakładów winna iść w kierunku dostosowywania zakładów do wymogów określonych w normatywach technicznego projektowania zakładów. Należy podkreślić, że od ilości pomieszczeń, ich wielkości oraz powiązań funkcjonalnych zależy prawidłowa eksploatacja. Nie wolno zapominać, że zakłady gastronomiczne są miejscem konsumpcji masowej i dlatego zasady higieny muszą być ściśle przestrzegane, co można osiągnąć przez prawidłowe usytuowanie i powiązanie różnych funkcjonalnie pomieszczeń.

Modernizacja zakładów winna objąć także wyposażenie zakładów w maszyny i urządzenia. Wydaje się rzeczą konieczną zwrócić szczególną uwagę na odcinek mechanizacji w zakresie chłodnictwa, zmywania naczyń i obierania warzyw. Zakłady powinny w okresie 1956—1960 mieć zapewniony dopływ wody

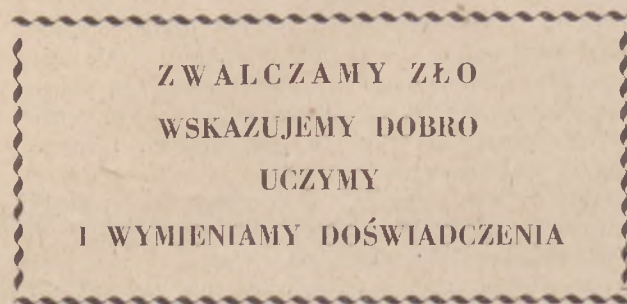
bieżącej zimnej i gorącej do wszystkich punktów, w których praca tego wymaga. Dla zapewnienia właściwej higieny zmywania należy dążyć do instalowania sterylizatorów, zlewozmywaków, a w wypadkach braku sterylizatorów odpowiednich koszyczków do wyparzania naczyń. Dla zmechanizowania najbardziej pracochłonnych czynności w zakresie obróbki warzyw i ziemniaków wprowadzić należy obieraczki mechaniczne. Szczególną uwagę należy zwrócić na wyposażenie w urządzenia wentylacyjne, gwarantujące odpowiednią wymianę powietrza w zapleczu produkcyjnym, w punktach magazynowania i w salach konsumpcyjnych.

Niezależnie od powyższego należy stwierdzić, że istniejąca sieć wykazuje także duże braki w strukturze. Struktura zakładów jest raczej przypadkowa i nie odpowiada potrzebom konsumentów. Zasadniczym jej błędem jest brak zakładów szybkiej obsługi w dostatecznej ilości, jak również przerost zakładów prowadzących sprzedaż napojów alkoholowych. Wydaje się rzeczą słuszną, aby w ogólnej ilości zakładów bary samoobsługowe stanowiły ok. 30% ogólnej sieci, restauracje i jadalnie 70% sieci podstawowej. Należy podkreślić, że poza barami mlecznymi brak jest lokali bezalkoholowych o szybkiej obsłudze. Nie ulega wątpliwości, że istnieje duży procent konsumentów, którzy chętnie korzystaliby z tego rodzaju zakładów i dlatego istnieje potrzeba organizowania barów bezalkoholowych.

Zwracając uwagę na strukturę sieci nie można pominąć sprawy kategoryzacji zakładów, która nie zawsze jest prawidłowa. Istniejące tendencje zaszeregowania zakładów przede wszystkim do kat. „S” i I należy uznać za niewłaściwe. Wyraźnie występuje to w punktach centralnych miast pozbawionych zakładów niższych kategorii. Należy dodać, że zaszeregowanie zakładów do wyższych kategorii nie zawsze odpowiada wymaganiom i warunkom określonym zarządzeniami, co oczywiście jest błędem. Jest rzeczą konieczną przy ustawianiu kategorii zakładów brać pod uwagę zagadnienia cen i zdolności nabywczej konsumentów.

Do istotnych błędów sieci należy także niewłaściwa lokalizacja występująca przede wszystkim w dużych miastach. Zakłady w tych miastach skupione są zazwyczaj w centrum, a peryferie nie posiadają ich, chociaż ze względu na ich charakter osiedlowy i mieszkaniowy wymagają zlokalizowania większej ilości sieci.

W świetle powyższych uwag zagadnienie zakładów gastronomicznych w pionie CZPG w latach 1956 — 1960 wymaga szczególnej opieki i uwagi, stanowi bowiem jedną z głównych podstaw dla właściwego rozwoju przemysłu gastronomicznego.



Środki walki z mankami w OZR Ministerstwa Transportu Drogowego i Lotniczego

PRZED PRZYSTĄPIENIEM do omawiania mank trzeba poświęcić kilka słów warunkom, w jakich pracują placówki żywienia zbiorowego w OZR Resortu Transportu Drogowego i Lotniczego. Oddziały prowadzą stołówki, bufety, bary, kawiarnie oraz gotownię mleka i kawy. Placówki żywienia zbiorowego z wyjątkiem placówek w pionie Centralnego Zarządu Sprzętu Samochodowego i Centralnego Zarządu Kamieniołomów i Klinkierni Drogowych pracują w bardzo ciężkich warunkach terenowych. Ustawicznie zmieniają swoją lokalizację w zależności od lokalizacji i postępu robót drogowych. Często znajdują się one w odległościach dochodzących do 400 km od siedziby administracji przedsiębiorstwa i OZR. Należy dodać, że ze zmianą lokalizacji placówek zmienia się i ich personel. Rzecz jasna, że w takich warunkach zarówno prawidłowe zaopatrzenie, jak i kontrola są niezmiernie utrudnione. Nie zwalnia to jednak administracji przedsiębiorstw i OZR od zorganizowania takiego systemu kontroli, który zapobiegałby narastaniu szeregu nieprawidłowości w działalności placówek żywienia zbiorowego, a szczególnie mank.

W I półroczu suma mank w żywieniu zbiorowym Oddziałów Resortu Transportu Drogowego i Lotniczego wyniosła 2,4% w stosunku do ogólnego obrotu żywienia zbiorowego. A są i takie OZR, jak OZR Krakowskiego Przedsiębiorstwa Robót Drogowych, gdzie suma mank stanowi 10% ogólnego obrotu w żywieniu zbiorowym. Co gorsza, w OZR tych nie prowadzi się zdecydowanej walki ani przeciwko narastaniu mank, ani o ściąganie należności z tytułu mank już rozliczonych. Do OZR, które na przestrzeni roku bieżącego nie ściągły ani jednej złotówki ze stwierdzonych i rozliczonych mank, należą m. in. OZR Krakowskiego Przedsiębiorstwa Robót Drogowych i Strzelińskich Kamieniołomów Drogowych. Oczywiście są i takie oddziały, gdzie placówki żywienia zbiorowego są systematycznie rozliczane, a należności z tytułu mank ściągane na bieżąco. Np. w OZR Miękińskich Kamieniołomów Drogowych ściągnięto 86% należności z tytułu rozliczonych mank w I półroczu br. Dodać należy, że manka w tych OZR stanowią 0,9% w stosunku do osiągniętego obrotu. W niektórych OZR manka w żywieniu zbiorowym nie występują w ogóle, jak w OZR Kujawskich Zakładów Naprawy Samochodów.

Przyczynami powstawania mank są: brak podstawowej kontroli ze strony administracji OZR, brak systematycznej kontroli ze strony społecznych komisji kontroli, słabe przygotowanie fachowe kadr, nieuczciwość pracowników zatrudnionych na stanowiskach związanych z odpowiedzialnością materialną. Dodać jeszcze należy, że na powstawanie niedoborów ma też wpływ nielegalne udzielanie przez bufetowych kredytu konsumentom. Przy i tak słabej kontroli i nieumiejętności prowadzenia rozliczeń sprzedaż kredytowa, niejednokrotnie nie zaewidencjonowana przez sprzedawcę jest dalszym powodem powstawania mank.

Jakie kroki podjęto w walce z mankami i jakie należałoby podjąć.

Zasadniczymi elementami walki z mankami są: prowadzona na bieżąco rachunkowość umożliwiająca szybkie i prawidłowe rozliczanie osób materialnie odpowiedzialnych, systematyczna kontrola, odpowiedni poziom fachowy osób zatrudnionych na stanowiskach związanych z odpowiedzialnością materialną i stabilizacja kadr oraz instruktaż.

Na odcinku bieżącego prowadzenia rachunkowości OZR mają już osiągnięcia. Począwszy od bilansu za I półrocze br. sprawozdawczość rachunkowa jest prowadzona na bieżąco. Wiele trudności musiały pokonać OZR przy doborze właściwych pracowników rachunkowych. Świadczy o tym fakt, że w okresie lat 1953—1954 zmieniono 90% starszych księgowych OZR. Z chwilą, gdy sprawozdawczość rachunkowa jest już prowadzona na bieżąco następuje drugi etap walki — o jej jakość.

Przy prawidłowym obiegu i spływie dokumentacji z placówek żywienia zbiorowego, umożliwiającej bieżące prowadzenie rachunkowości, następuje szybkie rozliczenie pracowników materialnie odpowiedzialnych. Zarówno przy badaniu stopnia odpowiedzialności pracownika materialnie odpowiedzialnego za manka, jak i po stwierdzeniu odpowiedzialności, niezbędna jest pomoc radcy prawnego przedsiębiorstwa, w którym działa OZR, dla właściwego prawnego ujęcia tej sprawy i nadania jej dalszego biegu. Jak dotychczas, mimo wyraźnych poleceń Ministra Transportu Drogowego i Lotniczego w tej mierze, radcowie prawni przedsiębiorstw nie włączyli się dostatecznie do walki z mankami.

Aby przeciwstawić się narastaniu nowych mank nieodzowna jest systematyczna kontrola nie tylko ze strony administracji OZR, ale i ze strony społecznych komisji kontroli. Obowiązkiem administracji jest przeprowadzanie nie tylko remanentów kwartalnych, ale nie zapowiadanych remanentów miesięcznych, porównywanie ich z zapisami księgowości, codzienna kontrola utargów, raportów produkcji oraz pilnowanie bieżącego spływu dokumentacji i jej analiza. Społeczne komisje kontroli w dotychczasowej swojej działalności ograniczają się do badania stanu sanitarnego placówek, badania prawidłowości stosowanych cen i rzadko zgodności produkcji z recepturami. Tymczasem powinny one również współdziałać z administracją na odcinku badania systematyczności przeprowadzania remanentów i terminowości spływu dokumentów. Wydaje się również, że społeczna komisja kontroli powinna badać stan środków, jakie podjęło kierownictwo OZR dla zabezpieczenia mienia społecznego, a w wypadku, gdy nie są one zadowolające postulować podjęcie pełniejszych.

Jedną z następnych przyczyn powstawania mank, jak wspomniano wyżej, jest niski poziom fachowy pracowników i nieznajomość przepisów w zakresie odpowiedzialności materialnej. Przyjęto dwie formy walki z tymi przyczynami, wzajemnie uzupełniające

się. Pierwsza z nich to staranny dobór pracowników na stanowiska związane z odpowiedzialnością materialną i wstępne przeszkolenie; druga — to stałe doszkalanie bez oderwania od pracy (przywarsztatowe).

Jak niezmiennie ważne jest dokładne zbadanie opinii o pracowniku kandydującym na stanowisko związane z odpowiedzialnością materialną świadczy następujący przykład: na kierownika stołówki w kierownictwie Robót Drogowych w Nowym Sączu został przyjęty ob. Czeckiewicz pomimo złej opinii i znanego w kadrach faktu, że dopuścił się poważnego manka w poprzednim miejscu pracy, w związku z czym toczy się przeciwko niemu dochodzenie prokuratorskie. Na skutki nie trzeba było długo czekać. Przy najbliższym remanencie stwierdzono, że ob. Czeckiewicz dopuścił się manka w wysokości ok. 7.000 zł. W stosunku do kadrowca Departament Kadr Ministerstwa wyciągnął odpowiednie konsekwencje. Powyższy przykład mówi sam za siebie. Praktyka wykazała jednak, że zbadanie i zebranie opinii o pracowniku ubiegającym się o zatrudnienie nie jest wystarczające.

Niezbędne jest zapoznanie pracownika z obowiązującym systemem prowadzenia dokumentacji. W tym celu zobowiązano administrację OZR do tego, aby każdy nowy pracownik, zatrudniony na stanowisku związanym z odpowiedzialnością materialną, przeszedł 6-dniowe szkolenie praktyczne w czynnej już placówce żywienia zbiorowego. I tak, kierownik stołówki — w zakresie prowadzenia obowiązującej dokumentacji, systemu zaopatrzenia, stosowania receptur, kucharz — w zakresie kalkulacji posiłków ze szczególnym uwzględnieniem kaloryczności i kosztu surowcowego potraw, bufetowa — w zakresie dokumentacji bufetowej. Druga forma szkolenia przywarsztatowego polega na szkoleniu seminaryjnym

w oparciu o obowiązujące przepisy. Ważną rolę mogą i powinny odegrać tu wydawnictwa biblioteczki szkoleniowej „Biuletynu Wewnętrznego OZR“. Pierwsze wydawnictwa tej biblioteczki w sposób prosty, żywy i zrozumiały traktują o zagadnieniach manka, towaroznawstwa, minimum sanitarnego itp.

Dalszym warunkiem skutecznej walki z mankami jest sprawa stabilizacji kadr, będąca niewątpliwie trudnym problemem do rozwiązania w przedsiębiorstwach ruchomych, jakimi są OZR w Przedsiębiorstwach Drogowych. Wysiłki powinny iść w kierunku „werbowania“ pracowników żywienia zbiorowego w OZR spośród członków rodzin stałej kadry inżynierjno-technicznej kierownictwa robót. Rzadkie dotychczas przypadki rozwiązania w ten sposób problemu kadr dały pozytywne rezultaty, np. w stołówce Papierni Gdańskiego Przedsiębiorstwa Robót Drogowych. Sprawie tej należy poświęcić wiele uwagi.

Szczególną rolę w zakresie walki z mankami może i powinien odegrać prawidłowy instruktaż. Instruktaż jest prowadzony przez aparat księgowości, przez rewidentów rachunkowości i referentów żywienia zbiorowego. Pierwsi prowadzą instruktaż w zakresie prawidłowości sporządzania dokumentacji. Zakres pracy drugich obejmuje praktyczne wskazówki dotyczące produkcji posiłków.

Wyżej wymienione środki do walki z mankami nie spełnią swojej roli, jeżeli walka ta nie stanie się udziałem zarówno kierownictw przedsiębiorstw, administracji OZR, jak i czynnika społecznego, jakimi są społeczne komisje kontroli. Występujące manka są bardzo poważnym niedociągnięciem w pracy OZR, niejednokrotnie stają się przyczyną zaburzeń finansowych przedsiębiorstwa i poważnych strat. Manka wreszcie są hamulcem na drodze podnoszenia dobrobytu.

STANISŁAW MARJAŃSKI

Sprawy zaopatrzenia surowcowego słabym punktem pracy przedsiębiorstw

WYKONANIE zadań planowych w przemyśle gastronomicznym zależy w pierwszym rzędzie od jakości produkcji. Z kwartału na kwartał obserwujemy coraz większą mobilizację wśród załóg produkcyjnych i jako jej wynik — systematyczne wykonywanie i przekraczanie zadań planowych na odcinku obrotu produkcją własną. Jednak dobra jakość produkcji wymaga również daleko idącej poprawy stylu pracy komórek zaopatrzenia surowcowego, a tej na ogół nie stwierdzamy.

Nie wszyscy zastępcy dyrektorów do spraw produkcyjno-handlowych, kierownicy działów handlowych i referenci zaopatrzenia w pionie CZPG zdają sobie sprawę z tego, że jednym z podstawowych zadań przedsiębiorstwa gastronomicznego jest stałe czuwanie nad prawidłowym przebiegiem zaopatrzenia podległych danej dyrekcji zakładów gastronomicznych. Prawidłowa organizacja zaopatrzenia stanowi najbardziej operatywną funkcję pracy przedsiębiorstwa gastronomicznego, decydującą o kształtowaniu się obrotu. Za prawidłowe powiązanie takich elemen-

tów planu gospodarczego przedsiębiorstwa, jak plan produkcji i obrotu z planem zaopatrzenia należy czynić odpowiedzialnym w pierwszym rzędzie aktyw kierowniczy pionu produkcyjno-handlowego każdego terenowego przedsiębiorstwa.

W jakiej kolejności i w jakich grupach zagadnień należy zaewidencjonować nasze błędy i niedociągnięcia na odcinku pracy komórek zaopatrzenia surowcowego? Przede wszystkim obsada komórek zaopatrzenia w przedsiębiorstwach terenowych jest nie wystarczająca pod względem ilościowym. Również kwalifikacje pracowników, a także ich postawa etyczna budzą zastrzeżenia. Odcinek ten powinien w najbliższej przyszłości stać się przedmiotem analizy aktywu dyrekcyj i polityczno-społecznego.

Zastępcy dyrektorów do spraw produkcyjno-handlowych i kierownicy handlowi tak na szczeblu WZPG, jak i terenowych przedsiębiorstw nie przestrzegają obowiązku comiesięcznego uczestniczenia w posiedzeniach zespołu gospodarczego wydziałów handlu rad narodowych, na których dokonuje się podziału ma-

sy towarowej. Często udział ich przedstawicieli jest tylko formalny, ponieważ albo nie został przygotowany potrzebny materiał cyfrowy na naradę, albo oddelegowano na nią pracownika, który nie jest w stanie zabezpieczyć interesów przedsiębiorstwa.

Umowy planowe nie są wykorzystywane przez komórki zaopatrzenia jako jeden z najpoważniejszych instrumentów oddziaływania na dostawców i nie regulują zasad współpracy pomiędzy przedsiębiorstwami gastronomicznymi a dostawcami. Zarządzenie Przewodniczącego PKPG nr 44 z 1955 r. w sprawie umów jest w większości przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego traktowane jako jeszcze jedna uciążliwa, papierkowa, zbędna czynność, nie przyczyniająca się do zabezpieczenia właściwego asortymentu i ilości surowców, a także rytmiki dostaw surowcowych.

Przedsiębiorstwa gastronomiczne nie wykorzystują szerokiej możliwości dokonywania zakupów zdecentralizowanych, pomimo że zasady techniki i warunki zakupów zdecentralizowanych zostały uregulowane przez CZPG w szeregu pism i zarządzeń. Również uchwała kolegium MHW nr 38/55 z 1955 r. w sprawie zabezpieczenia rozwoju skupu zdecentralizowanego nadwyżek rolnych nie jest w pełni i prawidłowo realizowana przez służby zaopatrzenia surowcowego CZPG.

Niżej podana tabelka obrazuje procentowy udział skupu pionu CZPG w całości skupu zdecentralizowanego nadwyżek rolnych przez wymienione centrale handlowe.

Centrala Handlowa	Udział w skupie w %	
	1953 r.	1954 r.
ZSS	64,7	64,9
CRS	19,6	20,3
MHD	9,6	8,0
CZPG	6,1	6,8
	100,0	100,0

Wartość zakupów zdecentralizowanych w pionie CZPG w poszczególnych kwartałach na przestrzeni 1953, 1954 i 1955 r. w stosunku do wartości masy

towarowej otrzymanej z zaopatrzenia scentralizowanego przyjętej za 100 przedstawia się jak niżej:

	1953 r.	1954 r.	1955 r.
I kw.	1,23	1,7	1,72
II kw.	1,71	2,18	2,26
III kw.	2,12	1,9	brak danych
IV kw.	1,58	1,6	„ „

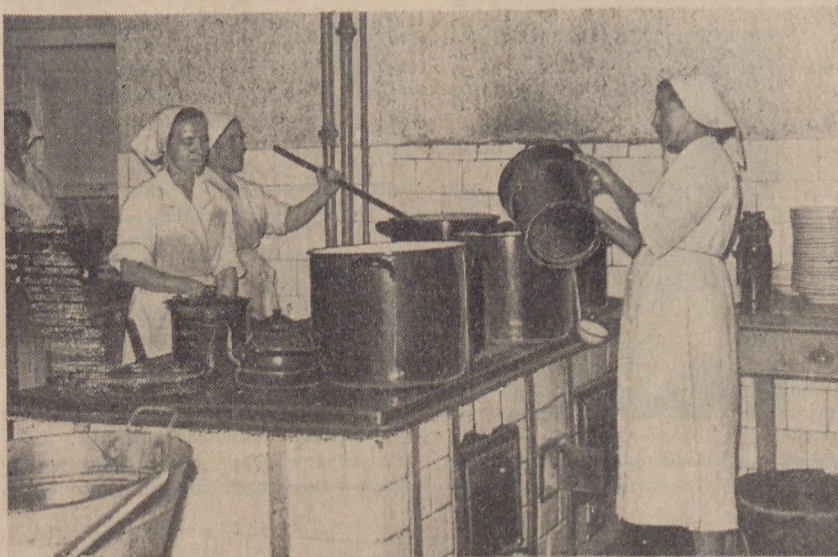
Powyższe cyfry dowodzą istnienia dużych możliwości rozszerzenia zakupu zdecentralizowanego w przemyśle gastronomicznym. Nie widzieliśmy do dnia dzisiejszego ani jednego zakładu gastronomicznego, który posiadałby w oknach wywieszki informujące o prowadzeniu skupu nadwyżek rolnych z wyszczególnieniem artykułów skupowanych oraz ich aktualnej ceny. Tereny przy rogatkach, dworcach, targowiska miejskie, magazyny centralne i rejonowe przedsiębiorstw CZPG nie są wykorzystywane jako miejsca skupu nadwyżek rolnych z terenu, na którym przedsiębiorstwa działają.

Przyczyny tego stanu rzeczy tkwią w wygodnictwie aktywu kierowniczego pionu produkcyjno-handlowego, w często niewłaściwej postawie poszczególnych głównych księgowych, w braku zrozumienia ze strony niektórych dyrektorów dla znaczenia zakupów zdecentralizowanych.

Niedostateczna troska o jakość surowca z jednej strony oraz nieprawidłowy rozdział surowców na poszczególne rodzaje i kategorie zakładów z drugiej są w efekcie niejednokrotnie przyczyną marnotrawstwa surowca.

Zła, nieplanowa praca służb zaopatrzenia CZPG nasuwa dodatkowo wniosek, że należałoby zrewidować zasady i system płac dla pracowników pracujących w zaopatrzeniu. Również należałoby zająć się kwestiami własnego przetwórstwa owocowo-warzywnego, tuczu i zbiórki odpadków, które rzutują na jakość zaopatrzenia. Sprawy te jednak należy już zaliczyć do innych odcinków pracy przedsiębiorstwa. W tym wypadku chodziło nam przede wszystkim o skoncentrowanie uwagi terenu na pracy służb zaopatrzenia, której poprawa zależy od właściwej postawy naszego aktywu kierowniczego.

ZA KULISAMI KUCHNI...



Do wzorowych zakładów gastronomicznych na terenie Ostrowca należą restauracje III kat. Spójnia i Ostrowianka

Obok: zespół kuchenny Spójni przy pracy. Wyżej: zespół kuchenny z Ostrowianki.

ZOFIA KISIEL

Polepszenie wskaźników przedmiotem II Konferencji Partyjno - Ekonomicznej Krakowskich ZG — Wschód

DOKONAĆ PRZEGLĄDU realizacji wytycznych I Konferencji Partyjno-Ekonomicznej, rozpatrzyć dalsze możliwości poprawy stylu pracy przedsiębiorstwa, wyciągnąć właściwe wnioski i podjąć konkretne uchwały — oto cele, dla których Krakowskie Zakłady Gastronomiczne — Wschód zwołały II Konferencję Partyjno-Ekonomiczną we wrześniu br.

I Konferencja Partyjno-Ekonomiczna, która odbyła się w listopadzie ub. r., położyła poważny nacisk na sprawę obniżki kosztów przedsiębiorstwa oraz na osiągnięcie planowanej akumulacji. I rzeczywiście w I półroczu 1955 r. przedsiębiorstwo uzyskało 0,65% obniżki kosztów własnych wobec planowanej 0,23%.

Jakie momenty wpłynęły na możliwość osiągnięcia pozytywnych rezultatów na tym odcinku, jakie są dalsze rezerwy do tej pory nie wykorzystane?

Duży wpływ na kształtowanie się kosztów ma przekraczanie planowanych obrotów z uwagi na to, że pewne wskaźniki kosztów stałych automatycznie muszą się zmniejszyć. W zakresie obrotu przedsiębiorstwo uzyskało pomyślne wyniki. Obroty za I półrocze 1955 r. wzrosły o 18% w stosunku do osiągniętych w 1954 r. Ponadto zmieniła się na korzyść struktura obrotu, w której wskaźnik produkcji wzrósł z 47% osiągniętych w ub. r. do 50,5%. Takie zakłady, jak restauracje Jutrzenka, Staromiejska, Pod Basztą, bar Tatarski i jadalnia Szarotka zmobilizowały swoje siły zarówno do przekroczenia obrotu, jak i uzyskania jego lepszej struktury. Są jednak w przedsiębiorstwie zakłady, które planu nie wykonują, mając możliwości ku temu. Tu więc tkwią dalsze rezerwy obniżki kosztów własnych.

Wskaźnik kosztów transportu uległ zmniejszeniu w porównaniu do 1954 r. o 0,15% w stosunku do obrotów. To oczywiście nie może przesłaniać faktu, że zarówno Przedsiębiorstwo Transportowe, jak i KZG-Wschód mogą i powinny wiele jeszcze przedsięwziąć dla jego dalszego obniżenia.

Przedsiębiorstwo Transportowe do tej pory nie ma legarów, względnie opon gumowych, które amortyzowałyby wyładowywanie ciężkich beczek z towarem. Nie ma rynien spustowych, dzięki którym można by uniknąć obijania ziemniaków przy ich zsypywaniu

do magazynów. Brak brezentu na wozach niejednokrotnie jest przyczyną zamakania opakowań i ich zniszczenia, za co centrale handlowe obciążają przedsiębiorstwo gastronomiczne. Wielu strat powstających zarówno na towarze, jak i na opakowaniach można by uniknąć, gdyby transport był lepiej przystosowany do potrzeb przemysłu gastronomicznego. Przedsiębiorstwo Transportowe powinno również zwiększyć swoją operatywność m. in. przez dostarczanie taboru zastępczego.

Niepotrzebne koszty transportu narastają też z winy Przedsiębiorstwa i zakładów. Transport powinien być zamawiany wtedy, kiedy towar jest gotowy do odebrania. Uniknie się w ten sposób nieraz kilkugodzinnego oczekiwania samochodów na odebranie artykułów z central handlowych. Wypadki oczekiwania na osobę upoważnioną do odebrania towaru w zakładzie nie należą również do rzadkości, jak i częstowanie konwojentów wodką, co nie tylko przedłuża czas wyładowywania, ale jest szkodliwym demoralizowaniem pracowników. Winę za koszty zniszczenia opakowań ponoszą również zakłady, które często niepotrzebnie przetrzymują je przez dłuższy okres czasu w wilgotnych piwnicach.

Na I Konferencji poruszono sprawę niedociągnięć w Sekcji Głównego Mechanika. Na skutek tego, że kierownik Sekcji i pracownicy nie dbali o właściwe konserwowanie maszyn w Wytwórni Lodów i Wód w okresie zimowym, w lecie miały miejsce awarie i przestoje. Na przestrzeni niespełna roku, po dokonaniu zmian personalnych w Sekcji, wprowadzono szereg usprawnień w Wytwórni Wody Sodowej, zaoszczędzono znaczne sumy w wyniku dokonywania drobnych remontów i napraw we własnym zakresie bez uciekania się w każdym wypadku do spółdzielni.

Poważną pozycją w kosztach Przedsiębiorstwa są koszty prania bielizny. Bieliza oddawana do prania szybko niszczy się, a jednocześnie czystość jej budzi poważne zastrzeżenia. Znaczne oszczędności tak na samej bieleźnie, jak i na kosztach prania przyniosłoby uruchomienie własnej pralni.

Polepszenie stylu pracy w dziale administracyjno-gospodarczym stanowi również nie wyzyskaną re-

ŁUDZIE I ICH OSIĄGNIĘCIA

ULICA załamuje się lekko, a przed moimi oczami wyrasta okazały budynek Szkoły Zasadniczej i Technikum Gastronomicznego w Tarnowskich Górach. Jesienne słońce przyświeca i do świątecznego nastroju panującego w szkole dodaje coś ze swego ciepła. W dniu 1 października br. szkoła obchodziła uroczystość dziesięciolecia swego istnienia. W tym minionym dziesięcioleciu codziennego, mozolnego trudu wykuwało się dobre imię szkoły. Przez cały ten okres po dzień dzisiejszy duszą szkolnego kolektywu była i jest ob. Julia Pawlikowa, która łączy w sobie zalety dobrego pedagoga i zdolnego organizatora.

Od 1937 r. uczy w Tarnowskich Górach gotowania, szycia, porządków, prania, przetwórstwa jarzynowo-owocowego, rachunkowości i kalkulacji na półrocznych kursach. Kursy te podobnie jak kursy, na których wykładała w Krakowie, nie mają na celu przygotowania do zawodu.

W okresie okupacji ob. Pawlikowa przebywała znowu w Krakowie, gdzie do 1941 r. prowadziła stołówkę na 1100 osób dla



wystędzonych i uchodźców, a następnie wykładała w szkole gospodarczej. Zaraz po wyzwoleniu kraju w kwietniu 1945 r.

powraca do Tarnowskich Gór. Po okresie dorywczego nauczania udaje jej się we wrześniu uruchomić jako dział gospodarczy przy szkole zawodowej krajeckiej, roczną szkołę przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym. W rok później powstaje już wyodrębnione Państwowe Gimnazjum Gospodarcze.

Kiedy mówimy, że od 1945 r. życie szkoły jest życiem Julii Pawlikowej, chyba nie przesadzamy. Stawia je na pierwszym planie przed swoim własnym życiem prywatnym. A szczególnie pierwszy okres wymagał wielu wysiłków, inicjatyw i energii. W tym pionierskim okresie dzielnie pomagały ob. Pawlikowej 4 nauczycielki, jej były wychowawce, które do dzisiejszego dnia pracują w szkole: ob. ob. Gertruda Franiel odznaczona medalem 10-lecia, Maria Zachuta, K. Stachowska i J. Irówna.

Rok 1945 — 3 sale wykładowe nie mogą pomieścić chętnych uczniów. Kuchnia szkolna pełni jednocześnie funkcję kuchni dożywieniowej. Brak jest pomo-

zerwę w walce o zmniejszenie nakładów Przedsiębiorstwa. Nieprowadzenie właściwej kontroli i analizy wydatków i zaopatrzenia przez ten dział umożliwia szeregu zakładom sporządzanie protokołów zniszczeń na środki zużyte przedwcześnie. Ponadto protokoły te nie zawsze są odbiciem poniesionych przez zakład strat i ubytków w danym okresie. W wyniku rozeznania działającej w Przedsiębiorstwie Komisji Ubytków Gospodarczych można wyciągnąć wnioski, że kierownicy niektórych lokali nie orientują się dokładnie jakim inwentarzem dysponuje ich zakład, gdyż inwentaryzację sporządza się nieścisłe, przeważnie z kartotek. Wobec takiego stanu trudno jest mówić o właściwym poziomie troski o powierzone w opiekę zakładom mienie socjalistyczne.

Stosunkowo drobny odcinek kosztów to rozmowy telefoniczne, ale w walce o oszczędność nie wolno lekceważyć żadnych możliwości. Już po I Konferencji wprowadzono limit na służbowe rozmowy telefoniczne, co zmusiło zakłady do wpłacania sum z tytułu rozmów przeprowadzanych przez konsumentów. Wpłaty te w niektórych lokalach pokrywają koszty aparatu telefonicznego i dają w skali miesięcznej ok. 5 000 zł oszczędności.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest kwestia zaopatrzenia materiałowego, które w KZG-Wschód nie stoi jeszcze na właściwym poziomie. Nie ulega wątpliwości, że utrudnia to pracę zakładom, a niejednokrotnie jest przyczyną niekoniecznie najlepszych wrażeń, jakie konsument wynosi z zakładu. Z drugiej strony właściwe gospodarowanie na tym odcinku, dokonywanie zakupów z myślą o tym, aby przesporzyć jak najmniej kosztów przedsiębiorstwu jest istotnym momentem w walce o oszczędność.

W wyniku obrad II Konferencji Partyjno-Ekonomicznej postanowiono powołać Komisję Celowości Zakupów, w skład której wejdą pracownicy operatywni znający potrzeby zakładu. Uniknie się wtedy tego rodzaju wydatków, jakie miały miejsce, że za pobielenie garnków zapłacono 5 000 zł, podczas gdy taniej można było kupić nie gorsze garnki nowe.

Po I Konferencji polepszyła się sytuacja na odcinku kosztów stłuczek, ale nie tak dalece, aby II Konferencja nie musiała tej sprawie poświęcić uwagi. Podejmowanie zobowiązań długofalowych przez pracowników operatywnych pozwoliło na uzyskanie przeciętnie w skali kwartału 15 000 zł oszczędności na stłuczkach w porównaniu do 1954 r. W dalszym ciągu jednak niektórzy pracownicy zupełnie nie troszczą się o zmniejszenie ilości stłuczek, kierownicy patrzą przez palce na zdarzające się często wypadki przywłaszczania przez pracowników wpłat konsumentów za stłuczone naczynia lub kaucji za butelki.

W walce o obniżkę nakładów poważną rolę ma do

spełnienia działu handlowy Przedsiębiorstwa przez właściwe ustawienie zagadnienia zakupów ze źródeł zdecentralizowanych. Poszerzenie i prawidłowe dokonywanie tych zakupów pozwoli zarówno na urozmaicenie i zwiększenie asortymentu produkcji, jak i na jej potanie. Oczywiście w tym wypadku, gdy za ceny artykułów wolnorynkowych nie będzie się płać sum wyższych niż przy zakupach ze źródeł scentralizowanych, co w praktyce niejednokrotnie miało miejsce. II Konferencja kładzie poważny nacisk na obniżenie nakładu surowca i zmniejszenie jego wskaźnika ustalonego w obrocie na 69,19% o 0,23%.

To są w skrócie zagadnienia, które w sposób bezpośredni rzutują na koszty Przedsiębiorstwa i jego rentowność.

II Konferencja Partyjno-Ekonomiczna zajęła się również innymi sprawami, które z jednej strony mają doniosłe znaczenie dla polepszenia usług gastronomicznych, z drugiej — wprowadzić w sposób pośredni, ale rzutują i na koszty.

W Przedsiębiorstwie dużą wagę przywiązuje się do szkolenia pracowników. I tak na przestrzeni od I do III kwartału br. przeszkolono 279 osób, w czym 95 z oderwaniem od pracy, pozostałych systemem przywarsztatowym.

W trosce o warunki pracy w zakładach dokonano z funduszy BHP takich prac, jak: naprawa schodów, wprowadzenie podestów na stanowiskach pracy, zabezpieczenie butli z gazem, uziemienie maszyn o napędzie elektrycznym. W pomieszczeniach produkcyjnych zainstalowano prawie wszędzie wentylatory, zakupiono szafy na odzież dla tych zakładów, które do tej pory ich nie posiadały. Przeszkolono 222 osoby w zakresie BHP. Trzeba podkreślić, że na odcinku nakładów na BHP Przedsiębiorstwo nie dokonywało tak często niewłaściwie rozumianych oszczędności. Wykonując w I półroczu 1955 r. plan nakładów na BHP w 126,2%. Nic dziwnego więc, że w tym okresie ilość straconych roboczogodzin na skutek wypadków wyniosła tylko 24, podczas gdy w II półroczu ub. r. — 106.

Niedostateczne są wyniki Przedsiębiorstwa na odcinku ruchu współzawodnictwa pracy i wymalaczności, aczkolwiek I i II Konferencje Partyjno-Ekonomiczne wiele zrobiły, aby ruch ten pchnąć na właściwe tory. W wyniku rozwoju współzawodnictwa pracy po I Konferencji Przedsiębiorstwo uzyskało znaczne przekroczenie planowanych obrotów produkcji i wydajności. Praca przebiegała bez mank. To wszystko stało się przyczyną, że KZG-Wschód zajęły I miejsce we współzawodnictwie w II kwartale br. w skali wojewódzkiej. Dobrymi wynikami mogły się poszczycić takie zakłady, jak: Jutrzenka, Swojska, Staromiejska, Grodzka.

cy naukowych, skryptów, podręczników, podstawowego wyposażenia. Meble częściowo skupuje się z mienia poniemieckiego, częściowo w urzędzeniu pomagają rodzice. Skrypty opracowują same nauczycielki. Personel pedagogiczny wraz z młodzieżą przystępuje w latach 1947—1950 do szeroko zakrojonej akcji przygotowywania pomocy naukowych. Wykonany zostaje cały szereg tablic poglądowych, gablotek i wykresów.

Obok wysiłków o wyposażenie materialne szkoły o stworzenie odpowiednich warunków do nauki i urzędzenie internatu toczy się walka o dobre wyniki w nauce, o właściwą frekwencję. Personelowi pedagogicznemu przychodzi z pomocą aktyw ZMP, a także Komitet Rodzicielski, który jest fundatorem Poręczyka Przechodniego, wręczanego najlepszej klasie.

Z biegiem czasu przybywa pomieszczeń. Powstaje pracownia technologiczna — chłuba szkoły, gabinety: towaroznawczy, biologiczny, fizyczny, chemicz-

ny. Rozrasta się szkolna biblioteka, przy której mieści się jednocześnie czytelnia. Zwiększa się ilość miejsc w internacie szkolnym i jego wyposażenie w pomoce naukowe, mapy, radio. Oprócz pracowni technologicznej powstaje też warsztat szkolny, a przy nim stołówka, z której korzystają nauczyciele, personel szkoły, a także w zakresie drugich śniadań uczniowie.

Okres przełomowy przeżywa szkoła w 1952 r. Na miejscu Dwuletniej Szkoły Gospodarczej i Liceum Przemysłu Gastronomicznego powstają Zasadnicza Szkoła i Technikum Gastronomiczne MHW. Specjalność szkoły zostaje spreycyzowana w statucie. Programy nauczania, odpowiednie podręczniki — wszystko to ułatwia przygotowanie młodych kadr do pracy w przyszłym zawodzie. W dalszym ciągu ambicją personelu pedagogicznego i aktywu ZMP jest podniesienie poziomu wyników nauczania. Grono nauczycielskie dokształca się na kursach wakacyjnych, a także na Wyższych Studiach Zaocznych.

Pomyślnie układa się współpraca szkoły z dyrektcją Tarnogórskich Zakładów Gastronomicznych. W Jadłodajni Krakowskiej — zakładzie szkoleniowym, którego kierowniczką jest absolwentka szkoły, pracują uczennice na dwie zmiany. Dyrektor Tarnogórskich ZG dokłada starań, aby jak najpełniej wyposażić zakład szkoleniowy.

Życie szkoły rozwija się w sposób wszechstronny. Wciąga w swój nurt zarówno personel pedagogiczny, jak i uczennice. Tym, co łączy, jest przede wszystkim nauka. Ale nie tylko. W szkole działają kółka naukowe zawodowe, koła młodych przyrodników, a także rada uczniowska. Aktywną działalność wykazują organizacje ZMP, PCK, TPPR, LPZ i inne. W świetlicy szkolnej istnieją zespoły: chór, taneczny, dekoracyjno-plastyk, czytelniczy. Szkoła dba również o wychowanie fizyczne młodzieży, choć wobec braku szkolnej sali gimnastycznej nie ma najlepszych warunków do tego. Zainteresowanie młodzieżą ze strony szkoły wykracza poza

II Konferencję poprzedziła na szeroką skalę zakrojona akcja podejmowania zobowiązań indywidualnych, zespołowych, długofalowych. Rozwinięto też propagandę masowo-polityczną w zakładach, gdzie wywieszano błyskawice, gazetki ścienne, plansze, wykresy. Dalszy rozwój ruchu współzawodnictwa pracy i wynalazczości wymaga stałego podnoszenia świadomości politycznej pracowników. Za akcję tę, podobnie jak za otoczenie opieką organizacji ZMP, II Konferencja uczyniła odpowiedzialnymi sekretarza POP i przewodniczącego Rady Zakładowej. Z myślą o rozwoju racjonalizatorstwa postanowiono utworzyć kółko racjonalizatorskie, w którym będą popularyzowane osiągnięcia racjonalizatorskie w przemyśle gastronomicznym, wymiana doświadczeń między zakładami itp., przy czym pieczę nad tym powierzono referentowi współzawodnictwa pracy i racjonalizatorstwa.

II Konferencja Partyjno-Ekonomiczna podjęła szereg istotnych, wyraźnie sprecyzowanych wniosków i co jest ważne odpowiedzialnością za ich realizację obciążyła konkretne osoby. I tak za przedterminowe wykonanie planu obrotu w 1955 r. na 31 dni przed terminem odpowiedzialny jest zastępca dyrektora do spraw produkcyjno-handlowych. Za odcinek walki o obniżkę kosztów w 1955 r. przez obniżenie nakładów surowca, likwidację ponadnormatywnego zużycia materiałów, wzmocnienie kontroli nad gospodarką towarowo-surowcową i materiałową odpowiada główny księgowy. Warto podkreślić, że w czasie dyskusji padł wniosek, aby plany kosztów dla zakładów podawane były w sumach pieniężnych, co ułatwi zakładom właściwą gospodarkę i utrzymanie się w limitach. Na podstawie danych z księgowości prowadzić się będzie analiza kosztów rzeczowych i osobowych w każdym zakładzie. Czuwać nad tym będą kierownicy zakładów. Przewidziane jest opracowanie i wprowadzenie w życie umowy zakładowej, która ureguluje kwestię stosunku pracodawcy do pracowników i na odwrót.

Staraliśmy się ramowo nakreślić sprawy najistotniejsze, którymi zajęła się II Konferencja Partyjno-Ekonomiczna w Krakowskich Zakładach Gastronomicznych — Wschód, a które da się streścić do dwóch związanych ze sobą zagadnień — polepszenia jakości usług i polepszenia wskaźników ekonomicznych. Wszystkich momentów, o których dyskutowano i które w mniejszym lub większym stopniu umożliwiają osiągnięcie zasadniczych celów oczywiście omówić nie sposób. Przebieg II Konferencji Partyjno-Ekonomicznej w KZG—Wschód był właściwy i powinna ona przynieść konkretne rezultaty.

ramy szkolnych godzin lekcyjnych i rozciąga się na cały okres jej przebywania w szkole. Obejmuje tak ważną kwestię, jaką jest skierowanie zainteresowań uczennic na właściwe tory.

Od 1945 r. mury szkoły opuściło 406 absolwentek. Nie wszystkie oczywiście pracują, tym bardziej że początkowo szkoła przygotowywała w zasadzie do pracy w gospodarstwie domowym. Ale już z pierwszego rocznika Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej 80% dziewcząt pracuje zawodowo. Od 1951 r. początkowo Liceum Przemysłu Gastronomicznego, a następnie Technikum Gastronomiczne uczennice kończą zdając egzamin dojrzałości. Wiele z tych dziewcząt, które otrzymały maturę w szkole w Tarnowskich Górach, pracuje na stanowiskach kierowniczych w zakładach pracy, inne poświęciły się pracy pedagogicznej. Ich łączność ze szkołą nie została jednak zerwana. Utrzymuje się przez koło absolwentek. Korzyść jest obopólna. Szkoła nieraz pomaga swoim byłym wychowankom w rozwiązywaniu

trudnych problemów z jakimi stykają się w pracy zawodowej i na odwrót, sama przez styczność z absolwentkami może zdać sobie sprawę z tego, jakie braki popełniono przy ich kształceniu i unikać ich w przyszłości.

Widzę uśmiechniętą twarz ob. Pawlikowej. Wyda się, że największą jej zasługą jest to, iż nie usiłowała sama sprostać obowiązkom prowadzenia szkoły. Potrafiła do pracy tej wciągnąć całe kolektyw ludzi zarówno z grona nauczycielskiego, młodzieży, rodziców, jak i innych instytucji. Potrafiła życiem szkoły zainteresować Tarnogórskie Zakłady Gastronomiczne, które zrozumiały, że od poziomu absolwentek w dużej mierze zależeć będą ich wyniki pracy. Powszechną Spółdzielnię Spożywców w Tarnowskich Górach, która przez 9 lat opiekowała się szkołą, Radę Narodową itp. Umiała reklamować dobre imię szkoły i zachęcać młodzież do wstępowania w jej mury. Już w pierwszych latach istnienia szkoły organizowano wyjazdy szkolnych zespołów do różnych

Eugeniusz Orzechowski

Przyczyny podawania nieświeżych potraw w domach FWP

DOMY FWP w Wiśle zaopatrywane są w produkty żywnościowe przez Pomocnicze Zakłady Przetwórcze FWP w Polanie, które prowadzą rozbiór półtuszy na elementy kulinarne, wędliniarnię i cukiernię. Jakkolwiek zakłady te pracują w dobrych warunkach, dostarczają nieświeże mięso i wędliny, niesmaczne ciasta i torty. Jako przyczynę tego stanu rzeczy należy wymienić brak kontroli technicznej w zakładach, brak komórki, której zadaniem byłoby badanie jakości wyrobów. W związku z tym dostawy odbywają się na całkowite ryzyko odbiorcy, tj. domu wypoczynkowego. Domy te mają wprawdzie obowiązek jakościowego odbioru wszystkich otrzymywanych produktów, a tym samym prawo odmowy przyjęcia produktów złych. W praktyce jednak wygląda to tak, że kierownik czy kierowniczka domu po prostu boi się nie przyjąć towaru, gdyż wie, że wówczas nie otrzyma nic, a wczasowiczom przecież trzeba dać jeść.

Reklamacje dotyczące jakości dostarczanych produktów do niczego nie doprowadzają, gdyż w Zakładach Przetwórczych niesposób jest znaleźć osobę formalnie odpowiedzialną za jakość wyrobów.

Drugą przyczyną, dla której w domach FWP zdarzają się wypadki podawania nieświeżych potraw, jest brak lodówek, bądź posiadanie lodówek w fatalnym stanie, stale psujących się, nie przeglądanych i nie konserwowanych. Niektóre domy zaplanowały wprawdzie zakup lodówek w roku bieżącym, ale rok dobiega końca, a lodówek nie ma. W tym stanie rzeczy niejednokrotnie względnie świeży produkt otrzymany z Zakładów Przetwórczych psuje się ostatecznie w magazynie domu wypoczynkowego. Przede wszystkim zdarzało się to z mięsem, które nawet w czasie największych upałów letnich dostarczano nie codziennie, lecz 3 razy tygodniowo.

Wnioski są proste: Zarząd Okręgu Wczasowego FWP w Mikuszowicach, któremu podlegają zarówno domy wypoczynkowe FWP w Wiśle, jak i Pomocnicze Zakłady Przetwórcze w Polanie, powinien na rok przysłać w planie etatów zagwarantować Zakładom Przetwórczym etat kontrolera jakości produkcji. Tenże Zarząd powinien zorganizować planowe, okresowe przeglądy i konserwację lodówek. W wypadku braku własnych fachowców, należy zawrzeć umowę z właściwym branżowo punktem usługowym. Wreszcie w sposób bardziej energiczny niż dotąd należy starać się, by jak najszybciej zaopatrzyć w lodówki wszystkie domy wypoczynkowe.

instytucji, kiermasze i wystawy, które zwiedzało nieraz i po 500 osób. Począwszy od 1950 r. do szkół podstawowych wyjeżdżają ekipy propagandowe, które zapoznają młodzież z charakterem szkoły i możliwościami, jakie daje jej ukończenie. Każdy może obejrzeć życie szkoły — ob. Pawlikowa uznaje zasadę „drzwi otwartych”. Wszystko to odgrywa pozytywną rolę przy eliminowaniu przypadkowości w naborze uczennic.

Ob. Pawlikowa umiała w szkole stworzyć atmosferę tego rodzaju, że uszczęśliwiający się współodpowiedzialni za wyniki jej pracy, ze są członkami jednej społeczności szkolnej. Słowa uznania, które podczas uroczystości dziesięciolecia padły pod adresem szkoły i jej Dyrektorki ze strony absolwentek, dyrektora TZG, przedstawicieli Komitetu Rodzicielskiego i innych, są zapiatą i nagrodą za trudy poniesione w minionym dziesięcioleciu istnienia szkoły.

Z. K.

STANISŁAW STALA

Na marginesie dyskusji o zakładach gastronomicznych szybkiej obsługi

PIERWSZE ZAKŁADY gastronomiczne pionu Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego powstały w początkach planu 6-letniego, w 1950 r. W chwili obecnej jest ich łącznie z barami mlecznymi ponad 2 000.

Początkowy rozwój przemysłu charakteryzował się przede wszystkim żywiołowym ilościowym wzrostem sieci przy niewielkim zróżnicowaniu typów i rodzajów. W zasadzie występowały 3 typy zakładów: restauracje, jadalnie i kawiarnie (cukiernie). Był to już postęp w stosunku do reprezentowanego dotąd przez spółdzielcze organizacje jedynego typu gospody spółdzielczej, jeśli nie liczyć kilku restauracji prowadzonych przez PDT. Jednak, jak na możliwości organizacyjne przemysłu i zapotrzebowanie konsumentów, sieć w swoim charakterze była bardzo szablonowa.

Stopniowo jednakże powstają nowe typy zakładów, przy czym proces różnicowania wyprzedza znacznie i to do chwili obecnej urzędową formalną nomenklaturę obowiązującą w tym zakresie. I tak, wśród restauracji o jednorodnym zrazu profilu organizacyjnym rozróżniać zaczynamy restauracje o wyspecjalizowanym, a jednocześnie ograniczonym asortymencie produkcji, na przykład rybne, tatarskie i inne, a ostatnio nawet w niektórych ośrodkach miejskich prowadzące kuchnie narodowościowe. Inne restauracje specjalizują się w wprowadzając orkiestrę i dancing w działalność nocnej, czy dla urozmaicenia wieczorów również i występy artystów kabaretowych, często na dosyć wysokim poziomie, jak w warszawskiej restauracji „Pod Kandelabrami”.

Podobnie w zakresie początkowo jednolitych jadalni spotykamy następnie wyspecjalizowane w produkcji dań jarskich, względnie dietetyczne. Te ostatnie nie są jeszcze prawidłowo zorganizowane, ale niektóre z nich jak na przykład „Savoy” w Łodzi, cieszą się olbrzymim powodzeniem.

Różnica pomiędzy kawiarnią i cukiernią, założona odnośnymi zarządzeniami, w praktyce zaczyna się zacierać¹⁾, natomiast powstają kawiarnie z występami muzycznymi — solistów, przeważnie pianistów lub całych zespołów muzycznych. Coraz częściej występy artystyczne przybierają charakter zorganizowanych i reżyserowanych imprez, na przykład podwieczorki przy mikrofonie (kawiarnia Feniks w Krakowie), radiowa „zgaduj zgadula” (kawiarnia Europa w Warszawie), składanki muzyczno-wokalne (Melodia w Warszawie), wreszcie mniej lub bardziej udane kabarety artystyczne (Jeż, Iluzjon, Widelec w Warszawie, Miś we Wrocławiu itp.).

Powstają kawiarnie z codziennymi, względnie periodycznie organizowanymi wieczorkami tanecznymi, zakłady z urządzeniami do gry w bilard, szachy, war-

caby, a nawet kręgielnie (Strzelnica w Krakowie). Wśród kawiarni i cukierni wyodrębniają się cukiernie owocowe, niesłusznie zwane barami owocowymi lub cukierniczymi, na przykład popularna i ciesząca się zadziwiającym powodzeniem cukiernia Mazowsze w Warszawie, bary kawowe, winiarnie, miodosytnie i inne.

Specjalny również, niesablonowy charakter mają zorganizowane na przełomie lat 1954/1955 zakłady reprezentacyjne, wyróżniające się wysokim poziomem produkcji i obsługi. Kilkanaście spośród nich zwolniono z obowiązku produkowania wyłącznie według zatwierdzonych recept produkcyjnych. Niektóre z tych zakładów, jak restauracja Wierzynek w Krakowie, restauracja-dancing Krokodyl i kawiarnia Nowy Świat w Warszawie — reprezentują chyba bezspornie najwyższy poziom sztuki kulinarnej i kelnerskiej w Polsce i nie ustępują wzorom czeskim i węgierskim.

Ten krótki, siłą rzeczy powierzchowny przegląd przekroju rodzajowego sieci CZPG wskazuje z jednej strony na niewątpliwy postęp, z drugiej jednakże na bardzo poważny brak. Mianowicie brak skoncentrowanych wysiłków i widocznych rezultatów na odcinku tworzenia wyspecjalizowanych, taniach zakładach szybkiej obsługi.

O nich właśnie pragnę zabrać głos w niniejszym artykule.

Konieczność zorganizowania takiej sieci słusznie postulowało „Żywnienie Zbiorowe” w nr 9 w artykule „Główne problemy żywienia w planie 5-letnim” podpisanym R.G. Wypływa ona z obserwacji i prostej analizy popytu konsumpcyjnego, zwłaszcza w większych ośrodkach miejskich i skupiskach klasy robotniczej. Zdaniem moim rozwój sieci zakładów szybkiej obsługi powinien pójść w dwóch zasadniczych kierunkach: a) bary samoobsługowe, b) zakłady popularne.²⁾ Omówię je kolejno.

BARY SAMOOBSŁUGOWE

O barach samoobsługowych, które znane są szeroko zagranicą, znane były zresztą i w Polsce kapitalistycznej, ale których sieć jest w chwili obecnej zupełnie znikoma, ukazały się ostatnio w „Żywnieniu Zbiorowym” dwa artykuły: C. Bitterowej „Niektóre zagadnienia organizacyjno-techniczne barów samoobsługowych” (nr 8) oraz St. Marjańskiego „Próby CZPG na odcinku barów samoobsługowych” (nr 9). Z niektórymi spostrzeżeniami zawartymi w tych artykułach nie mogę się zgodzić.

C. Bitterowa na przykład pisze: „Miejscem konsumpcji mogą być stoliki, przy których siedząc spożywa się posiłek lub podwyższone stoły, przy których konsumpcja odbywa się najczęściej na stojąco. Jeżeli forma obsługowa nie budzi dziś u wielu ludzi wątpliwości, ani nie sprawia im trudności, to spożywanie posiłków na stojąco jest jednak kwestionowane ze względu na wygodę i przyzwyczajenie.

¹⁾ Wyraz „cukiernia” zanika w potocznym języku mieszkańców większych miast. Nie mówi się: „umówimy się w cukierni”, lecz „pójdziemy do kawiarni”, nawet jeśli chodzi o lokal, nad którym widnieje duży napis neonowy „cukiernia”.

²⁾ Termin umowny, być może nie ostateczny.

W zasadzie każdy posiłek powinien być spożywany przy stoliku.³⁾

Uważam pogląd ten za niesłuszny. Zdaniem moim istnieją zasadnicze dwie, w jednakowym stopniu istotne cechy charakterystyczne barów samoobsługowych: a) samoobsługa, b) spożywanie na stojąco przy wysokim stoliku barowym. Można ewentualnie bar wyposażać w tak zwane „hokery“, czyli stoliki barowe.

Zakład wyposażony w normalne stoliki restauracyjne i krzesła nie ma i nie może mieć charakteru baru, nawet jeśli nie damy mu obsługi kelnerskiej. Dowodem na to może być 416 barów samoobsługowych, które figurują w sprawozdaniach CZPG, ale jak powszechnie wiadomo, z barami samoobsługowymi w prawdziwym tego słowa znaczeniu nie mają nic wspólnego, poza urzędową lub fikcyjną nazwą.

Do baru samoobsługowego nie przychodzi się zwykle na spożycie pełnego posiłku obiadowego, na dłuższą chwilę. Te potrzeby powinna zaspokajać restauracja lub jadalnia, chociażby restauracja popularna, o której będzie mowa niżej. Do baru „wpada się“ na kilka minut, aby zjeść kanapkę, zakąskę, spożyć ciepłe, barowe danie z barmaru, wypić kufel piwa, względnie kieliszek wódki. Do baru wpada się „po drodze“ idąc do kina, teatru, na umówione spotkanie, na zebranie itp. Konsument baru musi mieć pewność natychmiastowego znalezienia miejsca, nabycia i spożycia potrawy. Jakże będzie mógł mieć tę pewność, jeśli w barach zainstalujemy stoliki restauracyjne, krzesła? Jeśli siłą rzeczy stoliki te, okupowane przez dłuższy okres czasu, często przy wódcę zamienią po prostu bar na restaurację bez obsługi?

A więc, reasumując: w barze samoobsługowym nie może być krzeseł i stolików restauracyjnych, natomiast powinny być wysokie stoliki barowe oraz pewna ilość „hokerów“.

C. Bitterowa zajmuje się dalej w cytowanym artykule organizacją inkasa należności. Również i na tę sprawę mam poglądy odmienne. System inkasa z góry, w wydzielonej kasie należy stanowczo odrzucić, jako ograniczający konsumenta w możliwości dokonania wyboru potraw lub napojów, nadto przedłużający bardzo wydatnie czas obsłużenia konsumenta. Jedynym wyjątkiem od tej reguły mogą być bary mleczne o jednolitym asortymencie produkcji, ale i w nich ostatnio postanowiliśmy przejść na system żetonowy rozliczenia, z uwagi na nagminnie występujące kolejki przy kasie.

Natomiast znane w Czechosłowacji i krajach zachodnio-europejskich proponowane drugi i trzeci system inkasa również w kasie po wybraniu potraw, jako wymagające poważnych dodatkowych nakładów inwestycyjnych oraz szczególnego układu funkcjonalnego zakładu — dadzą się zastosować tylko w nielicznych przypadkach zakładów nowoinwestowanych, ponadto również z reguły w zakładach dużych, a raczej nawet bardzo dużych. Propozycje te nie rozwiązują problemu w sposób generalny, do masowego zastosowania.

Dlaczego C. Bitterowa nie dostrzega możliwości zastosowania czwartego systemu, polegającego na bezpośrednim, jednoczesnym z wydaniem potrawy lub napoju inkasie należności przez jedno- lub

wielosobową obsadę bufetu? Wydać mi się, że tylko taki system rozwiąże nam problem w skali masowej, to jest w setkach barów samoobsługowych różnej wielkości, które zaczną powstawać w 1956 r.

Trzecia uwaga natury krytycznej, tym razem pod adresem artykułów zarówno C. Bitterowej, jak i St. Marjańskiego, polega na tym, że zdaniem moim autorzy, skoncentrowawszy swą uwagę na sprawach peryferyjnej wagi, zgubili z pola widzenia istotne zagadnienia.

O czym należy pamiętać zastanawiając się nad zagadnieniami organizacyjno-technicznymi barów samoobsługowych? O tym, że prawie wszystkie bary powstaną na bazie istniejących zakładów gastronomicznych. Zakłady te trzeba będzie do potrzeb barów przystosować i odpowiednio, ale możliwie tanio wyposażać. Wobec różnych istniejących często bardzo małych powierzchni zakładów, nie dających się zmienić wadliwych układów funkcjonalnych, należy opracować przede wszystkim różnorakie, ale odpowiadające zarówno zapotrzebowaniu konsumenta, jak i warunkom lokalowym, z którymi musimy się liczyć — typy i rodzaje barów. I to nie oglądając się na istniejące, dość sztywne przepisy, zwłaszcza w zakresie minimum asortymentu. Przepisy te trzeba będzie zmienić, uelastyczyć.

Widzę dla przykładu następujące, szkicowe formy:

1) typowy bar samoobsługowy o szerszym asortymencie potraw, znacznie jednak uproszczonym i zwężonym w porównaniu z obowiązującym obecnie zestawem według zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 4 lutego 1954 r. Z tej formy trzeba będzie wyodrębnić jako specjalistyczne — bary mleczne, rybne, jarskie, tatarskie itp.;

2) mały bar samoobsługowy wyspecjalizowany w sprzedaży, a nawet ograniczający się do sprzedaży jednego ciepłego dania barowego, np. golonki z grochem, bigosu myśliwskiego, cynaderek, bitek w śmietanie itp., obok określonego zestawu dań garmazeryjnych i napojów;

3) bar samoobsługowy wielostoiskowy, zwany również z czechu „barem-automatem“, którego główną cechą charakterystyczną jest to, że stoiska są wyspecjalizowane asortymentowo, na przykład stoisko z gorącymi daniami, stoisko z kanapkami, stoisko z deserami, stoisko z piwem i napojami chłodzącymi itp.;

4) bar samoobsługowy z wyłączną sprzedażą zimnych przekąsek i dań garmazeryjnych;

5) bar samoobsługowy, w którym kanapki produkuje barman z przygotowanych, wyporcjowanych surowców, na zamówienie i na oczach konsumenta⁴⁾.

Jako jedną z odmian baru samoobsługowego można przyjąć dalej bar zorganizowany mniej więcej według zasad podanych przez C. Bitterową⁵⁾ (trzeci sposób inkasa). Wreszcie do rodzaju barów samoobsługowych zaliczymy: bary kawowe, bary cukiernicze, bary piwne itp.

A więc znowu reasumując: rozwijając sieć barów samoobsługowych w roku 1956 i latach następnych należy szukać jak najbardziej różnorodnych, nieszablonowych rozwiązań, aby zaspokoić w ten sposób zróżnicowany popyt konsumpcyjny, jednocześnie jednak wykorzystując bardzo w układzie funkcjonalnym różne, najczęściej ciasne, istniejące pomieszczenia pokapitalistyczne, które do dziś w większych

⁴⁾ Przed wojną ustaliła się u nas dla tego typu baru nazwa pochodzenia amerykańskiego „bar-sandwich“.

⁵⁾ W artykule cytowanym.

³⁾ Podkreślenia moje — St. S.

miastach zachowały niestety piękno knajp i ordynarnych szynków. Niemalym tu ułatwieniem będzie wprowadzana zasada scentralizowanej produkcji fabrykatów, półfabrykatów lub zasada tzw. „zakładów-matek”.

ZAKŁADY POPULARNE

W odróżnieniu od barów samoobsługowych „zakłady popularne” są jeszcze mało znane, nawet z nazwy. Ten nowy typ zakładu znajduje się dopiero w fazie eksperymentu. Myśl zorganizowania tego rodzaju zakładów zrodziła się przy okazji opracowania założeń obsługi gastronomicznej gości V Festiwalu Młodzieży i Studentów w Warszawie w br. Chodziło mianowicie o uzyskanie maksymalnej przepustowości w warszawskich restauracjach dla zabezpieczenia wyżywienia olbrzymiej w owym okresie ilości ludzi przejeżdżających w stolicy.

Są trzy zasadnicze cechy charakterystyczne zakładów popularnych.

Po pierwsze — ograniczony zestaw potraw. Wyszliśmy z założenia, że masowość procesu produkcji w określonych warunkach zaplecza, wysoką wydajność pracy nie tylko w kuchni, ale również i na sali konsumpcyjnej da się osiągnąć tylko przy ograniczonym asortymencie. I tak ustaliliśmy następujące minimum asortymentu dla tych zakładów: przekąski — 6, zupy — 2, dania drugie po 3,50 zł — 2, po 4,50 zł — 2, po 6 zł — 2.

Minimum to, jak widać, radykalnie odbiega od ustaleń obowiązujących dla sieci powszechnej zakładów III kategorii.

Po drugie — jednolite ceny dań. W zakładach popularnych chodzi głównie o taniość. Aby zasadę tę w pełni zrealizować i zabezpieczyć konsumenta przed ewentualnym szukaniem dróg realizacji zadań obrotowych w produkcji dań droższych, co niestety jest zjawiskiem częstym w naszym przemyśle, ustaliliśmy za zgodą PKPG jednolite i zaokrąglone ceny obowiązujące dla wszystkich zakładów popularnych w Polsce, a mianowicie: dla zakąsek 1 zł, 2 zł, 2,50 zł; dla zup 2 zł; dla dań drugich 3,50 zł, 4,50 zł, 6 zł.

Zestaw cen i recept ustaliliśmy dokonując odpowiedniego wyboru ze zbioru receptur zasadniczych, zaokrąglając ceny do wyżej podanych. Różnica polegająca zaokrągleniu in plus lub in minus nie może przekraczać 10 gr. Przyjęty w lipcu br. zestaw okazał się za skromny w związku z występującymi przejściowymi trudnościami w zaopatrzeniu surowcowym oraz w związku z niedostatecznym uwzględnieniem dań jarskich i rybnych (dla ustalenia jadłospisów w poniedziałki bezmięsne). Ostatnio zestaw ten jest, naszym zdaniem, w pełni wystarczający, bowiem zawiera wybór: 8 rodzajów zakąsek w cenie 1 zł, 15 rodzajów za-

kąsek w cenie 1,50 zł, 9 rodzajów zakąsek w cenie 2,50 zł, 29 rodzajów zup w cenie 2 zł, 51 rodzajów dań drugich w cenie 3,50 zł, 44 rodzaje dań drugich w cenie 4,50 zł, 53 rodzaje dań drugich w cenie 6 zł. W ten sposób osiągamy w zakładzie celowo wąski asortyment, jednocześnie jednak stosunkowo dużą możliwość wyboru przy ustalaniu dziennego planu produkcji.

Po trzecie — szybka i sprawna obsługa. Już realizacja dwóch pierwszych zasad wpływa korzystnie na usprawnienie obsługi. Zarówno wąski, jednolity asortyment, jak i jednolite, okrągłe ceny ułatwiają czynności związane z przyjmowaniem zamówienia, podawaniem dań i inkasem należności. Jednakże dla uzyskania pełnego efektu należy dokończyć dalszych posunięć. Przyjęliśmy w naszym eksperymencie 2 możliwe warianty:

a) Zmniejszenie wielkości rewirów kelnerskich z jednoczesnym wprowadzeniem sprząających ze stołu. System ten dał stosunkowo poważne skrócenie przeciętnego czasu obsługi jednego konsumenta.

b) System brygadowy stosowany w prostym wydaniu w wagonach restauracyjnych „Orbis”. Polega on na zorganizowaniu brygady, przykładowo (ale niekoniecznie) w następującym składzie: jeden podający zupy, dwóch podających drugie dania, jeden podający przekąski i napoje, jeden płatniczy, inkasujący należności. W tym drugim wariantcie widzimy przyszłość, bowiem prosty rachunek wskazuje na poważne oszczędności w czasie obsługi. Przypisać jednak należy, że nie został on dotąd ani w teorii, ani w praktyce doprowadzony do końca.⁶⁾

Warto nadmienić, że wbrew oczekiwaniom i pesymistycznym zapowiedziom oraz pomimo znacznego obniżenia średniej ceny dania typu obiadowego, obroty produkcją własną prawie we wszystkich zakładach przekształconych tego lata na zakłady popularne wzrosły⁷⁾ lub utrzymały się na poziomie, nie mówiąc już o wzroście ilości dań. Wzrost ten ilustruje następująca tabela:

Miasto	Zakład	Obroty produkcją własną w tys. zł.	
		lipiec	sierpień
Poznań	Fregata	77,8	103,9
Gdynia	Popularna	111,7	106,6
Warszawa	Klubowa	105,1	195,3
„	Pod 2-ką	193,8	188,3
„	Wygodna	152,6	156,3
Kraków	Popularna	69,0	112,0

⁶⁾ Czekamy na zdanie kolektynu pracowników IHZ w tej sprawie.

⁷⁾ Często przy zmianie kategorii zakładu z II na III.

SMAKOŁYKI

Wierzyć się nie chce, że w restauracjach w Tarnowskich Górach powstają takie smakołyki, jakie dostać można w najlepszych zakładach gastronomicznych naszej stolicy. Duża to zasługa tarnogórskich szefów kuchni. Z tarnogórskich zakładów gastronomicznych należy wymienić przynajmniej ja-



TARNOGÓRSKIE

łłodajnię Krakowską — zakład szkoleniowy dla uczennic Zasadniczej Szkoły i Technikum Gastronomicznego w Tarnowskich Górach; restaurację Przodownik. Do czołowych należy również wytwórnia Garmażer. Na zdjęciu: stoisko z wystawy garmażeryjno - cukierniczej Garmażera.

Również i wyniki finansowe są, wbrew obawom, na ogół pomyślne. Na 6 eksperymentalnych zakładów załedwie jeden przynosi minimalną stratę — 0,4% do obrotu. Jeden natomiast (Fregata w Poznaniu) jako zakład typowy przynosił 4,1% strat w stosunku do obrotu, po przekształceniu natomiast na zakład popularny, w związku ze zwiększonymi obrotami, przyniósł 1,1% zysku netto do obrotu.

Rzecz jasna, wszystkie problemy związane z wykształceniem kompletnego prototypu „zakładu popularnego“ nie są jeszcze rozwiązane. W chwili bieżącej nasuwają się następujące zagadnienia do pilnego rozwiązania: a) wprowadzenie żetonów na miejsce bloczków kelnerskich, b) ustalenie nowego systemu płac załogi zakładów, a mianowicie opartego o bada-

nia IHŻ w zakresie pracochłonności potraw, systemu płac personelu produkcyjnego oraz systemu płac załogi sali konsumpcyjnej opartego o ilość podanych dań, c) bardziej prawidłowy wybór typowych zakładów. Wybrane eksperymentalnie zakłady okazały się zbyt małe.

Jednakże mimo studium eksperymentalnego i niedoskonałości pracy pierwszych zakładów popularnych, już dzisiaj możemy powiedzieć, że jest to rodzaj zakładu w poważny sposób zapelniający lukę w istniejącej sieci. Stąd hasło: skoncentrować wysiłki zmierzające do zorganizowania w r. 1956 sieci zakładów szybkiej obsługi: barów samoobsługowych i „zakładów popularnych“. Na zakłady te oczekują rzesze konsumentów.

HELENA KOPROWSKA

Sterylizatory do zmywania naczyń poważnym ułatwieniem pracy

JEDYNYM sposobem usunięcia bakterii z powierzchni ni naczyń jest po uprzednim umyciu splukanie ich wodą o temperaturze co najmniej 80°C. Splukiwanie naczyń wodą o tej temperaturze ułatwione jest w zmywalni-sterylizatorze. Dlatego zakłady posiadające sterylizatory powinny bezwzględnie z nich korzystać, co w praktyce nie zawsze ma miejsce.

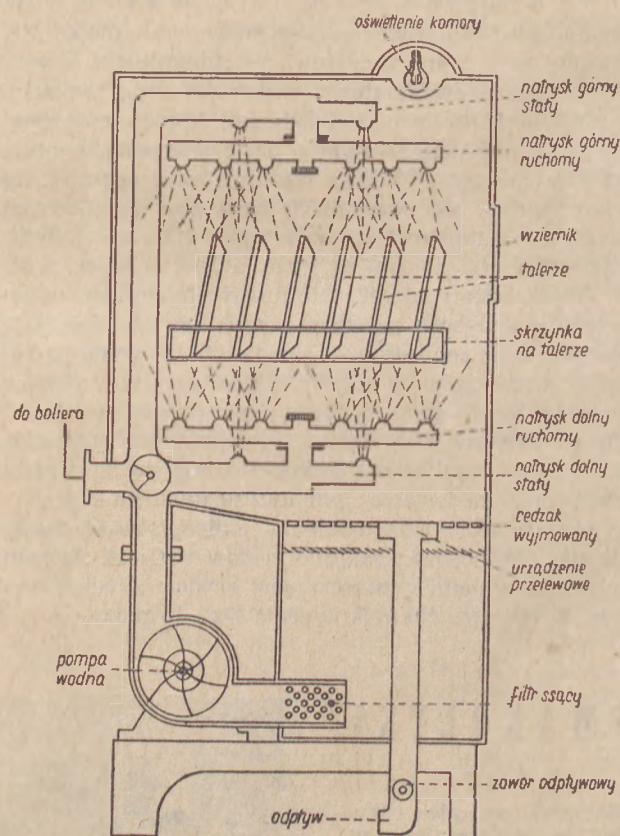
W naszych zakładach spotykamy najczęściej sterylizatory produkcji polskiej i czeskiej, rzadziej niemieckiej, szwedzkiej itp. Zasada budowy sterylizatorów jest zawsze taka sama, chociaż mogą różnić się wyglądem zewnętrznym, wielkością, pojemnością, ustawianiem natrysków. Każdy sterylizator składa się z elementu roboczego, tj. komory górnej, w której odbywa się mycie oraz z komory dolnej, w której znajduje się pompa elektryczna.

Górna część maszyny całkowicie obudowana może mieć w dwóch bocznych ścianach unoszone drzwiczki, jak to ma miejsce w sterylizatorach produkcji polskiej. Zmiana naczyń wymaga uniesienia całej pokrywy górnej części maszyny, czego często jedna kobieta obsługująca sterylizator wykonać nie może. W górnej i dolnej części komory roboczej umieszczone są poziomo natryski, które w czasie pracy poruszają się ruchem obrotowym. W niektórych sterylizatorach np. produkcji szwedzkiej natryski są nieruchome, natomiast siatka z naczyniami obraca się dookoła swojej osi kilka razy w lewo, a następnie taką samą ilość razy w prawo. W przedniej ścianie sterylizatora znajduje się wziernik (okienko), przez który można kontrolować pracę maszyny, mianowicie, czy natryski dobrze działają i talerze są dostatecznie umyte.

W dolnej części maszyny znajduje się zbiornik na wodę, a nad nim wyjmowany cedzak, na którym zatrzymują się wszelkie części stałe spływające z talerzy. Woda ze zbiornika za pomocą pompy elektrycznej zwiększającej jej ciśnienie do dwóch atmosfer przez filtr ssący, jest doprowadzana do natrysków w górnej części maszyny. Woda do mycia powinna mieć temperaturę 60—65°C, do płukania 80—90°C. Ponieważ woda do takiej temperatury nie nagrzewa się w sterylizatorze, należy doprowadzać ją

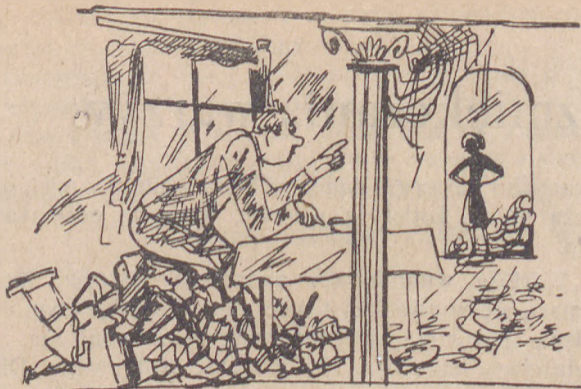
odpowiednio izolowanymi rurami bądź z boliera, bądź ze specjalnych kotłów.

Talerze przed zmywaniem w sterylizatorze powinny być bezwzględnie oczyszczone z resztek potraw przy pomocy łopatki gumowej. Talerze nie oczyszczone prędko zanieczyszczają wodę i pomimo umieszczonego sita nad zbiornikiem filtru u wlotu rury po-



wodu zapychanie się przewodów. Na skutek tego powstają przerwy w zmywaniu, gdyż konieczne staje się opróżnienie zbiornika z brudną wodą, przemycie go i powtórne napełnienie czystą wodą. Oczyszczone talerze ustawia się pionowo w specjalnych drewnianych lub metalowych koszykach tak, aby nie do-

W gospodzie nr 3 w Kamiennej Górze jest brudno i niechlujnie. Brudne obrusy, na podłodze zwały błota, obsługa pracuje w brudnych, podartych fartuchach.



St. Montuszek — „Straszny dwór”

GAZETA ROBOTNICZA

tykały do siebie, lecz pozostawała między nimi pewna wolna przestrzeń. Napelnione koszyki wsuwa się do komory natryskowej, zamyka szczelnie drzwiczki, włącza prąd i przy pomocy dźwigni znajdującej się na zewnątrz maszyny w jej górnej części uruchamia pompę elektryczną. Po upływie 25—30 sekund sprawdza się przez wziernik czy talerze są dostatecznie umyte. Następnie wyłącza się silnik i otwiera na 10—15 sekund dopływ wody o temp. 80—90°C płynącej przez rurę wmontowaną w tylną ścianę sterylizatora prosto z boliera do rurek spryskujących. Woda spływająca z talerzy ścieka przez cedzak do zbiornika. Koszyk z umyтыми talerzami wyjmujemy z maszyny. Talerze układamy w suszarkach, bądź na stole. Wtedy schną bardzo szybko.

W zbiorniku należy możliwie często zmieniać wodę, gdyż brudna woda źle zmywa naczynia, ponadto może zanieczyścić pompę i natryski. Brudną wodę odprowadza się z maszyny bezpośrednio do rur kanalizacyjnych. Codziennie, natychmiast po skończonej pracy należy usunąć resztki z cedzaka, brudną wodę wylać ze zbiornika, przemyć wszystkie rury i wnętrze komory roboczej czystą, gorącą wodą, maszynę osuszyć i zamknąć.

Zmywanie w sterylizatorze podnosi warunki higieniczne i zdrowotne zakładu oraz przynosi oszczędność wielu roboczogodzin. Wydajność sterylizatora wynosi 1 000 talerzy na godzinę przy obsłudze dwóch osób. Natomiast dla umycia 1 000 talerzy ręcznie w zlewozmywakach w tym samym czasie potrzebne jest 6—7 osób.

Przy zmywaniu w sterylizatorze osoby obsługujące maszynę nie stykają się bezpośrednio z resztkami pokonsumpcyjnymi, co ma miejsce przy zmywaniu ręcznym. Ponadto pracownice unikają kilkugodzinnego moczenia rąk w wodzie, które przeważnie wywołuje mniejsze lub większe schorzenia. Spłukiwanie talerzy wodą o temperaturze ponad 80°C daje gwarancję usunięcia z naczyń wszelkich zarazków. Również używanie ścierek przy myciu w sterylizatorze jest zupełnie zbędne. Przynosi to poważne oszczędności na roboczogodzinach, gdyż wycieranie talerzy staje się niepotrzebne. Dalsze oszczędności uzyskuje się na samych ściereczkach, których zakład potrzebuje znacznie mniej, na mydle, gorącej wodzie i czasie potrzebnym na pranie ścierek. Wreszcie podnosi się

higiena zmywania, gdyż jak wiemy wilgotne ściereki niezwykle łatwo przenoszą bakterie.

Bardzo ważne jest właściwe ustawienie sterylizatora. Po obydwóch stronach maszyny należy ustawić stoły, najlepiej obite blachą. Na stole, znajdującym się pomiędzy okienkiem łączącym salę ze zmywalnią a sterylizatorem, ustawiamy brudne naczynia po uprzednim zgarnięciu z nich resztek. Drugi stół, ustawiony pomiędzy sterylizatorem a okienkiem do kuchni, przeznaczamy tylko na czyste nakrycia. Każdy stół powinien być obsługiwany przez inną pracownicę. O ile przy zmywaniu nie przestrzega się jednokierunkowego ruchu naczyń, to znaczne naczynia czyste stawia się na stołach z naczyniami brudnymi lub odwrotnie, naczynia czyste zakażają się powtórnie.

Korzyści ze zmechanizowania zmywania są oczywiste, lecz nim zamówimy sterylizator do zakładu, musimy sobie odpowiedzieć na szereg pytań: 1) czy w zakładzie jest miejsce na ustawienie maszyny o dość dużych rozmiarach; 2) czy mamy prąd elektryczny; 3) czy mamy wodę bieżącą (zużycie wody na jeden talerz wynosi 0,25 l, co przy 1 000 talerzy daje 250 l dziennie; 4) czy przepustowość zakładu jest tak duża, aby koszt maszyny na skutek osiągniętych oszczędności mógł zamortyzować się w krótkim czasie.

W Piotrkowskich Zakładach Gastronomicznych



Piotrkowskie Zakłady Gastronomiczne prowadzą niejedną wzorowo wyposażoną restaurację i kawiarnię. Do najlepszych jednak należą: kawiarnia Piotrowianka lokal II kat. Posiada ona własną ciastkarnię i lodziarnię.

Równocześnie przodującym zakładem jest restauracja Dworcowa zakład II kat. Wykonuje przeciętnie 115% planu miesięcznego. Na zdjęciu (u góry) starszy kelner Franciszek Magiera — przewodniczący rady techniki obsługi, wzorowy pracownik, lubiany powszechnie przez konsumentów Dworcowej. Wzorowym kelnerem jest także Kazimierz Nowak (niżej) z reprezentacyjnego zakładu „Europa” II kat.

INŻ. ZOFIA CZERNY

O podstawowych metodach zmękczenia warzyw

WIEKSZOŚĆ warzyw spożywanych codziennie poddaje się działaniu wysokiej temperatury w tym celu, aby otrzymać pożywienie łatwiej strawne i lepiej przez organizm wykorzystywane. Składniki warzyw w stanie surowym nie trawione przez przewód pokarmowy człowieka, jak błonnik, skrobia i związki pektynowe¹⁾, ulegają pod wpływem ogrzewania różnym korzystnym zmianom.

Błonnik, sztywny i sprężysty w stanie surowym, gotowany w wodzie mięknie i pęcznieje. Wprawdzie nadal nie jest przez człowieka trawiony, ale zmęczony przestaje drażnić jelita. Do miękkiej tkanki łatwiej też wnikają soki trawienne, co umożliwia wykorzystanie składników gromadzących się wewnątrz komórek roślinnych. Skrobia ogrzewana w środowisku wody pobiera ją, pęcznieje, rozkłada się, staje się rozpuszczalna i pod tą postacią jest trawiona i przyswajana przez organizm ludzki. Poszczególne komórki roślinne są spojone i powiązane między sobą blaszkami utworzonymi ze związków pektynowych. Spoistość ich w czasie gotowania rozluźnia się (co jest jedną z cech ugotowanych warzyw). Inne składniki warzyw też ulegają różnym — choć nie zawsze korzystnym — zmianom. Z nich największe dla nas znaczenie mają zmiany ilościowe składników mineralnych i witamin przeważnie rozpuszczalnych w wodzie.

Warzywa można poddawać różnym procesom cieplnym, czyli termicznym, jak: smażenie, duszenie, pieczenie, zapiekanie i gotowanie. W kuchni polskiej ogromna większość potraw jarzynowych podlega gotowaniu.

Proces smażenia w zastosowaniu do warzyw jest dość ograniczony ze względu na cechy tkanki roślin, która do zmęczenia wymaga specyficznych warunków. Smażenie przebiega w środowisku nagrzanego tłuszczu, a więc środowisku pozbawionym wody. Właściwy proces smażenia trwa krótko i przebiega gwałtownie. Temperatura smażenia waha się w zależności od rodzaju tłuszczu, dochodząc w zastosowaniu do warzyw do +180° C (fritki).

Składniki tkanki warzyw do napęczenia i zmęczenia potrzebują przeważnie środowiska, z którego mogłyby pobrać wodę i dłuższego czasu dla ukończenia procesu zmęczenia. W tym świetle zrozumiały staje się fakt, że istnieje mało potraw smażonych z warzyw surowych. Potrawy te ograniczają się do warzyw soczystych, o tkance delikatnej, łatwo ulegającej zmęczeniu, jak pomidory dynia, kabaczki, cebula oraz do ziemniaków, które zawierają dostateczną ilość wody potrzebnej do rozklejenia mączki będącej głównym ich składnikiem. Oprócz smażenia potraw z warzyw surowych istnieje kilka sposobów przyrządzania potraw z warzyw uprzednio ugotowanych

i następnie poddanych smażeniu. Do nich należą m. in. kotlety z warzyw, warzywa odsmażane itp.

Wartość witaminowa, zwłaszcza warzyw, które smażą się w wysokiej temperaturze, przy pełnym dostępie powietrza, jest oczywiście tak obniżona, że właściwie nie można jej już brać pod uwagę. Dlatego też częste stosowanie potraw warzywnych smażonych należy ograniczyć, tym bardziej, że ich trawienie jest również utrudnione.

Pieczenie warzyw ma w żywieniu zbiorowym ograniczone zastosowanie. Najwięcej piecze się ziemniaki. Warzywa nie obrane nie tracą swej istotnej wartości w czasie pieczenia. Skórka chroni je od zetknięcia się z powietrzem, a więc chroni witaminę C od zniszczenia. Związki mineralne pozostają bez żadnych strat wewnątrz bulwy, a tylko woda odparowuje w mniejszym lub większym stopniu. Znaczną część wody wchłania skrobia zawarta w ziemniaku, która pęcznieje i rozkłada się w czasie podgrzewania. Parowanie ziemniaków w czasie pieczenia w piekarnikach gazowych i elektrycznych jest zwiększone. Aby przeciwdziałać wysuszeniu produktu należy ziemniaki w czasie pieczenia od czasu do czasu skrapiać wodą. Pieczone ziemniaki podaje się zaraz po ich zmęczeniu, na talerzu, owinięte serwetą, z dodatkiem masła deserowego i soli.

Warzywa zapiekane pod sosem stanowią stosunkowo duży dział dań specjalnych. Warzywa zapiekane się po uprzednim ich ugotowaniu, co oczywiście znacznie obniża wartość odżywczą tych potraw. Zapiekane się kalafiori, skorzenorę, salcefię, kabaczki, dynię, bulwy itp. Z sosów najczęściej do zapiekania warzyw stosuje się beszamelowy mleczny, śmietanowy, pomidorowy i grzybowy.

Sprawa rozpuszczalnych w wodzie składników i ich umiejętnego wykorzystania jest jednym z najważniejszych zagadnień przy prawidłowym przyrządzaniu warzyw. Związana ona jest z najbardziej w praktyce rozpowszechnionym sposobem zmęczenia warzyw, to jest ich gotowaniem w wodzie.

Warzywa można gotować: pod normalnym ciśnieniem (w zwykłych warunkach); pod zwiększonym ciśnieniem (w naczyniach hermetycznie zamkniętych). Pod normalnym ciśnieniem warzywa gotuje się w dużej ilości wody w skórkach lub po obraniu; w małej ilości wody i własnym soku z dodatkiem tłuszczu; w parze.

Największe straty składników odżywczych powoduje gotowanie obranych warzyw w dużej ilości wody. Do wody tej swobodnie przeciekają soki z zabitych przez gotowanie komórek, a z sokami tymi w miarę gotowania przechodzą z warzyw do wywaru wszystkie wartościowe dla nas składniki odżywcze. Im dłużej gotują się warzywa, tym bardziej pożywny staje się wywar, a mniej wartościowy sam produkt. Im więcej wody dodaje się do ugotowania

¹⁾ Jest to materiał tworzący blaszki, które spajają komórki roślinne. Związki te w obecności wody rozpuszczają się pod wpływem ogrzewania i przechodzą do wywaru.

warzyw, jak np. przy gotowaniu kalafiora, tym więcej składników przechodzi z warzyw do wywaru. I odwrotnie, im roztwór, w którym warzywa gotują się, jest bardziej stężony, tym więcej składników pozostaje w tkankach rośliny.

Gotowanie w dużej ilości wody stosuje się przy dzisiejszym stanie wiedzy tylko do nielicznych rodzajów warzyw, do których należą: kalafior, kapusta brukselska, kukurydza młoda. Inne warzywa należy gotować licząc ok. 1/4 l wody na 1 kg surowca

oczyszczonego. Dla uzyskania większego stężenia roztworu wodę do gotowania warzyw należy solić. Nieodpowiedni sposób gotowania warzyw w wodzie i odlewanie wywarów bez ich wykorzystania może bardzo obniżyć zawartość witamin oraz ilość białka i soli mineralnych w potrawach z jarzyn gotowanych. Szczególnie duże straty zachodzą w zawartości żelaza.

Zobaczmy teraz jak przedstawia się sprawa wartości witaminowej warzyw gotowanych.

Wpływ czynników działających ujemnie na witaminy zawarte w warzywach.

Lp.	Witaminy	Rozpuszczalne		Podlega działaniu tlenu	Podlega działaniu wysokiej temperatury w warunkach beztlenowych	Podlega działaniu światła
		W wodzie	W tłuszczach			
1.	Witamina A i karoten	nie	tak	tak	nie	prawdopodobnie
2.	Tiamina cz. wit. B ₁	tak	nie	nie	tak	nie
3.	Ryboflawina cz. wit. B ₂	tak	nie	nie	nie	tak
4.	Niacyna cz. wit. P.P.	tak	nie	nie	nie	nie
5.	Kwas askorbinowy cz. wit. C	tak	nie	tak	nie	prawdopodobnie

Na stopień zachowania witamin w warzywach przy obróbce cieplnej mają wpływ ogrzewanie i czas trwania obróbki termicznej, możliwość zetknięcia się z tlenem powietrza w czasie gotowania, rodzaj materiału, z którego zrobione jest naczynie do gotowania jarzyn, rozpuszczalność w wodzie, możliwość zetknięcia się ze światłem, środowisko zasadowe (np. przez dodatek sody do wody).

Aby osłabić działanie dla wartości odżywczej szkodliwych czynników w czasie gotowania, należy warzywa po oczyszczeniu ochronić przed światłem słonecznym, do gotowania zalać wrzącą wodą i jak najszybciej doprowadzić całość do zagotowania. Wpływa to zarówno na skrócenie czasu gotowania, jak i przyspiesza usunięcie powietrza zawartego tak w wodzie jak i w tkankach warzyw włożonych do wody. Powietrze to wydziela się w czasie wrzenia i uchodzi.

Naczynie napełnione produktem należy przykryć, aby odciąć dostęp powietrza do potrawy, a także dla zatrzymania wytworzonego ciepła, przez co szybciej przebiega proces miękczania tkanki. Warzywa należy gotować tylko do właściwego stopnia miękkości, przerwać gotowanie gdy są jeszcze lekko chrupiące, a nie

rozgotowywać ich. Nie jest wskazane przetrzymywanie ugotowanej potrawy na brzegu płyty lub w wodnej kąpieli (bemarze). Lepiej po ugotowaniu ostudzić ją i partiami podgrzewać.

Warzywa powinno się gotować w mniejszych naczyniach, aby wrzenie szybko i równomiernie obejmowało całą ich zawartość aż do środka; do gotowania dodawać mało wody i wszystkie warzywa oprócz strączkowych zaraz solić. Warzywa trzeba bezwzględnie strzec przed zetknięciem się z żelazem lub miedzią w czasie gotowania. Starannie i prawidłowo przygotowane warzywa mogą stracić wartości witaminowe w wypadku, gdy są gotowane w naczyniach z odprysniętą emalią lub startą pobiałą. W obecności żelaza i miedzi witamina C zamienia się w ciało, które nie ma żadnego znaczenia dla organizmu ludzkiego. Ogrzewanie przyspiesza znacznie te zmiany. Naczynia obite należy bezwzględnie wycofać z obiektu, a miedziane z wytartą pobiałą pobielić.

Wody do gotowania warzyw nie wolno miękczuć oczyszczoną sodą (kwaśnym węglanem sodu). Warzywa, które mają być przyrządzane z dodatkiem kwasu, zakwasza się zaraz po ich miękczeniu.

MARIA WASILEWSKA

Produkcja potraw z ryb gotowanych

RYBY są naturalnym bogactwem naszego kraju, ciągle jeszcze niedostatecznie docenianym. Składają się na to dwie przyczyny: mała znajomość wartości odżywczej ryb oraz brak umiejętności ich przyrządzania.

Wartość odżywcza ryb jest bardzo zbliżona do wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych. Są one bogatym źródłem białka wysokogatunkowego, łatwo strawnego. Ryby morskie wnoszą związki jodu i wapnia, których poza produktami nabiałowymi produkty nasze zawierają mało. Szczególnie dużo witaminy B zawiera ikra dorsza, natomiast wątroba dorsza — witaminy A.

Na naszym rynku spotkać można ryby żywe, śnięte, mrożone, solone, wędzone, konserwowane. Przy kupnie oceniamy ryby organoleptycznie. Ryba świeża jest błyszcząca o charakterystycznej dla danego gatunku żywej barwie, łuski ma osadzone mocno. Skrzela ryby świeżej mają kolor żywoczerwony, bez śluzu, zapachu, o wyraźnej budowie. Oko ryby świeżej jest wypukłe i przeźroczyste, mięśnie elastyczne, zapach słaby, właściwy dla rodzaju ryby). Matowe zapadnięte oko, matowa barwa skóry, łatwo oddzielające się łuski, śluz na powierzchni ciała i skrzeli, zmiana ich zabarwienia na kolor żółty, a później brązowy, utrata elastyczności mięśni, wy-

stąpienie niemiłego zapachu gnicia i wydzielanie się amoniaku — oto cechy ryby nieświeżej.

Ryby należy przechowywać w temperaturze ok. 0° C, ponieważ w tej temperaturze następuje zahamowanie rozwoju bakterii wywołujących zmiany gnilne w mięsie. Ryba przechowywana w warunkach pokojowych ulega szybkiemu psuciu się na skutek

gwałtownego rozwoju bakterii, powodującego te zmiany. Załączona tabela badań uczonych radzieckich wykazuje, że najlepszym podłożem rozwoju bakterii są skrzela i wnętrzności. Dlatego chcąc zabezpieczyć mięso ryb należy je przechowywać oczyszczone i sprawione.

Wzrost bakterii przy przechowywaniu ryb w temperaturze pokojowej.

Element badany	I l o ś ć b a k t e r i i				
	1 dzień	2 dzień	3 dzień	4 dzień	5 dzień
Skrzela	78 000	799 000	1 900 000	143 250 000	234 000 000
Wnętrzności	1 000	6 400	140 000	890 000	1 890 000
Mięśnie	300	5 000	25 000	164 000	953 000

Według ogólnego schematu rozróżniamy w produkcji potraw 2 zasadnicze etapy pracy: obróbkę wstępną i termiczną ryb.

Obróbka wstępna obejmuje następujące zasadnicze czynności: zabijanie ryb, względnie odmrażanie lub odsalanie, czyszczenie ryb i przygotowywanie półfabrykatów. Obróbka wstępna ryb odbywa się w przygotowalni I, w miejscu do tego wydzielonym. Naczynia i sprzęty do obróbki ryb powinny być oddzielne, aby charakterystyczny zapach ryb nie udzielał się innym potrawom. Przygotownia rybna I winna być wyposażona w basen do odmrażania, czyli defrostacji ryb mrożonych lub moczenia ryb solonych, w zmywaki, stoły z drzewa twardego obite blachą cynkową, deski, noże, miski, maszynkę do mielenia mas itp.

Ryby mrożone należy odmrozić zanurzając je w niewielkiej ilości zimnej wody. Temperatura wody szybko spada do 0° C, jednocześnie ryba uzyskuje giętkość i elastyczność potrzebną do dalszej obróbki. Ryby o specyficznym zapachu, np. dorsze, należy jednocześnie pozbawić przykrego zapachu dodając do wody trochę octu.

Jeżeli chcemy oczyścić rybę o drobnej, silnie wrośniętej łusce, np. lina, musimy go parzyć przez 20 sekund we wrzącej wodzie, a następnie skrobać. Chcąc uzyskać jasną, gładką powierzchnię ryby, np. szczupaka, stosujemy golenie. Do ryb wrzecionowatych o grubej skórze, np. węgorza, można zastosować ściąganie skóry. Niektóre podręczniki radzieckie zalecają przyrządzanie węgorza w skórze, która mimo że jest niejadalna zabezpiecza mięso przed utratą składników odżywczych, sprawia, że jest ono soczyste i aromatyczne. Skórę oddziela się na talerzu przed jedzeniem. Do czynności czyszczenia należy również usunięcie oczu, skrzel i wnętrzności, czyli sprawianie.

Znamy 2 sposoby sprawiania ryb. Najczęściej stosuje się przecinanie jamy brzusznej od otworu odbytowego do głowy. Po obłuszczeniu wnętrzności usuwamy je z jamy, przecinając przetyk i odbyt. Drugi sposób to sprawianie przez uprzednie odcięcie mięśni i kręgosłupa przy głowie. Chwytając rybę za głowę wyszarpujemy wnętrzności z jamy brzusznej. Z wnętrzności oddzielamy ikrę lub mleczko, resztę odrzucamy do odpadków. Oczyszczoną rybę szybko płuczemy pod bieżącą zimną wodą.

Z oczyszczonej ryby można przygotować cały szereg półfabrykatów. Zależnie od dalszego przeznaczenia rybę oczyszczoną pozostawiamy w całości lub dzielimy na porcje. Niektóre potrawy gotowane, faszerowane i galantyny przyrządzamy z ryb w całości. Do wielu potraw gotowanych, smażonych, dań garmażeryjnych, większe sztuki ryb należy wyporcjować. Porcje ryb możemy wydzielić z całej ryby lub z jej filetów. Porcje wydzielane z całej ryby stosuje się do ryb o wadze do 1,5 kg. Rybę oczyszczoną dzielimy na dzwonka rozpoczynając od głowy.

Drugi sposób dzielenia stosuje się do ryb o wadze 1,5 kg i większej. Z ryby wydzielamy filety odcinając płyty mięsa od strony grzbietowej. Otrzymane filety dzielimy na porcje kładąc je ukośnie. Aby porcje ryby w czasie obróbki termicznej nie traciły kształtu należy skórę nadciąć w dwu lub trzech miejscach.

Do przyrządzania masy rybnej nadają się zarówno ryby morskie, jak i słodkowodne. Szczególnie należy wykorzystywać w tym celu drobnicę o łatwo oddzielających się łuskach, odrzynki powstałe przy dzieleniu oraz ryby uszkodzone przy połowach i transportach. Najlepszym surowcem do przyrządzania masy rybnej jest mięso sandacza, suma, szczupaka, miętusa, dorsza, płoci, uklejk. Aby otrzymać masę rybną jasną, należy z ryby zdjąć skórę i dodać bułkę moczoną w mleku. Masa rybną powinna być jednolita, o charakterystycznym zapachu.

Z ryb najczęściej przyrządza się potrawy gotowane, podawane na gorąco lub zastudzone, czyli dania garmażeryjne i potrawy smażone. Niekiedy stosuje się duszenie i pieczenie ryb.

Potrawy z ryb gotowanych

Surowiec w podanych przepisach przewidziany jest na 10 osób.

Pstrąg modry: 10 sztuk po 250 g pstrąg, 500 g ocet, 400 g włoszczyzna bez kapusty, 100 g cebula, 1 liść bobkowy, 1 g ziele angielskie, 20 g sól, 20 g zielona pietruszka, 500 g ziemniaki, 150 g masło deserowe.

Z włoszczyzny i cebuli ugotować wywar. Pstrągi oczyścić, zalać letnim octem. (Od gorącego octu skóra ryby popęka). Gdy ryba nabierze lekkiego zabarwienia o odcieniu niebieskawym ocet zlać, każdą sztukę zwinąć w kółko wkładając ogon w pyszczek. Spiąć drewnianą szpilką. Pstrągi ułożyć w naczyniu

(wanienka do gotowania ryb, rondel z dopasowaną pokrywą), zalać wygotowanym wywarem, aby ryba była płynem przykryta, dodać przyprawę, gotować wolno 5—10 minut. Po ugotowaniu wyłożyć rybę na półmisek, dekorować zieloną pietruszką, ziemniakami młodymi lub ziemniakami drażonymi. Masło podawać oddzielnie formowane w kulkach lub topione w sosjerce.

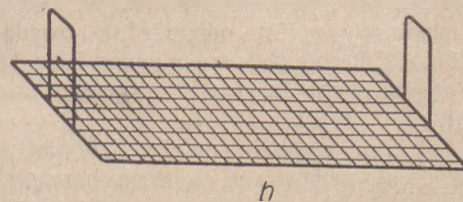
Szczupak nadziewany po żydowsku: 2 kg szczupak, 200 g bułka czerstwa, 250 g cebula, 150 g jaja, 350 g woda, 20 g sól, 2 g pieprz biały, 250 g włoszczyzna bez kapusty, 1 g ziele angielskie, 1 liść bobkowy, 20 g zielona sałata, 500 g ziemniaki.

Szczupaka ogolić, głowę uciąć, skórę delikatnie ściągnąć podcinając mięso, aby nigdzie jej nie przedziurawić. Mięso oddzielić od ości. Głowę, kręgosłup nastawić z jarzynami na wywar. Bułkę namoczyć w wodzie. Mięso ryby, bułkę lekko odcisnąć i cebulę przepuścić przez maszynkę, wbić jaja, dodać sól, pieprz biały, dokładnie wyrobić na jednolitą, gładką masę. Przyrządzoną masą nadziewać skórę szczupaka. Otwór przy głowie zakryć kawałkiem owalnego płótna, brzegi zeszyć razem ze skórą ryby. Włożyć rybę do wanienki, zalać wywarem, gotować wolno około 1 godziny. Głowę szczupaka pozostawić do wydania potrawy. Ugotowaną rybę przenieść na ogrzany półmisek, odpruć płótno, przyłożyć głowę, rybę pokrajać na plastry, udekorować zieloną sałatą, pietruszką lub jarmużem, obłożyć drażonymi ziemniakami. Podawać z ostrymi sosami: chrzanowym lub musztardowym.

Dorsz smażony: 1,70 kg dorsz (bez głów), wypatroszony, mrożony, 60 g ocet, 20 g sól, 80 g mąka pszenna, 100 g mleko, 100 g jaja, 200 g bułka tarta, 100 g olej, 50 g masło.

Rybę włożyć do naczynia, zalać wodą, dodać do niej 40 g octu, pozostawić do odmrożenia. Rybę oczyścić, oddzielić filety, wydzielić z nich porcje. Gotowe porcje skropić octem, posolić, panierować. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z dwu stron na złoty kolor. Wydawać porcje polane masłem z ziemniakami

i ostrymi surówkami, zwłaszcza z kiszonej kapusty. Bardzo ważne przy smażeniu jest zastosowanie odpowiedniej temperatury nagrzania tłuszczu. Dla smalcu temperatura ta wynosi ok. 177°C, dla oleju 200° C. Jeżeli mniejszymi temperaturę nagrzania dla tłuszczu zwierzęcego o 9° C, a dla roślinnego o 18°C, to tracimy tłuszczu ok. 25%, a potrawa nasiąka tłuszczem, staje się trudno strawna. Aby ułatwić wyjmowanie smażonych porcji, brytfanny powin-



ny mieć wkłady druciane z uchwytami, przy pomocy których wyjmujemy wszystkie porcje i przekładamy do przechowania.

Dorsz po nelsonsku: 1,20 kg filety dorsza, 20 g ocet 6%, 30 g sól, 1 kg ziemniaki, 250 g pieczarki lub borówki, 1 g pieprz, 300 g śmietana, 100 g masło.

Filety odmrozić, zdjąć skórę, wydzielić porcje, skropić octem, posolić. Ziemniaki, cebulę i grzyby oczyścić, pokrajać w plastry lub paski. Nelsonkę lub rondel wysmarować masłem, układać na przemian ziemniaki, rybę, cebulę i grzyby, lekko soląc i pieprząc. Powierzchnię potrawy powinny pokryć ziemniaki. Powierzchnię zalać śmietaną, na niej położyć resztę masła. Naczynie przykryć, dusić wolno aż ryba i ziemniaki zmiękną. Podawać w naczyniu, w którym potrawa dusiła się.

J. KONDRAS

Poprawiamy jakość produkcji gastronomicznej

JAKOŚĆ produkcji w zakładach gastronomicznych nie stoi jeszcze na odpowiednim poziomie. Przyczyny niskiej jakości produkcji mogą być różne. Do najważniejszych należą: nieprzestrzeganie receptur, niestosowanie obowiązujących technik przyrządzania potraw, niewłaściwe przechowywanie i podgrzewanie potraw, nieestetyczne wydawanie gotowych posiłków, realizacja produkcji niektórych potraw w ilościach przekraczających ilości przewidziane normatywami. Wszystko to odbija się ujemnie na wskaźnikach jakości produkcji, to jest na wyglądzie, smaku i zapachu oraz temperaturze potraw.

Cały proces produkcji można podzielić na 3 zasadnicze etapy, a mianowicie: czynności wstępne, produkcję właściwą, wykończenie i ocenę jakości gotowej produkcji.

Do czynności wstępnych zalicza się w pierwszym rzędzie właściwe zaplanowanie produkcji ściśle w oparciu o obowiązujące normatywy surowcowe.

Ważne jest, aby surowce były realizowane nie tylko ilościowo, ale również i jakościowo. W przypadku braku któregoś składnika należy go zastąpić innym składnikiem zamiennym zgodnie z właściwym zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego.

Surowce przeznaczone do produkcji powinny być dokładnie zbadane pod względem świeżości i ich wartości użytkowej. Surowce jakościowo złe, zwłaszcza z grupy szybko psujących się (mięsa, ryby, tłuszcze) oraz kasze o zapachu stęchlizny, zlej jakości przetwory warzywne i warzywa nie mogą być używane do produkcji, gdyż niejednokrotnie dyskwalifikują gotowe wyroby, a ponadto są źródłem powstawania strat w zakładzie.

Produkcja właściwa obejmuje etapy wstępnej i termicznej obróbki surowca. Wstępna obróbka surowca, to jest czyszczenie, mycie, obieranie, płukanie, rozdrabnianie, wykonana w sposób prawidłowy ma duży wpływ na uzyskanie właściwego wyglądu po-

trawy, zachowanie wartości odżywczej i uzyskanie właściwej wydajności surowca. W czasie kulinarnej obróbki termicznej, do której zaliczamy gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie, należy bezwzględnie unikać przekraczania granicy optymalnej temperatury, jak i czasu jej trwania. Jest to bowiem przyczyną powstawania dość poważnych wad potraw, jak rozgotowanie, wysuszenie itp.

Należy podkreślić, że w czasie produkcji właściwej najistotniejszym momentem jest szybkość przebiegu surowca poprzez wszystkie etapy z wyeliminowaniem przestojów. Stosowanie właściwych technik produkcji w określonym czasie ułatwia w znacznym stopniu mechanizacja.

W trzecim etapie procesu produkcji przygotowane potrawy powinny być zbadane przez odpowiedzialnego za produkcję pracownika. W wyniku tego badania potrawy należy odpowiednio ocenić i zakwalifikować. Ocenę potraw przeprowadza się na podstawie ich wyglądu, smaku, zapachu oraz temperatury.

Pod pojęciem wyglądu należy rozumieć ogólnie przyjęte cechy zewnętrzne, a więc barwę, kształt, stopień rozdrobnienia oraz konsystencję. Barwa najczęściej uzależniona jest od jednego lub kilku składników zasadniczych, jak również rodzaju obróbki termicznej.

Kształt i stopień rozdrobnienia zależy od rodzaju zastosowanej techniki w czasie wstępnego etapu produkcji, która ma również duży wpływ na wygląd estetyczny potrawy.

Badając konsystencję zwracamy uwagę na zawiesistość potraw płynnych (zup i sosów), na ilość płynu w takich potrawach, jak jarzyny zasmażane, na jednolitość mas mielonych itp. Ponadto należy zwrócić uwagę, czy takie potrawy jak sałatki i sianeczki rybne nie są maziste, czy surówki nie zawierają zbyt dużej ilości oddzielającego się płynu, czy inne potrawy nie są zbyt wysuszone, twarde, wysmażone, spieczone, rozgotowane, niedogotowane itp.

W dalszej ocenie jakości potraw należy zbadać ich smak i zapach. Dobra potrawa powinna mieć swoisty, właściwy smak i zapach. Powinno się wy-

rażnie wyczuwać jeden lub kilka składników zasadniczych.

Ostatnim wskaźnikiem w ocenie jakości jest stwierdzenie wysokości temperatury potraw. W tym celu najlepiej jest posługiwać się termometrem. Należy zbadać, czy w zakładzie istnieją odpowiednie warunki zabezpieczające wydawanie potraw o właściwej temperaturze. Nie znaczy to, że potrawy od momentu ich ugotowania należy przetrzymywać w bębenkach, na podgrzewaczach lub rozgrzanej płycie kuchennej do momentu sprzedania, gdyż obniża to ich wartość odżywczą, wygląd i wydajność. Bardziej prawidłowe jest podgrzewanie ugotowanych potraw niewielkimi partiami bezpośrednio przed wydaniem do konsumpcji. Ważną rolę w utrzymaniu właściwej temperatury potraw odgrywa też podgrzewanie talerzy w podgrzewaczach lub w piekarnikach.

Potrawy na zamówienie mogą być wcześniej przygotowane w formie półfabrykatów, natomiast obróbka termiczna powinna odbywać się po otrzymaniu zamówienia.

W ocenie jakości potraw należy zwrócić uwagę na ogólny wygląd estetyczny posiłków, który decyduje w dużym stopniu o ich powodzeniu. Na wygląd estetyczny składa się zarówno właściwe ułożenie potraw na półmisku względnie talerzu, jak również udekorowanie liśćmi sałaty, częstkami pomidora, pokrajanym w pazurki ogórkiem, zieleniną itp.

Dla uzyskania właściwych efektów barwnych należy zwrócić uwagę na sposób łączenia dodatków uzupełniających z daniami zasadniczymi. Niewskazane jest polewanie ziemniaków sosem z pieczeni, którym należy połączyć jedynie mięso. Mięsa smażone (mielone i bite) polewane osobno przygotowanym sosem nie wyglądają estetycznie, a także pogarsza się ich smak.

Podawanie surówek z potrawą mięsną z dodatkiem sosów na tym samym talerzu nie jest wskazane z uwagi, na to, że sos osłabia wartość smakową surówki przez to, że ją ogrzewa, sam zaś traci smak przez oziębienie się. Dlatego też najlepiej jest podawać wszelkie surówki na oddzielnych talerzykach.

Mgr ELŻBIETA WIECKOWSKA

Wapń w produktach spożywczych i jego rola

W NASZYCH miastach obserwujemy stały wzrost ilości barów mlecznych. Wpływają na to stosunkowo niskie ceny potraw, możliwość szybkiego otrzymania i spożycia posiłku, ominięcie kłopotliwego zwykle zaopatrywania się w poszczególne produkty spożywcze w sklepach i przygotowywanie posiłków w domu. Ale czy tylko z tego punktu widzenia można twierdzić, że bary mleczne jako forma żywienia zbiorowego są pożyteczne i potrzebne? Nie wszyscy z pewnością zdają sobie sprawę, że odżywianie się w barach mlecznych jest bardzo korzystne dla naszego organizmu.

Jakie pokarmy otrzymujemy w barach mlecznych? Mleko, napoje z mleka słodkiego i kwaśnego, mleczne zupy, chleb z twarogiem, serem, czy jajkiem

itp. Produkty te stanowią bardzo cenne źródło jednego z najważniejszych dla naszego organizmu składnika mineralnego — wapnia.

Substancje mineralne odgrywają bardzo ważną rolę w prawidłowym funkcjonowaniu naszego organizmu. Wystarczy wspomnieć, że kościec nasz zawiera ok. 70% soli mineralnych.

Wapń stanowi ilościowo najpoważniejszy składnik mineralny organizmu. Ok. 1 kg wapnia wchodzi w skład ciała dorosłego człowieka. Jest on materiałem budulcowym naszych kości, zębów i mięśni. Ale nie tylko do tego sprowadza się jego rola. Wapń bierze udział w regulacji pobudliwości nerwowo-mięśniowej, odgrywa ważną rolę w procesie krzepnięcia krwi, wzmacnia napięcie ścian naczyń

krwionośnych, wchodzi w skład produktów wydzielania wewnętrznego gruczołów przytarczycowych. Dzięki swym własnościom bywa często stosowany w lecznictwie dla złagodzenia i usunięcia licznych dolegliwości.

Organizm nasz codziennie wydała pewne ilości wapnia z moczem i kałem, codziennie też musi mieć zapewniony jego dowóz w pożywieniu. W organizmie ma miejsce żywa wymiana tego pierwiastka, co potwierdzają liczne badania. Z kości, które są głównym zbiornikiem wapnia, czerpie ustrój wapń w razie jego niedoboru w pożywieniu. Obserwuje się więc często odwapnienie kościca zwłaszcza u dzieci i młodzieży, a także u kobiet ciężarnych i karmiących. Bardzo często występuje u kobiet ciężarnych próchnica zębów, a w okresie karmienia dziecka zjawisko to jest bardzo pospolite. O ile dostarczenie odpowiedniej ilości wapnia jest konieczne dla człowieka dorosłego, tym więcej potrzeba go dla dzieci i młodzieży. Przecież rosną i powiększają się ich kości i mięśnie. Kobiety ciężarne i karmiące potrzebują wapnia nie tylko dla siebie, ale i dla dziecka.

Wiele pokarmów, a w tej liczbie mleko dostarcza nam jednocześnie obok wapnia również fosforu. Ma to bardzo ważne znaczenie. Ponieważ jednym z głównych zadań tych pierwiastków jest budowa kości, wskazane jest, aby były one doprowadzane do ustroju w odpowiednim stosunku. Najbardziej korzystny stosunek wapnia do fosforu w kościach wyraża się cyfrą 2,1. Aby wapń i fosfor z pokarmów były należycie wykorzystane, konieczna jest obecność hormonu przytarczycowego i witaminy D. Przy braku lub niedoborze witaminy D gospodarka wapniowo-fosforowa w ustroju jest zakłócona. Wapń i fosfor nie zostają odpowiednio zużytkowane, a częstym następstwem tego zwłaszcza u dzieci jest krzywica. Przy niedoborze wapnia obserwuje się imię chorobę wieku dziecięcego tzw. tężyczkę (drgawki).

Mleko jest nie tylko bogatym źródłem wapnia, ale równocześnie dostarcza witaminy D niezbędnej do odkładania wapnia i fosforu w kościach. Ale nawet z mleka tylko część zawartego w nim wapnia zostaje wchłonięta i przyswojona przez ustrój. Z pewnych jarzyn zielonych wapń bywa źle przyswajany, gdyż zawierają one kwas szczawiowy tworzący z wapniem nierozpuszczalne połączenia. W szpinaku i rabarbarze kwasu szczawiowego jest tak dużo, że upośledza on wchłanianie wapnia, jakkolwiek np. jest go w tych warzywach stosunkowo dużo. Spożywanie dużej ilości chleba razowego powoduje upośledzenie wchłaniania wapnia dlatego, że obecny w chlebie razowym kwas fitynowy tworzy z wapniem związki nie wchłaniające się w jelitach. Podobną rolę przypisuje się płatkom owsianym.

Aby zapobiec odwapnianiu organizmu, w Anglii w czasie drugiej wojny światowej, kiedy bardzo wzrosło spożycie chleba razowego wyszło zarządzenie o obowiązku wzbogacania w wapń mąki przeznaczonej do wypieku pieczywa przez dodawanie kredy (węglanu wapnia).

Źródłem wapnia dla organizmu są następujące pokarmy: mleko i jego przetwory (zwłaszcza ser), żółtko jaj, w mniejszym stopniu jarzyny i owoce.

Nie można także pomijać takiego źródła wapnia jakim jest woda, zwłaszcza woda twarda. Stwierdzono, że gotowanie jarzyn w twardej wodzie wzbogaca je w wapń, gdyż w czasie gotowania wytrąca się on z wody i jakby osadza na gotowych produktach. Mleko odtłuszczone zawiera wapnia nie mniej niż pełne.

Mięso, ziemniaki, produkty zbożowe dostarczają organizmowi mało wapnia, dlatego też należy przestrzec przed dość powszechnie stosowaną dietą, składającą się głównie z mięsa, wędlin, chleba, ziemniaków i klusek. Pokarm taki stanowi dobre źródło białka i węglowodanów, jednak wymaga uzupełnienia mlekiem, owocami i jarzynami zarówno ze względu na witaminy, jak i wapń oraz inne substancje mineralne.

Podkreślano już, że ważne jest zachowanie właściwego stosunku wapnia do fosforu w pożywieniu. W mleku stosunek ten wynosi 1,2, w płatkach owsianych 0,15, w mięsie 0,06, w ziemniakach 0,10. Zwykle w naszym pożywieniu mamy do czynienia z nadmiarem fosforu w porównaniu do wapnia (nadmiar chleba, ziemniaków, a brak mleka i jego przetworów oraz jarzyn i owoców). Normalnie w spożywanych pokarmach przeważają substancje kwasotwórcze (pokarmy białkowe). Wapń z mleka, owoców i jarzyn wraz z potasem, magnezem i sodem przyczynia się do zachowania równowagi kwasowo-zasadowej, co ma wielkie znaczenie dla ustroju.

Zawartość wapnia w niektórych pokarmach wynosi średnio w mg na 100 g produktu: mleko 112, sery (średnio) 860, żółtko jaj 157, owoce i jarzyny od kilku do kilkudziesięciu, mięso od kilku do kilkunastu.

Zapotrzebowanie ustroju na wapń jest zależne od wieku i warunków fizjologicznych. Normy radzieckie przewidują dla dorosłego człowieka 1,0 g wapnia dziennie. Przyjmując, że dzienne zapotrzebowanie na wapń wynosi 1,0 g, należałoby spożywać dziennie 1 l mleka, aby pokryć to zapotrzebowanie. Na ogół nie spożywamy więcej niż 1/2 l mleka na dzień, wobec czego reszta zapotrzebowania wapniowego musi być pokryta z innych źródeł.

Artykuł niniejszy spełniłby złe zadanie, gdyby po jego przeczytaniu ktoś zaczął się odżywiać wyłącznie nabiałem i jarzynami, a unikał mięsa, tłuszczu, chleba, ziemniaków. Nasze odżywianie musi być różnorodne i nie może w nim zabraknąć żadnego z podstawowych składników odżywczych, jakimi są białka, tłuszcze i węglowodany. W związku z tym, że najlepszym źródłem wapnia jest mleko i jego przetwory, trzeba jeszcze raz podkreślić jak pożyteczne w żywieniu zbiorowym są bary mleczne. Rozciąganie sieci barów mlecznych na coraz to nowe dzielnice naszych miast i osiedli wyraża wielką troskę naszego socjalistycznego państwa o zdrowie obywateli.

UKŁADAJ ESTETYCZNIE POTRAWY PRZY ICH PODAWANIU

Z badań nad konserwowaniem odpadków

PRY ROZSZERZAJĄCEJ SIĘ stale sieci zakładów gastronomicznych powstało zagadnienie właściwej gospodarki odpadkami konsumpcyjnymi oraz produkcyjnymi, pochodzącymi z tych zakładów. Według danych radzieckich stołówka wydająca 1000 obiadów dziennie może utuczyć rocznie 25 świń. Przy pełnym wykorzystaniu odpadków dla celów tuczu zakłady gastronomiczne mogłyby pokryć 5,5% własnego zapotrzebowania na mięso i tłuszcz.

Zgodnie z instrukcją PKPG z r. 1952 w zakładach gastronomicznych rozpoczęła się systematyczna zbiórka odpadków. W chwili obecnej wobec braku odpowiednich urządzeń stosowany system zbierania odpadków ma wiele niedociągnięć. Odpadki produkcyjne, jak obierki ziemniaczane oraz części niejadalne jarzyn zbierane są w drewnianych skrzyniach specjalnie na ten cel przeznaczonych. Odpadki z talerzy oraz zlewki kuchenne gromadzi się w drewnianych beczkach. Beczki te z braku innych pomieszczeń mieszczą się przeważnie w piwnicach lub na podwórzach. Jedne i drugie odpadki wywożone są co kilka dni do tuczarni, gdzie zużytkowuje się je jako pokarm dla trzody chlewnej.

Po kilkunastogodzinnym staniu w beczce w temperaturze otoczenia (w miesiącach letnich 20—25° C) odpadki stają się fermentującą masą o nieprzyjemnym zapachu i wyglądzie. W tym stanie są one źródłem zakażenia dla zakładu. Świadczą o tym badania ich stanu bakteriologicznego. Z doświadczeń tych okazuje się, że rodzaj bakterii, jak i ich ilość jest wielka i różnorodna. Chociaż nie spotkano bakterii uznanych powszechnie za chorobotwórcze, w całej okazałości wystąpiła flora gnilno-fermentacyjna przyczyniająca się normalnie do szybkiego psucia produktów żywnościowych. Tak zepsuty materiał, spożyty przez trzodę chlewną, może stać się powodem zbyt powolnego przyrostu na wadze, co gorzej — przyczyną zachorowań. Dlatego

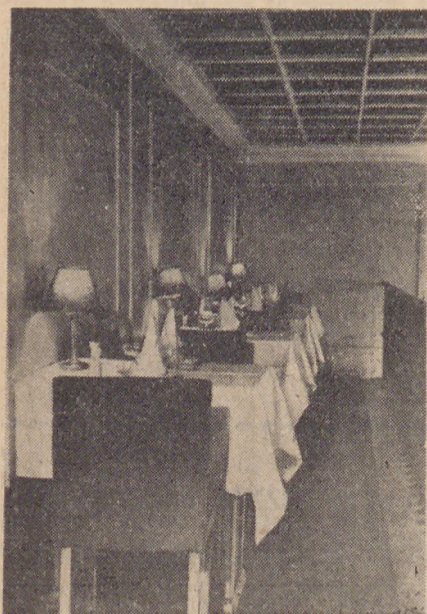
go odpowiednie konserwowanie odpadków przed ich dostarczeniem do tuczarni jest ważnym problemem.

Instytut Handlu i Żywnienia Zbiorowego zajął się tym zagadnieniem. Badania przeprowadzono w kilku warszawskich zakładach gastronomicznych. Ze względu na zastosowanie odpadków dla tuczu trzody chlewnej, do konserwowania przyjęto metody stosowane w Polsce do utrwalania produktów żywnościowych. Środkami stosowanymi w tym przypadku są: 1) czynniki fizyczne, a więc stosowanie niskiej lub wysokiej temperatury, względnie odwadnianie, 2) czynniki chemiczne uwzględniono w przepisach ustawodawczych.

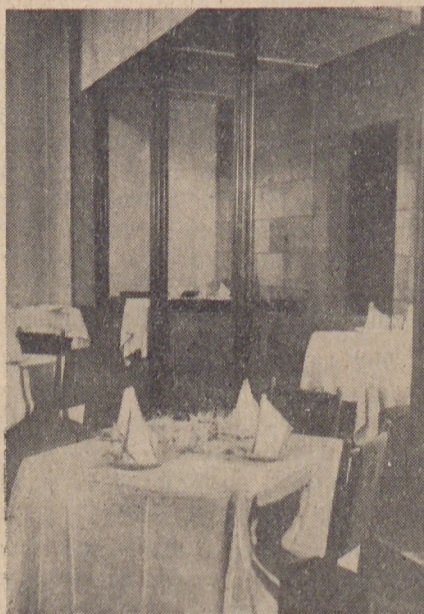
Najlepszym sposobem byłoby chłodzenie lub suszenie odpadków. Jednak wobec braku odpowiednich warunków technicznych jedynym możliwym sposobem okazało się zastosowanie środków chemicznych. Dlatego zbadano jak działają na odpadki najskuteczniejsze środki konserwujące, które są dopuszczalne przez polskie ustawodawstwo żywnościowe, a więc: nipaginę A, kwas mrówkowy, benzoian sodu i kwas siarkawy — te dwa ostatnie używane są do konserwowania przetworów owocowo-warzywnych.

Środki te w mniejszym lub większym stopniu wpływały na polepszenie stanu odpadków, również wzrost bakterii ulegał pewnemu zahamowaniu. Odpadki poddane działaniu środka konserwującego w porównaniu do niekonserwowanych nie fermentowały, nie ulegały tak szybkiemu procesowi rozkładu, a w pewnych wypadkach wykazywały cechy świeżości. Najlepsze działanie wykazywał kwas siarkawy. Ponieważ jest on lotny z parą wodną, a odpadki przed podaniem zwierzętom są gotowane w ciągu 5 godzin, stosowanie jego w praktyce w odpowiednich dawkach wydaje się możliwe.

Przeprowadzone doświadczenia na skalę laboratoryjną nie zostały jeszcze wykorzystane i sprawdzone w praktyce.



Wszystkim Warszawiakom wiadomo, że w restauracji Rarytas można otrzymać wspaniałe potrawy produkowane pod okiem szefa kuchni Romualda Szablińskiego. Do dobrych potraw dodać miłe sale, meble, czystość — oto pełny obraz zalet Rarytasu. Na zdjęciach na lewo: sala górna, na prawo — sala dolna Rarytasu.



CH. DRUMMER

Metoda Kowalowa pozwoli zwiększyć wydajność pracy w zakładach gastronomicznych *)

NIEKTORZY KIEROWNICY zakładów gastronomicznych, jak również szefowie kuchni stwierdzili, że różni pracownicy wykonują tę samą pracę w niejednakowym czasie. Jedni w krótszym, inni w znacznie dłuższym. Jeszcze większe różnice zaznaczają się przy porównaniu pracy w kilku zakładach. Różnice te tłumaczy się z jednej strony brakiem poczucia odpowiedzialności pracowników przyjmujących na siebie pewne obowiązki, z drugiej strony brakiem zręczności pracowników przy wykonywaniu danych czynności. Czy może zadowolić nas to tłumaczenie, gdy np. przy zmywaniu naczyń, czyszczeniu kotłów, obieraniu ziemniaków, albo też przy codziennym księgowaniu występują różnice w czasie dochodzące do 50%? Również i kierownicy przedsiębiorstw skarżą się na to, że jednym pracą idzie lekko, czyli że mają tak zwaną „lekką rękę“ do prowadzenia zakładu, podczas gdy inni stoją w miejscu. Gdzie tkwi przyczyna, że nasi dobrzy pracownicy szybko potrafią załatwić to na co inni koledzy zużywają znacznie więcej czasu?

Obecnie, kiedy kładzie się nacisk na podniesienie wydajności pracy, również zakłady gastronomiczne muszą przedsięwziąć wszelkie środki, ażeby dotrzymać kroku przedsiębiorstwom przemysłowym. W wielu przypadkach apeluje się do pracowników zakładów gastronomicznych o podniesienie wydajności pracy, jednakże to nie wystarcza. Kierownicze kadry muszą pomóc koleżankom i kolegom, ażeby przez stosowanie racjonalnych metod pracy, bez zwiększonego nakładu sił, podołać podjętym obowiązkom. Środkiem do tego celu jest metoda Kowalowa nazwana tak od radzieckiego inżyniera Kowalowa. Polega ona na następujących zasadach.

Każda praca składa się z kilku czynności, np. przy zmywaniu naczyń mamy do czynienia z sortowaniem, splukiwaniem, zmywaniem, poplukiwaniem i odstawianiem czystych naczyń. Jednakże czynności te nie są najmniejszymi jednostkami pracy, gdyż można je rozłożyć na jeszcze prostsze elementy, jak wstawianie naczyń do wody, czyszczenie naczyń, wyjmowanie z kubła itp. Rodzaj następujących po sobie czynności i technika opanowania tych najdrobniejszych jednostek pracy ma bardzo duże znaczenie dla jakości i czasu wykonania całości pracy.

Jeżeli poszczególni pracownicy mają do wykonania ten sam rodzaj pracy, można dzięki dokładnej obserwacji stwierdzić, że wykonują oni te same czynności w sposób różny. Jedna pracownica np. tak układa swoją pracę, że nie ma przerw i w ten sposób oszczędza na czasie. Druga dzięki sprawnemu wykonywaniu niektórych czynności, np. splukiwaniu albo sortowaniu naczyń, uzyskuje oszczędności na czasie, które wyrównują straty powstałe w wyniku mniej sprawnego wykonywania innych elementów pracy.

Tego rodzaju badania mają na celu wykrycie każdorazowo najlepszej metody, albo najlepszych ruchów przy wykonywaniu poszczególnych czynności i ustanowienie na tej podstawie właściwszej techniki danej pracy, którą mogliby przejąć wszyscy pracownicy. Chodzi tu także o to, ażeby zbadać dokładnie sposób pracy poszczególnych pracowników i przez porównanie stwierdzić jaką czynność dany pracownik wykonuje najlepiej, a jaką najgłówniej.

Kierownicy zakładów gastronomicznych z reguły powinni interesować się tymi rodzajami pracy, które mogą porównać z pracami w ich własnych zakładach. Ogólnie rzecz biorąc sprawa ta jest trudniejsza w branży gastronomicznej niż w przemyśle, gdzie mamy do czynienia z produkcją masową i seryjną.

Mimo to jest pewna liczba prac, które można porównywać zarówno w małych, jak i w dużych zakładach. Istotnym jest, aby przy tym nie porównywać kilku rodzajów pracy równocześnie i by rozpocząć od prac ważniejszych dla produkcji, ponieważ tutaj można osiągnąć największe korzyści.

Lepsze wyniki można uzyskać studiując metody pracy w swoim zakładzie przez porównywanie ich z metodami pracy w innym zakładzie tego samego typu. Tutaj też zagadnienie wzajemnej wymiany doświadczeń nabiera specjalnej wagi i znaczenia, gdyż pomaga do podniesienia sprawności i techniki pracy.

Nie zawsze metoda najszybsza jest najlepsza. Może się na przykład zdarzyć, że pracownik pracuje szybko, gdyż np. wkłada do kubła na raz bardzo dużo sztuk naczyń. Tymczasem wiadomo, że gdy zostanie przekroczona dopuszczalna ilość łatwo dochodzi do tłuczenia porcelany i szkła i taki sposób pracy, choć oszczędny w czasie, nie jest dobry. Inny przykład podaje sam Kowalow. Mówi on, że np. tkaczka wykonuje pewien określony ruch bardzo szybko, ale tylko jedną ręką. Powoduje to ciągi pośpiechu i natężenie uwagi. Takiego sposobu pracy nie można polecać. Tylko takie ruchy są dobre, które mogą być wykonywane szybko, ale równocześnie spokojnie i bez napięcia. Tok pracy musi być spokojny, lekki i rytmiczny. Gdy pracownik idzie do domu zmęczony, znaczy to, że technika jego pracy nie jest dostateczna przemysłowa. Dlatego właśnie należy korzystać z doświadczenia tych, którzy swą pracę wykonują szybciej i bez zmęczenia. Miara wartości dla wykonywanej pracy jest nie tylko ilość czasu zużyta na jej wykonanie, ale jej jakość i oszczędność materiału oraz oszczędność sił pracowników.

Jeżeli dana metoda pracy została uznana za najlepszą, należy ją rozpowszechniać. Byłoby rzeczą niewłaściwą przekazywanie doświadczeń w formie zarządzeń ogólnych. Jest o wiele bardziej pożądane, ażeby pracownicy byli przeszkoleni, że wprowadzenie nowej metody ułatwi im pracę oraz podniesie jej wydajność.

Popularyzowanie najlepszej metody pracy powinno odbywać się etapami. Każdy pojedynczy ruch, czy też szczegół danej pracy musi być najpierw całkowicie opanowany zanim przystąpi się do następnego. Nowa technika powinna być wyjaśniona przy pomocy pisemnej lub ustnej instrukcji oraz równoczesnej wielokrotnej praktycznej demonstracji. Najlepiej gdy nauczaniem zajmują się pracownicy, którzy opanowali już nową metodę. Wobec stosunkowo mało skomplikowanej pracy w zakładach gastronomicznych zwykle rezygnuje się z propagowania nowej metody przy pomocy rysunków i plakatów, co jest środkiem, do którego Kowalow przywiązuje wielką wagę.

Nie należy lekceważyć charakteru miejsca pracy. Wiadomo bowiem, że dobre wykonanie pracy zależy od odpowiedniej organizacji miejsca pracy. Przy podwyższonej wydajności pracy muszą być stworzone lepsze warunki. Przy wzroście wymagań należy się liczyć z tym, że mogą wystąpić trudności, które będą wymagały pewnych inwestycji.

Metoda Kowalowa, wprowadzona w zakładach gastronomicznych i stołówkach, pomoże przewyższyć wszędzie przyzwyczajenia, które jeszcze pokutują wśród starszych pracowników. A dzięki ułatwieniu pracy, oszczędności materiału i siły ludzkiej pozwoli na wybitne zwiększenie wydajności pracy — a co za tym idzie, podniesienie zarobków pracowników.

*) Die neuzeitliche Gaststätte Nr 10/55.

Pleśń i choroba kartoflana chleba

WCIEPLYCH miesiącach, szczególnie w lecie występują choroby chleba, powodujące duże straty gospodarcze. Chleb bowiem opadnięty przez te choroby nie nadaje się do spożycia. Jest rzeczą niezmiernie ważną, ażeby na podstawie wiadomości fachowych umieć odróżnić wady w wypieku od chorób chleba. Wady chleba występują na skutek złej obróbki surowca, użycia surowca gorszego niż podaje receptura, a także podczas samego procesu wypieku. Natomiast choroby chleba występują w pieczywie już gotowym. Znamy dwie główne choroby chleba, są to pleśń i tzw. **choroba kartoflana**.

Chorobę kartoflaną chleba wywołuje *Bacillus mesentericus*. Bakteria ta znajduje się w dużych ilościach w ziemi oraz na zbożu. Pomimo czyszczenia zboża bakterie te dostają się w młynach do mąki, a z nią do piekarni.

Bacillus mesentericus jest bardzo żywotny. Może on przetrzymać temperaturę do plus 70 st C bez większej szkody. Temperatura pieca chlebowego zabija go, ale jego przetrwalniki, tzw. spory mogą przetrzymać temperaturę pieczenia, by potem w odpowiednich warunkach rozpocząć bytowanie właśnie na wypieczonym chlebie. Przez odpowiednie warunki rozumiemy wilgotność i ciepło.

Spory *Bacillus mesentericus* są natomiast bardzo wrażliwe na kwasy. Dlatego choroba kartoflana nigdy nie rozwija się na chlebie kwaśnym. Również pieczywo posiadające twardą, dobrze wypieczoną skórkę jest odporne na tę chorobę. Natomiast chleb biały, pszenny Graham, chleb wypiekany na drożdżach oraz ciastka stają się pożywką dla bakterii *Bacillus mesentericus*. Choroba kartoflana jest chorobą podstępą. Pieczywo nie zmienia swojego wyglądu nawet wtedy, gdy *Bacillus* rozmnożył się wewnątrz pieczywa. Choroba przebiega w rozmaitych stadiach. Pierwsze stadium ujawnia się przez zapach owocowy skórki. Zapach ten w następnych stadiach choroby zaostcza się i staje się miodowy. Skórka ulega zabarwieniu od żółtawego do brązowego koloru, wilgotnieje, mięknie, staje się maziasta. Przy krajaniu takiego chleba widać pomiędzy kawałkami srebrne nitki, które wyciągają się w długie kleiste pasemka.

Chorobie tej zapobiegamy w rozmaity sposób. Podstawową metodą jest dodawanie do ciasta octu, albo kwasu propionowego. Następnie należy zwracać uwagę na to, ażeby chleb po wypieczeniu możliwie natychmiast oziębic i przechowywać w temperaturze przewiewnych i suchych, przy czym chleb nie powinien leżeć ciasno ułożony na półkach. Należy pamiętać, że choroba kartoflana przenosi się bardzo łatwo z pieczywa chorego na zdrowe. Dlatego pieczywo dotknięte chorobą należy szybko usunąć. Spożycie takiego pieczywa powoduje biegunki i wymioty.

Wilgoć sprzyja rozwojowi nie tylko choroby kartoflanej, ale i pleśni. Również przy pleśni chleb staje się szybko niejadalny.

Pleśń na pieczywie jest wywołwana przez grzybki i pleśnie. Rozmnażają się one przez spory, które rozsiewają się za pośrednictwem ruchów powietrza. Pleśń tworzy tkanekę, która przeplata pieczywo tworząc filcowaty puch. Spory pleśni spotykamy wszędzie. Mogą one występować zarówno na zbożu, jak i w mące. W przeciwieństwie do sporów *Bacillus mesentericus*, spory pleśni nie są wytrzymałe na wysoką temperaturę i proces pieczenia niszczy je. Pleśnienie chleba jest wywoływane przez spory, które dostały się z zewnątrz na gotowe pie-

czywo. Warunkami życiowymi pleśni jest wilgotność i ciepło. Każdy rodzaj pieczywa może być zaatakowany przez pleśń, jeżeli tylko pieczywo znajduje się w pomieszczeniu wilgotnym, a przede wszystkim: ciemny chleb, którego skórka zawiera dużo wilgoci; chleb razowy oraz wszystkie rodzaje ciast i ciastek owocowych. Najbardziej podatne na pleśnię są chleby posiadające cewady w miękiszu.

Bardzo często nie zauważa się, że pieczywo jest spleśniałe, gdyż pleśń wnika przez rysy i pęknięcia w skórce do wnętrza pieczywa. Pleśń powoduje nieprzyjemny zapach i smak chleba.

Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach suchych, przewiewnych, najlepiej na półkach drewnianych. Zasadą jest, ażeby chleba nie przechowywać zbyt długo. Podstawowym zagadnieniem jest bezwzględna czystość i porządek, ściany, regały i półki powinny być często myte wodą gorącą z dodatkiem sody, która jest najlepszą bronią w walce z pleśnią.

Pieczywo opadnięte pleśnią należy natychmiast usunąć. Szczególną uwagę zwracać na to, ażeby pleśni z pieczywa nie przenieść na inne produkty spożywcze. Dla zapobiegania pleśni można również stosować naświetlanie pieczywa krótkofalowymi promieniami ultrafioletowymi.

(Z Bäcker und Konditor)

Racjonalna wentylacja dużych kuchni

PROBLEM wentylacji kuchni w większych zakładach gastronomicznych wywołuje liczne kłopoty. Sprawa ta bowiem nie jest prosta i dobre jej rozwiązanie, jeśli ma przynieść pożądany rezultat, wymaga doświadczenia i poważnego nakładu.

Obecnie stosowane systemy wentylacji ograniczają się do wentylacji nawiewnej lub wywiewnej, są one najprostsze, ale posiadają liczne wady. Wentylacja wyłącznie wywiewna, a więc wyciągi oparów kuchennych przynoszą dużą ulgę, jeśli przedtem zupełnie wentylacji nie było. Wentylacja taka ma dużą przewagę nad wentylacją nawiewną, gdyż wytwarza w lokalu podciśnienie, które nie pozwala na przedostawanie się zapachów kuchennych do sąsiednich pomiesz-

czeń. Urządzenia wywiewne spełniają dobrze swoją rolę w okresie letnim, oczywiście o ile są odpowiednio intensywne. W okresie zimowym jednak do lokalu dostają się duże ilości zimnego powietrza, które napływając przez otwory bądź bezpośrednio z zewnątrz, bądź też z zimnych sieni powodują przykre przeciągi i przeziębienia obsługi. Urządzenia nawiewne nie są w ogóle brane pod uwagę na skutek licznych braków, jakie posiadają.

Dobra wentylacja kuchni powinna spełniać następujące warunki:

1. Zapachy kuchenne i para nie powinny wydostawać się poza obręb kuchni, a wewnątrz kuchni, powinny być możliwie ograniczone.

2. Należy ograniczyć do minimum przeciągi wywołane napływem powietrza, szczególnie zimnego.

3. Należy również ograniczyć lub zmniejszyć skutki żaru bijącego od palenisk, co ma szczególne znaczenie przy paleniskach węglowych.

4. Obsługa urządzeń wentylacyjnych powinna być możliwie prosta i dostępna dla personelu.

z dwóch wentylatorów 3 i 5 napędzanych wspólnym silnikiem 4 ustawionym między nimi. Wentylator 3 jest nawiewny, a 5 wyciągowy. Powietrze zasysane przez wentylator 3 przechodzi przez nagrzewnicę parową lub elektryczną, która

do przyległych pomieszczeń. Nagrzewnica powinna zapewniać temperaturę wychodzącego powietrza ok. 25°C.

Jeżeli powietrze zasysane przez wentylator jest niezbyt czyste, co ma miejsce np. w mieście, wtedy przed nagrzewnicą umieszcza się filtr odpylający (na rysunku nie zaznaczony). Przez wentylator 2 i rurę tłoczącą 6 powietrze dostaje się do obwodowej rury okalającej cały okap kuchenny 7. Rura na całej długości zaopatrzona jest w regulowane zasuwy, przez które prąd powietrza wydostaje się do dołu strumieniem o regulowanej szerokości i kierunku. Tak włączane powietrze chłodzi jednocześnie personel od żaru ogniska oraz osłania go od pary. Powstającą parę i gorące powietrze zasysa jednocześnie wentylator 5 przez rury ssące i usuwa je na zewnątrz. Para skrapla się w okapie 8, skąd jest usuwana wylotem i odprowadzana rynienką poza obręb kuchni.

Całość instalacji należy wykonać z blachy żelaznej ocynkowanej, gdyż rdzewienie takiej instalacji jest szybkie i silne. Wnętrze rur należy wysmołować, w szczególności rur ssących powietrze z nadkuchni.

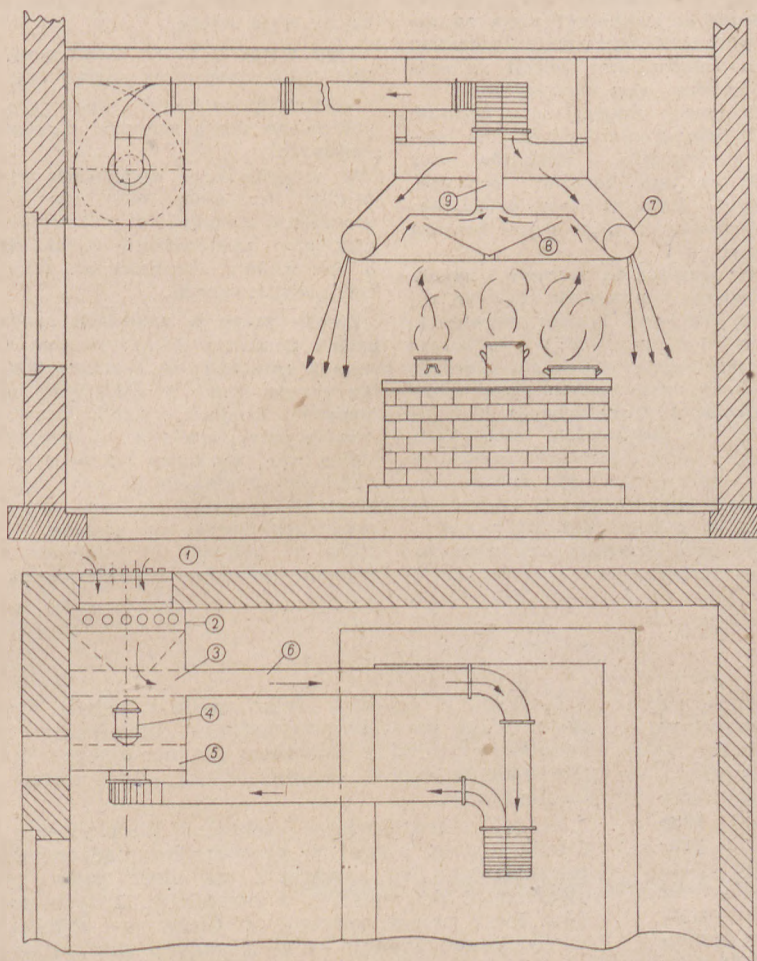
Obsługa urządzenia jest łatwa do opanowania i polega na włączaniu i wyłączaniu nagrzewnicy oraz silnika, spuszczeniu nagromadzonej pary i czyszczeniu ewentualnych filtrów mniej więcej co 3 miesiące. Urządzenie to jest opłacalne szczególnie w większych kuchniach zakładów żywienia zbiorowego. Koszty eksploatacji są niewielkie, a zmniejszają się jeszcze latem, gdy nagrzewnica jest nieczynna. (jk)

Ilustrierte Zeitung für Blechindustrie und Installation

ne powołane przy prezydium WRN. Tryb przeprowadzania egzaminów, jak również tryb przyznawania stopni kwalifikacji zawodowych osobom zwolnionym z egzaminów określa regulamin. Przeprowadzenie weryfikacji kwalifikacji pracowników, objętych zarządzeniem, nastąpi w terminie 6 miesięcy od daty wejścia w życie zarządzenia.

Zarządzenie nr 278 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 10.XI.1965 r. ustala tematykę egzaminów określonych w zarządzeniu nr 277 Ministra Handlu Wewnętrznego.

Organizacja żywienia na targowiskach. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego — Departament Żywienia Zbiorowego — uregulowało instrukcją nr 3 z dnia 3.XI.br. organizację żywienia



1. Wlot powietrza 2. nagrzewnica 3. wentylator tłoczący 4. silnik elektryczny 5. wentylator ssący 6. rura tłocząca 7. rura tłocząca z nastawnym wylotem powietrza 8. skraplacz pary z wylewem 9. rura ssąca.

Powyższy szkic urządzenia wentylacyjnego spełnia podane warunki w sposób zadowalający i może służyć jako przykład przy rozwiązywaniu tego rodzaju konstrukcji. Urządzenie wentylacyjne składa się

oczywiście jest czynna tylko zimą. Wydajność wentylatora ssącego powinna być około 20% większa, przez co w lokalu powstaje pewne podciśnienie utrudniające przedostawanie się zapachów kuchennych

Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

Stopnie kwalifikacji zawodowych. Zarządzenie nr 277 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 10.XI.1965 r. w sprawie ustalania i trybu przyznawania stopni kwalifikacji zawodowych osobom zatrudnionym w zawodzie kucharskim w zakładach gastronomicznych i zakładach pomocniczych podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego ustala 3 stopnie kwalifikacji zawodowych: a) młodszego kucharza, b) kucharza, c) kuchmistrza.

Dokumentem stwierdzającym uzyskanie jednego z wymienionych stopni

będzie świadectwo wydane przez prezydium właściwej wojewódzkiej rady narodowej. Świadectwo, a tym samym tytuł przywiązany do odpowiedniego stopnia kwalifikacji mogą uzyskać pracownicy na podstawie egzaminu oraz w wypadkach ustalonych zarządzeniem bez poddania się egzaminowi. Przeprowadzanie egzaminów na wszystkie stopnie, ustalanie stopnia kwalifikacji zawodowych osób zwolnionych z obowiązku egzaminu oraz wnioskowanie w sprawie wydawania świadectw dokonują rejonowe komisje kwalifikacyj-

na targowiskach. Działalność gastronomiczną na targowiskach powinien prowadzić właściwy terenowo gestor przemysłu gastronomicznego. Zależnie od charakteru targowiska sieć zakładów powinna być albo stała (jeśli targi odbywają się codziennie), albo organizowana doraźnie (jeśli targi odbywają się okresowo). Niezależnie od sieci zakładów należy organizować sprzedaż obwoźną z wózków oraz sprzedaż obnośną. Ponadto instrukcja reguluje sprawę asortymentu towarów, sprzedaży napojów alkoholowych (zakaz sprzedaży), kalkulacji, jak również wynagrodzenia personelu zatrudnionego w zakładach gastronomicznych na targowiskach.

W sprawie prowadzenia stołówek akademickich. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 28.VII.1955 r. (Monitor Polski nr 71 z 12.VIII.1955 r.) w sprawie trybu i warunków uruchamiania oraz zasad prowadzenia stołówek studenckich — dotyczy stołówek studenckich prowadzonych przy szkołach wyższych. Stołówki studenckie mogą być prowadzone tylko przez ZSS na podstawie umowy. Decyzję na uruchomienie stołówek wydaje Minister Handlu Wewnętrznego na podstawie wniosku ministerstwa lub centralnego zarządu, któremu szkoła podlega. O terminie rozpoczęcia działalności stołówek decyduje wydział handlu właściwej wo-

jewódzkiej rady narodowej, uwzględniając warunki określone w zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25.VII.1951 r. (Monitor Polski z 1951 r. nr A-71 poz. 924 i z 1955 r. nr 36 poz. 354).

Zwiększenie stanu liczebnego konsumentów w stołówkach może nastąpić po uzyskaniu zgody wydziału handlu właściwej wojewódzkiej rady narodowej. Stołówki studenckie mają za zadanie prowadzić wydawanie studentom obiadów, śniadań oraz kolacji na podstawie systemu abonamentowego.

Wymienione zarządzenie reguluje również sprawę pomieszczeń dla stołówek, wyposażenia, remontów oraz kosztów, w tym kosztów osoboworzeczowych. Przy stołówce działa komisja stołwkowa jako organ kontroli społecznej.

Sprawy receptur na potrawy i napoje w stołówkach studenckich reguluje zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego nr 202 z dnia 19.IX.1955 r. Zarządzenie przewiduje stosowanie receptur zasadniczych, wydawanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego i obowiązujących we wszystkich stołówkach studenckich oraz receptury zakładowe ustalane przez spółdzielnie spożywców. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego nr 203 z dnia 19.IX.1955 r. wprowadza w życie receptury zasadnicze na potrawy i napoje.

W sprawie zaopatrzenia uspołecznionych zakładów gastronomicznych otwartych i zamkniętych oraz konsumentów zbiorowych w ziemniaki jadalne na potrzeby bieżące i rezerwę zimową od 15.IX.1955 r. do 30.IV.1956 r. wyjaśnia Departament Żywnienia Zbiorowego pismem okólnym nr 22-IV-A-6/3/2 z dnia 10.IX.1955 r. Przy zaopatrzeniu w ziemniaki obowiązują zasady podziału kraju na dwie strefy:

1-sza strefa w której zaopatrzenie będzie regulowane przez aparat ZSS,

2-ga strefa, w której zaopatrzenie jest pokrywane drogą zakupów zdecentralizowanych.

W wyjątkowych wypadkach wydział handlu Prezydium WRN ma prawo przydzielić ziemniaki z puli wojewódzkiej dla miejscowości 2-giej strefy, o ile istnieją trudności w zakupach zdecentralizowanych.

Zasady pracy w zakładach „popularnych“. Centralny Zarząd pismem okólnym z dnia 12.X.1955 r. uregulował nowe zasady pracy w zakładach „popularnych“. Zgodnie z wymienionym pismem zostały wprowadzone: a) nowe zestawy dań, b) zakaz wymiany dodatków uzupełniających do dań głównych i zup, c) gwarantowana pula zaopatrzenia surowcowego, d) sprzedaż wódki tylko na kieliszki, e) minimum asortymentu wyrobów garmażeryjnych.



Wiek średniowieczny cechował powszechny upadek życia kulturalnego i gospodarczego, będący wynikiem ówczesnego ustroju feudalnego. Na roli pracowano wyłącznie rękami, rzadko motyką. Pan

feudalny wyzyskiwał chłopą i jego rodzinę do ostatnich granic. Chłop musiał oddawać daniny bez względu na kataklizm, nieurodzaj, czy pomór inwentarza żywego.

Z epidemią, z plagami owadów niszczących zboża walczone zaklinali i rzucając czarów. Nierzadko ratowano się porzuceniem dobytku i gromadnie uciekano w lasy lub góry. Jeżeli nastąpiło to w okresie żniw, plony przepadały na pniu.

Równocześnie częste wojny doprowadziły Europę do kompletnej ruiny. Np. w czasie stułetniej wojny zupełnemu zniszczeniu i wyludnieniu uległa północna część Francji. Niedziwne stąd, że głód, zwłaszcza w XIII i XIV wieku w Europie stał się powszechny, a nędza nieodstępnym towarzyszem pod chłopską strzechą.

W takich warunkach kuchnia ówczesna, nawet pańska, nie rozwijała się i niewiele nowego wniosła do dorobku starożytnej sztuki kulinarnej. Wprawdzie ludzie średniowiecza jadal dużo — nie zwracali jednak uwagi na jakość spożywanych potraw, jedzenie musiało być treściwe. Dlatego w potrawach średniowiecza przeważało mięso i to przeważnie peklowane lub wędzone. Chleb i jarzyny uważano za pożywienie gorszego gatunku.

Wszystkie uroczystości i fety w tym okresie miały wyjątkowy rytuał i ustalony porządek, przede wszystkim jeżeli idzie o podawanie do stołu dań. Na stołach piętrzyły się niewyszukane zakąski, na półmisekach pieczone prosięta, króliki, dzikie kaczki, pawie zatknięte na roznach. Dla pobudzenia pragnienia podawano mocno pieprzone sosy i ostre korzenie, a gaszono je piwem lub miodem.

Biesiadnicy zasiadali tylko wzdłuż jednej strony stołu, drugą pozostawiano wolną — umieszczano tam dodatkowe stoliki z jedzeniem dla ucztyjących. Równocześnie na wolnej stronie stołu dzielono mięso dla biesiadników.

W ogóle średniowiecze cechowało nadużywanie jedzenia i picia. Nawet w klasztorach urządzano ucztę porównywaną ze względu na ilość jadła przez ówczesnych dziejopisarzy z rzymskimi. Z tych powodów Piotr przeor opactwa z Cluny — miasteczka w środkowej Francji — w XI wieku skarżył się na swoich mnichów, że w dni postów jedzą mięso w takich ilościach, iż stoły wprost uginają się pod stosami pieczeni. W klasztorze Maubron znaleziono obraz pochodzący ze średniowiecza, a przedstawiający tłustą gęś. Dookoła gęsi ułożono kielbasy, flaszki wina, zastawę kuchenną. Pod obrazem widnieje pieśń zaczynająca się od następujących słów: „wszyscy są pełni, nikt nie jest pusty, podać wino“.

Nawet i w tym okresie byli autorzy, którzy podawali przepisy specjalnych diet stosowanych np. przed i po upuszceniu krwi, szczegółowe sposoby przygotowania pokarmów i napojów. Wskazywali ilość i rodzaj pokarmów, jakie mogą być podawane w rozmaitych chorobach. Uważano np., że jaja powinny być podstawowym składnikiem diety. Anthimus, lekarz cesarza Teodoryka Wielkiego, króla Ostrogotów, władcy Mezji w VI wieku napisał dzieło po łacinie pt. Dietetic. Rhazes z Arabii, żyjący pod koniec IX i na początku X wieku twierdził, że gdzie można uzdrowić chorego przy pomocy diety, tam nie trzeba stosować leków.

Przepisy dietetyczne zawarte w kodeksie szkoły w Salerno z 1100 roku zwracają uwagę na prawidłową czynność przewodu pokarmowego, gdyż ma ona ogromne znaczenie dla zachowania zdrowia. Pogląd ten brzmi jednak zbyt prostacko: „...chcesz być bracie czerstwy, zdrowy — pilnuj kieszki odchodowej“. Kodeks z Salerno stwierdza zarazem, że objadanie się grozi poważnymi zaburzeniami żołądkowymi i odpycha sen.

Należy zaznaczyć, że kuchnia średniowieczna wzięła swój początek we Włoszech.

(ab)

Począwszy od stycznia 1956 roku czasopismo „Żywnie Zbiorowe” zmienia tytuł na „PRZEMYSŁ GASTRONOMICZNY”. Zmiana tytułu czasopisma podyktowana została przemianami, jakie zaszły w organizacji żywienia zbiorowego w ostatnich latach. Z roku na rok wzrastająca sieć zakładów gastronomicznych obsługujących miliony konsumentów, mechanizacja procesów produkcji w tych zakładach, masowy charakter produkcji gastronomicznej — wytworzyły nową gałąź przemysłu, jaką niewątpliwie stało się już dzisiaj żywnie zbiorowe.

Przemysł Gastronomiczny w Polsce Ludowej spełnia funkcje gospodarcze i społeczne, które mają bezpośredni wpływ na byt szerokich mas społeczeństwa. Dlatego zmiana tytułu czasopisma „Żywnie Zbiorowe” na „PRZEMYSŁ GASTRONOMICZNY”, a zarazem okładki i rozmieszczenia poszczególnych działów jest odzwierciedleniem rozwoju, przemian i zadań, jakie ta nowa gałąź gospodarki narodowej ma do spełnienia w planie pięcioletnim.

Spodziewamy się, że wobec poważnych zadań, jakie i na nas ciąży, współpraca z Czytelnikami, Korespondentami i Współpracownikami zacieśni się jeszcze bardziej, że udział w kształtowaniu naszego czasopisma poprzez artykuły, krytykę, wskazówki i rady będzie jeszcze czynniejszy niż dotychczas.

ZESPÓŁ REDAKCYJNY



PSS W NIDZICY

- 1. Ogólny widok restauracji**
- 2. Sala jadalna**
- 3. Kuchnia**
- 4. Zmywalnia talerzy**

