

# Żywnienie ZBIOROWE

Nr 1

Warszawa, 15 stycznia 1953 r.

Rok VIII

## Spis treści

1. Rady zakładowe w walce o plan — Zenon Piłat	1	7. Planowanie posiłków szkolnych — Sabina Witkowska	8
2. Zadania CZPG w roku 1953 — Stanisław Stala	2	8. Nasze rady i doświadczenia	9
3. Walczymy z alkoholizmem — Franciszek Kochanowski	3	9. Głosy z terenu	10
4. Bary samoobsługowe — Jan Chlebosz	4	10. Zarządzenia	11
5. O dietetyce — M. Dubińska i Z. Wieczorek	6	11. W kilku zdaniach	13
6. Jadłospis zimowy dla stołówek pracowników kat. I i II — Stanisława Zielińska	6	12. Felieton	15
		13. Głosy prasy	15
		14. Nowe książki	16
		15. Dlaczego?	16

## Rady zakładowe w walce o plan

Rok ubiegły był pełen doniosłych wydarzeń w życiu narodu polskiego. Uchwalenie Konstytucji, ogłoszenie programu Frontu Narodowego, wybory do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej — to doniosłe akty dziejowe na drodze naszego rozwoju i postępu, które przejdą do historii naszego kraju.

Konstytucja nasza ujęła w formę prawną to, co osiągnął i wprowadził w życie w ciągu ostatnich ośmiu lat pod przewodnictwem klasy robotniczej cały naród.

Program Frontu Narodowego nakreślił cele i zadania naszego budownictwa na okres najbliższego ośmiolecia, nakreślił przed oczyma mas pracujących wizję tego, czym będzie Polska w 1960 roku.

W wyborach do Sejmu cały naród zjednoczony we Froncie Narodowym oddał głosy na swoich najlepszych synów. Wyniki wyborów oznaczają, że program wyborczy Frontu Narodowego został zaakceptowany przez cały naród. Znaczy to, że każdy obywatel na swoim odcinku pracy realizować będzie wyznaczone mu zadania Planu 6-letniego i następnego Planu 5-letniego.

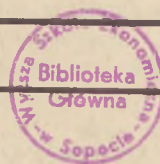
Wytyczne w sprawie realizacji naszych planów gospodarczych dają nam posiedzenia Plenum Komitetu Centralnego PZPR. VII Plenum KC PZPR postawiło przed społecznym aparatem żywienia zbiorowego zadania walki o obniżkę kosztów własnych, walki z marnotrawstwem, walki o zwiększenie wydajności pracy. Postawiło zadania rozbudowy zakładów, zadania walki o zaznaczającą się już w wielu przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego poprawę stylu pracy, wyrażającą się m. in. w podniesieniu na wyższy poziom kultury obsługi oraz w stałym i systematycznym szkoleniu kadr pracowniczych.

Do przypominania tych zadań, do przenoszenia ich w teren i wprowadzania w życie powołane są przede wszystkim organizacje związkowe.

Określając zadania związków zawodowych Pierwszy Budowniczy Polski Ludowej Bolesław Bierut mówi: „każdy zorganizowany zespół, każda grupa związkowa winna stać się rzeczywistym gospodarzem własnego odcinka wytwórczego, wypełniającego sprawnie zadania produkcyjne, odpowiedzialnym za jakość wykonania tych zadań, za rzetelność i wydajność pracy każdego poszczególnego członka zespołu, za sprawiedliwą ocenę jego wysiłków według wyników jego pracy“.

Stuszenie więc rolę związków zawodowych określa się jako szkołę gospodarowania, szkołę rządzenia państwem, szkołę budownictwa nowego ustroju. Wszystkie te uwagi dotyczą organizacji związkowych w zakładach żywienia zbiorowego — otwartych i zamkniętych. Rady zakładowe i grupy związkowe w zakładach żywienia zbiorowego poza szkoleniem i doszkalaniem nowych kadr, jako współgospodarze swojego przedsiębiorstwa, mają konkretne zadania pomagać państwu w realizacji planów gospodarczych przez mobilizowanie załogi do wykonania i przekraczania planów produkcyjnych, do stałego podnoszenia wydajności pracy pod względem jakościowym i ilościowym.

Pracownicy żywienia zbiorowego muszą zatem pamiętać, że wykonanie Planu 6-letniego nierozłącznie wiąże się z walką o obniżkę kosztów własnych. Walkę tę wygramy jedynie powiększając wydajność pracy poprzez stosowanie współzawodnictwa zespołowego i indywidualnego z jednej strony oraz stosując zasady oszczędności poprzez walkę z marnotrawstwem i przez



0121

należyte wykorzystanie rezerw z drugiej strony. Walka ta powinna w pierwszym rzędzie obejmować odcinki najłabsze, jak np. zwiększenie produkcji własnej, zwiększenie asortymentu potraw oraz polepszenie ich jakości. Jak dowodzą organizowane tu i ówdzie konkursy, zadania te są wykonalne przy włączeniu się do walki personelu kuchennego.

Dla wykonania tych zadań radom zakładowym potrzebna jest pomoc ze strony Podstawowych Organizacji Partyjnych.

Podstawowym czynnikiem w walce o wydajność pracy jest współzawodnictwo, które jeszcze w większości zakładów żywienia zbiorowego nie jest należycie rozwijane i doceniane przez rady zakładowe. Tymczasem właśnie poprzez współzawodnictwo możemy podnosić na coraz wyższy poziom pracę naszych zakładów.

W związku z przebiegającą kampanią sprawozdawczo-wyborczą w związkach zawodowych, rady zakła-

dowe w placówkach żywienia zbiorowego powinny dążyć do likwidacji dotychczasowych błędów i niedomagań w oparciu o szeroko rozwiniętą krytykę i samokrytykę swej działalności. Podsumowanie całorocznych wyników pracy powinno być połączone z krytyką i samokrytyką nie tylko kierownictwa przedsiębiorstw czy zakładów żywienia zbiorowego, nie tylko każdego pracownika odpowiedzialnego za pełnione czynności, ale i rad zakładowych i grup związkowych.

Wnioski wyciągnięte z dyskusji na zebraniach wyborczych związków zawodowych powinny pomóc załogom zakładów żywienia zbiorowego łamać trudności w realizacji zadań czwartego roku Planu 6-letniego, powinny przyczynić się do wzmocnienia troski o podnoszenie warunków bytowych i kulturalnych, do systematycznego ulepszania warunków pracy pracowników zakładów żywienia zbiorowego.

Zenon Piłat

## Zadania CZPG w roku 1953

Przedsiębiorstwa Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego mogą podsumować rok 1952 poważnymi osiągnięciami. W roku tym wzrosła poważnie sieć naszych zakładów: 31 grudnia 1951 r. posiadaliśmy 741 zakładów, a w grudniu 1952 — było już 1.300 zakładów; w roku 1951 operowaliśmy zaledwie w 76 miastach, a w grudniu 1952 — w 119 miastach.

Również na odcinku obrotu działalność naszych przedsiębiorstw w r. 1952 należy ocenić pozytywnie. Roczny bowiem plan obrotu został wykonany przez nasze przedsiębiorstwa w dniu 4 grudnia, to znaczy o 16 dni wcześniej, niż przewidywało zobowiązanie podjęte na październikowej naradzie w Łodzi.

W zakresie planu produkcji własnej, a więc planu, który jeszcze bardziej prawidłowo określa naszą gastronomiczną działalność, odnieśliśmy sukces wykonując go w przewidzianych wysokościach, pomimo załamania i trudności rejestrowanych na tym odcinku w kwartałach II i III 1952 r.

Tucz trzody chlewnej, będący jeszcze w powijakach w końcu 1951 r. rozwinął się w roku 1952, dając w efekcie przekroczenie planowanego stanu trzody chlewnej i sięgając liczby 6.000 sztuk.

W ciągu roku 1952 poprawił się nieco stan sanitarny i estetyczny zakładów, jakość produkcji, a dzięki wprowadzeniu nowego systemu płac kelnerskich — również i jakość obsługi.

Źródła tych osiągnięć należy szukać w systematycznie przeprowadzanym szkoleniu kadr pracowniczych (na różnorodnych kursach przeszkolono ponad 1000 pracowników). Należy ich szukać również w rozwijającej się akcji współzawodnictwa pracy, którego wyniki stanowiły niewątpliwie potężny bodziec w dalszych wysiłkach pracowniczych.

To podsumowanie osiągnięć nie znaczy bynajmniej, abyśmy naszą pracę w roku 1952 uważali za zadowalającą. W ogólnym bilansie naszych osiągnięć i niedomagań oraz braków — ocena konsumenta, człowieka pracy, któremu służymy, jest w wielu wypadkach oceną negatywną.

Jakie więc błędy widzimy w dotychczasowej naszej działalności i jakie z nich wyciągnąć wnioski, aby w roku 1953 podnieść wyniki naszej pracy do poziomu wymagań, jakie stawia przed nami konsument?

### Kadry i nowe metody pracy

Kadry decydują o wszystkim. Od wielkiej roboty nad prawidłowym rozmieszczeniem kadr, nad ich wychowaniem, nad troskliwą opieką roztoczoną wokół nowych, młodych kadr, które napływają do naszego przemysłu, rozpocząć musimy w pierwszym rzędzie naszą pracę.

Sprawujemy szefostwo nad niejedną szkołą gastronomiczną, jesteśmy w ciągłym kontakcie z niejednym wyższym zakładem naukowym, jak np. z Wyższą Szkołą Ekonomiczną w Częstochowie. Kierowani są do nas młodzi ludzie, przepojeni wolą oddania swych umiejętności i sił sprawie Polski Ludowej, naszej sprawie. Jakże często jednak nie umiemy wykorzystać tych nowych kadr, jakże często odtrącamy je, jakże często wreszcie nie stać nas na umiejętne nimi pokierowanie, na wykorzystanie ich zapału dla dobra sprawy.

Jeśli popełniliśmy w roku 1952 duże błędy w naszej pracy kadrowej, to trzeba nam w roku bieżącym tych błędów za wszelką cenę unikać. Młode kadry wraz z kadrami starymi, które szkolić będziemy z nie mniejszą niż w roku ubiegłym energią, potrzebne są nam do wykonania znacznie wyższych i znacznie bardziej napiętych niż w roku ubiegłym planów, tak w zakresie obrotu, jak w zakresie produkcji własnej, wydajności i akumulacji. Jeżeli chcemy plany te zwycięsko wykonać, wypadnie nam sięgnąć po nowe metody pracy, wypadnie nam szukać dodatkowych konsumentów przez podniesienie poziomu pracy zakładów. Na tym odcinku mamy do odrobienia wieloletnie zaniechania tradycji kapitalistycznej, często ciasne, nieprzystosowane do masowego żywienia zaplecze, kuchnie, magazyny, zmywalnie itp. Wiele naszych zakładów posiada brudne, niechlujne wprost sale konsumcyjne, do których niechętnie zagląda konsument. Wydaje się, że niektórzy nasi pracownicy przyzwyczaili się do takiego stanu rzeczy i uważają go za normalny. Otóż taki stan rzeczy nie jest normalny i muszą to zrozumieć wszyscy bez wyjątku pracownicy pionu CZPG. Trzeba nam z żelazną konsekwencją, z drobiazgową uporczywością, z bolszewickim zacięciem rugować brud i niechlujstwo z naszych zakładów. Trzeba korzy-

stać z wszystkich dostępnych nam metod, a metod tych jest wiele, zmierzających do spowodowania radykalnej zmiany w zakresie estetyki i higieny oraz kultury obsługi w naszych zakładach.

Rozporządzamy potężnym parkiem maszynowym. Maszyny w przemyśle gastronomicznym to rzecz nowa, nieznana w kapitalistycznej gospodarce. Maszyny w przemyśle gastronomicznym to rzecz cenna, bowiem uwalniają one nasze kadry od najbardziej uciążliwych prac, a proces mechanizacji produkcji pozwala na znaczne zwiększenie wydajności pracy. Z doświadczeń roku minionego wynika, że jednak nie wszyscy kierownicy przedsiębiorstw dobrze rozumieją to zagadnienie. W naszym parku maszynowym rejestrujemy poważny odsetek maszyn nieczynnych lub unieruchomionych na skutek wadliwej obsługi lub niedostatecznej opieki, bądź też leżących miesiącami w magazynach i niezainstalowanych. Musimy zatem za wszelką cenę, korzystając przede wszystkim z pomocy, jaką na tym odcinku udziela nam Centralny Zarząd Zaopatrzenia Handlu, doprowadzić do minimum odsetek maszyn unieruchomionych i maszyn w przestojach awaryjnych. Musimy pogłębić nasze rozeznanie wykorzystania mocy produkcyjnej urządzeń i poważnie w niektórych wypadkach nawet dwukrotnie, zwiększyć wykorzystanie tej mocy.

W zakresie produkcyjno - handlowym wyłania się w roku bieżącym na tle doświadczeń z roku ubiegłego wiele zagadnień, których niesposób szczegółowo tutaj omówić. Są to przede wszystkim zagadnienia tuczu trzody chlewnej i gospodarstw pomocniczych, w których już nie tylko chodzi o dalsze poważne ilościowo, dodatkowe zadania, ale również, a może i przede wszystkim o jakość, w tym w pierwszym rzędzie o zapewnienie pełnej rentowności, której nie udało nam się w roku ubiegłym osiągnąć. Są to dalej zagadnienia produkcji lodów w sezonie letnim, które zamierzamy w roku bieżącym podwoić w stosunku do roku ubiegłego, przy jednoczesnej znacznej poprawie jakości i zróżnicowaniu gatunków, podobnie jak w zakresie produkcji cukierniczej tj. ciastek, tortów, kremów itp.

#### Rola księgowości

Specjalną uwagę zwrócić musimy w roku bieżącym na prawidłową ewidencję zaszczości w naszej gospodar-

ce. Osiągnęliśmy co prawda w roku 1952 w stosunku do lat ubiegłych pewien postęp w księgowości i rozliczeniach, lecz w dalszym ciągu CZPG znajdował się pod zarządkiem księgowości na szarym końcu centralnych zarządów i przedsiębiorstw MHW. Nieterminowa i nierzetelna księgowość, wielomiesięczne często opóźnienia w rozliczeniach już nie tylko nie pozwalają na bieżące kontrolowanie wskaźników gospodarczych, ale są jednym z powodów zastraszającej ilości mank wchodzących w bilans roku 1952. Zaległości w księgowaniu utrudniają nam również wykonanie jednego z naczelnych zadań, jakie stawia przed nami plan gospodarczy, tj. obniżki kosztów własnych przedsiębiorstw. Musimy zatem zmienić styl pracy aparatu księgowości, musimy zatem zmienić niesłuszny, nieprawidłowy stosunek pomiędzy aparatem księgowości i dyrekcją przedsiębiorstwa, musimy stworzyć taką atmosferę współdziałania, w której sprawa księgowości stanie się sprawą honoru całego naszego kolektywu pracowniczego.

#### Współzawodnictwo i racjonalizatorstwo

Jeżeli chcemy zwycięsko wykonać postawione przed nami napięte zadania planowe na rok bieżący, to trzeba będzie pogłębić dotychczas stosowane metody współzawodnictwa, wzmocnić ruch współzawodnictwa organizacyjnie, upolitycznić ten ruch, rozszerzyć go na te grupy pracowników, które nim jeszcze nie są objęte. Współzawodnictwo pracy wyzwoli i ujawni te olbrzymie jeszcze niewątpliwie rezerwy, jakie istnieją w naszym kolektywie. Musimy wzniecić ruch racjonalizatorski, który w roku ubiegłym nieśmiało zaledwie i w kilku oderwanych wypadkach zaczął się rodzić w szeregach naszych pracowników. Ruch racjonalizatorski w naszym przemyśle, ulegającym stopniowej mechanizacji, ma — być może — większe perspektywy rozwojowe niż w jakiegokolwiek innej dziedzinie handlu.

Wszystkie nasze wysiłki, cały nasz trud codziennej pracy nad doskonaleniem aparatu żywienia zbiorowego zbilansować będziemy mogli pod koniec roku bieżącego dodatnio, jeżeli konsument, człowiek pracy, znajdzie w naszych zakładach smaczny, zdrowy, pełnowartościowy posiłek, podany sprawnie, szybko i uprzejmie w czystym i estetycznym zakładzie.

Stanisław Stala

## Walczymy z alkoholizmem

O szkodliwych skutkach nadmiernego spożycia alkoholu mówią nam często akta procesów sądowych, mówią wypadki łamania dyscypliny w zakładach pracy, spóźniania się i nieusprawiedliwione opuszczania dni pracy, źle wykonywane obowiązki. I za późno, niestety, mówią wtedy ludzie na swoją obronę „...żeby nie alkohol, to nie popełniłbym tych rzeczy“.

Nadmierne spożycie alkoholu przez poszczególnych pracowników powoduje obniżenie wydajności pracy, powoduje nieraz awarie i wypadki. W konsekwencji gospodarka narodowa ponosi poważne nieraz straty, jakże często bowiem u źródła wypadku, zniszczenia maszyny, strzaskanej ciężarówce, zepsutej serii produkcji leży — rzecz pozornie błaha — kilka kieliszków wódki. A cóż mówić o związanych z tym niejednokrotnie ofiarach ludzkiego życia, cóż mówić o niezaspokojonych, najpilniejszych potrzebach domowych, o obciąż-

zonych smutnym dziedzictwem alkoholizmu, umysłowo niedorozwiniętych dzieciach? Nie zapominajmy również, że w wielu wypadkach wróg klasowy wykorzystuje nieświadomość człowieka w stanie nietrzeźwym dla swoich zbrodniczych celów.

Komitet Centralny PZPR w liście w roku 1950 przestrzegał członków partii i bezpartyjnych przed następstwami nadmiernego spożywania alkoholu.

Aparat żywienia zbiorowego ma na tym odcinku poważną rolę do spełnienia. Nieraz spotyka się w zakładzie gastronomicznym pijanego konsumenta, któremu usługujący kelner czy kelnerka nie tylko nie zwraca uwagi, że przebrał miarę, ale właśnie chętniej go obsługuje, bo to stwarza możliwości dodatkowego, często nieuczciwego zarobku. Spotykamy się i z takimi kelnerami, którzy przy przyjmowaniu zamówienia sami proponują „coś na zakroplenie“.

W pewne dni miesiąca zakazana jest sprzedaż napojów wysokokowych w zakładach żywienia zbiorowe-

go. Nierzadkie są przypadki, że obsługa sali w takie dni przynosi do stołu wódkę w butelkach od piwa, jak to miało miejsce w dniu 30 listopada we Wrocławiu, w zakładzie naprzeciwko dworca. Kierownictwo zakładów gastronomicznych w pogoni za wykonaniem planu obrotu nie analizuje, ile w tym obrocie będzie równowartości sprzedanych napojów alkoholowych. Takie właśnie podejście miało miejsce np. w Legnickich Zakładach Gastronomicznych, gdzie w roku 1951 z miesiąca na miesiąc wzrastało spożycie alkoholu w proporcji nieporównywalnej do obrotów produkcją własną.

Duży wpływ na zmniejszenie nadmiernego spożycia alkoholu w zakładach żywienia zbiorowego może mieć obsługa sal konsumcyjnych. Mówiła o tym ob. Topczewska, przewodnicząca koła ZMP Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych, na wojewódzkiej naradzie pracowników żywienia zbiorowego. Ob. Topczewska zwróciła uwagę, że niektóre zakłady wrocławskie handlowały prawie wyłącznie napojami alkoholowymi. ZMP-owcy wrocławskich zakładów zaczęli się wówczas głębiej zastanawiać nad tym zagadnieniem i doszli do wniosku, że w czystym i schludnym zakładzie, przy uprzejmej obsłudze, konsument - robotnik nie pozwoli sobie na upicie się. Przyjęto więc zasadę, że jeżeli konsument będzie zamawiał zbyt dużą ilość wódki, to obsługa w uprzejmy sposób zaproponuje mu zmniejszenie tego zamówienia, a wybranie raczej czegoś do zjedzenia. ZMP-owcy zwrócili uwagę na wygląd sal konsumcyjnych, udekorowały je i upiększyli. Wyniki tych starań dały się poznać w bardzo krótkim czasie. Już po pierwszym miesiącu obrót wódką spadł o 5 proc., a w następnym o 8 — 10 procent. Postawa wro-

clawskich ZMP-owców jest słuszna i godna naśladowania dla załóg wszystkich zakładów.

Podkreślić tutaj należy specjalne znaczenie postawy pracownika zakładów gastronomicznych wobec zagadnienia nadmiernego spożycia alkoholu w gospodach wiejskich i w małych miasteczkach, a więc na terenie, gdzie walka klasowa ma swe wyraźne oblicze. Konsumentem jest tam często człowiek mało odporny, a w zamroczeniu alkoholowym bardziej podatny na wpływy obcej, wrogiej propagandy, używającej kieliszka wódki, jako niewybrednego środka.

Szczególną uwagę zwrócić należy na sprawę spożycia alkoholu przez personel zakładów żywienia zbiorowego w godzinach pracy. Jest to oczywiście surowo i stanowczo zabronione przepisami, niemniej jednak stale ma miejsce przekraczanie tych przepisów. Zdarzające się w pracy zakładów braki, zahamowania, a czasem i wypadki, spowodowane nieprzestrzeganiem wytycznych BHP, powstają często właśnie na tle konsumowania alkoholu w czasie pracy. W drażliwą tę sprawę powinny wkroczyć organizacje partyjne, związkowe, kobiece i młodzieżowe, podnosząc poziom ideologiczny pracowników, wykazując im zgubny wpływ alkoholu na jakość pracy i na płynące stąd konsekwencje służbowe. Walka z alkoholizmem w zakładach gastronomicznych poprzez szeroką akcję uświadamiającą przyczyni się nie tylko do podniesienia poziomu moralnego i etycznego pracowników zakładów, lecz również do ograniczenia plagi pijaństwa wśród konsumentów — ludzi pracy, przed którymi stoją poważne i zaszczytne zadania związane z realizacją Planu 6-letniego, z podniesieniem dobrobytu mas pracujących, z walką o zachowanie pokoju.

**Franciszek Kochanowski**

## Bary samoobsługowe

Na podstawie doświadczeń Łódzkich Zakładów Gastronomicznych, które uruchomiły dwa bary samoobsługowe („Rekord“ i „Bankowy“), czynne już od kilku miesięcy, możemy podzielić się z Czytelnikami niektórymi problemami, związanymi z uruchomieniem tego typu zakładów.

### **Analiza ekonomiczna działalności barów samoobsługowych**

Zacznijmy od omówienia obrotu i jego struktury. Należy przede wszystkim stwierdzić, że dzięki wysokiej przelotowości bary samoobsługowe poważnie uczestniczą w obrotach przedsiębiorstw. Tak np. udział omawianych barów, które stanowią 2,7% ogólnej ilości zakładów ŁZG, w obrocie przedsiębiorstwa wyniósł w październiku 1952 r. — 9,6%.

Możliwości barów samoobsługowych na odcinku zdolności obrotów jeszcze wyraźniej uwidocznia fakt, że obrót barów przeliczony na 1 m<sup>2</sup> przestrzeni konsumcyjnej i zaplecza wyniósł w październiku ub. r. 305,70 zł, podczas gdy obrót na 1 m<sup>2</sup> w restauracji „Górnik“ posiadającej wysoki wskaźnik obrotu dziennego na 1 miejsce konsumcyjne (72,56 zł), wynosi tylko 545,33 zł.

Liczy te mówią, że bary samoobsługowe umożliwiają maksymalne wykorzystanie przestrzeni produkcyjnej i handlowej dla obsłużenia jak największej ilości

konsumentów, a co za tym idzie dla osiągnięcia jak największych obrotów. Jest to zagadnienie zasługujące na szczególną uwagę przy istniejących trudnościach lokalowych w okresie odbudowy kraju.

Analiza powyższa dowodzi, że bary samoobsługowe lepiej niż inne typy zakładów żywienia zbiorowego spełniają rolę społeczną zaopatrzenia jak najszerzszych rzesz konsumentów w tanie, podstawowe posiłki. Jak mówią nasze doświadczenia, bary samoobsługowe charakteryzują wysokie wskaźniki obrotu daniami obiadowymi i napojami chłodzącymi (przede wszystkim piwem). Niższy natomiast wskaźnik obrotu napojami alkoholowymi tym bardziej uwypukla ich społeczny charakter.

Nasuwa się pytanie, czy wysokie niewątpliwie walory barów samoobsługowych na odcinku obrotu i jego struktury nie rzutują ujemnie na układ kosztów. Należy jednak stwierdzić, że i tutaj bary samoobsługowe przewyższają inne typy zakładów żywienia zbiorowego, gdyż w zakresie kosztów osobowych osiągają następujące rezultaty: 1) wydajność na 1 pracownika kuchni jest o około 40% wyższa od wydajności charakterystycznej dla pracowników wszystkich kuchni w przedsiębiorstwie; 2) wydajność na 1 pracownika w ogóle w barach samoobsługowych jest o około 150% wyższa od wydajności charakterystycznej dla całego przedsiębiorstwa (łącznie z nadbudową); 3) średnia

placa w barach jest o około 12% niższa od średniej płacy charakterystycznej dla całego przedsiębiorstwa. Jest rzeczą jasną, że te niewątpliwe osiągnięcia wiążą się, podobnie zresztą jak i osiągnięcia w zakresie obrotu i jego struktury, z systemem produkcji i sprzedaży, typowym dla barów samoobsługowych. Nie bez wpływu pozostaje również fakt częściowego zmechanizowania produkcji.

W zakresie kosztów rzeczowych bary samoobsługowe wykazują wskaźnik o około 1,8% niższy od wskaźnika charakterystycznego dla całego przedsiębiorstwa. Tutaj również decydujący wpływ na kształtowanie wskaźnika wywiera ustawienie systemu produkcji, a przede wszystkim sprzedaży w barach samoobsługowych. W konsekwencji bary samoobsługowe dzięki jeszcze uważniej kontrolowanej gospodarce w zakresie zużycia surowca wykazały za trzy kwartały 1952 r. zysk w wysokości około 8%.

Widzimy więc, jak pozytywne elementy wnieść mogą bary samoobsługowe do działalności gospodarczej poszczególnych przedsiębiorstw gastronomicznych i do uspołecznionego żywienia zbiorowego w skali ogólnokrajowej. Te pozytywne osiągnięcia związane są oczywiście ściśle z prawidłowym ustawieniem barów tak pod względem ich zlokalizowania i rozwiązania wnętrza, jak i zorganizowania produkcji i sprzedaży.

#### Lokalizacja, rozwiązanie wnętrza, wyposażenie

Charakterystyczną cechą barów samoobsługowych jest ich duża przelotowość (rotacja konsumentów). Zachodzi więc konieczność zlokalizowania barów samoobsługowych w rejonach ruchliwych. Nie jest celowe uruchamianie barów samoobsługowych w dzielnicach noszących charakter osiedli mieszkaniowych, dla których najbardziej właściwymi zakładami żywienia zbiorowego są jadalnie.

Ze względu na konieczność zapewnienia maksymalnej przelotności słusznym jest zakładanie barów samoobsługowych w budynkach mieszczących się na rogach ulic, bo wtedy jest możliwość zainstalowania dwóch wejść z ulicy.

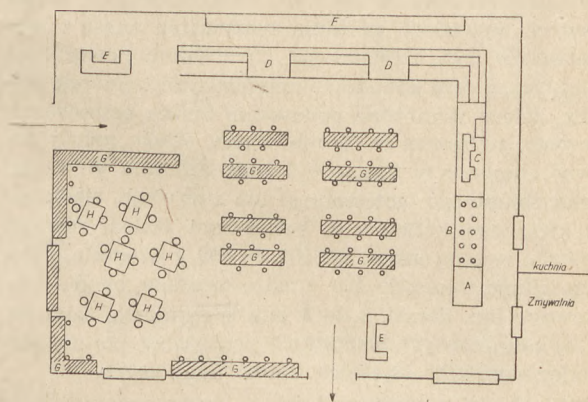
Co do rozplanowania wnętrza, podstawowym zagadnieniem jest zapewnienie barom samoobsługowym odpowiednio dużego zaplecza produkcyjnego. Bar samoobsługowy musi mieć odpowiednio duże pomieszczenie magazynowe, wyposażone w urządzenia chłodnicze (komory chłodnicze), obieralnię warzyw i ziemniaków wyposażone w maszyny do obierania i rozdrabniania, garmazernię wyposażoną w szafę chłodniczą, kuchnię o trzonie wolnostojącym z odpowiednią ilością bema-rów, wyposażoną w kotły warzelne, patelnie mechaniczne (elektryczne), wilka i kuter do mięsa, wreszcie zmywalnię, o ile jest to możliwe, wyposażoną w mechaniczne urządzenia do zmywania i suszenia naczyń.

Decydującą dla barów samoobsługowych jest sprawa proporcjonalnie większego zaplecza w stosunku do przestrzeni konsumpcyjnej. Tak np. jeżeli w zakładach ŁZG przeciętnie stosunek zaplecza do przestrzeni konsumpcyjnej wynosi jak 1,6:1,0, to w barach samoobsługowych stosunek ten wynosi 2,1:1,0. Należy przy tym zaznaczyć, że jak wykazuje praktyka, stosunek ten jest jeszcze niewystarczający, gdyż najbardziej idealnym byłby stosunek 2,5:1,0.

Co do rozmieszczenia i wyposażenia części konsumpcyjnej barów samoobsługowych, to nasuwają się następujące uwagi: 1) Sala konsumpcyjna winna być wy-

posażona wyłącznie w stojaki do konsumpcji z odpowiednimi stołkami do siedzenia. Potrzeba też kilka stolików. Ułatwi to korzystanie z barów samoobsługowych ludziom starszym, dla których konsumpcja przy stojakach może być uciążliwa. 2) Niezbędnym jest wyposażenie barów samoobsługowych w duży bufet umieszczony w miejscu łatwo dostępnym dla konsumentów. Bufet winien być dużych rozmiarów, ze względu na poważny zbyt zimnych zakąsek oraz uzbrojony w odpowiednią ilość gablot. Idealnym byłby tu bufet chłodniczy. Jest rzeczą jasną, że bufet musi posiadać urządzenia do rozlewu piwa. 3) Ze względu na fakt, że produkcja barów samoobsługowych nastawiona jest wyłącznie na produkcję forantową, niezbędne jest wyposażenie bufetów w odpowiednią ilość bema-rów. 4) Całość sprzedaży barów samoobsługowych ze względu na duże nasilenie ruchu może odbywać się wyłącznie przez kasę. Stąd zachodzi konieczność wyposażenia przestrzeni konsumpcyjnej w jedną lub dwie kasy.

#### Rozwiązanie części konsumpcyjnej baru samoobsługowego



**Objaśnienia:** A — część bufetu przeznaczona na składowanie stołowniczy, B — bema-ry, C — aparatura piwna, D — bufety z gablotami, E — kasy, F — szafa, G — stojaki konsumpcyjne, H — stoły konsumpcyjne.

Oczywiście szkicu tego nie należy traktować jako kanon, od którego nie ma odstępstw. Zawiera on jednak wszystkie niezbędne elementy wymagające uwzględnienia przy rozplanowaniu sali konsumpcyjnej.

#### Organizacja produkcji i sprzedaży

Produkcja barów samoobsługowych jest nastawiona na dania podstawowe (obiadowe), przygotowane z zasady forantowo oraz na szeroki asortyment zakąsek. Dania z karty w praktyce nie są stosowane. Wprowadzenie tego rodzaju dań spaczałoby charakter barów samoobsługowych i uniemożliwiłoby realizację ich zasadniczego zadania, tj. szybkiego zaopatrzenia konsumentów w tanie posiłki. Nie oznacza to rzecz jasna zwężenia asortymentu produkcji barów, która musi szeroko uwzględniać zainteresowania smakowe konsumentów. Jako minimum przy zestawianiu jadłospisu należy przyjąć: 2 zupy, 4 drugie dania mięsne, 2 drugie dania rybne, 2 drugie dania jarskie, 1 deser, 10 różnych zakąsek. Szczególnej uwagi wymaga produkcja szerokiego, różnorodnego asortymentu zakąsek.

Produkcja gorąca z kuchni jest kierowana do bema-rów w bufecie. Sprzedaż odbywa się wyłącznie przez

kasę. Konsument po zapłaceniu zamawianych potraw w kasie otrzymuje paragon, z którym zgłasza się do bufetowej po odbiór zapłaconych potraw. Prostota i łatwość kontroli w technice sprzedaży barów samoobsługowych również świadczy o ich wysokiej przydatności w zakresie żywienia zbiorowego.

Podane w niniejszym artykule uwagi nie wyczerpują całokształtu zagadnienia. Wymiana doświadczeń

przedsiębiorstw które uruchomiły już bary samoobsługowe, pozwoli niewątpliwie na zebranie bogatszego materiału, dotyczącego organizacji i działalności tych zakładów. Wymiana doświadczeń stworzyć powinna podstawy do jak najbardziej racjonalnej i prawidłowej realizacji zadań stojących przed barami samoobsługowymi.

Jan Chlebosz

## O dietetyce

Zagadnienie żywienia dietetycznego jest coraz częściej omawiane na łamach dzienników i czasopism. Podane jednak w artykułach z tej dziedziny sformułowania zawierają często błędy i nasuwają krytyczne uwagi fachowców. Między innymi pewne zastrzeżenia wywołał artykuł dr P. Macewicza pt. „Żywienie dietetyczne”, zamieszczony w nr 11/1952 „Żywienia Zbiorowego”.

Podana w omawianym artykule dieta przy przewlekłym schorzeniu wątroby została oparta na przestarzałych metodach leczenia tej choroby. Autor w swych wywodach zabrania spożywania mięsa i jego przetworów, ryb, mleka i jaj. Tymczasem nowoczesna dietetyka, w celu odbudowy zniszczonych komórek wątroby, zaleca wzmożone podawanie białka pełnowartościowego, zwłaszcza w formie mleka. Mleko należy podawać choremu w ilości do 1 litra dziennie w postaci mleka zbieranego, gotowanego lub surowego, słodkiego lub kwaśnego, kefiru 1, 2, 3-dniowego. Należy również podawać twaróg krowi od 100 do 200 g dziennie, gotowane chude mięso do 100 g netto dziennie, chude ryby gotowane (np. dorsz), 2 do 3 jaja tygodniowo, żelatynę. Autor zabrania tych wszystkich produktów, nie uwzględniając wyników ostatnich badań naukowych.

Jeśli chodzi o węglowodany, to autor ograniczył się jedynie do małej ilości produktów dozwolonych. Jednak wobec tego, że chorzy mają przeważnie upośledzone łaknienie, jadłospis należy urozmaicać. Węglowodany należy podawać w postaci cukru, miodu, marmolad, konfitur, gotowanego lub surowego soku owocowego lub jarzynowego, czerstwego białego pieczywa, keksów, biszkoptów, kisielei, galaretek owocowych z żelatyną itp. Z jarzyn należy podawać ziemniaki, buraki i marchew. Oprócz tego potrawy z mąki pszennej, kasze: kukurydzianą, tatarczaną, owsianą, jęczmienną, jaglaną, grysik pszenny. Zaleca się podawanie soku z czarnej rzodkwi. Z przypraw może być stosowany cy-

namon, wanilia, koper, szczypiorek, cebula, kminek, majeranek, tymianek, pietruszka. Dopuszczalna ilość płynów waha się od 1,5 do 2 litrów dziennie. Należy ograniczyć ilość tłuszczu i podawać go tylko w formie masła surowego i oleju słonecznikowego, który składem chemicznym najbardziej zbliżony jest do oliwy nicejskiej.

Specjalną uwagę należy zwrócić na technologię sporządzania potraw przy diecie wątrobowej. Autor zaleca podawanie kotletów z jarzyn z sosem, jakkolwiek wszelkie potrawy smażone są przy schorzeniach wątroby zabronione, nie podając również z jakich warzyw mają być owe kotlety sporządzone, a przecież wszelkie kapusty (biała, włoska, czerwona, brukselka oraz kalafior) są zabronione ze względu na ich działalność wzdymającą. Sosy natomiast można podawać jedynie sporządzone na zawieszinach (mąka rozkłócona z mlekiem lub wywarem z jarzyn). Masło surowe dodaje się już do gotowej potrawy. Zasmażki należy z diety wątrobowej wykluczyć.

Zestawienia jadłospisów należy układać racjonalnie zarówno pod względem wartości odżywczej jak i kaloryczności, zwracając uwagę na stronę smakową i kolorystyczną potraw. Autor w przykładowym jadłospisie poleca na obiad zupełną jarzynową i kotlety jarzynowe. Nawet przy uwzględnieniu właściwej technologii przyrządzania potraw, a więc np. przy podaniu zamiast smażonych kotletów, budyniu z jarzyn gotowanych na parze, to takie jednostajne zestawienie potraw nie jest racjonalne. Również zastrzeżenia nasuwa podany projekt kolacji. Bułka z masłem, budyń (jaki? czy proszkowy na mleku, na zimno?) i słodka herbata — nie przedstawiają się zbyt zachęcająco dla chorego.

**Maria Dubińska** — dietetyczka Państw.

Szpitala Klinicznego w Krakowie

**Zofia Wieczorek** — instruktorka Państw.

Szkoły Dietetyczek w Krakowie

## Jadłospis zimowy dla stołówek pracowniczych kat. I i II

Za punkt wyjścia do opracowania jadłospisów wzięto zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego nr 200 z dnia 23 marca 1952 r., ustalające następujące przydziały surowców: dla stołówek pracowniczych kat. I, II i IV — 1,10 kg mięsa i 0,70 kg tłuszczu oraz dla stołówek III kat. — 1,80 kg mięsa i 0,70 kg tłuszczu.

Posiłki wydawane w poszczególnych typach stołówek powinny posiadać następującą wartość kaloryczną: a) w stołówkach kat. III — do 1000 K, b) w stołówkach kat. II i IV — do 800 K, c) w stołówkach kat. I — do

700 K. W podanym przykładowo jadłospisie wartość kaloryczna jest wystarczająca.

Jadłospisy opracowane są na podstawie receptury wydanej przez Dep. Żywienia Zbiorowego MHW, L. dz. ZZ-II-A-60/60 z dnia 29 sierpnia 1952 r. Podany jadłospis zimowy dla stołówek pracowniczych I i II kat. do stosowania jest do miesięcznego przydziału mięsa w ilości 1,10 kg. Zestawy obiadowe podane są na 12 dni roboczych (2 tygodnie). Część mięsa w ilości 0,60 kg została rozłożona na 3 obiady mięsne i 4 obiady pół-

L. P.	NAZWA POTRAWY	GRUPA POTRAW w/g rejestru receptury	Nr receptury	Wartość kalor. na 1 osobę w kaloriach		Wartość białkowa na 1 osobę w g		Koszt surowca na 10 osób w złotych ?	
				posz- czegól. potraw	całego obiadu	posz- czegól. potraw	całego obiadu	posz- szegól. potraw	całego obiadu
<b>Obiady bezmięсне</b>									
1	Barszcz ukraiński z chlebem Leniwe pierogi z ciasta ziemn.	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania VII	2 1 3	157 123 641	921	7,8 4,2 50,3	62,3	6,74 0,68 13,43	20,85
2	Zupa grochowa z ekstraktu z grzankami z bułki Siekanki z dorsza z ziemniakami i surówką z kapusty czer- wonej	Zupy I Dodatki do zup II Drugie danie III Dodatki uzupełniające do po- trań zasadniczych drugich dań I	7 4 3 13 19	86 122 310 210		1,4 4,0 21,5 5,0		2,98 1,46 14,25 2,53	
3	Kapuśniak ze słodkiej kapu- sty z pomidorami i ziemniakami Makaron z serem	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania VII	15 9 7	125 222 613	960	4,0 5,4 27,0	36,4	5,76 2,63 9,75	18,14
4	Zupa pomid. z kons. zasmaż. z makaronem chleb Kotlety ziemniaczane z surówką z kapusty kiszonej z marchwią i cebulą	Zupy I Dodatki do zup II Dodatki do zup II Drugie dania VI Dodatki uzupełniające do po- trań zasadniczych drugich dań	29 8 1 10 21	151 131 123 301		1,9 3,2 4,2 7,9		6,52 1,22 0,68 7,07	
5	Zupa ziemniaczana z fasolą chleb Makaron zapiekany z jarzy- nami z sosem pomidorowym	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania VII Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań III	34 1 5 4	209 123 478 121	931	8,1 4,2 22,0 1,9	36,2	4,18 0,68 10,94 4,69	21,29
<b>Obiady mięsne</b>									
6	Zupa jarzynowa ze śmietaną z grzankami z bułki Zrazy siekane z sosem zasma- żanym z kaszą jęczmienną z surówką z kapusty kiszonej z cebulą i olejem	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania I Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań II drugich dań I gr.	11 4 2 2 20	144 122 491 275 75	1107	6,1 4,0 14,9 7,6 1,1	33,7	9,10 1,46 13,31 1,25 4,43	29,55
7	Zupa makaronowa z ekstraktu z chlebem Bigos z ziemniakami	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania I Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań I	21 1 7 13	101 123 468 210	902	2,8 4,2 14,6 5,0	26,6	5,53 0,68 18,57 2,53	27,31
8	Rosół z makaronem sztuka mięsa z ziemniakami sos chrzanowy	Zupy I Dodatki do zup II Dodatki uzupełniające do po- trań zasadniczych drugich dań I drugich dań III gr.	30 8 13 3	66 131 336 210 133	876	3,5 3,2 16,2 5,0 2,4	30,3	13,45 1,22 2,53 5,33	22,53
<b>Obiady polmienne</b>									
9	Żur wiejski z ziemniakami Gulasz jarzynowo-mięsny z kluskami	Zupy I Dodatki do zup II Drugie danie II Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań II	38 9 9 6	132 222 356 306	1016	4,3 5,4 14,8 1,7	26,2	3,56 2,63 7,58 3,94	17,71
10	Barszcz zabieleny z ziemniakami fasola po bretońsku	Zupy I Dodatki do zup II Drugie dania II	1 9 8	125 222 599	946	2,7 5,4 28,2	36,3	4,95 2,63 17,36	24,94
11	Zupa grzybowa zimowa zasmażana z kluskami Kotlety z jarzyn i mięsa z ziemniakami sos cebulowy	Zupy I Dodatki do zup II Drugie danie II Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań I drugich dań III	8 8 8 3 13 2	110 131 384 210 115	950	1,2 3,2 12,7 5,0 1,8	25,9	11,26 1,22 13,66 2,63 2,28	31,05
12	Zupa koprowa (z kopru solc- nego) z kostką z manny chleb Wieprzowina duszona w ka- puście z ziemniakami	Zupy I Dodatki do zup II Dodatki do zup II Drugie dania II Dodatki uzupełniające do po- trań zasadn. drugich dań I	17 6 1 11 13	95 138 123 303 210	869	2,2 2,4 4,2 9,3 5,0	23,1	5,47 2,45 0,68 8,87 2,63	20,10

\* Uwaga: Koszt surowca obliczony został wg cen z grudnia 1952 r. W związku z Uchwałą z dn. 3.1.53 r. należy koszt surowca obliczyć zgodnie z obowiązującymi cennikami.

mięsne. Pozostałe 5 obiadów są bezmięsne. W zależności od przydziałów, kierowniczkę stołówek będą mogły zaplanować obiady z podanego jadłospisu na poszczególne dni miesiąca.

Przy obliczaniu kosztów surowca wzięto pod uwagę ceny, jakimi WSS obciążała stołówki warszawskie w grudniu 1952 r. Przeciętna cena surowca, wynikająca z obliczenia podanych w jadłospisie 12 obiadów, wynosi na jednego konsumenta 2,32 zł. Jeżeli cena surowca na obiady nie przekracza określonej sumy, to

w granicach kosztów będzie można dodatkowo zaplanować kilka razy w ciągu 12 dni deser, co podniesie wartość odżywczą i kaloryczną obiadów.

Jadłospis, dla lepszego zorientowania personelu stołówek pracowniczych, podano w formie tabeli, uwzględniającej wartość kaloryczną, białkową i cenę poszczególnych dań obiadowych, jak również koszt całych zestawów obiadowych.

Stanisława Zielińska

## Planowanie posiłków szkolnych

W zagadnieniu żywienia dzieci specjalnej uwagi wymaga sprawa zorganizowania drugich śniadań w szkole. Dziecko idące do szkoły zjada najczęściej w pościechu pierwsze śniadanie, lub czasem nie zjada go wcale, jeżeli pozostawione jest bez kontroli osób starszych. Jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że dziecko nawet w warunkach normalnego żywienia spożywa pierwsze śniadanie po długiej przerwie nocnej, a obiad otrzymuje często około godziny 16, a nawet i później (często przyrządza się obiad po przyjeździe rodziny z pracy), to w całej pełni wyępuje znaczenie drugiego śniadania szkolnego. Ponieważ godziny szkolne są dla dziecka równoznaczne z godzinami największego wysiłku, konieczne więc jest podtrzymanie jego energii przez podanie takich potraw czy produktów, które pokryłyby nie tylko zapotrzebowanie kaloryczne, ale równocześnie dostarczyły składników budulcowych i regulujących (białka, składników mineralnych, witamin). Pierwsze i drugie śniadanie powinno dostarczyć dziecku 35—40% kalorii i składników odżywczych dziennego zapotrzebowania. W związku z tym planowanie drugich śniadań szkolnych, nawet przy najskromniejszych zasobach pieniężnych musi być oparte o wytyczne żywienia dzieci i uwzględniać w jak najszerszym zakresie produkty ochronne czyli zapobiegawcze. Do produktów ochronnych należy: 1) mleko i przetwory z mleka (sery, masło, śmietana, mleko w proszku itp.); 2) jaja; 3) wysokowartościowe podroby mięsne (wątroba, nerki, mózgi, serce), a poza tym mięso i ryby; 4) warzywa zielone i pomarańczowe (szpinak, sałata zielona, groszek zielony, zielona pietruszka, koperek i szczypior, marchew, dynia pomarańczowa, brukiew itp.); 5) warzywa i owoce obfitujące w witaminę C (porzeczki, maliny, agrest, truskawki, jagody, pomidory, kalafiory, wszystkie odmiany kapusty itp.).

Z tego też względu przy planowaniu drugich śniadań szkolnych należy w jadłospisie śniadaniowym uwzględnić: 1) produkt białkowy pod postacią mleka, sera, jaj, podrobów, mięsa, wędlin, ryb itp.; 2) warzywa i owoce głównie pod postacią surówek; 3) produkty energetyczne (pieczywo razowe żytnie lub pszenne, kasze, kluski, ziemniaki, strączkowe, tłuszcz, cukier itp.); 4) masło surowe lub śmietanę.

Jeśli z kalkulacji wynika (przy stosunkowo niskiej odpłatności rodziców), że nie jesteśmy w stanie zapewnić dzieciom wydzielonych porcji mięsa, sera czy jaj (gdyż mamy ilości zbyt małe do podziału), to należy produkty te dodać do zup, potraw z warzyw czy sosów w takiej formie, aby były równomiernie rozprowadzone w całej masie. Wartość białkową wielu zup może-

my zwiększyć przez dodatkowe podprawienie jajami, mlekiem, przetartym białym serem i przez dodanie mięsa ugotowanego w zupie w postaci zmielonej. Jeśli rozporządzamy nieco większą ilością mięsa (30—50 gramów na osobę), to należy po wyjęciu z zupy czy innej potrawy pokrajając w grubą kostkę i przy wydzielaniu porcji zupy wkładać kostki mięsa do wyporcjowanej potrawy. W niektórych wypadkach można z tej ilości mięsa (zależnie od gatunków) przyrządzić małe gotowane pulpety lub klopsiki, czy też przyrządzić sos z mięsa lub gulasz.

Szczególnie ważną rolę w żywieniu dzieci odgrywa mleko, dlatego też powinny je dzieci otrzymywać 2—3 razy w tygodniu w tych szkołach, które posiadają wyposażone kuchnie szkolne, a z reguły codziennie w tych, które posiadają wyłącznie kuchenki podręczne i nie są w stanie przyrządzać innego typu posiłków.

Aby białko roślinne mogło być przez organizm dziecka jak najlepiej wykorzystane, należy w posiłkach dziennych łączyć je z białkiem zwierzęcym i w ten sposób uzupełniać jego wartość. Podawanie więc kaszy czy pieczywa z mlekiem, ziemniaków, szpinaku czy fasoli z jajem, klusek z serem, warzyw z mięsem — stanowi trafne uzupełnienie wartości białek roślinnych.

Ponieważ maksymalne wykorzystanie surowca i zachowanie wartości witaminowej i mineralnej wiąże się ściśle z metodami przyrządzania potraw — osoby zajmujące się dożywianiem dzieci powinny znać zasady higieny żywienia, a szczególnie zasady żywienia dzieci.

### Przykładowe jadłospisy drugich śniadań szkolnych w okresie zimowym

1. Barszcz burakowy zabieleny śmietaną i mlekiem z ziemniakami, chleb z twarogiem. (Barszcz zakwaszony kwasem surowym z kiszonych buraków).
2. Zupa grochowa przecierana na mięsie z ziemniakami, chleb, kiszona kapusta z cukrem podana oddzielnie.
3. Zupa z dyni na mleku z zacierkami, chleb pszenno-razowy z masłem lub marmoladą.
4. Zupa ziemniaczana zasmażana z surową siekaną kapustą (zarzucajka), kisiel z mleka podprawiany jajami.
5. Potrawka lub sos z podrobów, ziemniaki, surówka z marchwi, chleb.
6. Chleb pszenno-razowy z masłem i pastą mięsną (paszтетem), ćwikła, kawa z mlekiem.

Sabina Witkowska



## NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

### Jak przeprowadzać kalkulację

Krakowskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne opracowały dla podległych sobie placówek instrukcję handlową. Podawać będziemy z niej te wyjątki, które przydać się mogą w pracy zakładów żywienia zbiorowego i pozostałych pionów.

Zaczynamy od zasad kalkulacji. Kierownik placówki winien ściśle przestrzegać cennika, ustalonego przez Komisję Cennikową. Brak cen na niektóre posiłki np. nowalce, drób, dziczyznę, wina, towary handlowe itp., gdzie ceny są różne czyli płynne powoduje konieczność przeprowadzenia przez kierownika codziennej kalkulacji wymienionych artykułów. Kalkulacja powinna być przeprowadzona na przesłanych do placówek kartach kalkulacyjnych.

W cennikach zatwierdzonych przez Wojewódzką Komisję Cennikową występują oddzielnie ceny na dania mięsne, oddzielnie na dodatki, jak ziemniaki, jarzyny, surówki, kompoty itp. Na jadłospisach należy zatem wyszczególnić z jakimi dodatkami podaje się w danym dniu poszczególne potrawy. Zsumowanie cen właściwego dania i dodatków należy umieszczać w jadłospisie dnia. Cennik zatwierdzony przez MHW lub Wojewódzką Komisję Cennikową jest cennikiem maksymalnym i nie wolno go przekraczać.

Przy sprzedaży dań mięsnych pobiera się narzut dodatkowy, równający się wartości zużytego mięsa i tłuszczu w cenie detalicznej. Narzut ten wykazuje się oddzielnie w raportach obrotu towarowego, w bloczkach kelnerskich, na rachunkach, w raportach produkcyjnych, rozliczeniach z masy mięsno-tłuszczowej, jadłospisach, cennikach, kartach kalkulacyjnych i odprowadza codziennie do NBP na oddzielny rachunek wyrównawczy cen.

Sprawę narzutu reguluje zarządzenie MHW nr 196 z dnia 24 marca 1952 r. oraz instrukcja z dnia 24 marca 1952 r. określające szczegółowo sposób prowadzenia i osoby, do których poszczególne czynności należą. Zarządzenie nr 48 MHW z dnia 21 lutego 1952 r. w sprawie zasad kalkulacji ustala: podstawą kalkulacji w państwowych przedsiębiorstwach gastronomicznych jest cena detaliczna. Ceną detaliczną w rozumieniu w/w zarządzenia jest dla artykułów zakupywanych: a) w źródłach scentralizowanych — cena detaliczna, obowiązująca w sieci handlu społecznego, b) w źródłach zdecentralizowanych — cena zakupu.

Do ceny detalicznej, wartości surowca lub towarów handlowych zarządzenie ustala ważne aż do odwołania maksymalne granice zysku brutto:

		dla potraw i przekąs.	dla win, miodów i wódek	dla wód mineralnych, gazowych, piwa i owocu w płynie *)
Dla zakładów	I kat.	80%	100%	20%
" "	II "	65%	60%	15%
" "	III "	55%	40%	10%
" bufetów		35%	30%	10%

\*) Zarówno wysokość marż, jak i przykłady cen należy zaktualizować w/g nowych cenników opracowanych na zasadzie uchwały z dn. 3.1.1953 r.

Marży powyższej podlegają wyroby produkcji własnej oraz towary handlowe, bez względu na to, czy są konsumowane na miejscu czy zabierane z sobą, z wyjątkiem:

- 1) owoców, dla których C.Z.K.Z.G. ustalił jednolitą marżę dla wszystkich kategorii zakładów na 35%;
- 2) lodów, na które ceny ustalone są odgórnie.

### PRZYKŁADOWA KALKULACJA

Karta kalkulacyjna nr.....

Schab pieczony recept. nr 136.

L. P.	Nazwa surowca	jedn. miary	Data 24IV 52 r.	Na 1 porcję	
			Cena jedn.	ilość	wartość
1	2	3	4	5	6
1	Schab z kośc.	kg	12.00 zł	0,15	1.80 zł
2	tłuszcz	"	16.00 "	0,01	0,16 "
wartość mięsa i tłuszczu					1,96 "
3	mąka	kg	3,00 "	0,005	0,02 "
4	cebula	"	3,00 "	0,015	0,05 "
5	sól	"	0,50 "	0,003	0,01 "

Razem wartość surowca marża I kat. 2.04 zł 1.63 "

Cena sprzedażna jednej porcji 3.67 "

Wartość mięsa i tłuszczu zł 1.96 jest narzutem, który konsument płaci poza ceną sprzedażną, w tym wypadku zł 3.67, do której poza tym dochodzi cena sprzedażna dodatków, jak: jarzyny, kasze itp.

W ten sposób należy kalkulować towary handlowe, których cena sprzedażna zależna będzie od marży, przysługującej danej kategorii zakładu, np.:

	I kat. 100%	II kat. 60%	III kat. 40%	Bufety 30%
Wino owocowe cena detaliczna	12.00	12.00	12.00	12.00
	12.00	7.00	4.80	3.60
	24.00	19.20	16.80	15.60

	I kat. 20%	II kat. 15%	III kat. 10%	Bufety 10%
Owoc płynny cena detaliczna	3.00	3.00	3.00	3.00
	0.60	0.45	0.30	0.30
	3.60	3.45	3.30	3.30

Cen wyników z kalkulacji zaokrąglać nie wolno.

Cenniki winny znajdować się w bufecie w miejscu najbardziej widocznym, wykonane estetycznie i stale aktualizowane.

Poza tym na każdym artykule znajdującym się w bufecie musi być uwidoczniiona nazwa artykułu, jednostka miary, wraz z ceną sprzedażną.

## GŁOSY Z TERENU

## Współzawodnictwo o lepsze wyniki

**Sosnowieckie Zakłady Gastronomiczne.** Na ogólną liczbę 440 osób zatrudnionych w naszym przedsiębiorstwie — do współzawodnictwa przystąpiło 249 osób, w tym 213 kobiet. Na ogólną liczbę naszych 24 zakładów — udział w akcji współzawodnictwa bierze 16 placówek.

Na pierwsze miejsce wysunął się w tej akcji bar „Klimczok“ w Mysłowicach, wykonując 329% normy oraz bar „Zacisze“ w Sosnowcu — 327,6% normy. Korzystne rezultaty



**Kazimierz Kaca**  
(Wrocław)

**Gdańskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne.** Z przedsiębiorstw KZG okręgu gdańskiego najlepszym okazał się zespół Gdynia. Bliższa analiza wyników pracy wykazała, jak wielkie możliwości daje ruch współzawodnictwa w jego nowych formach i jak różnorodne mogą być



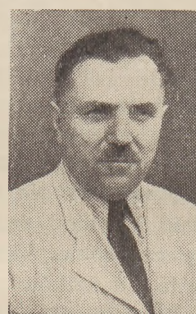
*Pracownicy KZG — Gdynia*

pomysły zobowiązań. Do zdobycia pozytywnych osiągnięć przyczyniają się w pierwszym rzędzie narady robocze, na których analizuje się błędy i szuka dróg do ich usunięcia. Np. widząc, że przejściowe trudności w dziedzinie mięsa mogą spowodować zmniejszenie puli mięsnej w zakładach, pracownicy postarali się o uzupełnienie jadalności przez wprowadzenie dań z drobiu, dziczyzny oraz rozszerzyli znacznie hodowlę



*Tuczniaki hodowli KZG z Gdańska*

trzody chlewnej, co pozwoliło na zwiększenie produkcji własnej. Obsługa placówek gdyńskich KZG dokłada starań, aby konsumenci nie czekali długo na podanie gorącego posiłku. Potwierdza to książka zyczeń i zażeń, w której przeważnie widzi się wyrazy uznania. Sprawność obsługi i dobra jakość posiłków spowodowały, że klientami gdyńskich KZG są nie tylko podróżni, lecz i również liczni, stali mieszkańcy miasta.



*Szefer kuchni ob. Cichoński*

Duszą zakładu jest szef kuchni ob. Cichoński. Słynie on z przyrządzania smacznych potraw i dużej pomysłowości w zestawianiu jadłospisów. Potrafił również dobrze zorganizować pracę w kuchni, dzięki czemu dania gorące wydawane są w ciągu całej doby. Zespołowi gdyńskiemu utrudnia pracę ciasnota pomieszczeń. Należałoby, aby DOKP Gdańsk pomogło w tej sprawie.

**T. Nowiński**  
(Gdańsk)

**Krakowskie Zakłady Gastronomiczne.** Załoga gospody „Pod Wierzynkiem“ zainicjowała współzawodnictwo na najczystszy lokal gastronomiczny na terenie woj. krakowskiego. Do współzawodnictwa przystąpiły: Warszawianka, Stary Ratusz, Gigant, Pionier, Nowa Huta, Myśliwski, Za Rogiem, Europejska, Feniks, Sportowa, Śnieżka.

**Aleksander Wodka**  
(Kraków)

**Tarnogórskie Zakłady Gastronomiczne.** We współzawodnictwie indywidualnym bierze się pod uwagę przy ocenie wyników pracy: wykonanie norm kelnerskich, wypisywanie paragonów, pracę w skalę miesięcznej bez manka, punktualne rozpoczęcie służby i właściwe jej zakończenie. Zdobywcą pierwszego miejsca została ob. Róża Pancherz, kelnerka restauracji „Pod Lipami“ w Tarnowskich Górach. Drugie miejsce zajęła ob. Stanisława Serwan z tejże restauracji, trzecie — wychowanka Technikum Gastronomicznego Otylia Potempa.

osiągnęło również 14 innych zakładów, przekraczając plany obrotów, plany produkcji własnej, wydajności pracy na jednego pracownika, rentowności zakładu oraz wykazując uprzejmość i sumiennosc w stosunku do konsumentów.

Za dobre wyniki współzawodnictwa indywidualnego wyróżnieni i nagrodzeni zostali: ob. Józef Wojs, przodujący kelner, pracujący bez manka i zażeń ze strony konsumentów, który uzyskał najwyższą ilość punktów (2877), następnie — Aleksander Makal (kawiarnia „Sosnowiczanka“), Czesław Nazimek (bar „Zacisze“), Jan Andrusiew, Eleonora Pawłowska i Julia Górnicka. Nagrody otrzymali również pracownicy Działu Księgowości za wykonane zobowiązania wyprowadzenia zaległości księgowych oraz przedterminowego składania sprawozdań miesięcznych.

Komitet Współzawodnictwa wyróżnił nagrodami pieniężnymi zespoły produkcyjne, współzawodniczące w podniesieniu estetyki i higieny w zakładach oraz w przestrzeganiu ustalonych normatywów.

**Irena Fedorowicz**  
(Sosnowiec)

**Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne.** Po podsumowaniu wyników współzawodnictwa międzyzakładowego w III kwartale br. okazało się, że I miejsce zdobył bar — kawiarnia „Centralny“, II — restauracja „W-Z“, III — bar „Smakosz“. „Centralny“ to zakład, który zgodnie ze wskazaniem Planu 6-

W regulaminie współzawodnictwa zespołowego zwrócono uwagę na wykonanie planu obrotu, prawidłowe sporządzanie i bieżące prowadzenie dziennych raportów bufetu, pracę bez mank, dokładne wyliczanie się ze sprzętu, czuwanie nad estetyką i dekoracją zakładu. W tej dziedzinie pierwsze miejsce zajął zespół bufetowy restauracji „Obywatelskiej“ w Radzionkowie. Drugie miejsce przypadło restauracji „Pod Lipami“, trzecie — restauracji „Pod Mostem“. We współzawodnictwie zespołowym brały również udział kuchnie naszych zakładów, z których pierwsze miejsce zajęła kuchnia restauracji „Pod Lipami“. W zakładzie tym kuchmistrem jest ob. Zofia Koprek, która sumiennie czuwa nad pracą kuchni i stale podnosi jakość wydawanych posiłków.

Szeroki regulamin opracowano dla współzawodnictwa międzyzakładowego. Uwzględnia się tutaj: wykonanie planu zakładu, bezbłędne sporządzanie i terminowe składanie wszelkich raportów, punktualne rozpoczynanie pracy przez całą załogę, utrzymywanie zakładu w należytym czystości, właściwe użytkowanie odpadków, właściwe wyliczanie się ze sprzętu, prowadzenie zakładu bez odpisów i niszczenia surowców, wydawanie szerokiego wachlarza dań obiadowych, zwiększanie produkcji własnej.

Pierwsze miejsce w tym współzawodnictwie zdobyła restauracja „Pod Lipami“ pod kierownictwem ob. Henryka Kurka. Nie brak też zakładów, które wyraźnie zaniedbują akcję współzawodnictwa. Jesteśmy jednak pewni, że osiągnięcia pierwszego etapu tej akcji w naszym przedsiębiorstwie zachęca opieszających i porwą całą załogę. Świadczyły o tym wypowiedzi na masówce pracowniczej w przeddzień wyborów do Sejmu PRL.

**Józef Świerzy**  
(Tarnowskie Góry)

**Poznańskie KZG.** Właściwie postawiona akcja współzawodnictwa pomogła do przełamania impasu, w jakim PKZG znalazły się w I półroczu ub. r., kiedy dopuszczono nawet do załamania się planu. Obecnie nie ma narady, odprawy, zebrania, gdzie współzawodnictwo nie byłoby głównym przedmiotem dyskusji. Zagadnieniem tym żyje dosłownie cały personel. Dlatego właśnie w III kwartale nie tylko wyrównaliśmy niedociągnięcia I półrocza, ale i znacznie przekroczyliśmy plany. Przyczyniło się do tego również i surowe, samokrytyczne podejście do własnej pracy. Zniknęło biadolenie i utyskiwanie na zbyt wysokie plany. Odwrotnie — padają teraz często pytania ze strony pracowników, jak wzmocnić jeszcze bardziej tempo pracy, jak podnieść jeszcze dyscyplinę, podwyższyć jakość produkcji. W rezultacie — plan produkcji rocznej wykonany został w dniu 20 października ub. r. w 102,6%, a zakłady PKZG wyróżnione zostały przez PCK w ramach konkursu czystości za higieniczny i estetyczny poziom. Znacznie wzrosła produk-

cja własna, osiągając w niektórych zakładach 60% ogólnych obrotów.



Zespół KZG — Konin

Proporzec i tytuł najlepszego zespołu zdobył w III kwartale ub. r. Konin. Proporzec najlepszego zespołu produkcyjnego — Poznań-Powiat. W walce o tytuł najlepszej bufetowej wyróżniono: Jadwigę Walczak — Ostrów Wlkp. — 172,5% normy, Agnieszkę Marciniak — Koscian — 167,7%, Helenę Karwik — Ostrów Wlkp. — 153,1%. Tytuły najlepszych kelnerów zdobyli: Gertruda Milewska — Leszno — 190,3%, Jan Piasecki — Leszno — 188,8%, Wacław Sinecki — Kępno — 180,4. Spośród pracowników zespołu Poznań-Miasto wyróżnili się: kelner Zenon Gołembowski, pomoc kuchenna Ewa Waligóra i robotnik Wacław Glanc. Wyróżniającym się pracownikom udzielono nagród pieniężnych. Awansowano 134 pracowników fizycznych i 38 pracowników umysłowych.

**Józef Zieliński**  
(Poznań)

**Bydgoskie KZG.** W początkowym okresie istnienia przedsiębiorstwa praca wykazywała dużo niedociągnięć i braków i dopiero po wprowadzeniu akcji współzawodnictwa zaczęły się zmiany na lepsze. Już w I kwartale 1952 r. 50% ogółu zatrudnionych przystępuje do współzawodnictwa. Akcja ta zostaje jednak zaatakowana przez wroga klasowego, który nie przebierając w środkach stara się gasić zapał i osłabiać wolę pracowników. Toteż w II kwartale ub. r. współzawodnictwo zaczyna wykazywać spadek, nabierając właściwego rozmachu dopiero w kwartale III, kiedy objęło już 93% pracowników. Ruch współzawodnictwa ugruntował się w tym kwartale i objął niemal wszystkie dziedziny działalności przedsiębiorstwa. Skuteczną akcją uświadamiającą prowadzili zarówno kierownictwo jak i komórki polityczne i społeczne, przekonując pracowników, że w ścisłym związku z socjalistycznym współzawodnictwem pracy znajduje się poprawa bytu osobistego i wzrost dochodu społecznego. Cennym drogowskazem były w tej akcji wytyczne V, VI, i VII Plenum CRZZ oraz VII Plenum KC PZPR. W III kwartale ub. r. po raz pierwszy od czasu swego istnienia BKZG wykonały plan obrotów i to

## ZARZĄDZENIA

### Zarządzenie w sprawie receptur potraw i napojów oraz planowania produkcji w zakładach gastronomicznych

W wykonaniu uchwały Prezydium Rządu w sprawie usprawnienia gospodarki społecznej w dziedzinie żywienia zbiorowego, w Dzienniku Urzędowym MHW nr 9 ukazało się zarządzenie, które postanawia, że w uspołecznionych zakładach gastronomicznych wprowadza się z dniem 1 grudnia 1952 r. obowiązek wytworzenia potraw i napojów wyłącznie w oparciu o obowiązujące receptury gastronomiczne, które dzielą się na zasadnicze i regionalne. Receptury regionalne wymagają zatwierdzenia przez prezydium właściwej wojewódzkiej rady narodowej z wyjątkiem potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, które podlegają uprzedniemu zatwierdzeniu przez MHW. Dla ułatwienia posługiwania się obowiązującymi recepturami wprowadza się rejestr receptur gastronomicznych dla potraw i napojów.

Zakłady żywienia zbiorowego obowiązane są do planowania jadłospisów z końcem każdego tygodnia na tydzień następny. Planowane jadłospisy powinny obejmować nazwę potraw i napojów na każdy dzień tygodnia, ilość porcji, ilość surowca potrzebnego do produkcji, określone normatywami, oraz koszt surowca. Tygodniowe jadłospisy stanowią podstawę z zapotrzebowania materiałowego.

Zarządzenie zobowiązuje jednostki zapotrzebowujące zakłady w artykuły żywnościowe do dostarczania tych artykułów w rodzaju, asortymencie i gatunku, zgodnym ze złożonymi i zatwierdzonymi zapotrzebowaniami, według norm ustalonych odnośnymi przepisami. Do zarządzenia załączona jest obszerna, szczegółowa instrukcja w sprawie prowadzenia rejestru receptur dla potraw i napojów.

### Zarządzenie w sprawie tymczasowych miesięcznych norm ubytków (stłuczek) dopuszczalnych dla wyrobów z porcelany, z porcelitu oraz ze szkła w zakładach żywienia zbiorowego

Zarządzenie to, umieszczone w tym samym Dzienniku Urzędowym MHW zawiera cztery tabele tymczasowych miesięcznych norm, dopuszczalnych ubytków naczyń (w restauracjach, jadłodajniach, barach, kawiarniach i stołówkach) oraz instrukcję w sprawie zasad stolarstwa tych norm.

### Zarządzenie w sprawie zakazu spożywania w zakładach gastronomicznych napojów alkoholowych, nie zakupionych w tych zakładach

Zarządzenie nr 696 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego (Dziennik Urzędowy nr 9) postanawia, że wprowadza się w uspołecznionych zakładach gastronomicznych zakaz spożywania napojów alkoholowych nie zakupionych w tych zakładach. O zakazie należy powiadomić konsumentów przez umieszczenie w zakładach wywieszki w widocznym i dostępnym miejscu.

w 120,7%. Pierwsze miejsce wśród zespołów zajął tym razem Toruń, dwa drugie Bydgoszcz i Świecie. Za osiągnięcia we współzawodnictwie nagrodzono 100 pracowników, a 195 pracowników fizycznych przeszerogowano do wyższych grup. Propozycje przechodni przeszedł z zespołu Świecie do rąk zespołu Toruń.

**Tadeusz Wdowiak**  
(Bydgoszcz)

**Praca wytwórni ciast w ŁZG.**  
Łódzkie Zakłady Gastronomiczne posiadają obecnie 3 wytwórnie ciasta. Produkcja ich jednak nie wystarczała dla potrzeb zakładów. Dopiero rzucone hasło współzawodnictwa między wytwórniami przyniosły znaczne zwiększenie produkcji, przy czym I miejsce zajęła Wytwór-

nia nr 3. Zespół tej placówki nie poprzestał na osiągnięciu zwycięstwa i szukał wszelkich możliwych dróg, aby podnieść jeszcze wyżej poziom produkcji. Całą pracę poddano obserwacji. W międzyczasie wszystkie trzy wytwórnie zostały sprzężone i oddane pod jedno kierownictwo, które objął ob. Stojanowski. Ne jednym z zebrań załogi omówiono wszystkie niedociągnięcia i zastosowano system pracy zespołowej oraz robotę taśmową, wprowadzając również system inż. Kowalowa z dokładnym podziałem funkcji.

Opracowano następnie regulamin współzawodnictwa i dokonano wyboru komisji, czuwającej nad jego przebiegiem. Poziom pracy podniósł się znacznie, wzrosła pomysłowość

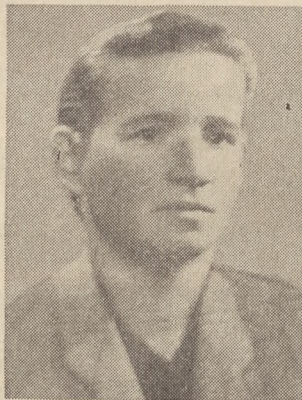
załogi, która np. w okresie chwilowego braku kakao, stosowała z powodzeniem środki zastępcze przy wyrobie czekolady. Wzrosły również znacznie zarobki pracownicy. Wytwórnie zajęły IV miejsce w skali ogólnopolskiej. Wyróżniający się pracownicy ob. Zbigniew Mariański, Bolesław Szmajdziński, Antoni Kmiecik w drodze awansu społecznego zostali mianowani szefami produkcji. Cała załoga pracuje z zapałem i z poczuciem dobrze spełnionego obowiązku, włączając się do nowego nurtu pracy, wynikającego z realizacji uchwał VII Plenum KC PZPR, łącząc swoje wysiłki z wysiłkami całego narodu — z pracą Frontu Narodowego.

**Jan Zieliński**  
(Łódź)

## Wyróżniające się pracownice stołówek PSS w Krakowie



Anna Cylic jest kucharką w jednej z największych stołówek PSS w Krakowie, bardzo zdyscyplinowaną i energiczną. Pracowała w tym charakterze w Dywizji im. T. Kościuszki, przechodząc cały szlak bojowy Kościuszkowców. Posiada stopień st. sierżanta.



Wiktoria Włodarczyk rozpoczęła pracę w 1950 r. jako pomoc kuchenna, a po ukończeniu kursu zostaje magazynierem, a następnie w grudniu 1951 r. obejmuje kierownictwo jednej z największych stołówek PSS w Krakowie. Awans zawdzięcza pracy nad sobą. Cieszy się ogólnym uznaniem konsumentów.



Anastazja Podolecka pracowała początkowo jako kucharka, a po ukończeniu kursu objęła w drodze awansu funkcję referenta sekcji technologicznej. Czynna społecznie. Jest I sekretarzem komórki PZPR w Oddziale Stołówek PSS w Krakowie.

## Kurs dla kucharek dietetycznych FWP

Fundusz Wczasów Pracowniczych zorganizował w październiku br. w Krynicy drugi z kolei kurs dla kucharek - dietetyczek, na który powołanych zostało 10 przodujących kucharek i podkuchennych z ośrodków wypoczynkowych, gdzie prowadzone są wczasy profilaktyczne (Łądek - Zdrój, Świeradów, Cieplice i Krynica). Kurs pod sprawnym kierownictwem kuchmistrza ob. Mazonia ma na celu, obok wyszkolenia nowego personelu dietetycznego, również wprowadzenie działów dietetycznych w nowych domach wypoczynkowych, w których dotychczas nie były one prowadzone. W

chwili obecnej ośrodek w Krynicy posiada już dwa domy wypoczynkowe, w których prowadzone są diety: żołądkowa, wątrobowa, nerkowa i cukrzycowa.

Na prośbę kolektywu kursantek wprowadzono do szkolenia pewne innowacje. Mianowicie po sporządzeniu posiłku dietetycznego kursantki same obsługują wczasowiczów (kurs odbywa się w domu „Nowa Huta“), wysłuchują wszelkich uwag na temat posiłków. Wczasowicze żywo interesują się postępowaniem kursu i przychylnie przyjęli tę metodę pracy kursantek.

A teraz mała uwaga dla Naczelnej Dyrekcji FWP. Otóż wskazane byłoby po zakończeniu kursu (np. po 6 miesiącach) urządzić kursoseminarium, aby absolwentki mogły wymienić swoje doświadczenia z pracy samodzielnej.

Na zakończenie nadmienić należy, że z okazji wyborów do Sejmu oraz z okazji XIX zjazdu WKP(b), kursantki podjęły szereg zobowiązań zespołowych i indywidualnych, m. in. zobowiązały się zaoszczędzić 20 proc. węgla przez racjonalne wykorzystywanie opału.

**Waldemar Ostrowski**  
(Krynica)

## W KILKU ZDANIACH



**Wykonanie planu za październik.** Plan na październik 1952 r. wykonany został w 124,4%, plan produkcji własnej w 103,3%, co stanowi w stosunku do września wzrost wykonania o 12%. Plan obrotu wykonały wszystkie Okręgi, np.: Szczecin w 138,2%, Łódź w 132,5%, Wrocław w 119%. Udział obrotu wódką w ogólnych obrotach stanowi jeszcze 29%. Na odcinku tuczcy trzody chlewnej roczny plan wykonały województwa: szczecińskie — 121,9%, katowickie — 106,4%, warszawskie — 100,7%. Najniższy procent wykonania planu wykazały województwa: rzeszowskie — 32%, krakowskie — 34%, lubelskie — 53,7%.

**Wykonanie zobowiązań kongresowych.** W związku z I-y Kongresem Spółdzielczości Wiejskiej, pracownicy żywienia zbiorowego podjęli szereg zobowiązań, dotyczących przede wszystkim przyspieszenia wykonania planu rocznego. Podjęte zobowiązania zwycięsko zrealizowały następujące Oddziały Okręgowe: w Warszawie wykonano plan roczny w 105% w dniu 17 października, tzn. na 40 dni przed terminem wykonania zobowiązania, w Rzeszowie — w dniu 20 października, na 50 dni przed terminem wykonania zobowiązania, w Krakowie — w dniu 21 października, w 106%, w Katowicach — w dniu 3 listopada, w 101%. W dniu 10 listopada zobowiązania wykonały Oddziały w Łodzi i w Szczecinie.

**Zobowiązaniami uczczono wybory do Sejmu.** Pracownicy gospody w Janowicach Wielkich, pow. Jelenia Góra, dla uczczenia wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej podjęli zobowiązanie dotyczące podniesienia stanu tuczcy trzody chlewnej z 15 sztuk zaplanowanych na IV kwartał do 25. Jednocześnie wezwano do współzawodnictwa na tym odcinku wszystkie gospody w woj. wrocławskim. W odpowiedzi, do współzawodnictwa przystąpiło 25 powiatów. PZGS-Lubań, na terenie którego czynnych jest 8 zakładów żyw. zbior., pierwszy przystąpił do współzawodnictwa, podnosząc stan tuczcy z 40 sztuk do 60. Do współzawodnictwa przystąpiły również gospody pow. Chodzież w woj. poznańskim. W Budzynie i Szamocinie założono wzorowe tuczarnie na 12 sztuk każda. Realizowanie tak cennych zobowiązań pozwoli zakładom na powiększenie produkcji podstawowych posiłków w oparciu o własną bazę zaopatrzeniową w mięso i tłuszcz.

**Na cześć Rewolucji Październikowej.** Pracownicy zakładów żyw. zbior. w woj. łódzkim dla uczczenia 35 Rocznicy Rewolucji Październikowej, zobowiązały się wykonać roczny

plan tuczcy do dnia 10 grudnia ub. roku, a do końca roku przekroczyć plan roczny o 5%.

**Wezwanie do współzawodnictwa.** O/Okręgowy w Katowicach, realizując wytyczne MHW na odcinku zwiększenia produkcji własnej w zakładach żyw. zbior. w oparciu o własne bazy zaopatrzenia, podjął zobowiązanie doprowadzenia do dnia 1 maja 1953 r. stanu tuczcy trzody chlewnej do takiej ilości, aby na każde 100 tys. obrotu przypadła 1 sztuka. Jednocześnie Sekcja Żyw. Zbior. O/Okręgowego wezwała do podjęcia współzawodnictwa na tym odcinku Woj. Zarząd Przemysłu Gastronomicznego w Bytomiu.

Podobne zobowiązania podjęli kierownicy gospód okręgu radomskiego, którzy doceniając znaczenie przyspieszenia wykonania 3-go roku planu 6-letniego — postanowili: wykonać roczny plan obrotu do dn. 1.XII.52 r. oraz na każde 100 tys. zł obrotu uzyskanego ponad roczny plan zwiększyć tucz trzody o 1 sztukę. Jednocześnie postanowiono wezwać do współzawodnictwa na tych odcinkach Kielecko - Radomsko - Starchowickie Zakłady Gastronomiczne.

**Listy pochwalne do najlepszych kierowników.** Na naradzie kierowników i instruktorów żyw. zbior. odbyte w dn. 11.XI.52 r. w Poznaniu, nastąpiło wręczenie listów pochwalnych kierownikom gospód za osiągnięcia w III kw. najwyższego wskaźnika produkcji własnej, za wykonanie planu tuczcy oraz doprowadzenie stanu zakładów do poziomu zakładów wzorcowych. Listy pochwalne otrzymali: Narożna Wanda — kierowniczka gospody w Kleczewie pow. Konin, Kantecki Stanisław — kierownik gospody w Grabowie pow. Kępno, Rakoniewski Stanisław — kierownik gospody w Dusznikach, pow. Szamotuły, Talarczyk Ignacy — kierownik gospody w Piaskach, pow. Gostyń, Klimczak Józef — kierownik gospody w Swarzędzu, pow. Poznań. (sp)

**Kurs szkolenia zaocznego.** Kursy szkolenia zaocznego podnoszą kwalifikacje zawodowe i są bardzo dogodne, ponieważ nie odrywają od pracy zawodowej. PZGS w Sanoku prowadzi tego rodzaju kursy, których kierownikiem jest instruktor szkolenia zaocznego ob. Lewocki Zenon. We wrześniu ubiegłego roku odbyły się egzaminy końcowe na kursie planistów i księgowych GS i dotyczyły następujących zagadnień: budowy podstaw socjalizmu w Polsce Ludowej, planowania zaopatrzenia i skupu GS, księgowości w PZGS i GS. Kurs zaoczny planistów ukończyło 10 uczestników. Na wyróżnienie zasługuje ob. Ludwik Florkiewicz z GS-Dynia, pow. Brzozów. Kurs księgowości ukończyło 6 uczestników, w tym 2 z wynikiem bardzo dobrym, 4 — z dobrym. (lb)



**Przedterminowe wykonywanie planów na rok 1952.** Począwszy od dnia 14.X.1952 r., w którym Nowosądeckie ZG jako pierwsze w pionie CZPG wykonały przedterminowo roczny plan obrotu, terenie przedsiębiorstwa donosiły o wcześniejszym wykonaniu planu obrotu na rok 1952. W dużej mierze przyczyniło się do tego podejmowanie przez pracowników zakładów żyw. zbior. licznych zobowiązań.

W dniu 4.XI.1952 r. WZPG w Krakowie pierwszy zameldował o wykonaniu wojewódzkiego rocznego planu obrotu za rok 1952. W dniu 3.XI.1952 r. Rybnickie ZG pierwsze w pionie CZPG wykonały roczny plan produkcji własnej.

**Przed sezonem zimowym w Zakopanem.** Aby uniknąć natłoku w lokalach Zakopiańskich ZG w okresie napływu turystów, narciarzy i wczasowiczów rozbudowano i poszerzono w Zakopanem 13 zakładów żywienia zbiorowego. Otwarto sklep z gotowymi wyrobami gastronomicznymi i zorganizowano zakłady pomocnicze: garmazernię, rozbieralnię mięsa, wytwórnię ciast, pralnię. Zaprowadzono własną chlewnię posiadającą już 30 tuczniczków.

Jest nadzieja, że poczynione przygotowania zapewnią należytą obsługę konsumentów.

**Przodująca kucharka.** Dyrekcja Zaborskich ZG wyróżniła ostatnio kucharkę ob. Marię Kuczyńską, nadając jej odznakę Przewodnika Pracy. Ob. Kuczyńska pracuje na stanowisku głównej kucharki w jadalni „Polonia“. Rzuciła ona pierwsza hasło: „ponad 40 potraw dziennie“. Przyczyniło się to znacznie do urozmaicenia jadłospisu jak również do podniesienia produkcji o 80%. Potrawy przygotowane przez ob. Kuczyńską są smaczne i przyzwyne, a ich różnorodność spowodowała zwiększenie frekwencji w „Polonii“. (sg)



**Krajowa narada.** W listopadzie 1952 r. odbyła się w Ośrodku Wypoczynkowym w Kudowie Zdroju krajowa narada aktywno politycznego i gospodarczego FWP, której celem było zapoznanie uczestników z sytuacją polityczną i gospodarczą w świetle referatu tow. Malenkowa i uchwał XIX Zjazdu KPZR, podsumowanie działalności i osiągnięć FWP, uwypuklenie błędów i braków w dotychczasowej pracy oraz wytyczne na rok 1953. Głównym zagadnieniem omawianym w dyskusji było zapewnienie większego udziału na wczasach robotników i stworzenie im jak najodpowiedniejszych warunków racjonalnego i kulturalnego wypoczynku, sprawa oszczędności na wszystkich odcinkach oraz współzawodnictwo pracy. W wyniku narady podjęta została rezolucja, w której zebrani przyjęli szereg wytycznych do dalszej pracy.

**Nagrodzeni pracownicy.** W 35-tą Rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej zostali nagrodzeni nagrodami pieniężnymi pracownicy, którzy wyróżnili się sprawną organizacją usług w domach wczasowych w sezonie letnim. Są to: Władysław Bohm — kier. OW Warszawa, Henryk Kiełczewski — kier. OW Wielka Wieś, Elżbieta Liskowacka — kier. OW Świeradów i inni.



**Przedterminowe wykonanie planu rocznego.** Zarząd wojewódzki Poznańskich KZG wykonał w dniu 25. XI. 52 r. roczny

plan obrotu ogółem w 100,02% na 36 dni przed terminem, a na 10 dni przed zobowiązaniem. Również Warszawskie KZG wykonały plan obrotu przed terminem, tj. w dniu 21. XI 1952 r.

**Uruchomienie nowych zakładów żyw. zbiorowego.** Sieć Zakładów Poznańskich KZG wzbogaciła się o dwa nowe, estetycznie urządzone zakłady na stacjach w Pobiedziskach i Strzałkowie. Otwarcie tych dwóch placówek PKZG przyczyniło się do wykonania planu sieci na 1952 r.

**PKZG prowadzi tuczą trzody chlewnej.** Wytyczne Rządu i Partii w sprawie tuczki trzody chlewnej, mimo dużych trudności, zwłaszcza w uzyskaniu stosownych pomieszczeń, są konsekwentnie realizowane przez Poznańskie KZG. Czternaście zespołów, na ogólną liczbę szesnastu, prowadzi tucz, skarmiając odpadki produkcyjne. Przyjmując ilość trzody chlewnej w PKZG w m-cu styczniu 1952 r. za 100, do dnia 31. X. 52 r. podniósł się on do 844,7%, dając przedsiębiorstwu około 5 700 kg cennego surowca.

Te poważne osiągnięcia w tuczce trzody chlewnej są oczywiście możliwe m. in. dzięki ofiarnej pracy, nacechowanej dużym poczuciem odpowiedzialności ze strony robotników, np. Kaniusa Antoniego z Krzyża, Plebańskiego Józefa z Krotoszyńska, Tajnerta Franciszka z Kępna i Lorenca Jana z Ostrowia Wlkp. (jz)



#### Meldunek do MHW.

W meldunku do Ministra Handlu Wewnętrznego ob. Mariana Mirona o przedterminowym wykonaniu rocznego planu obrotu zakładów zamkniętych żywienia zbiorowego w dniu 31. X. 52 r. oraz zakładów otwartych w dniu 24. XI. 1952 r. Zarząd ZSS stwierdził, że osiągnięcie to było w dużym stopniu wynikiem rozwoju współzawodnictwa pracy. Masowo podejmowane w roku 1952 zobowiązania dla uczczenia 10-lecia PPR, 60 rocznicy urodzin Pierwszego Obywatela Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej ob. B. Bieruta, na cześć Święta Pracy i Święta Odrodzenia oraz dla poparcia programu Frontu Narodowego i na cześć XIX Zjazdu KPZR stanowiły istotny czynnik mo-

bilizacji zespołów zbiorowego żywienia do przedterminowego wykonania rocznych planów obrotu na rok 1952.

**Podziękowanie dla zespołów pracowniczych.** Zarząd ZSS wyraził uznanie i podziękowanie wszystkim zespołom pracowniczym zakładów za właściwą postawę i wkład pracy w przedterminowe wykonanie planu obrotu na rok 1952. Zarząd jest przekonany, że zespoły zbiorowego żywienia nadal nie będą szczeni się, aby z jak najlepszymi wynikami realizować plan obrotu i produkcji w roku 1953.

**Żywiec podnosi stan swoich zakładów.** Dzięki współzawodnictwu pracy w ramach cyklu gospodarczego, zakłady otwarte żywienia zbiorowego PSS w Żywcu wydatnie podniosły swój poziom. W szczególności rozszerzony został wachlarz posiłków oraz podniosła się higiena i estetyka produkcji. Podjęcie tego współzawodnictwa wywołało ogólne zainteresowanie na terenie Żywca. Konsumenci są bardzo zadowoleni i wyrażają uznanie dla załogi, bo poprawiła się również jakość obsługi.

Pracownicy zakładów początkowo z niedowierzaniem podchodzili do nowej metody pracy, lecz rychło przekonali się o jej słuszności i skuteczności. Obecnie są zdecydowanymi zwolennikami współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego i wykazują dużo inicjatywy i pomysowości.

**We wrocławskim jest źle z rentownością.** W okręgu wrocławskim niektóre spółdzielnie wykazały straty w otwartych zakładach żywienia zbiorowego za okres trzech kwartałów 1952 r., np. PSS w Dusznikach, Łądku, Mirsku, Świdnicy, Szklar-

skiej Porębie i Ziębicach. Jedną z przyczyn złych wyników było niewłaściwe rozliczanie kosztów wspólnych oraz mylne obliczanie podatków. Spowodowane to zostało ponadto przerostami personalnymi.

Spółdzielnie te, jak z powyższego wynika, nie analizują wysokości kosztów zbiorowego żywienia i nie wyciągają w porę wniosków, co jest przyczyną strat. Konsekwencje tego nie dają na siebie długo czekać. Analiza pracy i jej wyników jest niezbędna. Zarządy spółdzielni wyciągną niewątpliwie wnioski praktyczne z wyników pracy i doprowadzą do urentownienia gospodarki w żywieniu zbiorowym.

**Z Centrali ZSS.** Zespół pracowników Działu Zbiorowego Żywienia Centrali ZSS dla uczczenia II Ogólnopolskiego Kongresu Obrońców Pokoju i Kongresu Narodów w Obronie Pokoju podjął zobowiązanie przestudiowania w okresie do 31 stycznia 1953 r. materiału i dokumentów XIX Zjazdu KPZR, na 5 zajęciach seminaryjnych, obejmujących łącznie 10 godzin lekcyjnych.

**Krajowa narada.** W dniu 13. XII. 1952 r. odbyła się w Warszawie krajowa narada kierowników działów zbiorowego żywienia oddziałów okręgowych ZSS. Głównym tematem narady było omówienie zadań aparatu zbiorowego żywienia pionu ZSS na rok 1953 w świetle krytycznej oceny 1952 r. oraz przedyskutowanie wyników uzyskanych w realizacji współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego. Zarówno sprawozdania jak i ożywiona dyskusja wykazały, że współzawodnictwo pracy w ramach cyklu gospodarczego jest właściwą metodą walki o wyższy poziom pracy zakładów żywienia zbiorowego. (mn)

## Wzorowa jadłodajnia we Wrocławiu

Celem przygotowania odpowiednich kadr pomocniczych dla przemysłu gastronomicznego, Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły do zorganizowania warsztatu szkolnego w jadłodajni „Dworcowa” przy ul. Świerczewskiego. Lokal ten, położony w śródmieściu, posiada 300 miejsc konsumcyjnych, dużą przelotność, odpowiednio zaplecze i urządzenia wewnętrzne — jednym słowem — wszelkie warunki dla zorganizowania wzorowej jadłodajni. Ta właśnie wzorowa jadłodajnia ma być placówką, której doświadczenia stanowią będą materiał do wypracowania odpowiednich form szkolenia praktycznego w szkołach gastronomicznych. Poza tym zakład ma spełniać normalne cele i zadania zakładu żywienia zbiorowego, jest więc otwartą placówką żywienia bez sprzedaży alkoholu, zaopatrzoną w możliwie najszerzy

asortyment dań i towarów, zorganizowaną na zasadach obowiązujących zakłady WZG i podporządkowaną temu przedsiębiorstwu pod względem finansowym, handlowym, produkcyjnym i administracyjnym. O wewnętrznej organizacji pracy decydują WZG w porozumieniu z dyrekcją Technikum Gastronomicznego i Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej we Wrocławiu. Personel jadłodajni składa się z pracowników WZG oraz młodzieży szkolnej, która będzie wynagradzana za pracę wg obowiązujących stawek.

Nowa placówka przyczyni się niewątpliwie do umożliwienia młodzieży studiującej zagadnienia żywienia zbiorowego sprawdzenia w praktyce wiadomości teoretycznych oraz do wychowania tej młodzieży w duchu socjalistycznym.

Kazimierz Kaca  
(Wrocław)

## GŁOSY PRASY

Od pewnego czasu obserwuje się zasadniczy zwrot w ustosunkowaniu się rad narodowych i jej organów kontroli do zagadnień żywienia zbiorowego na podległych im terenach administracyjnych. Zwrot to dodatni, który należy pochwalić z uznaniem. Tam, gdzie była apatia czy obojętność biurokratyczna w odniesieniu do tych spraw, widać ożywienie, budzi się instynkt społeczny i chęć współpracy. Jako jeden z wielu przykładów tej aktywizacji rad może służyć artykuł zamieszczony w „Głosie Pracy“, poświęcony działalności Powiatowej Rady Narodowej w Łowiczu. Czytamy tam m. in. że stwierdziła ona niedociągnięcia w działalności placówek żywienia zbiorowego, których zresztą na terenie powiatu jest stanowczo za mało. Kierownicy zakładów żywienia niewłaściwie kalkulują ceny, co odstrasza konsumentów. Wygląd niektórych restauracji jest bardzo nieestetyczny. Usprawnienie zaopatrzenia oraz pracy punktów żywienia zbiorowego — to jedno z najpilniejszych zadań, jakie postawiło przed sobą Prezydium PRN w Łowiczu. Być może, że z nowym rokiem wszystkie rady narodowe w Polsce pójdą w ślad Łowicza, dając dowody troski o żywienie zbiorowe mas pracujących.

„Trybuna Ludu“ w artykule „Między kuchnią i stolikiem“ ocenia dorobek za rok ubiegły Warszawskich Zakładów Gastronomicznych i stwierdza, że jest on spory. Poziom pracy w stołecznych zakładach żywienia zbiorowego — mówiąc ogólnie — podniósł się. Ostatni konkurs na najbogatszy jadospis poważnie się do tego przyczynił. W czasie trwania konkursu wzrosła ilość i różnorodność dań w zakładach gastronomicznych. Dobrze świadczy o placówkach WZG fakt zmniejszenia się obrotów napojami alkoholowymi w okresie ostatnich miesięcy. Jednocześnie trzeba zaznaczyć, że obroty ogólne znacznie się zwiększają. Wykazują to szczególnie dane statystyczne dyrekcji WZG — Polonia. WZG uruchomiły w ubiegłym roku ponad trzydzieści nowych zakładów gastronomicznych. Niestety, słusznie podkreśla „Trybuna Ludu“, sieć placówek WZG ciągle jeszcze mijają peryferyjne dzielnice miasta, jak Koło, dolny Mokotów, Targówek, rejon ulicy Radzywińskiej itd.

Ten sam dziennik w innym miejscu omawia pracę personelu zakładu żywienia zbiorowego. Praca ta nie jest łatwa. Stała walka o szybkość obsługi, o jej sprawność, uprze-

mość oraz wybór potraw i ich jakość wymaga jednego: dobrego współdziałania całej załogi zakładu. Taki styl pracy wprowadzono w restauracji „Toruńskiej“, gdzie raz w tygodniu odbywają się w godzinach rannych wspólne narady robocze personelu. Na naradach tych pracownicy omawiają usterek swojej pracy i wysuwają wnioski usprawniające. Po omówieniu, na przykład, mank kelnerskich (bołaczka zakładów!) osiągnięto znaczne ich zmniejszenie. Nic dziwnego, że przy tego rodzaju pracy zakładu uchodzi on za wzorowy w stolicy.

Prócz wielu plusów w działalności zakładów żywienia zbiorowego w całym kraju jest jeszcze bardzo dużo minusów, które stale wytyka prasa w licznych artykułach i notatkach. Wystarczy rzucić okiem na same tytuły: „Gazeta Białostocka“ pisze: „Polepszenie jakości potraw w gospodach jest możliwe i konieczne“. Łódzki „Głos Robotniczy“ domaga się „Więcej troski o jakość i różnorodność potraw w zakładach gastronomicznych“. W tym samym dzienniku alarmujący tytuł... „Zle jest jeszcze w stołówkach i bufetach fabrycznych“. Czytamy tam, że na jakość posiłków, zbyt małe porcje i nieprzestrzeganie higieny przez personel kuchenny uskarżają się konsumenci wielu stołówek przyzakładowych. Korespondent „Dziennika Zachodniego“ z Czeladzi donosi, że w „Czeladziance“ brudno. Lokal pierwszorzędny, a w środku brudy. Podłogi nie zamiatane, stoliki zakurzone, obsługa fatalna. „Głos Wybrzeża“ żąda „Więcej kontroli nad pracą zakładów zbiorowego żywienia w trójmieście“. Artykuł sumiennie, krytycznie opracowany, oparty na liczbach i faktach. „Kurier Szczeciński“ po nocnym raidzie z komisją sanitarną po placówkach żywienia zbiorowego pisze, że „Szczecińskie Zakłady Gastronomiczne winny wzmoczyć troskę o warunki higieniczne swoich restauracji“. „Słowo Ludu“ woła „O większe urozmaicenie jadospisów i bardziej wnikliwą kontrolę ksiązek zażaleń“ w kieleckich zakładach żywienia zbiorowego.

Wrocławskie „Słowo Polskie“ w felietonie „Pod adresem WZG“ zapytuje: „dlaczego nie pomyślano o ludziach pracy kończących późno zajęcia? Dlaczego o godzinie 10 wieczorem nie ma lokalu we Wrocławiu, gdzie można by bez orkiestry i kurzu z parkietu zjeść kotlet? I nie za 20 złotych, a właśnie za 5 czy 10. I czy to się wreszcie zmieni...“.

St. G.

## FELIETON

## AKCENCIK DEKORACYJNY

Sklepy uspołecznione przywiązują znacznie większą wagę do prezentowania swych towarów, aniżeli uspołecznione zakłady gastronomiczne. Witryny sklepowe osiągają coraz wyższy poziom, bo sprzedawcom, jak się to mówi, reklama weszła w krew. Witryna sklepu z zabawkami prezentuje misie, krakowianki, osiołki i pajacyki w przeżabawnych sytuacjach, stworzonych zręczną ręką dekoratora, dlatego też zbierają się zwykle przed nią grupy dzieci, z których duża liczba staje się nabywcami zabawek.

Obok sklepu z zabawkami jest sklepy tekstylny, który prezentuje w swej witrynie różnobarwne welenki. Wypływają one ze srebrnego kota i spadają fałdami na wzór fal morskiej wody. Ta witryna przeznaczona jest dla kobiet. Zatrzymują się one przed wystawą i oglądają welenki z niemiejszym zainteresowaniem, niż dzieci przeznaczone dla nich zabawki.

Za sklepem tekstylnym jest trzeci sklep z dużą witryną. Ta jednak nikogo nie wabi, bo trudno wymagać od przechodniów, aby zatrzymywali się przed szybą, za którą zawisła, jakby w smętnej zadumie i rozpamiętywaniu dawnych, dobrych chwil, kiedy widziała z bliska wodę i mydło, mocno sfatygowana stora. Pomiędzy nią, a szybą reprezentują zakład bezładnie rzucone czapki i kapelusze konsumentów. Nie trudno się domyśleć, co to za zakład. Stora, nakrycia głowy i mała wywieszka „dania gorące“ wskazują, że jest to typowy zakład gastronomiczny.

Wielu kierowników zakładów gastronomicznych uważa za wyższy poziom reklamy i reprezentacji umieszczenie w witrynie listka jarmużu i fiołka alpejskiego w doniczce okręconej karbowaną bibułką. Był pewien kierownik, który pogardził jarmużem i fiołkiem alpejskim, a wykazując nieprzeciętną, jego zdaniem, pomysłowość, zaprezentował w witrynie kopytko cielęce w otoczeniu dwóch doniczkowych asparagusów.

— Nieszczególna dekoracja — zauważył konsument.

— Drogi panie! — rzekł na to kierownik. — Nam w ogóle nie jest potrzebna żadna dekoracja. Kto głodny, ten trafi. Nóżka cielęca, która się panu tak bardzo nie podoba, to tylko akcencik dekoracyjny dla informowania konsumentów, że tutaj jest zakład żywienia zbiorowego.

— Nie zawadziłoby, — uporczywie twierdził konsument — gdyby ten pański cielęcy akcencik zamienić w pełny akcent dekoracyjny. Bo, widzi pan, dekoracja okna wystawowego służy konsumentowi, zakładowi i miastu. Konsumentowi — bo zapoznaje go z postępem sztuki kulinarnej; zakładowi — bo przyciąga konsumentów, a miastu — bo witryna jest częścią piękną naszych socjalistycznych nowobudujących się ulic i placów.

— Tak, to prawda — rzekł po namyśle kierownik — nigdy o tym nie pomyślałem. Wydawało mi się, że miasto można dekorować wyłącznie flagami.

Wapin

## NOWE KSIĄŻKI

Sabina Witkowska. *Normy żywienia dzieci i jadłospisy*, wyd. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze rok 1952, str. 288, cena 25 zł.

Nowa praca Sabiny Witkowskiej obejmuje całokształt zagadnienia żywienia dzieci w zakładach otwartych i zamkniętych. Znajdujemy więc tam normy, jadłospisy, recepty i wskazówki dotyczące żywienia dzieci w żłobkach, przedszkolach i dziecińcach, na koloniach letnich i w prewentoriach, w domach turnusowych, w ogródkach jordanowskich oraz dożywianie w szkołach. Już z tego wyliczenia widać, że książka obejmuje szeroki wachlarz potrzeb dziecka od 1 do 14 lat.

„Normy żywienia dzieci i jadłospisy“ są wynikiem wieloletniego doświadczenia autorki, jej bystrej obserwacji terenu, dla którego są przeznaczone oraz niezmiernie żmudnej pracy. Dość powiedzieć, że dla żłobków znajdujemy w tej książce po 12 jadłospisów na każdą porę roku, a więc 48 jadłospisów, dla kolonii 14 jadłospisów, dla prewentoriów i domów turnusowych 28 jadłospisów oraz 15 przykładów śniadań szkolnych — w sumie 105 jadłospisów. Dla każdego z nich podano ilościowy skład surowca i obliczono wartość kaloryczną, zawartość białka, wapnia, żelaza, witaminy A, B<sub>1</sub> i C. Jadłospisy są urozmaicone, prawidłowe, szeroko stosują produkty zapobiegawcze (mleko i inne artykuły nabiałowe, warzywa, owoce i mięso ze specjalnym uwzględnieniem podrobów i ryb). Wartość jadłospisów podnoszą przepisy, jeśli nie wszystkich, to bardzo wielu potraw. Uwzględniono w nich prawidłowe i nowoczesne techniki sporządzania. Było to konieczne, gdyż najlepiej pomyślane normy i jadłospisy nie osiągną celu, jeśli posiłki będą wadliwie przyrządzone i wartość surowca zostanie w znacznej mierze zmarnowana. Szkoda tylko, że nie znajdujemy w książce alfabetycznego skora-widza przepisów. Na skutek tego przeoczenia odnalezienie potrzebnego nam przepisu jest niezmiernie utrudnione.

Ilość produktów jest tak obliczona, aby nawet przy dużej rozpiętości wieku, wszystkie dzieci w zakładzie otrzymywały odpowiednio dla siebie porcje. Sposób obliczania przeciętnej normy wagowej produktów przy dużej różnicy wieku dzieci w danej instytucji autorka wyjaśnia na przykładzie zamieszczonym na str. 166. Takich uwag - wskazówek, podyktowanych przez wielkie doświadczenie zawodowe znajdujemy w książce bardzo wiele. A więc mamy tam pouczenie, dotyczące stosowania chleba, jako pokarmu dopełniającego w żywieniu dzieci, jego porcjowanie i sposób podawania. Mamy cenne uwagi, dotyczące urozmaicenia technik gastronomicznych, znaczenia estetyki podawanych posiłków, przyrządzania warzyw, podawania owoców, stosowania głogu, jako najlepszego z krajowych źródeł witaminy C itp.

Do bardzo cennych rozdziałów książki należy „Dożywianie dzieci“. Autorka wychodzi tu ze słusznego założenia, że żywienie dziecka w wieku szkolnym jest często w rodzinie lekceważone i w bardzo wielu wypadkach dziecko jest niedożywiane, gdyż pierwsze śniadanie jest zbyt ubogie i spożywane w pośpiechu, zaś pomiędzy tym skąpym śniadaniem a późnym obiadem upływają długie godziny. Dlatego też autorka pragnie zreformować pierwsze śniadanie, spożywane w domu, wysuwa projekty drugich śniadań, które dziecko zabiera do szkoły, uczy ich porcjowania i pakowania.

Dużo miejsca zajmują zestawienia drugich śniadań podawanych w szkole, ujęte w zależności od warunków szkolnych. Trzeba zaznaczyć, że zestawienia te są pomysłowe i urozmaicone.

Może najmniej udaną częścią książki jest rozdział obejmujący ogólne zasady żywienia dzieci. Omówiono tu bardzo treściwie rolę i własności najważniejszych składników pokarmowych. Uczyniono to może właśnie zbyt treściwie, a skutkiem tego sucho, bez poparcia przykładami z życia. Autorka rozporządza tak bogatym materiałem obserwacyjnym z terenu pracy, że bez wielkiego trudu mogła zabarwić suche dane rumieńcem życia, a wówczas zostałyby one lepiej przyswojone i zapamiętane, zwłaszcza przez tych czytelników, dla których książka w pierwszym rzędzie jest przeznaczona. Najsłabszą jednak stroną książki jest jej tytuł, który jest ciężki, niezręczny i tak skomplikowany, że utrudnia jej propagandę.

Te drobne zastrzeżenia nie zmniejszają wartości książki, która ma doniosłe znaczenie dla wszystkich zakładów dziecięcych i stanowi poważny wkład w podniesienie poziomu wyżywienia dziecka w tych zakładach, a co za tym idzie — w podniesienie rozwoju fizycznego polskiego dziecka. Na pewno cenną tę książkę potrafią ocenić właściwie wszystkie kierownictwa zakładów dziecięcych, gdyż znajdują w niej niezawodnego przyjaciela i doradcę, pomagającego w rozwiązywaniu codziennych trudności. Bo Sabina Witkowska dokonała tej trudnej sztuki, że znalazła takie rozwiązanie żywienia dziecka, aby było ono pełnowartościowe i zaspokajało potrzeby rozwijającego się organizmu, nawet w trudnych warunkach finansowych i gospodarczych. Praca ta wypełnia więc dotkliwą lukę w naszej literaturze i stanowi pozycję wysokiej klasy i jedynej w swoim rodzaju. Na zakończenie należy tylko życzyć autorce, aby książka dotarła wszędzie tam, gdzie potrzebna jest dobra rada i wskazanie właściwej drogi.

mgr Maria Strasburger

### D L A C Z E G O ?

1. W kawiarni CDT do półczarnej dają tylko 1 kostkę cukru, podczas gdy w innych kawiarniach dają po 2 kostki?
2. W kawiarni „Polonia“ w Warszawie kelnerki nie obsługują stolików w czasie gdy koleżanki, do których stoliki należą, spożywają śniadanie?
3. W barze „Nowym“ na MDM dają flaki w filiżkach, a w innych barach na talerzach — za tę samą cenę, jakkol-

wiek ilość flaków na talerzu jest co najmniej dwukrotnie większa?

Prosimy naszych korespondentów terenowych o zasilanie rubryki „Dlaczego?“ konkretnymi faktami, dotyczącymi różnych dziedzin pracy zakładów, jak np. awansu społecznego, należytego wykorzystania maszyn, warunków sanitarnych itp.

**WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE**

Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 736-46 w. 11.

**REDAGUJE KOLEGIUM**, Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35.

(III piętro), tel. 739-28. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.

**Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze**

**Prenumerata roczna 72 zł — półroczna 36 zł — kwartalna 18 zł.**

Zamówienie PWG CP-P/C.3/53 dn. 21.XII.52. Podpisano do druku 15.I.53. Druk ukończono dn. 21.I.53.

Nakład 3679 — Ark. wyd. 3, Pap. druk. sat. kl. VII. 60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego. Zam. 5800 4-B-10259

Cena egz. poj. 3,— zł.