

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 2

Warszawa, 25 stycznia 1953 r.

Rok VIII

Spis treści

	Str.		Str.
Zadania pionu ZSS w roku 1953 — Marian Niczman	17	Zachowujmy higienę zmywania naczyń stołowych — A. Jarmolińska	22
Rozwój socjalistycznego przemysłu gastronomicznego w Czechosłowacji — Włodzimierz Popelka	19	Kasze w produkcji kulinarnej — Maria Dudzik	23
Maszynka do krajania ziemniaków do sałatek	20	Drożdże w potrawach — mgr inż. Zdzisław Duma	24
Dzienne planowanie i kontrola zużycia surowców — Antonina Nowińska	20	Może być taniej i lepiej — ob	24
		Głosy z terenu	25
		W kilku zdaniach	31
		Felieton	31
		Dlaczego	32

Zadania pionu ZSS w roku 1953

Pion ZSS prowadzi otwarte i zamknięte zakłady żywienia zbiorowego. Poważnym osiągnięciem, którym ZSS zamknął rok ubiegły jest przedterminowe wykonanie rocznych planów obrotu. Roczny plan obrotu zakładów zamkniętych został wykonany w dniu 31 października, tj. na dwa miesiące przed terminem, a roczny plan obrotu zakładów otwartych wykonaliśmy w dniu 24 listopada, tj. na 37 dni przed terminem. Pion ZSS zdołał więc zwycięsko przeprowadzić mobilizację swego aparatu terenowego wokół przedterminowego wykonania rocznych planów obrotu.

Istotnym osiągnięciem pionu ZSS jest również rozwój tuczu trzody chlewnej na odpadkach pokonsumcyjnych. O ile w dniu 1 stycznia 1952 r. spółdzielnie spożywców posiadały 4.500 szt. tuczników, to w końcu roku stan ten wzrósł do około 8.500 sztuk, co przyczyniło się w dużym stopniu do przedterminowego wykonania rocznych planów obrotu: w okresie 1952 r. przekazaliśmy do uboju i na zaopatrzenie zakładów ponad 6.500 sztuk tuczników.

W zakresie obniżki kosztów własnych i wzrostu wydajności pracy pion ZSS uzyskał w roku ubiegłym również znaczne efekty.

Walka o jakość nie została wygrana

Mimo tych osiągnięć, kluczowe zadanie 1952 roku — walka o podniesienie poziomu i poprawienie jakości pracy zakładów żywienia zbiorowego — nie zostało w pełni wykonane. Plan gospodarczy na rok 1952 przewidywał, że udział produkcji własnej w ogólnym obrocie zakładów otwartych wyniesie 49,5%. Tymczasem w wykonaniu udział produkcji własnej w ogólnym obrocie zakładów otwartych wyniósł w I kwartale 1952 r. 38,8%, w II kwartale — 32,6%, a w III kwartale — 32,3%. Zahamowanie tego spadku nastąpiło dopiero we wrześniu.

Ustalenie w planie gospodarczym na rok 1952 — 49,4% produkcji własnej stanowiło śmiałe i bardzo

mobilizujące zadanie, ale — jak wykazuje praktyka — przekraczało to realne możliwości naszych zakładów na obecnym etapie, zwłaszcza po odejściu z dniem 1 stycznia 1952 r. z pionu ZSS zakładów w dużych miastach.

Z doświadczeń IV kwartału r. ub. uzyskanych we współzawodnictwie pracy w ramach cyklu gospodarczego wynika, że przy nasilonym zainteresowaniu zespołów pracowniczych sprawą asortymentu potraw i przekąsek, istnieją możliwości zwiększenia produkcji własnej i poprawienia struktury obrotu. W miesiącu październiku r. ub., w którym współzawodnictwo pracy w ramach cyklu gospodarczego zostało zapoczątkowane w skali krajowej, udział produkcji własnej wzrósł do 37,5% ogólnego obrotu, tj. do poziomu stycznia 1952 r.

Odmierna w wykonaniu struktura obrotu niż zakładał plan gospodarczy na rok 1952, zaważyła poważnie na innych wskaźnikach, jak wskaźnik kosztów i wydajności pracy.

Walka o jakość nie została w roku ubiegłym w pełni wygrana również dlatego, że nie zdołaliśmy — oceniając w skali krajowej — poprawić wydatnie jakości posiłków produkowanych w naszych zakładach otwartych. Dużym wkładem w tym zakresie było szkolenie czynnych kucharzy, prowadzone na kursach 3-miesięcznych w Ośrodku Szkolenia w Sosnowcu oraz kandydatów na kucharzy, przygotowujących się do zawodu metodą szkolenia przywarsztatowego i kwalifikowanych na kursach 6-tygodniowych w Ośrodku Szkolenia w Sosnowcu i Raciborzu. Wyniki szkolenia kucharzy są już widoczne w tych zakładach, w których pracują przeszkoleni, ale kucharze większości zakładów oczekują jeszcze na przeszkolenie.

Poziom niektórych naszych zakładów w zakresie stanu sanitarnego higieny i czystości — mimo nie-

wątpliwej ogólnej poprawy pod tym względem — nadal jest przedmiotem słusznej krytyki ze strony władz sanitarnych i konsumentów, co również nie wskazuje na pełne wygranie walki o jakość.

Stojące przed nami zadania

W roku bieżącym kluczowym zadaniem aparatu zbiorowego żywienia pionu ZSS pozostaje nadal walka o wyższy poziom zakładów otwartych i lepszą ich jakość pracy. Doświadczenia uzyskane w IV kwartale 1952 r. ułatwią zespołom pracowniczym zakładów otwartych dalszą organizację współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego, jako skutecznej metody doskonalenia organizacji i stylu pracy. Współzawodnictwo to wyzwoliło twórczą energię pracowników zakładów, zwiększyło ich dbałość o interes konsumenta i jak najlepsze zaspokojenie jego potrzeb, w możliwie najbardziej kulturalnych warunkach. W przeważającej liczbie naszych zakładów istnieje obecnie możliwość spożycia śniadania oraz większy wybór potraw i przekąsek. Podniósł się w ogóle poziom wielu naszych zakładów, np. w Żywcu, Końskich, Żarach, Sochaczewie, Rudzie Śląskiej itd. Niesposób w krótkim sformułowaniu dać pełny obraz wkładu pracy tysięcy pracowników zakładów otwartych naszego pionu, którzy może nie zawsze w pierwszej chwili stali się entuzjastami cyklu gospodarczego, ale przekonawszy się o trafności wyboru metody, szybko zrozumieli popełniane przez siebie błędy i pokonawszy wewnętrzne opory dali z siebie wszystko, aby nie mieć „kleksu“, tzn. aby nie znaleźć się na tablicy porównawczej współzawodnictwa w rzędzie tych, którzy popełniają błędy lub mają uchybienia. Uzyskanej poprawy w jakości pracy naszych zakładów musimy pilnie strzec, aby stała się ona czymś trwałym. Tylko pod tym warunkiem ten duży wkład pracy setek zespołów pracowniczych naszych zakładów nie pójdzie na marne. Walka o podniesienie stanu sanitarnego, higieny i czystości zakładów stać się musi naszym stałym zadaniem i obowiązkiem, podobnie jak walka o jak najlepsze wykonanie planu obrotu i produkcji. Musimy zerwać z metodą „akcji“ na tym odcinku. Zakład zbiorowego żywienia tylko wówczas spełni swoje zadania społeczne i gospodarcze, kiedy wymagania sanitarne i higieniczne będą stale przestrzegane, a nie jedynie podczas podejmowanych i przeprowadzonych „akcji“.

Intensywne szkolenie, które pion ZSS rozpoczyna w roku 1953 od pierwszych dni stycznia i prowadzić będzie nieprzerwanie na przestrzeni całego roku, głównie nastawione będzie na podniesienie poziomu i jakości pracy zakładów. Szkolenie kucharzy zakładów otwartych i stołówek, kelnerów, kierowników zakładów otwartych i stołówek oraz kierowników działów (sekcji) zbiorowego żywienia spółdzielni dopomoże naszemu aparatowi terenowemu w pełnym wygraniu walki o jakość.

Struktura obrotu zakładów otwartych została urealniona w planie gospodarczym na rok 1952. Przy rozszerzonym wachlarzu asortymentowym potraw i przekąsek oraz przy tej dbałości o produkcję własną, którą zanotowaliśmy w ostatnich miesiącach 1952 r. wykonanie zadań na odcinku zwiększenia produkcji własnej i poprawienia w ten sposób struktury obrotu powinno być zapewnione.

Zespoły pracownicze od pierwszych dni stycznia winny zmobilizować się do wypracowania planu obrotu biorąc pod uwagę, że zadania naszego pionu pod tym względem są wyższe niż w roku ubiegłym. Jednym z błędów naszych w roku ubiegłym było to, że nie docenialiśmy od samego początku zagadnienia walki o wykonanie planu obrotu. Dopiero mobilizacja w II półroczu pozwoliła nam na przedterminowe wykonanie rocznego planu obrotu. Bardziej czujnie niż w roku ubiegłym analizować więc będziemy realizację planu obrotu, poczynając od miesiąca stycznia. Z myślą o podniesieniu atrakcyjności zakładów, rozwijając będziemy działalność kulturalno-rozrywkową.

Szereg zakładów zostało niewłaściwie zakwalifikowanych do poszczególnych typów i wskutek tego nie wykonują zadań planowych, a w szczególności są nierentowne. Przewidujemy więc w związku z tym w konkretnych wypadkach poddanie rewizji zakwalifikowania do poszczególnych typów, np. jadłodajni oraz zmianę ich na bazy samoobsługowe.

Sprawie rozwoju tuczu trzody chlewnej poświęcona będzie — podobnie jak w roku ubiegłym — duża uwaga.

Zakłady zamkniętego żywienia zbiorowego

Rok ubiegły był szczególnie trudny dla aparatu żywienia zamkniętego z uwagi na zmianę zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i stopniowe ich wprowadzanie w życie. Rozliczenia z tytułu kosztów administracyjno-rzeczowych dokonywane za pośrednictwem Centrali ZSS z poszczególnymi resortami przysparzały spółdzielniom dużo kłopotów ze względu na nieprzygotowanie naszego aparatu terenowego do tego rodzaju rozliczeń. Opóźniało to refundację poniesionych wydatków i było przyczyną wielu nieporozumień. Nasz aparat zdobył jednak doświadczenia w przedstawieniu stołówek na zasadę samowystarczalności. Doświadczenie to pozwoli na właściwe ustawienie gospodarki stołówek pracowniczych w roku bieżącym. Usprawnienia jednak wymaga sprawa kredytów na doposażenie i remonty w stołówkach pracowniczych. Koniecznym jest, aby zainteresowane resorty państwowe szybciej niż dotąd przekazywały posiadane na ten cel kredyty zakładom pracy, z poleceniem niezwłocznego ich zużycia, gdyż w obecnej sytuacji spółdzielnie są narażone na konsekwencje wynikające z braku wyposażenia i konieczności przeprowadzenia remontów, a nie są w możliwości zaradzić temu we własnym zakresie.

Pilną sprawą oczekującą od dawna na załatwienie, to zagadnienie premiowania personelu stołóvkowego. Obecny system wynagradzania pracowników stołówek nie sprzyja walce o podniesienie ich jakości pracy.

Stołówki akademickie, dzięki przeznaczeniu w IV kwartale 1952 r. dodatkowych kredytów na ich doposażenie i remonty, mają obecnie lepsze warunki pracy.

Zadanie podniesienia poziomu i poprawienia jakości pracy obejmuje również zakłady zamknięte żywienia zbiorowego, tj. stołówki oraz bufety przyzakładowe i akademickie. Pozytywne doświadczenia współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego w zakładach otwartych zostaną więc przeniesione na teren zakładów zamkniętego żywienia zbiorowego.

Marian Niczman

Rozwój socjalistycznego przemysłu gastronomicznego w Czechosłowacji

Do wydarzeń lutowych roku 1948 niemal cały czechosłowacki przemysł gastronomiczny znajdował się w rękach kapitalistów. Dopiero zwycięski luty, gdy klasa robotnicza unicestwiła atak reakcji i przejęła władzę w swe ręce, stworzył w Czechosłowacji warunki potrzebne do rozbudowy socjalistycznego przemysłu gastronomicznego według wzorów radzieckich. W pierwszych dwóch latach tej rozbudowy zlikwidowany został sektor prywatny i przystąpiono do organizowania przedsiębiorstw socjalistycznych. I tak w dniu 1 października 1951 r. utworzony został „Główny zarząd hoteli, restauracji dworcowych i wagonów restauracyjnych“, który objął wszystkie przedsiębiorstwa narodowe. Mniejsze przedsiębiorstwa gastronomiczne zorganizowane są jako przedsiębiorstwa komunalne i jako przedsiębiorstwa spółdzielni spożywców.

Zakłady przejęte z rąk kapitalistów były pod każdym względem zaniedbane. Przede wszystkim trzeba je było wyposażać technicznie tak, aby stały się produktywniejsze i aby pracownicy mieli ułatwioną pracę. Trzeba było technicznie przebudować różne urządzenia, aby pracujący w tych zakładach mieli odpowiednie warunki sanitarne i aby wyrób potraw odbywał się w sposób odpowiadający wymaganiom higieny. W administracji wprowadzono dział statystyczny, który obserwuje wszystkie zjawiska w zakładach oraz ruch towarów i surowców. W zakładach gastronomicznych stopniowo ustalane były normy techniczno-gospodarcze, na podstawie których można było śledzić ekonomikę przedsiębiorstwa. W dziedzinie zarobków wprowadzono z dniem 1 stycznia br. zmianę, polegającą na tym, że wszyscy pracownicy gastronomiczni wynagradzani są systemem akordowym lub też premiovym. Wyniki pracy notowane są według dziennych rozkładów targu i w ten sposób stwierdzona wydajność pracy przerahowywana jest na jednostki standardowe. Dienne rozkłady targu służą też do kontroli zapotrzebowania towarów i surowców.

Szkolenie i racjonalizatorstwo

Dla socjalistycznego przemysłu gastronomicznego trzeba było wychować nowych pracowników i przeszkolić pracowników starych. Dlatego też od samego początku doborowi i wychowaniu kadr poświęcana jest szczególna uwaga. Wychowaniem kadr zajmują się wszyscy kierownicy przemysłu gastronomicznego, o ideologiczne wychowanie stara się katedra socjalistycznego przemysłu gastronomicznego przy ministerstwie handlu wewnętrznego. Urządzone zostały długo i krótkoterminowe kursy dla różnych kategorii pracowników, jak np. dla kierowników przedsiębiorstw, księgowych, planistów, pracowników ruchu, kontrolerów targu, obsługi stołowej, kucharek itp. W wychowaniu kadr czechosłowacki przemysł gastronomiczny kieruje się doświadczeniami radzieckimi. Rozwój i osiągnięcia żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim są dla czechosłowackiego przemysłu gastronomicznego wzorem i celem.

Przy pracowniczych klubach zakładowych organizowane są kółka badawcze oraz kółka nowatorów-racjonalizatorów. W kółkach tych zbierają się najlepsi pracownicy w swej dziedzinie, celem indywidualnego lub zbiorowego studiowania radzieckiej literatury facho-

wej. Swoje doświadczenia, uwagi i wnioski składają kółka dyrekcji przedsiębiorstwa, dla zastosowania ich w innych zakładach.

Wskaźniki planowania

Czechosłowacki przemysł gastronomiczny objęty jest ogólnopństwowym planem gospodarczym. Podstawowymi wskaźnikami dla planowania w czechosłowackim przemyśle gastronomicznym są: plan obrotu detalicznego, który dzieli się na plan obrotu ze sprzedaży wyrobów gotowych, na plan obrotu ze sprzedaży innych wyrobów własnych i na plan obrotu ze sprzedaży towarów w stanie surowym (towar handlowy). Dalszym wskaźnikiem jest plan wydajności, wyrażony liczbą podawanych potraw. Z planem tym wiąże się plan pracowników, dzielący się na plan robotników, fachowych pracowników i pracowników administracyjnych. Na tej podstawie opracowany zostaje plan funduszu zarobkowego i plan funduszy targowych, towarów, żywności i napojów. Plan materiałowego zaopatrzenia reguluje zużycie energii i paliw, krótkoterminowych przedmiotów, środków do czyszczenia itp. Plan przewozu ustala zapotrzebowanie i wydajność środków przewozowych oraz materiałów pędnych. Plan inwestycyjny zarówno długofalowy jak i krótkoterminowy ustala rozszerzenie sieci zakładów gastronomicznych i zaopatrywanie ich w potrzebne urządzenia oraz konieczne adaptacje budowlane. Plan remontów zabezpiecza utrzymywanie inwestycji budowlanych i innych, tak, aby przedłużona została ich żywotność i zdolność użytkowania. Na podstawie tych planów opracowany zostaje plan finansowy, który obejmuje cyfrowe wyszczególnienie kosztów ruchu i pozycje dochodowe i w ten sposób przy pomocy pieniądza ułatwia kontrolę gospodarki poszczególnych zakładów i przedsiębiorstw i w ogóle całego socjalistycznego przemysłu gastronomicznego. Zadania, ustalone w planie, rozpisywane są na poszczególne jednostki podstawowe, tj. zakłady. Po przedyskutowaniu z przedstawicielami organizacji pracowniczych i kierownictwami zakładów, zadania planowane stają się obowiązujące i w tym stanie rozpisywane są na poszczególne ośrodki ewentualnie na poszczególnych pracowników.

Współzawodnictwo

Aby zakłady mogły położyć na nie zadania należyście wykonywać, a jednocześnie spełniać swoje zadanie główne — służyć ludności lepiej i taniej, w zakładach gastronomicznych rozwijane jest współzawodnictwo, zmierzające do podniesienia wydajności pracy, obniżenia kosztów własnych, ulepszenia technologii przy przygotowywaniu potraw, zaoszczędzenia podstawowego materiału i nieustannego ulepszania obsługi. Współzawodnictwo rozwijane jest pomiędzy poszczególnymi przedsiębiorstwami, pomiędzy poszczególnymi zakładami oraz pomiędzy grupami pracowników. Najwyższą formą współzawodnictwa indywidualnego jest współzawodnictwo o tytuł najlepszego pracownika w swej dziedzinie. Miesięcznie i kwartalnie odbywają się eliminacje i na uroczystych zgromadzeniach aktywnie oznajmiane są nazwiska najlepszych pracowników, najlepszych zespołów pracowniczych i najlepszych zakładów.

Czechosłowacki przemysł gastronomiczny dostosowuje się w swym rozwoju do rozwoju socjalistycznej społeczności i rozszerza swoje służby. Sprzedaż na wpeł przygotowanych potraw ułatwia kobietom pracującym prowadzenie gospodarstwa domowego, bo umożliwia im pełne zatrudnienie w ramach budownictwa socjalistycznego. Porzucono tradycyjną formę obsługi tylko w zakładach restauracyjnych, a rozwinięto nową formę usług pod hasłem: „Do pracującego konsumenta z naszymi wyrobami“. W myśl tego hasła wprowadzono sprzedaż w wozach ambulansowych, w straganach i kioskach, jak również przy użyciu specjalnych ręcznych kosztów, np. podczas imprez zabawowych lub manifestacji. Dla tego rodzaju sprzedaży wybierany jest asortyment towarów tak, aby jego jakość i opakowanie odpowiadało wymaganiom higieny i zdrowia.

Zdając sobie sprawę z tego, że żywienie zbiorowe w znacznym stopniu oddziałuje na stan zdrowia narodu, w czechosłowackich zakładach gastronomicznych wprowadza się kuchnie dietetyczne oraz szeroki asor-

tyment napojów bezalkoholowych czy też napojów mieszanych z małą zawartością alkoholu. Przyczynia się to do zachowania i umocnienia zdrowia pracujących.

Czechosłowacki przemysł gastronomiczny w niemałej mierze przyczynia się do rozbudowy ciężkiego przemysłu, a to nie tylko przez to, że stwarza socjalistyczną akumulację, ale również przez to, że przemysłowi ciężkiemu dostarcza zdrowych, zdolnych do produkcji mężczyzn, zatrudniając na ich miejsce kobiety. W stosunku do roku 1948 w przemyśle gastronomicznym pracuje obecnie dwa razy tyle kobiet, przy czym jakość pracy stale wzrasta. Pracownicy przemysłu gastronomicznego podnoszą swój poziom uświadomienia politycznego, wprowadzają nowe metody pracy, nowe formy współzawodnictwa, poznają wartość własności socjalistycznej, stają się dobrymi gospodarzami w narodowionych przedsiębiorstwach, a tym samym wyrażają swą wdzięczność klasie robotniczej za wyzwolenie ich od kapitalistycznego wyzysku.

Włodzimierz Popelka

Pomysł racjonalizatorski

Maszynka do krajania ziemniaków do sałatek

Jednym z racjonalizatorów przemysłu gastronomicznego jest ob. Stanisław Hipp, kucharz-garmażer Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Otwocku, który opracował i zastosował maszynkę do krajania ziemniaków gotowanych do sałatek. Stosowanie tej maszynki pozwala na krajanie w kostkę lepiej, dokładniej i szybciej niż przy dotychczasowym krajaniu no-



Racjonalizator ob. Stanisław Hipp przy pracy

żem kuchennym. Użytkowanie maszynki przy pracy garmażera jest cennym usprawnieniem, skraca sześciokrotnie czas przygotowania ziemniaków, nie naraża pracującego na skaleczenie, usuwa ostrzenie noży, zmniejsza koszty osobowe.

Zasadniczą częścią maszynki jest nierdzewna siatka stalowa w metalowej ramce umieszczona w drewnianej oprawie. Oprawa posiada nóżki (podpory) służące do odpowiedniego ustawiania aparatu. Aby otrzymać dobrze pokrajane ziemniaki (buraki lub inne warzywa), należy uprzednio ugotować je w łupinach oraz dokładnie wystudzić, gdyż wtedy po przecisnięciu przez maszynkę nie będą się zlepiły. Obrane ziemniaki nie powinny mieć wysuszonej powierzchni, gdyż utrudnia ona przeciskanie, powodując nawet zgniecenie ziemniaka. Po użyciu, maszynkę należy obmyć w gorącej wodzie i przechowywać w suchym miejscu, aby nie dopuścić do rdzewienia siatki.

Pomysł racjonalizatorski ob. Hippa został zatwierdzony przez Centralną Komisję Wynalazczości Pracowniczej, a autor wynalazku otrzymał pieniężną premię.

Dzienne planowanie i kontrola zużycia surowców

Poważnym osiągnięciem w dziedzinie żywienia zbiorowego było wprowadzenie receptur. Zastąpiły one dawne przepisy, często strzeżone jako osobista tajemnica mistrzów kucharskich. Przepisy te opanowywane były przez kucharzy wraz z techniką zawodową nieraz przez długie lata, ustalały sobie dowolne normy i dowolne odchylenia. Cena potrawy nie była oparta na ścisłej kalkulacji, przyjmowano zasadę, że „jedna potrawa traci — druga płaci“. W przedsiębiorstwach, w których kuchnia prowadziła rozliczenia, nakładano ryczałtowy zysk. Np. kuchnia, która wydatkowała 1.000 zł na zakup surowca przy marży

ryczałtowej 70%, musiała wyprodukować potraw ogółem na 1.700 zł. Nikogo nie obchodziło, na których potrawach ten zysk zostanie osiągnięty. Często przy analizie okazywało się, że marża była osiągana na potrawach najtańszych.

Podejście takie — oczywiście niesłuszne — nie wymagało ścisłego stosowania przepisów, ani ścisłego podziału produktów. Natomiast dzisiejsze ustawienie kalkulacji potraw i uzależnionej od tego ceny oraz ściśle z tym związany nakaz stosowania zatwierdzonej receptury wymaga dokładnego podziału produktów. Niewątpliwie stwarza to dość dużo trudności dla kucha-

rza. Oto przykład. W pewnym dniu przygotowuje się w kuchni restauracyjnej 12 czy 20 różnych potraw. Przyjmujemy, że przeciętnie w skład każdej potrawy wchodzi tylko 5 produktów, to w sumie otrzymamy 60 do 100 różnych pozycji. Oczywiście, żaden kucharz nie zdoła opanować tylu pozycji pamięciowo. Nie uratuje też sytuacji posiadanie receptury, która opracowana jest na 100 lub 10 porcji. Ilość bowiem planowanych dań jest różna i kucharz nie będzie w stanie w czasie przebiegu produkcji obliczyć potrzebną ilość produktów.

Istnieje zatem konieczność wcześniejszego obliczenia i zanotowania wszystkich produktów, potrzebnych do produkcji. Niezbędne to jest również dla sporządzenia zapotrzebowania do magazynu. W tym celu wiele przedsiębiorstw wprowadziło sporządzenie dziennego planu zużycia produktów.

Planowanie prowadzimy na specjalnych formularzach, według podanego niżej wzoru, którego oczywiście nie należy traktować niewolniczo.

Pięczęć zakładu

Zestawienie produktów planowanych do produkcji w dniu

L.p.	Nazwa potrawy	Znak i nr receptury	Ilość porcji	Waga porcji gotowej w g	Nazwy produktów	
					jednostki dkg., szt.	miary kg.
1.						
2.						
3.						
itd.						

Razem wg receptury

Magazyn wydał

Plan sporządził	Kucharz	Magazyhier	Kierownik zakładu
..... podpis podpis podpis podpis

Plan opracowujemy w 2 lub 3 egzemplarzach, z których jeden stanowi zapotrzebowanie do magazynu, a drugi, umieszczony na specjalnej tablicy, znajduje się na widocznym miejscu w kuchni i stanowi materiał orientacyjny dla podziału produktów na poszczególne potrawy i dla podziału potraw. Plan jest wypisany czytelnie. Dobrze jest, zwłaszcza w pierwszym okresie stosowania planu, umieścić koło niego na sznurku kolorowy ołówek, którym kucharz lub odpowiedzialny za podział produktów pracownik będzie skreślał produkty zużyte do produkcji.

Plan zużycia produktów

Po ustaleniu jadłospisu, który w zasadzie jest sporządzany okresowo oraz zaktualizowania go na dzień następny, a w najgorszym wypadku na dzień bieżący, technolog lub pracownik dobrze zorientowany w zagadnieniu żywienia i w pracochłonności poszczególnych potraw sporządza plan. Pracownikiem takim może być szef kuchni, blokierka, rozliczeniowiec lub magazynier.

Plan zużycia produktów sporządzamy w ścisłej współpracy z magazynem. Na formularzu, którego wzór podaliśmy, wpisujemy nazwy potraw, wchodzące

w skład jadłospisu oraz znak i numer receptury. Następnie, po uzgodnieniu jaka ilość podstawowego produktu znajduje się w magazynie lub może być zużyta, wpisuje się ilość planowanych porcji. Produkt umieszczamy w planie tylko wtedy, jeżeli znajduje się w magazynie. W razie braku chwilowego lub stałego danego produktu, stosujemy produkt zastępczy i ten wpisujemy do planu, np. w okresie wczesnej wiosny z braku warzyw świeżych do zupy, zastępujemy je suszonymi lub zupami w proszku, które umieszczamy w planie. Nie możemy zapominać o tym, że zastosowanie produktu zastępczego nie może obniżyć wartości odżywczej i smakowej potrawy.

Może zdarzyć się sytuacja, że produkt będzie miał wyższy procent odpadków, niż to przewidują normy. Odnosi się to specjalnie do warzyw i owoców. Umieszczamy wtedy w planie odpowiedni procent odpadków, sporządzając jednocześnie krótkie wyjaśnienie (protokół), który podpisują odpowiedni pracownicy.

Po umieszczeniu w planie wszystkich produktów potrzebnych do sporządzenia przewidzianych potraw, sumujemy rubryki produktów i sumy te stanowią bezpośrednie zapotrzebowanie dla magazynu.

W zakładach mniejszych, gdzie nie ma oddzielnych garmazerni, plan powinien obejmować, oprócz potraw wydawanych z kuchni, również wyroby garmazerskie. Tam, gdzie produkcja garmazerska jest wydzielona, sporządzamy oddzielny plan dla garmazerni.

Często zdarza się, że zakład już po opracowaniu planu otrzymuje dodatkowo zamówienie, np. wyżywienia wycieczki. W tym wypadku nie stosujemy powiedzenia „plan nie przewidywał“, ale potrzebną ilość potraw planujemy dodatkowo na tym samym, lub innym arkuszu, zaznaczając jednak „zaplanowane dodatkowo“. Sumę wydanych dodatkowych produktów podpisujemy pod pierwszą pozycją „magazyn wydał“, w kolumnie w treści wpisujemy „magazyn wydał zaplanowane dodatkowo“ i sumujemy w kolumnie treści pisząc „wydane razem“.

Istnieje jeszcze sprawa dań przygotowanych na życzenie konsumenta, jak np. jaja po wiedeńsku, jajecznicą, omlet naturalny itp. Pozycje te powinny powtarzać się codziennie w jadłospisie i stanowić pewnego rodzaju „pogotowie“. Powstaje pytanie, czy konieczne jest codzienne ich umieszczanie w planie, czy też należy potrawy takie planować okresowo i traktować jako pozostałości w raporcie kuchni.

Sporządzony plan staje się automatycznie recepturą ilościową, obowiązującą w danym dniu w kuchni, czy w garmazerni. Za prawidłowe zestawienie planu odpowiada pracownik, który go sporządził, kuchnia zaś odpowiada za podział produktów wg planu i ilość porcji wg planu. Jeśli powstałoby odchylenie zarówno w zużyciu produktów jak i w ilości wyprodukowanych potraw, należy sporządzić krótkie wyjaśnienie (protokół), który załączamy wraz z planem do rozliczenia kuchni.

Znaczenie planowania zużycia surowców

Plan zużycia produktów usprawnia organizację pracy, zarówno w magazynie przy wydawaniu produktów, jak i w kuchni przy przyrządzaniu potraw, usuwa nieporozumienie między kuchnią i magazynem, usuwa wahania, przez co oszczędza czas personelu, pozwala na samodzielną pracę młodych kadr. Plan ułatwia również kontrolę w czasie przebiegu produkcji i do pewnego stopnia daje gwarancję stosowania receptury.

Plan stanowi wreszcie fundament dla realnej sprawodawczości.

Plan i receptura idą w parze. Tak samo trudnym byłoby opracowanie planu bez receptury, jak i ściśle stosowanie receptury bez planu. Zakłady, które nie prowadzą dziennego planowania zużycia produktów, nie dają gwarancji, że produkcja ich oparta jest na obowiązującej recepturze, co prędzej czy później wykazuje zwykle kontrola.

Rozliczanie kuchni z zużytych produktów po zakończeniu cyklu produkcji przypomina mi bardzo system ryczałtowego rozliczania kuchni, o którym była mowa na początku artykułu i stare powiedzenie „jedna potrawa płaci, druga traci“. W ogólnej sumie produktów nikną zarówno przekroczenia, jak i niedociągnięcia receptury i stałe potrawy droższe będą sporządzane kosztem tańszych. Weźmy dla przykładu takie danie, jak kotlet wieprzowy. Jeśli restauracja nie przestrzega ściśle receptury, to na pewno ziemniaki do tej potrawy będą tak obficie oblane tłuszczem, że znaczna jego część pozostanie nieskonsumowana na talerzu, natomiast danie jarskie będzie pozbawione dostatecznej ilości tłuszczu. Każdy zaś technolog zdaje sobie przecież sprawę, jak ważnym jest przestrzeganie proporcji w recepturach zarówno ze względów smakowych jak i ze względów na racjonalizację żywienia, a więc na interes konsumenta, który jest przecież jednym

z głównych celów działalności gospodarczej przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Wiele zakładów broni się przed sporządzeniem planów, twierdząc, że to niepotrzebna praca, bo w rozliczeniach zużycia produktów powtarza się pozyceje z planu, a więc właściwie robi się dwa razy tę samą pracę. Jest to stanowisko błędne. Plan sporządza się przed produkcją, służy on za podstawę produkcji, przyczynia się nie tylko do racjonalizacji produkcji, ale jak doświadczenia wykazały, usprawnia jej organizację. Czas zużyty na sporządzenie planu zostaje kilkakrotnie zaoszczędzony przez usunięcie niezdecydowanych i często niepewnych zamówień w magazynach, zastanawiania się przy podziale produktów lub potraw, a jeśli zapiski są robione na luźnych kartkach, to szukania tych kartek czy receptur.

Na zakończenie zwracam się do kolegów kucharzy i kierowników tych zakładów, które wprowadziłyienne planowanie produktów, z prośbą o zabranie głosu w „Żywieniu Zbiorowym“ i podzielenie się swymi doświadczeniami w tej dziedzinie. Wzywam do tego zwłaszcza kolegów z restauracji PSS w Sanoku, Jaśle, Łańcucie, Jarosławiu. Niech Wasze dotychczasowe osiągnięcia staną się bodźcem do dalszego usprawnienia pracy, abyśmy w skali ogólnokrajowej wypełnili całkowicie zadania Planu 6-letniego nie tylko ilościowo, ale i jakościowo.

Antonina Nowlińska

Zachowujmy higienę zmywania naczyń stołowych

W związku z rozbudową sieci zakładów żywienia zbiorowego, z których w coraz szerszym zakresie korzystają ludzie pracy, młodzież i dzieci — higiena naczyń stołowych tych zakładów nabiera coraz większego znaczenia. Na niewłaściwie umytych talerzach i sztućcach, z których codziennie korzystają setki osób, wielokrotnie można stwierdzić obecność różnych drobnoustrojów chorobotwórczych, jak pałeczek okrężnicy, wywołującej schorzenia jelitowe i zapalenia dróg moczowych, bakterii duru brzusznego i rzekomego, dyfteryru, czerwonki, gruźlicy, niekiedy nawet tęcza lub zgorzeli gazowej. Dziś, gdy żywienie zbiorowe jest akcją w skali państwowej, czynniki zdrowia publicznego specjalny nacisk kładą na higienę w tej dziedzinie, gdyż o ile zakład żywienia zbiorowego prowadzony higienicznie staje się ważnym czynnikiem zdrowia społeczeństwa, o tyle zakład nie zachowujący przepisów higieny stać się może źródłem szeregu chorób, a nawet epidemii.

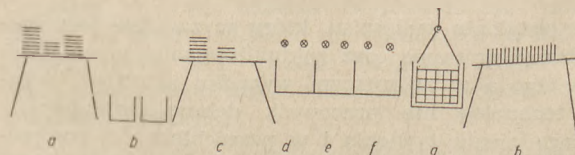
Podczas badań przeprowadzonych w tej dziedzinie przez Zakład Higieny Żywienia PZH stwierdzono, że umycie naczyń w ciepłej wodzie z dodatkiem sody, mydła itp. nie jest wystarczające. Wymaganą bakteriologicznie czystość naczyń uzyskamy przez dezynfekcję, a więc przez wyparzenie naczyń umytych. Najlepsze wyniki osiągamy przez stosowanie 20 mg czynnego chloru w 1 litrze wody. Ta koncentracja jednak powoduje dość silny i przykry zapach, przy tym stałe stosowanie tego środka działa niszcząco na ręce myjących pracowników, a także na naczynia metalowe. Godnym polecenia wydaje się wyparzenie naczyń (po starannym zmyciu i opłukaniu) w wodzie o temperaturze powyżej 80° przez co najmniej 1 minutę. Stosowanie gorącej wody w końcowym etapie zmywania ma

ponadto tę zaletę, że wówczas naczynia schną momentalnie i tym samym unika się wycierania ścierkami, a więc usuwa się możliwość wtórnego ich zakażenia.

Urządzenia techniczne do mycia naczyń

Zakłady żywienia zbiorowego pracują w bardzo różnorodnych warunkach zaopatrywania w wodę i środki ogrzewnicze. Biorąc pod uwagę stosunki panujące na wsiach oraz w małych i dużych miastach wyróżnić można trzy zasadnicze typy zakładów, a mianowicie: 1) zakłady w osiedlach włączonych do sieci gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych; 2) zakłady posiadające wodę bieżącą, ale nie zaopatrzone w gaz; 3) zakłady nie mające ani wody bieżącej ani gazu.

Wszystkie zakłady, niezależnie od wyposażenia technicznego winny dysponować wydzielonym od kuchni, specjalnym pomieszczeniem na zmywalnię. Schemat i opis racjonalnego urządzenia i rozplanowania zmywalni podajemy niżej.



a) stół do składania brudnych naczyń po konsumpcji; b) zbiorniki na resztki pokarmowe zgarniane z talerzy (jako karma dla zwierząt); c) stół do składania naczyń przeznaczonych do mycia; d) I zlewozmywak z wodą o temp. 45° do oczyszczania z resztek silnie przylegających.

jących do naczyń; e) II zlewozmywak z wodą o temp. 45° i środkiem zmywającym; f) III zlewozmywak lub kran z bieżącą, ciepłą lub zimną wodą do płukania; g) kocioł z wodą wrzącą lub o temperaturze powyżej 80°, do której umyte naczynia zanurza się w siatce drucianej na przeciąg co najmniej 1 minuty celem zabicia pozostałych drobnoustrojów; h) urządzenie do suszenia naczyń (statywy, deski z półokrągłym zagłębieniem kryte blachą, ustawione pochyło do spływu wody).

W przypadku stołówki zaopatrzonej w dopływ gazu i kanalizację, rozwiązanie racjonalnego mycia naczyń jest dość łatwe. Wystarczy do zmywalni doprowadzić bieżącą wodę zimną i gorącą (80 — 90°), wstawić zlewozmywak o kilku komorach lub kilka zlewozmywaków oddzielnych i odpowiednie stoły do składania naczyń. Ogrzewanie wody może odbywać się za pomocą gazu, pary lub pieca centralnego ogrzewania.

W zakładach II typu, posiadających tylko bieżącą wodę, a nierozporządzających źródłem pary lub boilerem na gaz, konieczne jest zainstalowanie kotła ogrzewanego bezpośrednio, przeznaczonego do wyparzania naczyń. Naczynia można zanurzać w drucianych, dopasowanych do kotła koszykach.

Najtrudniej przedstawia się sprawa racjonalnego zmywania naczyń w zakładach, gdzie brak jest wody bieżącej i kanalizacji. Takie przeważnie warunki istnieją na wsiach w gospodarstwach uspołecznionych i państwowych. W przypadku, gdy jest do rozporzą-

żenia dobra pompa, można umieścić zbiornik z wodą na poddaszu budynku i stamtąd rozprowadzać ją rurami. Jeśli jest to niewykonalne, woda zimna może być włączana ręczną pompą do niewielkich zbiorników umieszczonych w samym zakładzie żywienia zbiorowego. Należy unikać zbiorników dużych i długiego przechowywania w nich wody, gdyż grozi to jej zakażeniem. W tych warunkach, przy braku kanalizacji trudno mówić o wielodzielnych zlewozmywakach. Można je jednak zastąpić wanienkami, ustawionymi jak zlewozmywaki na schemacie. W omawianych warunkach specjalnie dużo uwagi należy zwrócić na zainstalowanie kotła do wyparzania naczyń. Ma to szczególne znaczenie, gdyż w tych warunkach woda jest mniej pewna pod względem higienicznym, a ponadto łatwo może ulec zakażeniu w czasie od czerpania ze studni do użycia jej do zmywania.

W artykule niniejszym zajmowaliśmy się przede wszystkim sprawą racjonalnego zmywania naczyń stołowych. Nie należy jednak zapominać, że jest ono, aczkolwiek bardzo ważnym, lecz tylko jednym z czynników gwarantujących odpowiednie warunki zakładu żywienia zbiorowego. Staranne i prawidłowe umycie naczyń nie wystarczy, o ile zostaną one położone na brudnym stole, dotykane brudnymi rękami kelnerów lub ścierkami, które mogą być rozsadnikiem zaraźliwych chorobotwórczych.

A. Jarmolińska

Kasze w produkcji kulinarnej

Kasze mogą mieć wielorakie zastosowanie kulinarne, czy to jako dodatki do zup, dań drugich, czy też jako dania samodzielne lub desery. Zaliczyć tu można m. in. kotlety z kaszy. Przyrządzać je można z różnych kasz, a więc z jaglanej, jęczmiennej siekanej lub perłowej, gryczanej a także z płatków owsianych. Podstawę stanowi kasza ugotowana na gęsto lub półsypko. Składniki dodatkowe mogą być różne, a więc ugotowane grzyby suszone lub świeże, ser biały, ryby wędzone, mięso (części poślednie lub okrawki), podroby zwierząt rzeźnych duszone lub gotowane. Składnikiem ułatwiającym zlepianie masy są jaja, zaś składnikiem podnoszącym wartość smakową i aromat — cebula drobno krajana, przesmażona na tłuszczu, sól, odpowiednio dobrane przyprawy aromatyczne ziołowe krajowe lub importowane.

W spisie recept obowiązujących zakłady zbiorowego żywienia na specjalną uwagę zasługują kotlety z kaszy i dorsza wędzonego oraz z kaszy i grzybów. Aby kotlety były dobrze uformowane, należy masę przyrządzać z kaszy ciepłej. Jeśli kasza jest gruba, część jej można przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Dodatki takie jak grzyby, również przepuszczamy przez maszynkę lub drobno siekamy. Zamiast całych świeżych jaj można użyć białka pozostałe po produkcji wyrobów cukierniczych. Jaja świeże można zastąpić mieszaną masą jajeczną mrożoną w ilości 45 g masy na 1 jajo wagi 50 g lub proszkiem jajecznym w ilości 12,5 g. Proszek należy przesiać i rozmacić w 40 g wody lub wody z mlekiem. Wszystkie składniki miesza się z kaszą. Z masy formuje się gruby wałek o średnicy 7 — 8 cm, dzieli w kawałki wagi 102 — 103 g dla otrzymania gotowych kotletów wagi 100 g. Następnie każdemu kawałkowi masy nadaje się kształt

owalny, okrągły lub ze ściętymi bokami, otaczając w tartej bułce. Na dolnej i górnej powierzchni wy-ciska się nożem kratkę. Smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu niedługo przed podaniem.

Kotlety takie podawać można z sosem i surówką z warzyw. Uformowane w mniejsze, 50-gramowe graniastosłupy lub wałeczki mogą być podane do zup, np. barszczu, pomidorowej, ogórkowej, grzybowej.

Kotlety z kasz ugotowanych na mleku, lekko osłodzonych można podawać jako danie słodkie ze słodkimi sosami, sokami owocowymi, dżemami, lub surówkami owocowymi.

Bardzo tanim a efektownym deserem jest tzw. mus z manny (grysiu pszennego). Przy posiadaniu mechanicznej ubijaczki do piany, kremów itp. wykonanie jest bardzo proste i szybkie. Mannę należy ugotować w 8 — 9-krotnej objętości wrzącej wody zakwaszonej, lekko osolonej i osłodzonej do smaku. Do zakwaszenia można użyć kwasu cytrynowego, mlekowego, naturalnego kwasu rabarbarowego, agrestu, porzeczek. Można też zamiast wody użyć wywaru z kwaśnych owoców. Gotować aż do otrzymania płynnej, kleistej, lekko ciągnącej się masy. Wlać do głębokiej miski do ubijania piany i kremów i ubijać aż do chwili otrzymania puszystej, lekkiej, piankowatej masy. Doprawić do smaku. Można zabarwić sokiem owocowym. Zastudzić w porcjowych kompotierkach, pucharkach itp. ułożony w piramidkę lub w wieloporcjowych salaterkach. Podawać z sosem waniliowym, kakaowym lub z sokami owocowymi.

Nieznaną a możliwe do zastosowania w produkcji kulinarnej okazało się zastosowanie płatków owsianych do wyrobu klusek kładzionych i racuchów. Płatki należy zalać mlekiem pełnym lub rozcieńczonym wo-

dą (może być wrzące), wymieszać i odstawić aż napęcznieją i zmiękną. Do kleistej masy wbić jaja, dodać soli, mąki pszennej i dobrze wyrobić łyżką. Ciasto winno być nieco bardziej gęste niż z samej mąki. Gotować formowane łyżką nieduże kluski w dużej ilości wrzącej wody, aż stracą zapach surowizny i na przekroju będą pulchne i przejrzyste. Podawać polane topionym masłem, wędzoną słoniną, albo też z sosem pomidorowym, mięsny lub słodkim owocowym. Można

też podawać takie kluski jako dodatek do zup mlecznych, pomidorowej, grzybowej, owocowej. Z ciasta tego można też smażyć na gorącym tłuszczu owalne racuchy i podawać z sosami ostrymi lub na słodko.

Ścisłe recepty na podane tutaj potrawy znajdują się w zbiorze receptur obowiązujących wszystkie zakłady żywienia zbiorowego.

Maria Dudzik

Drożdże w potrawach

Mimo zawartości cennych składników odżywczych drożdże nie są w dostatecznym stopniu wykorzystywane do sporządzania pokarmów. Dzieje się tak ze względu na specyficzny smak drożdży, zapach i łatwość ulegania zepsuciu.

Świeże prasowane drożdże mogą służyć jako surowiec do sporządzania szeregu potraw. Ważniejszymi z nich są:

1. Paszтет drożdżowy: drożdże rozciera się z solą kuchenną (2 g soli na 100 g drożdży) do chwili otrzymania jednolitej masy. Dodaje się mąkę, po czym mieszając smaży na tłuszczu z pokrojoną drobno cebulą aż do otrzymania gęstej pasty.

Ilość składników użytych do przyrządzenia pasztetu: drożdże prasowane — 500 g; mąki pszennej — 35 g; cebuli — 100 g; tłuszczu — 60 g; soli kuchennej — 10 g.

Celem zmniejszenia spoistości, można dodać do pasty suchą bułkę pokrojoną w drobną kostkę (lub łamaną pokruszoną) w ilości 20 g na 100 g drożdży prasowanych.

2. Syrop drożdżowy: świeże, prasowane drożdże rozdrabnia się i stopniowo zalewa ciepłą wodą. Powstałą w ten sposób masę dokładnie się rozciera do otrzymania płynu bez grudek. Naczynie z roztartymi drożdżami stawia się na mały ogień i stopniowo doprowadza do wrzenia, które utrzymuje się do chwili powstania gęstego syropu o barwie jasnobrazowej. Syrop dodaje się do zup owocowych, do kapuśniaku, barszczu, po-

traw mącznych, owocowych, mięsnych, kasz i do sosów; zupy z kaszami przyjmują po dodaniu syropu ciemne zabarwienie.

Potrawy, do których dodany jest syrop drożdżowy, uzyskują przyjemny smak, przypominający nieco smak grzybowy.

3. Kasza drożdżowa: prasowane drożdże rozciera się z niewielką ilością ciepłej wody do konsystencji gęstej śmietany. Otrzymaną masę wlewa się do lekko wysmarowanej tłuszczem brytwanny, lub patelni i mieszając odparowuje wodę do otrzymania dużych ciemno-brązowych grud, oddzielających się od siebie. Następnie powtórnie daje się tłuszcz na patelnię i masę drożdżową smaży rozcierając grudy do przejścia ich w stan suchej, drobnej kaszy.

Na 100 g drożdży zużyć należy około 5 g tłuszczu. Drożdże można wsypać na patelnię po rozdrobieniu, bez dodawania wody.

Wydaźność kaszy drożdżowej: z 1,0 kg drożdży otrzymuje się około 300 g kaszy.

Kaszę drożdżową dodaje się do różnego rodzaju kasz, legumin itp.

mgr inż. Zdzisław Duma

Literatura: Prianisznikow W. S. — Proizvodstvo produktow dietskogo pitaniya. Piszczepromizdat, Moskwa 1951.

Uwaga: o zastosowaniu produkowanych przez nasz przemysł wyrobów drożdżowych: drożdży piekarnianych pokarmowych ekstraktu i syropu drożdżowego pisze w artykułach o stosowaniu drożdży w żywieniu mgr. Z. Ziółkowski w numerach 10 i 11 w 1952 r.

Może być taniej i lepiej

Istotnie — może być. Przekonał nas o tym w sposób niezbity pokaz Technikum Gastronomicznego i Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej w Warszawie, przy ul. Obrońców na Saskiej Kępie. Zobaczyliśmy tam dużo. Szereg potraw niewidzianych nigdy ani w stołówkach ani w zakładach otwartych, nieprzewidzianych recepturą, potraw bardzo smacznych i tanich. Ścisła kalkulacja pieniężna, uwidoczniła przy każdej potrawie wykazuje, że np. kotlety z kaszy gryczanej z sosem grzybowym powinny w zakładzie I kategorii kosztować 1,67 zł, knedle z podrobami, suto okraszone słoninką — 1,97 zł, najrozmaitsze surówki warzywne, smaczne i estetyczne — duże porcje po 83 gr, risotto z kaszy jaglanej i cynaderek w sosie pomidorowym — 1,57 zł. Poza tym widzimy dzbany ze smacznyimi, orzeźwiającyimi napojami witaminowymi, a więc sok z kwaszonej kapusty, sok z ogórków, z kwaszonych buraków itp. napoje, które każdy z nas chętnie ujrzałby na stole restauracyjnym, a których tam nikt nawet nie usiłuje wprowadzić.

Uwagę fachowców przyciąga jednak na pokazie przede wszystkim gablota, gdzie bije jaskrawo w oczy

różnica cen potraw wyprodukowanych przez szkołę i przez przemysł gastronomiczny. Różnica jest tak duża i w cenie i w jakości potrawy, że początkowo wszyscy patrzymy na wystawione potrawy z uśmiechem niedowierzania. Ale znów liczby, znów ścisła kalkulacja pieniężna i surowcowa mówią nam, że istotnie porcję kulebiaka, zakupionego w restauracji za sumę 1,70 zł, przy tych samych kosztach surowca i przy tej samej marży można było w szkole przyrządzić za 1,27 zł. Dalej mamy porcję pasztetu z „Polonii“. Paszтет jest ciemny, mało apetyczny i kosztuje 6 zł (porcja 10-dekowa). Paszтет produkcji szkolnej jest jaśniejszy, lepiej zmielony i za tę samą sumę 6 zł mamy go aż 17 dkg. Przykładów takich mogłoby być dużo. Weźmy jeszcze coś z działu cukierniczego, — popularny makowiec: 10-dekowa porcja restauracyjna za 2,90 zł i za te same pieniądze 19-dekowa porcja szkolna, nawiasem mówiąc, dużo lepszego makowca.

O czym wszystkie te przykłady świadczą? Że za te same pieniądze, za które otrzymujemy w restauracjach i stołówkach powszechnie krytykowane potrawy,

możemy przy ścisłym stosowaniu receptury i przy bezwzględnej uczciwości całego zespołu pracowniczego otrzymać posiłek smaczny, tani i pełnowartościowy.

Ktoś z zaproszonych gości zadał dyrektorze Technikum pytanie:

— ...gdyby szkoła prowadziła jadłodajnię — czy znalazłyby się w jadłospisach te same potrawy, które dziś widzimy na pokazie, równie smacznie przyrządzone?

— Oczywiście — padła natychmiastowa odpowiedź.

W kilka chwil potem usłyszeliśmy z ust dyrektora CZPG obietnicę, że Technikum i Szkoła Zasadnicza otrzyma do prowadzenia zakład otwarty na Saskiej Kępie, jako warsztat pracy. I to jest właściwe rozwiązanie sprawy, które powinno być stosowane wobec wszystkich szkół gastronomicznych w kraju: nie rozpraszać młodego narybku po zrutyinizowanych zakładach, gdzie toną w starym aparacie, nie są w stanie rozpocząć pracy po nowemu i tracą zwołna zapał i energię, lecz właśnie zwartym zespołom oddawać do

samodzielnego prowadzenia poszczególne placówki żywienia zbiorowego. Placówki te staną się wtedy zakładami wzorcowymi, skąd na cały kraj promieniować będzie nowa myśl gastronomiczna, nowy, socjalistyczny styl pracy. Placówek takich będzie coraz więcej i coraz większe rzesze ludzi pracy będą wreszcie należycie obsłużone i znajdą to, o czym od szeregu lat mówimy, jako o naczelnym zadaniu aparatu żywienia zbiorowego — pełnowartościowy, tani, smaczny, estetycznie podany posiłek.

Przykład takiego właśnie rozwiązania sprawy dał już przed Warszawą Wrocław. Restaurację „Dworcową“ o 300 miejscach konsumcyjnych objęły wrocławskie Technikum i Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna. Może dobrze byłoby, gdyby szkoły warszawskie nawiązały kontakt z Wrocławiem. Wzajemna wymiana doświadczeń daje zawsze dobre rezultaty.

cb

Uwaga: ceny potraw z grudnia ub. r.

GŁOSY Z TERENU

Szukajmy nowych dróg

Większość zakładów gastronomicznych daje konsumentom powody do skarg i narzekań na niegrzeczność obsługi, na nieporządki, nawet niebaldstwo. Książki życzeń i zażaleń nigdzie nie stały się tak popularne jak w przemyśle gastronomicznym i pęcznią dosłownie od skarg. Więc, czy personel uspołecznionych zakładów gastronomicznych istotnie jest tak bardzo niegrzeczny czy niefachowy? Bynajmniej. Czy wygląd uspołecznionych zakładów gastronomicznych jest gorszy od wyglądu dawnych prywatnych zakładów tego rodzaju? W żadnym wypadku. Przeciwnie, nigdy dotąd nie mieliśmy tylu i tak luksusowo urządzonych zakładów jak obecnie. Gdzie tkwi więc źródło zła? Odpowiedź jest jasna — w złej organizacji żywienia zbiorowego. Ta zła organizacja powoduje, że zakłady zatrudniają niepotrzebnie nadmierną ilość pracowników, którzy mogliby z powodzeniem iść do przemysłu. Zła organizacja hamuje stopień przelotowości zakładów, utrudnia utrzymanie czystości itp.

Zła organizacja polega przede wszystkim na niewłaściwym rozwiązaniu zagadnienia samej produkcji. Rozbudowujemy sieć zakładów produkcyjnych, nie wnikając dostatecznie w warunki, w jakich produkcja się tam dokonuje. W niektórych miejscowościach organizuje się tzw. kuchnie centralne, zajmujące się wytwarzaniem półfabrykatów, które następnie są rozprowadzane do poszczególnych zakładów gastronomicznych, ograniczających swą działalność do końcowych faz produkcji, jak smażenie, pieczenie itp. i do sprzedaży gotowych wyrobów. Przez zmechanizowanie i scentralizowanie produkcji uzyskuje się kolosalną oszczędność surowca, czasu, sił roboczych, odpadków użytkowych. Odpada gnębiące nas zagadnienie zaplecza w za-

kładach, zaplecza, które tak katastrofalnie przedstawia się w pionie KZG. Centralizacja produkcji pozwala ponadto, w stopniu wyższym niż dotychczas, na sprzedaż produktów gotowych poza zakładami gastronomicznymi. Obniża to koszt produkcji, a tym samym przystępnia ją najszerszym masom. Pozwala na zapatrzenie brygad roboczych drogowych, pracowników na torach kolejowych (zwłaszcza w zimie), drużyn konduktorskich, ekip rolnych itp.

Nie trzeba chyba przekonywać, jak taka centralizacja produkcji wpływa na należyte wykorzystanie urządzeń mechanicznych, które teraz często w małych zakładach pracują po 2 — 3 godziny na dobę, a równie często psują się z powodu braku fachowej obsługi lub należytej konserwacji. Oszczędności na tym odcinku dadzą miliony złotych.

„Jestem wdzięczna władzy ludowej”

„Jestem wdzięczna Władzy Ludowej, która umożliwiła mi wyjazd na wczasy lecznicze. Chcę również tą drogą podziękować kierownictwu za dobre spełnienie swego obowiązku i życzyć dalszej owocnej pracy dla dobra mas pracujących i Polski Ludowej. Zofia Błaszczyk, Poznań, ul. Kantaka 7/7”.

Takie i tym podobne uwagi znajdziemy w książce życzeń i zażaleń Domu Wypoczynkowego FWP „Niespodzianka“ w Śródborowie pod Warszawą. Dom ten przeznaczony jest na wczasy lecznicze: aby się tu dostać, trzeba albo być zarejestrowanym w Poradni Przeciwgruźliczej albo też mieć skierowanie na Komisję Lekarską dla czasów pracowniczych. Przyjmuje się tu tylko osoby zagrożone gruźlicą, a nie chore na gruźlicę.

Należyte stosowanie receptur, opartych o najnowsze zdobycze nauki i doświadczenia radzieckie, zapewnienie maksimum kaloryczności potraw, zachowanie w pełni warunków higieny przy produkcji — oto elementy, które podniosą ogólny stan zdrowotności kraju, jak również pożywność i smak posiłków.

Na marginesie powyższych refleksji nasuwa mi się uwaga, czy nie byłaby słuszną fuzją pionów żywienia zbiorowego? Sprawa ta wydaje mi się szczególnie ważna, gdyż dalałaby możliwości zlikwidowania przerośniętostów administracyjnych, likwidacji szeregu zbędnych a kosztownych stanowisk, co w rezultacie przyniosłoby olbrzymie oszczędności. Może w tej sprawie zechcą wypowiedzieć się aktywiści żywienia zbiorowego, którym zagadnienia te są bliskie, tak jak bliska jest troska o pełną i szybszą realizację zadań Planu 6-letniego.

Józef Zieliński

(Poznań)



Dom posiada 50 miejsc, przeważają pokoje dwuosobowe. Po otrzymaniu skierowania uiszcza się niewielką opłatę, zależnie od wysokości zarobków — i wszystkie formalności są skończone. Piszemy o tym w „Żywieniu Zbiorowym“, bo sprawa wczasów powinna interesować wszystkich

pracujących, a więc i pracowników zakładów żywienia zbiorowego

Naczelnym lekarzem jest dr Zygmunt Gruber, stałą opiekę sprawuje dr Bernard Spiro, który dokładnie bada każdego przybyłego tu wczasowicza (prześwietla, waży itp.), zapisuje w razie potrzeby odpowiednie leki i sposób odżywiania. Poza tym stały etat ma pielęgniarka tow. Janina Wojewoda, która według zaleceń lekarza dokonuje wszystkich potrzebnych zabiegów.

Przewodniczącą Rady Turnusu tow. Tadeusz Wójcik, pracownik Miejskiego Przedsiębiorstwa Robót Budowlanych w Krakowie, taką wyraża opinię o DW w Śródborowie: „Personel na poziomie, każde realne życzenie wczasowicza jest spełniane. Kierowniczka DW od pierwszego momentu, gdy wchodzi się do „Niespodzianki“, okazuje tak daleki od biurokratyzmu, bezpośredni stosunek do przybysza, wytwarza tak miły nastrój, że każdy musi się tutaj czuć dobrze, co niewątpliwie wpływa dodatnio na przebieg kuracji. Wystarczy powiedzieć, że w ciągu dwóch tygodni przybyło mi na wadze 3 kg. Bo też i pożywienie jest tu smaczne, obfite i wysokokaloryczne. Obył tak było we wszystkich DW.

Cały dosłownie personel sekunduje kierownicze: kelnerka tow. Janina Wolska tak sprawnie i uprzejmie obsługuje wczasowiczów, że życzyć by należało, aby wszystkie DW miały podobne kelnerki. Personel uczy wczasowiczów gier (ping-pong, siatkówka itp.), urządziła się tu prasówki, pogadanki z przezroczami akademie przy współudziale wczasowiczów itp. Ostatnio odbyły się dwie akademie — jedna w związku z XIX Zjazdem KPZR i druga w 35 rocznicę Rewolucji Proletariackiej. Poza imprezami, organizowanymi przez instruktorkę kulturalno - oświatową, dwa razy w miesiącu zjeżdża tu kino białe, a czasem i teatr. Jeśli dodać, że na miejscu jest spora biblioteka, że mamy dużo gazet, to trzeba stwierdzić, że oderwani od życia nie jesteśmy.

Stwierdzamy też i braki, np. często istnieją przerwy w dopływie wody, a więc i często nie mamy wody do leżającej; kino powinno przyjeżdżać częściej, przynajmniej raz na tydzień; brak krytej łaźni, a leżakowanie jest podstawą naszej kuracji, musi nas do leżakowania w domu, a to już nie jest to samo.

Na zakończenie muszę podkreślić, że samopoczucie każdego z nas jest tak dobre, co bezwzględnie należy przypisać kierownictwu DW, że każdy będzie żył o dobrych kilka lat więcej, a więc i dłużej i owocniej pracując nad budową podstaw socjalizmu“.

Sprawozdanie nasze byłoby jednak niekompletne, gdybyśmy nie omówili kilku jeszcze momentów:

1. Naczelną Dyрекcyjną FWP ciekawie rozwiązała sprawę zaopatrzenia w: ośrodek warszawski przysyła kierownictwu DW opracowane na cały rok zapotrzebowanie na artykuły żywnościowe. Odpis tego zapo-



trzebowania otrzymują: PRN oraz urtownie, które co tydzień wydają potrzebną ilość produktów. W razie trudności czy przeszkód kierownictwo zwraca się do WRN, co wystarcza, aby należne produkty otrzymać.

2. DW „Niespodzianka“ bierze udział we współzawodnictwie, za co posiada dwa dyplomy, wydane przez Zarząd Główny Zw. Zaw. PIS — jeden indywidualny otrzymała kierowniczka tow. Kwiatkowska, drugi — zespół DW. Ostatnio podjęto długofalowe zobowiązanie o zmniejszenie ubytków nakryć stołowych, o punktualną i dokładną sprawozdawczość, o zwiększenie liczby czytelników i przeczytanych książek szczególnie przez pracowników fizycznych. Ponadto kierowniczka podjęła zobowiązanie indywidualne — racjonalnego, urozmaiconego i wysokowartościowego jadłospisu. Do podjęcia podobnych zobowiązań „Niespo-

dzianka“ wezwała pracowników DW w Busku-Zdroju.

3. Odbywają się też w „Niespodziance“ i narady produkcyjne — stałe raz w miesiącu i okolicznościowe. Udział w nich bierze cały personel oraz przedstawiciel KP PZPR i Związku Zawodowego.

Aby nie przedłużać i tak już przy długiego sprawozdania, podkreślam krótko: prowadzi się tu tucz trzody chlewnej, jadłospisy są rzeczywiście urozmaicone, DW posiada obieraczkę do ziemniaków, lodówkę, maszynkę do mięsa, przydałby się jednak i elektrolux.

Na zakończenie uwaga pod adresem Dyrekcji Naczelnej FWP: w pobliżu większych miast przydałoby się bardzo domy wczasowe, obliczone na kilkudniowy pobyt wczasowicza. Korzystaliby z nich z pewnością zarówno pracownicy fizyczni, jak i umysłowi, a z pewnością i młodzi naukowcy w okresie np. pisania jakiejś pracy. Jeśli chodzi o Warszawę, to w pierwszym rzędzie nadawałby się na zorganizowanie takiego domu Swider z uwagi na bliskość rzeki i dobrą komunikację. Jest tam wprawdzie pensjonat „Orbis“, no ale ceny stoją na przeszkodzie, aby mógł z niego korzystać zwykły śmiertelnik. Należałoby tu pomyśleć i o zapomnianej niesłusznie Wildze.

Al. Walczyński
(Warszawa)

O kłopotach szkolnictwa gastronomicznego w Poznaniu

W Poznaniu przy ul. Rokossowskiego 27 stoi szary, ponury gmach. To siedziba Technikum Gastronomicznego i Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej. Jest to dawny hotel o małych, ciasnych pokojkach i wąskich korytarzach. Okien w tych pokojkach-klasach nie można otwierać, ponieważ hałas ruchliwej ulicy uniemożliwiłby prowadzenie lekcji.

W gmachu tym odbywają się wykłady teoretyczne. Na zajęcia praktyczne młodzież i nauczycielstwo przechodzić musi do warsztatu technologicznego, mieszczącego się przy ul. Jarochońskiego, oddalonego o 15 minut drogi. Jest to jeden z najlepszych, wczesnych warsztatów tego typu w Polsce. Czy nie byłoby wskazane, aby zespołi warsztat ze szkołą drogą odpowiedniej wymiany lokali? Sprawa właściwej lokalizacji szkoły wymaga natychmiastowej pomocy Prezydium Miejskiej i Wojewódzkiej Rady Narodowej w Poznaniu. I młodzież i nauczycielstwo nie może dłużej pracować w tak nieodpowiednich warunkach.

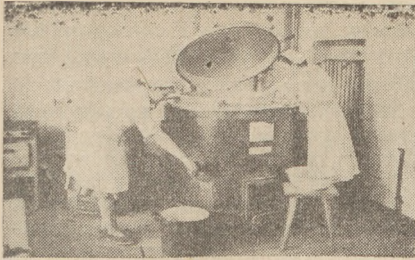
Niemniej palącą jest sprawa internatu. Internat jest nieodzowny dla młodzieży, rekrutującej się z odległych miast i wsi, oddalonych od Poznania niekiedy o ponad 60 km. Wśród dojeżdżających dziewcząt są takie, które poza jazdą koleją, zmuszone są do przebywania codziennie kilka kilometrów drogi od miejsca zamieszkania do najbliższej stacji kolejowej. Ta sytuacja stawia szko-

le przed problemem niewykonania planu naboru młodzieży. Już teraz zauważyć można odpływ ze szkoły młodzieży, którą zniechęcają zbyt trudne warunki komunikacyjne. Sprawa własnego internatu jest więc palącą i nierozwiązanie jej w terminie może spowodować przekreślenie całego planu szkoły na odcinku kadr. I w tej sprawie również Technikum i Szkoła Zasadnicza oczekują pomocy ze strony Prezydium WRN i Dyrekcji Okręgu Szkolenia Zawodowego.

Po ukończeniu Technikum Gastronomicznego absolwentka otrzymuje stopień technika żywienia zbiorowego i kierowana jest przeważnie do pracy w Poznańskich Zakładach Gastronomicznych. Wydaje się jednak, że np. absolwentka pochodząca ze Środy czy Śremu winna



Piękna wystawa książek zorganizowana przez uczennice Technikum Gastronomicznego z okazji Dni Oświaty, Książki i Prasy



Czyszczenie kofia w kuchni przez uczennice

otrzymać przydział pracy raczej w najbliższej okolicy miejsca swego zamieszkania, ze względu na trudność lokalowo-mieszkaniową.

Innego rodzaju bolączką — to sprawa absolwentek Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej, które



Uczennice realizują swoje zobowiązania z dziedziny prac społecznych, przygotowaniem klas na rozpoczęcie roku szkolnego

przyjmowane są przez PZG na etaty pracowników fizycznych. Absolwentki, które mają lat 16, nie mogą tej pracy otrzymać jako małoletnie, co stawia pod znakiem zapytania cały sens ich dwuletniej nauki. Poznańskie Zakłady Gastronomiczne

winni załatwić tę sprawę z Inspektorem Pracy, aby absolwentki nie mające ukończonych 18 lat mogły być przyjmowane do pracy z zastrzeżeniem, aby nie pełniły służby w nocy.

Wszelkie przeszkody i trudności zwałoza szkoła przy pomocy nieodzownego oręża — współzawodnictwa zespołowego. Młodzież podzielona jest na kilka zespołów i otrzymuje różne zadania do wykonania. Przy ocenie wykonania zadań uwzględnia się jakość wykonania, najwyższą wydajność pracy, zespołu czy uczennicy. Zakładowa Komisja Współzawodnictwa Pracy, złożona z dyrektorki szkoły, kierowniczkę warsztatu technologicznego, nauczycielki-dietetyczki i nauczycielki organizacji pracy oraz przedstawicielki koła ZMP i samorządu szkolnego ustala punktację i ogłasza lokaty współzawodniczących zespołów. W bieżącym roku szkolnym bierze udział we współzawodnictwie cała młodzież, tj. 261 uczennic z Technikum i 159 uczennic z Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej.

Żywy i serdeczny jest kontakt szkoły z absolwentkami. Biorą one udział w naradach produkcyjnych szkoły. W roku bieżącym zorganizowano Koło Absolwentek.

Dyrekcja i grono nauczycielskie podkreślają dobrą i zharmonizowaną współpracę z Poznańskimi Zakładami Gastronomicznymi. Szczególnie żywo interesuje się sprawami szkoły dyrektor PZG ob. Mariański, który bierze udział w naradach produkcyjnych i służy zawsze chętnie młodzieży swoją wiedzą i doświadczeniem.

Stanisław Sawicki
(Poznań)

Konkurs na najbogatszy jadłospis

Udział w konkursie zorganizowanym przez Stoł. Zarząd Przemysłu Gastronomicznego wzięło 50 zakładów. Klasyfikowane były wyłącznie potrawy i napoje produkcji własnej, przy czym punktowane były oddzielnie zakąski, dania gorące, desery i napoje. W celu stworzenia wszystkim zakładom równego startu podzielono je, zależnie od warunków produkcyjno-handlowych, na trzy grupy, przy czym zakłady posiadające warunki lepsze klasyfikowane były według punktacji niższej.

Wyniki konkursu udowodniły i potwierdziły, że w przemyśle naszym istnieją jeszcze poważne, niewykorzystane możliwości w zakresie zwiększenia obrotu produkcją własną. Dotychczasowe usprawiedliwienie przez niektórych pracowników kierowniczych szczupłości jadłospisów złymi warunkami zaplecza, brakiem mechanizacji i ograniczonym asortymentowo zaopatrzeniem, okazało się bepodstawnym demobilizującym

zującym zawodzeniem, za którym kryje się brak inicjatywy. Przykładem niewyczerpywania przez zakłady swych możliwości w zakresie produkcji własnej jest fakt, że pierwszych pięć miejsc w konkursie zajęły zakłady zakwalifikowane pod względem możliwości produkcyjnych do II i III grupy, uzyskując przewagę nad zakładami I grupy również w ilości wyprodukowanych potraw. I tak np. wycieczka załoga baru „Współczesny“ (WZG Południe), choć nie posiada sprzętu zmechanizowanego i zaledwie dostateczne zaplecze osiągnęła szeroki asortyment dań, produkując dziennie średnio 33 różne zakąski, 49 dań gorących, 5 deserów i 1 napój. Nie wiele gorsze rezultaty osiągnęła załoga baru „Metro“ (WZG Południe), która pracując w jeszcze trudniejszych warunkach — osiągnęła drugie miejsce. Z zakładów uczestniczących w konkursie znikły jadłospisy z jedną zupą, pojawiło się przynajmniej 3 a nierazdo 6 zup. Przy-

stąpiono do „produkcji dotychczas „zbyt pracochłonnych“ i „niekalkulatywnych“ pierożków, pyzów, naleśników, kopytek, gołąbków, omeletów i wielu innych tanich dań jarskich, mącznych, rybnych i półmiesnych.

W związku z konkursem zgłoszono wiele receptur na nowe, tanie i wartościowe posiłki i desery.

Dobre wyniki osiągnęła kobieca załoga baru „Parkowy“, zajmując pierwsze miejsce w WZG — Praga, a siódme w klasyfikacji ogólnej. Mimo dość trudnych warunków, załoga tego zakładu produkowała średnio w asortymencie 18 zakąsek, 32 dania gorące, dwa desery i 5 napojów. Ósmym w klasyfikacji ogólnej, a pierwszym w przedsiębiorstwie WZG Północ był samoobsługowy bar „Pod Skarpą“. Zakład ten posiadając salę konsumcyjną w powierzchni ok. 30 metrów kwadratowych i prawie pozbawiony zaplecza — produkował przeciętnie asortymentowo: 15 zakąsek, 22 dania gorące, 1 deser i 1 napój. Bar „Pod Skarpą“ jest bodaj najlepszym dowodem jakości argumentów rutyniarzy, uzależniających wzbogacenie jadłospisów wyłącznie od maszyn, zaopatrzenia i zaplecza.

W przedsiębiorstwie „Polonia“ pierwsze, w klasyfikacji ogólnej 10 miejsce, zajęła znajdująca się w pierwszej grupie zakładów restauracja „Polonia“, produkując średnio 20 zakąsek, 33 dania gorące, 3 desery i 4 napoje dziennie i znacznie dystansując pozostałe zakłady tego przedsiębiorstwa.

Ponadto dyplomami uznania wyróżniono zakłady: WZG Południe — „Dzik“, „Jeleń“, „Toruńska“, „Cichy“, „Puławianka“, „Zdrowie“, „Pod 18“, WZG — Praga — „Jarosz“, „Krańcowy“, WZG Północ — „Dworcowa“, „Przedmieście“, „Dom Dziennikarza“, „Regionalna“, „Młynów“, ZG Polonia — „Literacka“. Dyplom uznania zdobył również bar owocowy „Mazowsze“, który osiągnął średnio 14 różnych owocowo-cukierniczych deserów, zgłaszając szereg nowych receptur. W klasyfikacji dyrekcyjnej — pierwsze miejsce zajęło przedsiębiorstwo WZG Południe, osiągając przeciętnie 16 zakąsek, 32 dania gorące, 2 desery i 1 napój, drugie — WZG Północ, trzecie — WZG Praga, czwarte — ZG „Polonia“. W rezultacie, w czasie trwania konkursu WZG produkowały codziennie w swoich zakładach 14 zakąsek, 25 dań gorących, dwa desery i 1 napój, osiągając 115 procent wykonania planu obrotu za listopad i wykonując wskaźnik produkcji własnej w 62 procentach.

Kierownictwa przedsiębiorstw i zakładów winny teraz dołożyć starań, aby nastrój mobilizacji, zapoczątkowany przez konkurs, został utrzymany w codziennej pracy naszych placówek żywienia zbiorowego.

Jan Wesołowski
(Wrocław)

Autor w poszukiwaniu numeru autorskiego

Jest rzeczą ludzką, że autor lubi widzieć i mieć numery pisma, w których zamieszczone zostały jego prace. I ja więc, po wydrukowaniu mojej recenzji w nr. 11 „Żywienia Zbiorowego“, powziąłem ochotę zamierzać nabycia tego numeru, jako że redakcja obecnie numerów autorskich nie wydaje.

I tak zaczęła się ta tragikomiczna historia. Pierwsze kroki skierowałem do kiosku PWG przy ul. Poznańskiej 15, sądząc naiwnie, że w nim właśnie w pierwszym rzędzie szukać należy czasopism tego wydawnictwa. Numeru, niestety, nie było, sprzedawca poprosił, abym zgłosił się za dwa dni. Zgłosiłem się. Na zamkniętych drzwiach widniał napis, że kiosk jest czynny tylko od 15 do 16.30. Następnego dnia — trzecia wizyta w kiosku, już w podanych godzinach. Poszukiwanego numeru nie ma. Sprzedawca robi wrażenie zdziwionego moim uporem. Kieruje mnie do „Ruchu“ przy ul. Srebrnej 12, gdzie — jak mnie poinformował — pracują do godziny 16. Zaczyna się teraz akt drugi. Idę do „Ruchu“ o godz. 15.30, po to tylko, by usłyszeć, że praca trwa do 15, ale numery są i na pewno je dostanę. Nazajutrz — promienny i pewny sukcesu, zwolniwszy się z pracy, przyjeżdżam do „Ruchu“ we właściwym już czasie. Po raz piąty, niestety, spotyka mnie zawód. Panienska z kwaśną miną oznajmia, że żadnych numerów u nich nie ma, może będą ze zwrotów, ale nie wiadomo kiedy.

Jestem człowiekiem upartym. Nazajutrz stanąłem w progach Dyrekcji Głównej „Ruchu“ przy ul. Wilczej. Mój siwy włos zyskał mi tam sympatię i głębokie zainteresowanie moją niedolą, toteż nie szczędzono mi słów pociechy. W rezultacie trafiłem do bardzo miłego kierownika, który przerzuciwszy wiele kart w wielu kartotekach dał mi rzeczowe informacje, co robić dalej. Otóż tak gorąco przeze mnie pożądanym numer „Żywienia Zbiorowego“ można nabyć, tylko nie umiałem go szukać. Według wyjaśnień mego informatora — 3 numery „Żywienia Zbiorowego“ powinny znajdować się jeszcze w kiosku BGK i aż 5 numerów w kiosku PKPG. Wybrałem BGK.

A więc mam już numer „Żywienia Zbiorowego“. Leży na moim biurku. Spoglądam na niego czule. Nie oddam go nikomu i za żadną cenę. Kosztował mnie drogo.. 6 i pół godziny straconego czasu.

Karol Orzechowski

wie cukiernicy innych przedsiębiorstw, przedstawiciele prasy, artysta plastik, przedstawiciele Ligi Kobiet i CZPG.

Efekty gospodarcze wystawy są bardzo poważne. Młode kadry zdały egzamin bardzo dobrze zarówno w pokazie produkcji bieżącej jak i w pokazie eksponatów specjalnych. Zareklamowano szereg nowych gatunków ciast i przekonano konsumentów o ich wartościach smakowych. Zdobyto szereg cennych uwag i spostrzeżeń co do jakości produkcji, co pozwoli na jej usprawnienie i ściślejsze powiązanie z potrzebami i życzeniami konsumentów. Impreza była więc całkowicie udana i gospodarczo uzasadniona i ugruntowała w społeczeństwie katowickim przekonanie, że przemysł uspołeczniony dobrze pracuje.

Adam Krukierok
Katowice

Pomysł Imielskiego

Ob. Imielski w Nrze 10 „Żywienia Zbiorowego“ (str. 309) m. i. opisał, w jaki sposób wykorzystano w praktyce nasze czasopismo: jako instruktor powiatowy polecił wszystkim kierownikom gospód powiatu Bielsko-Biała zaznajomić kucharki z treścią artykułu ob. Kamińskiej „Pasty do smarowania kanapek“ (Żyw. Zb. str. 212) z tym, że po miesiącu urządził się w powiecie konkurs na najlepiej przyrządzoną pastę. Wynik tej metody okazał się nadspodziewanie dodatni: kucharki w Gospodach Spółdzielczych zdobyły umiejętność przyrządzania pasty do kanapek, a w rezultacie zwiększyła się produkcja własna, konsumenci zaś otrzymali i otrzymują pełnowartościowy posiłek, jakże jednak inny od spotykanych powszechnie kanapek z kiebasą i serem.

I dlatego pomysł Imielskiego zasługuje na jak najszersze rozpowszechnienie. Nie chodzi tu wyłącznie o pastę do kanapek. W podobny sposób można przecież zorganizować konkurs na najlepsze potrawy z sera (Żyw. Zb., str. 210), z kaszy kukurydzianej (str. 117), potrawy półmieszne (335), desery (113 i 242), potrawy z jaj (178) itp. zależnie od tego, które z potraw są mało znane, źle przyrządzane lub tp.

„Żywienie Zbiorowe“ należy wykorzystywać nie tylko na odcinku technologicznym. Ostatnio dyrektor Poznańskich Kolej. Zakł. Gastr. ob. Zieliński zwraca uwagę pracowników podległych sobie zakładów na numer grudniowy tego czasopisma — pracownikom księgowości na art. E. Koniecko, kelnerom na felieton, kuchmistrzom, magazynierom itp. na art.

Wystawa cukiernicza w Katowicach

Udostępnienie szerokim rzeszom publiczności zarówno pokazu produkcji jak i wyrobów gotowych ma głęboki sens tak popularyzacyjny jak i gospodarczy. Przekonała nas o tym wystawa cukiernicza, jaka zorganizowana została w końcu ub. roku w salach kawiarni „Kryształowej“ w Katowicach. Wystawę odwiedziło ok. 15 000 osób. Celem zasadniczym wystawy było wybadanie rynku przed nadchodzącym sezonem dużego zbytu ciast. Zaprezentowano więc 52 dotychczas nie produkowanych gatunków ciast oraz zaprojektowano nowe formy sprzedaży. Pokazano np. ciasto keksowe w formie babeczek ciastkowych, lub małe, dekorowane torciki. Wypowiedzi zwiedzających wystawę bądź ustne, bądź zanotowane w specjalnie na ten cel przygotowanych zeszytach,



Pokaz produkcji — dekoracja torcików ciastkowych

dowodzą, że pokazane nowości spotkały się z pełnym uznaniem.

Całość wystawy pomyślana była pod kątem najdalej idącej praktyczności. Produkcja oparta była na surowcach łatwo dostępnych i będących w obiegu. Oprócz nowych eksponatów, wystawiono w ramach konkursu 20 prac uczniowskich i 17 dużych kompozycji sztuki cukierniczej. Zadaniem konkursu było pokazanie młodemu kadrom, jak należy wiązać sztukę cukierniczą z możliwościami produkcyjnymi i jak zapewnić artyzm wyrobom cukierniczym. Komisja Kwalifikacyjna przyznała szereg nagród pieniężnych oraz dyplomów za specjalnie wyróżniające się prace. W skład Komisji Kwalifikacyjnej wchodził mistrzo-



Konkurs prac uczniowskich — I nagroda — kruche ciastka z konfiturami

H. Komitau: Walczymy o zmniejszenie ubytków, itp., kończąc poleceniem, aby treść tych artykułów stała się tematem narad roboczych czy prasówek w zakładach PKZG.

Zwracamy uwagę, że właściwie każdy numer naszego czasopisma zawiera materiały, które pracownicy różnych odcinków powinni wykorzystywać w pracy codziennej, bo w

ten sposób będą polepszać własną pracę.

Od naszych korespondentów oczekujemy wiadomości, w jaki sposób z naszego czasopisma korzystają w swej pracy kierownicy zakładów, kelnerzy, kuchmistrze, zaopatrzeniowcy, magazynierzy, sprzątaczk i inni oraz organizacje polityczne, społeczne, związkowe itp. **k**

Refleksje po naradzie

Na jednej z narad aktywu żywienia zbiorowego pionu ZSS woj. poznańskiego — po omówieniu spraw bieżących i ustaleniu konieczności podniesienia produkcji własnej, podniesienia wskaźnika wydajności pracy na 1 pracownika, wprowadzenia współzawodnictwa oraz kontroli wykonywania uchwał, podejmowanych na naradach roboczych, wysłuchano referatu na temat zadań żywienia zbiorowego w świetle wytycznych VII Plenum KC PZPR. Główne wytyczne tego referatu są następujące: 1) Należy podnieść produkcję własną przez należyte rozszerzenie asortymentu potraw, zaopatrzenie bufetów w potrawy i zakąski, racjonalne sporządzanie potraw wg obowiązujących receptur MHW i zagwarantowanie wielkości porcji wg normatywów. Na podniesienie produkcji własnej wpłynęć również estetyka podawania potraw, usprawnienie obsługi, przeprowadzenie narad z konsumentami bezpośrednio lub przez rozpisywanie ankiet. 2) Obniżka kosztów własnych — w dziedzinie kosztów surowca przez zmniejszenie odpadków, racjonalną obróbkę i zmniejszenie ubytków naturalnych; w dziedzinie kosztów rodzajowych przez stosowanie oszczędności zużycia paliwa, zmniejszenie tłuczek, zmniejszenie zużycia światła, racjonalne wykorzystanie transportu i opakowań; w dziedzinie wreszcie kosztów osobowych przez zmechanizowanie produkcji. 3) Niedopuszczanie do zbyt wielkich zapasów surowców i materiałów. 4) Podjęcie energicznej walki z niedozwolonymi mankami drogą wzmoczonej kontroli, przyspieszania terminowości rozliczeń i wyciągania konsekwencji w stosunku do winnych. W dziedzinie tej należy śmielej niż dotychczas stosować niezawodny oręż krytyki i samokrytyki i ujawniać wszelkie przejawy lekceważenia obowiązków, kumoterstwa i bumelanctwa. 5) Zwiększenie wydajności pracy i poprawienie jakości produkcji. 6) Podniesienie stanu sanitarnego i higieny w zakładach i ich zapleczech. 7) Zahamowanie płynności kadr, a szczególnie personelu przeszkolonego i fachowego, przy równoczesnym wyeliminowaniu elementów spekulacyjnych, i wciąganiu do pracy młodzieży. 8) Nawiazanie współpracy z komitetami członkowskimi i wzmoczenie akcji uświadamiania społecznego i politycznego pracowników. 9) Pogłębienie sojuszu robotniczo - chłopskiego przez wzorowe i należyte ob-

slugiwanie potrzeb rolnika w zakładach żywienia zbiorowego, przez dostarczanie w dni targowe smacznych i tanich posiłków, przez wykorzystywanie przez zakłady części nad-

wyżek towarowych produkcji gospodarstw chłopskich, średnio i małorolnych, przez organizowanie wyjazdów na wieś i udzielanie pomocy wsi w okresach nasilenia robót polnych. 10) Podwyższenie stanu tuczdy trzody chlewnej przez pełne wykorzystanie odpadków pokonsumcyjnych.

Oddział okręgowy ZSS w Poznaniu obejmuje swą działalnością miasta powiatowe i niepowiatowe woj. poznańskiego. W zakresie żywienia zbiorowego jest tu jeszcze wiele do zrobienia. Prace trwają i niewątpliwie zakłady nasze z każdym miesiącem podnoszą poziom swej pracy i zmieniają na lepsze swój wygląd.

Kazimierz Surówka
(Gniezno)

Zabrskie Zakłady pracują

Walczymy z mankami. Instrukcja rozliczeniowa wprowadzona w Zabrskich Zakładach z dniem 1.I. 1952 roku ujęła w ściśle ramy wszelki obrót handlowy. Zaznaczyć z nią trzeba było nie tylko sztab rozliczeniowców i kontrolerów, lecz również kierowników i cały personel. Do usprawnienia rozliczeń posłużyły nam częste odprawy szkoleniowe sekcji rozliczeń oraz udział kierownika tej sekcji w odprawach kierowników, bufetowych, kelnerów i kucharzy. Bieżąco prowadzone w księgowości rejestry pobrań ułatwiły kontrolerom rozliczeniowym sprawdzanie pracy rozliczeniowców w zakładach co do rozliczeń bufetów i kuchni. Ścisłe przestrzeganie przepisów o inwentaryzacji towarów dało w wyniku stwierdzenie ścisłych stanów towarów w końcu każdego miesiąca. Usprawnienie dokumentacji dostaw towarowych uzyskaliśmy przez zlikwidowanie magazynów przyzakładowych, przejętych wraz z zakładami spółdzielczymi i przejście na system centralnego zaopatrzenia oraz zastosowanie rozdzielników na towar rozprowadzany przez konwojentów bezpośrednio z central na punkty przerobu i sprzedaży. Konwojent rozlicza się codziennie i zostaje obciążony w razie nieuzasadnionego braku towaru.

Zwalczając manka kelnerskie wprowadzono dekadowe imienne zestawienia mank, co dało kierownikom możliwość ciągłego czuwania nad ich wysokością i częstotliwością oraz kontrolowania spłat. W razie drastycznych przypadków wyciągane są natychmiast konsekwencje służbowe w stosunku do winnego.

We wrześniu odbyła się narada robocza dla wszystkich pracowników ZZG, w której wziął udział Prezes Sądu Powiatowego w Zabrzu oraz Prokurator Trojanowski. Ob. Kotarski naświetlił sprawy szkodnictwa gospodarczego w oparciu o wskazania VII Plenum KC PZPR. Walka ze szkodnictwem winna mobilizować wszystkich pracowników przedsiębiorstwa. Zadaniem sądu jest nie

tylko wymierzanie kary za przestępstwa już popełnione, lecz również wychowywanie społeczeństwa, wytworzenie w nim przekonania o nietykliwości mienia socjalistycznego.

Analiza spraw sądowych wykazuje, że manka nie są popełniane na tle złych warunków materialnych, lecz raczej na skutek przyzwyczajenia pewnego typu pracowników do żerowania na mieniu publicznym. Obecnie kary za kradzieże, niedobory, oszustwa itp. będą wymierzone bez zawieszania. Podstawą winy będzie obowiązująca dokumentacja.

Następnie głos zabrał ob. Trojanowski omawiając obszernie przejawy przestępczości, występujące w Zabrskich Zakładach Gastronomicznych. Jako naczelne zagadnienie wysunął kwestię konsumowania alkoholu przez pracowników w czasie godzin pracy. Walka z alkoholizmem wśród personelu jest równorzędna z walką z mankami. Sprzedawanie własnej wódki a nawet samogonu i podawanie wódki w dniu zabronione jest nie tylko przekroczeniem służbowym i nadużyciem, ale jest również zbrodnią przeciw własnemu społeczeństwu. Niedbałe przechowywanie towarów, chaotyczny raportaż, fikcyjne remanenty, brak kontroli dostaw — wszystko to świadczy o lekkomyślnym podejściu do zadań stojących przed pracownikami, co łatwo przerodzić się może w działalność przestępczą. Sąd interesuje się nie tylko fałszywymi czy przestępczymi posunięciami pracownika, lecz bada również jego życie prywatne, zamiłowanie do hulanki i życia ponad stan. Nie wolno zapominać, że naruszenie własności socjalistycznej odbija się ujemnie na poziomie życia ogółu ludności. Prokurator zaapelował gorąco do kierowników zakładów, aby przez sumienną pracę, należyte instruowanie i kontrolę podległego personelu dołożyli maksimum wysiłku do uzdrowienia gospodarki zakładowej. Również dyrekcja przedsiębiorstwa, czujna na wszelkie meldunki z terenu, dołoży starań, aby skompletować

personel rzetelny i świadomy swoich obowiązków.

Na zakończenie narady dyrektor ZZG ob. Kolin wezwał wszystkie zakłady, aby za przykładem zakładu „Pod Metą” zobowiązały się do pracy bez mank. Dział Finansowo-Księgowy ZZG i sekcja rozliczeniowców w terenie zobowiązały się do zlikwidowania salda należności pracowników z tytułu mank, przez natychmiastowe i dokładne rozliczenia pracowników odpowiedzialnych materialnie oraz przez dopilnowanie niezwłocznego wyrównywania powstałych braków.

Ewa Bieńkowska
(Zabrze)

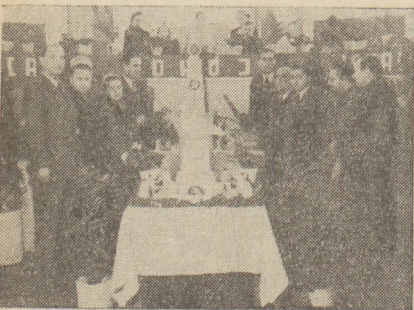
Wystawa garmazeryjno - cukiernicza. Dyrekcja Zabrzskich Zakładów Gastronomicznych zorganizowała w ramach współzawodnictwa międzyzakładowego i indywidualnego wy-



Ekspонат cukierniczy „Gołąbek pokoju”.
W głębi — „Pomnik wdzięczności”.

stawę prac garmazeryjno - cukierniczych. 32 stoiska z licznymi, wysokiej jakości ekspozycjami, od dorsza do łososia w majonezie lub galarecie, auszpiki z drobiu, dziczyzny i mięsa, wędliny mozajkowe, sałatki jarzynowe i jarzynowo-mięsne ilustrowały zdobytą na kurso-konferencjach sztukę kulinarną pracowników ZZG. Pełnym uznaniem zwiedzających cieszyły się wyroby cukiernicze, przedstawiające budowlę Planu 6-letniego i symbole walki o pokój.

Komisja konkursowa miała ciężkie



Komisja konkursowa przy pracy.

zadanie przy ocenie prac ze względu na wysoki ich poziom i estetyczne wykonanie przez wszystkich uczestników konkursu. Nagrodę w dziale garmazeryjnym przyznano młodemu kucharzowi z jadłodajni „Polonia” ob. Krystianowi Wróblowi. Wyróżnione zostały również prace zbiorowe za pokaz kanapek, potraw rybnych i z drobiu. Dyplom uznania otrzymał zespół uczennic Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej MHW w Zabrze za sałatkę majonezową z garniturem. W dziale cukierniczym nagrodę otrzymał ob. Michał Kotowski za ekspozycję „kopalnia węgla” i

ob. Stefan Prażmowski za „Pomnik wdzięczności”.

Wystawę zwiedziło ponad 38 tys. osób, w tym wycieczki pracowników zakładów gastronomicznych z Krakowa, Bytomia, Gliwic i Będzina.

Stwierdzić należy, że wystawa spełniła całkowicie swoje zadanie w kierunku spopularyzowania zadań zbiorowego żywienia w Planie 6-letnim. Pod adresem dyrekcji ZZG rzućmy uwagę, że na tego rodzaju wystawach należy wprowadzić sprzedaż ekspozycji podzielonych na porcje.

Józef Skorobohaty
(Zabrze)

Praca żywienia zbiorowego PZGS w Bielsku-Białej

Rok 1952 rozpoczęliśmy mając 12 zakładów żywienia zbiorowego, pod koniec roku osiągnęliśmy liczbę 16 zakładów, w tym 7 bufetów, 3 bary, 6 gospód. Plan roczny obrotów dzięki szerokiemu współzawodnictwu międzyzakładowemu i indywidualnemu wykonaliśmy już w dniu 23.X ub. r. Plan produkcji własnej wykonano w 104,3 proc., przy czym na wykonaniu jego zaciążyła niewłaściwa rejestracja dań, która spowodowała, że np. piwo grzane z cukrem, mleko, herbata, a nieraz kanapki i zakąski były rejestrowane jako towary handlowe. Wydajność pracy na 1 pracownika wynosiła przeciętnie 76.450 zł. We współzawodnictwie brało udział 93 proc. pracowników naszych zakładów.

Do poważnych osiągnięć naszej pracy zaliczyć należy podniesienie poziomu higieny i estetyki naszych zakładów. Wyróżniły się w tej dziedzinie GS Bystra Wilkowice, Jasienica, Biała Wieś, które przeprowadziły remonty, uzupełniały wyposażenie gospód, radiofonizowały zakłady itp. Najważniejszym osiągnięciem był niewątpliwie tucz trzody chlewnej przy zakładach. Wpływa on dziś poważnie na zaopatrzenie w mięso i wędliny naszych gospód.

Dużą rolę w doszkalaniu i przygotowaniu zawodowym naszych pracowników odegrały miesięczne narady robocze, na których posługiwano się „Żywieniem Zbiorowym” jako lekturą fachową. Duży sukces odnieśliśmy w dziedzinie szkolenia. 50 proc. naszych kierowników gospód zostało przeszkolonych na kursach centralnych, organizowanych przez CRS. Do połowy roku 1953 została przeszkolona wszyscy kierownicy. Gorzej wygląda sprawa kucharek, gdyż przeszkolone zostały tylko trzy.

Czarną plamą naszej pracy są niedostateczne wyniki w walce z alkoholizmem na wsi. Mamy kierowników, którzy nie wahają się przekraczać planów za cenę obrotu wódka, za cenę rozpijania chłopów i robotników rolnych. Na pierwsze „niezaszczytne” miejsce wysuwa się tutaj gospoda w Mikuszowicach. W walce z alkoholizmem nie bierze tam udziału ani kierownik, ani personel.

Smutno wygląda lokal tej gospody. Brudne stoły, brudne podłogi, brudne otoczenie zakładu. Świadczy to, że konsumenci - pijacy nie przestrzegają elementarnych zasad przyzwoitego zachowania się w lokalu, a personel z tym nie walczy, przeciwnie; niektórzy nieuspołecznieni kelnerzy specjalnie nadskakują takim gościom.

Dalszym niedociągnięciem to niedostateczna aktywizacja kobiet, których liczba wynosi zaledwie 59 proc. załogi (powinno być najmniej 80 proc.). Od pracy w żywieniu zbiorowym odstręcza kobiety własne pijaństwo w zakładach, niekulturalne często zachowanie się konsumentów wobec kobiecego personelu.

Nie potrafiliśmy w dostatecznym stopniu rozwinąć nowych form pracy. Wiele do zrobienia mają ruchome bufety czy stragany, leży odłożona sprawa obiadów czy dań obiadowych na wynos. Jest to zagadnienie bardzo ważne w okresie wiosennych robót polnych, żniw, zbioru ziemniaków czy siewów jesiennych, kiedy chłopci zajęci wraz z rodzinami w polu, chętnie korzystaliby z usług gospody. Dałoby to możliwość nawiązania żywej więzi z chłopem, który chętnie dostarczałby potrzebne surowce w zamian za gotowe posiłki.

Nie wykorzystaliśmy w dostatecznym stopniu zaplecza, choćby dla urzędzenia kilku grządek na kwiaty, czy na wczesne warzywa i uprawy. Parę kwiatów na stole upiększy wygląd zakładu, a własne, świeże warzywa wpłyną na poprawienie jakości posiłku i na zmniejszenie jego kosztu. Należy pamiętać o konieczności nawiązania ścisłych kontaktów z organizacjami kobiecymi na wsi, a więc z Kołem Gospodyń Wiejskich i z Ligą Kobiet. Kobiety powinny w pierwszym rzędzie wchodzić w skład komitetów członkowskich gospód.

Nasze bojowe zadanie na rok 1953 — to niedopuszczenie do błędów roku ubiegłego.

Andrzej Imielski
(Bielsko-Biała)

W KILKU ZDANIACH

Kobiety i młodzież obsługują bary mleczne. Brygady Ligi Kobiet przejęły w Poznaniu obsługę barów mlecznych nr 30 i 23. Bary nr 28 i 33 obsługiwane są przez zespoły młodzieżowe ZMP.

Śniadania w torebkach. Poznańskie bary mleczne wprowadziły ostatnio bardzo dla konsumentów dogodną innowację, tj. sprzedaż śniadań w torebkach. Ta forma sprzedaży jest bardzo korzystna dla ludzi, którzy nie mają czasu na zjedzenie śniadania w barze. (ss)

Nowa placówka. W Poznaniu przy ul. Rokossowskiego 49 uruchomiono nowy, 17-ty z kolei bar mleczny. Personel baru bierze udział we współzawodnictwie czystości i uprzejmości, składania przedterminowej i bezbłędnej sprawozdawczości, zwiększenia asortymentu dań złożonych i przekroczeniu planów obrotu. (ss)

Roczny plan wykonany przed terminem. Dzięki wzmoczonej aktywności zespołów pracowniczych, coraz lepszym wykorzystaniem źródeł surowcowych i powziętym zobowiązaniem plan roczny wykonany został w dniu 22 listopada 1952 r. w 100,1% tj. na 40 dni przed terminem.



Przedterminowe wykonanie planów. W Kłodzkich ZG w przedterminowym wykonaniu planu obrotów na rok 1952 szczególnie wyróżniły się kawiarnie: „Ratuszowa“ i bufet „Smakosz“, które wykonały przedterminowo również plany produkcji.

Roczne plany obrotu oprócz wy-

mienionych wykonały także rest.: „Lechia“, „Wilcza Jama“, „Krakowianka“, „Pod Strzechą“, „Parkowa“ i „Zacisze“. Jedyne jadalnia „Dworcowa“ wskutek przewlekłego remontu planu nie wykonała.

Swoje osiągnięcia zawdzięczają Kłodzkie ZG pełnej mobilizacji załóg zakładów, współzawodnictwu pracy i ścisłej współpracy Dyrekcji Kłodzkich ZG z Podstawową Organizacją Partyjną i Radą Zakładową. (wb)

Tucz trzody chlewnej. Rybnickie Zakłady Gastronomiczne wykonały roczny plan tuczu w 113%. W pracy wyróżniła się ob. Maria Odojska, przyczyniając się wybitnie do przedterminowego wykonania planu. (cc)

Polskie potrawy w Berlinie. W grudniu ub. r. została uruchomiona w Berlinie restauracja pod nazwą „Warszawa“, urządzona i udekorowana w polskim stylu. W restauracji podawane są potrawy polskie, których spis opracował CZPG.

Konkurs na najlepszy zakład żywienia zbiorowego. W konkursie tym, który z inicjatywy „Expressu Poznańskiego“ odbył się w roku ubiegłym w Poznaniu pierwsze miejsce zdobyła jadalnia „Smakosz“, II — „Teatralna“, III — kawiarnia „Bajka“, poza tym pierwsze miejsce zajęła pracownia cukiernicza „Regionalna“. (wb)

FELIETON

FASOLKA PO BAJOŃSKU

Pan, Panie Kancik kochany, pracujesz w tej gastronomii, to mógłbyś tam coś skombinować. Teraz z tym mięsem tak ciężko, a do Was zwożą całymi skrzyniami. U nas na bazarze kielbasa po 50 zł. Przyłóżby pan codzienne ze 2 kilo, dałabym po 25 zł, to byłoby pan se w miesiąc drugą pensję dorobił — zachęcała kucharkę jednego z uspołecznionych zakładów gastronomicznych przekupka bazarowa pani Spekulnińska.

— Kiedy to wszystko jest wyliczone. Wiadomo, że z kilograma musi być 10 porcji po 10 dkg — opierał się kucharz.

— Nie bądź pan taki frajer, urwiesz pan po 2 dkg na porcji i dobra. Nikt tego sprawdzał nie będzie. A jak by co, powiesz pan, że się wytopiło — pouczała Spekulnińska.

Współpraca wymienionej pary nie kazała długo czekać na rezultaty.

— Bajońskie ceny płaci się w tym zakładzie za fasolkę po bretońsku. Nie ma w niej zupełnie mięsa i porcja dużo mniejsza niż w innych zakładach, pomimo, że cena wcale nie niższa — pisał oburzony konsument w książce zażaleń.

KŁOPOTY ROZLICZENIOWCA

— Niczem Ćwierciakiewiczowa opracowali te receptury na przetwory owocowe. Można zrobić, ile się chce i zużyć choćby tonę cukru, bo nikt tego nie sprawdzi — irytują się kierownicy sekcji rozliczeń.

— Nigdzie nie jest podane, jakie ilości przetworów otrzymuje się ze zużytego surowca. Same porporcje nie wystarczą do prawidłowego rozliczenia kuchni. Kilogram porzeczek, kilogram cukru i 20 dkg syropu ziemniaczanego smażyć przez kilka dni, a co z tego trzeba otrzymać? gdzie jakieś normy wydajności? — martwią się rozliczeniowcy.

— Bigos niczym się nie różni od kapusty, bo śladu mięsa nie można się w nim doszukać — pisał inny na szpaltach popularnego dziennika.

Zła sława zakładu odbiła się zaraz na wynikach jego pracy. Nie wykonano planu obrotów, personel nie otrzymał premii.

— Planu nie wykonaliśmy z powodu złej pracy kuchni — mówił kierownik zakładu na najbliższej odprawie roboczej.

— Tak małych porcji nie będziemy więcej przyjmować do ekspedycji — wołali kelnerzy.

— Trzeba, aby milicja zbadala, gdzie podziewa się to mięso, którego nie otrzymują konsumenci.

W ten sposób pan Kancik razem z panią Spekulnińską w krótkim czasie trafili na ławę sądową. Niewątpliwie los pana Kancika spotka wszystkie „kanciki gastronomiczne“, jeżeli konsumenci zdecydowanie staną na straży prawidłowości pracy zakładów gastronomicznych, a personel zakładów czuwać będzie nad zabezpieczeniem interesu konsumenta.

— To dobre dla cici Frani, gdy smaży na zimę dwa stoiki konfitur — dumają inni, studiując zeszyt z normatywami.

Worki cukru, beczki syropu i skrzynie owoców już dawno przemieniły się w szeregi stołki ze smaczkowatą konfiturą, zapelniając półki w magazynach zakładów gastronomicznych, a szefowie kuchni wciąż czekają na rozliczenie produkcji przetworów owocowych. Czas najwyższy skrócić to oczekiwanie!

Grzegorz Pisarski

Narada gospodarcza. W grudniu ub. r. odbyła się narada gospodarza aktywności kierowniczego Poznańskich ZG. Celem odprawy było mobilizowanie załóg do przedterminowego wykonania rocznego planu gospodarczego i przeanalizowanie dotychczasowej działalności przedsiębiorstwa. Na naradzie pracownicy podjęli zobowiązania przedterminowego wykonania planu produkcji i obrotu, pracy bez mank i terminowego uregulowania mank za ubiegłe miesiące. (wb)

Młode kadry pracują. W zakładach żywienia zbiorowego w Tarnowskich Górach pracują absolwentki tamt. Technikum Gastronomicznego, którym początkowo praca na odpowiedzialnych, kierowniczych stanowiskach szła dość trudno. Dzięki troskliwej opiece dyrektora TZG, młode pracownice pokonały trudności i zajęcia swoje wykonują z coraz większym zrozumieniem i świadomością przyjętych na siebie obowiązków. (hm)

Przemyskie Zakłady Gastronomiczne wykonały roczny plan obrotu do dnia 7 grudnia ub. r., a więc na 24 dni przed terminem. Zakłady te w ostatnich miesiącach ub. r. rozszerzyły znacznie asortyment potraw drogą współzawodnictwa międzyzakładowego. (jd)

Zespół dyskusyjny. Wykonując podjęte przez pracowników WZPG w Krakowie zobowiązania, zorganizowano w roku ub. pierwsze zebranie zespołu dyskusyjnego. Na zebraniu omówiono przyczyny powstawania mank, a materiał opracowany w czasie dyskusji postanowiono rozesłać w teren, jako pomoc dla pracy zespołów samokształceniowych w innych placówkach. (sw)

Słowa uznania. Dyrekcja i Rada Zakładowa Radomskich ZG otrzymała pisma Prez. MRN w Radomiu, zawierające wyrazy uznania za przedterminowe wykonanie planu rocznego. (ms)

Wystawa w Radomiu. RZG zorganizowały w listopadzie ub. r. wystawę wyrobów garmażeryjnych i cukierniczych, połączoną ze sprzedażą eksponatów. Wystawa była jednocześnie konkursem międzyzespołowym. W wyniku konkursu na najuprzejmniejszego kelnera RZG I miejsce zdobyła ob. Stanisława Kwietniewska z baru „Myśliwskiego“, II — ob. Antoni Rożek z „Europy“, III — Mieczysław Cywka z baru „Zacisze“. Zespołowo nagrodzone zostały zespoły kawiarni „Teatralna“, baru „Myśliwskiego“ i rest. „Rybnej“. (mg)

Tytuł najlepszego kelnera w Przemyskich ZG zdobyła ob. Stefania Krajnik z rest. „Sport“, otrzymując nagrodę pieniężną i dyplom uznania.



Dobre wyniki pracy. Bydgoskie KZG wykonały roczny plan obrotów w dn. 4 grudnia ub. r. Do tak dobrych wyników przyczyniło się szeroko stosowane w tych zakładach współzawodnictwo i racjonalizatorstwo pracy, oraz realizacja podejmowanych zobowiązań. (tw)

Przed terminem wykonały roczny plan produkcji, rzeszowskie KZG. Jest to wynikiem społecznej postawy pracowników, dobrej organizacji pracy i ubarwienia niektórych bufetów, jak również stosowania coraz szerszego wachlarza produkcji własnej. (ez)

Szkolenie kadr sanitarnych. Lubelskie KZG przeprowadziły w ub. roku masowe szkolenie sanitarne personelu. Prymusami pierwszego kursu zostali ob. ob. Jadwiga Nowikowska, Stanisław Dawid, Edward Sternik. (jn)



Stołówki akademickie w Łodzi i Toruniu świecą przykładem. PSS Łódź-Zachód, która prowadzi kilka stołówek akademickich, otrzymała od Delegatury do Spraw Młodzieży na m. Łódź Ministerstwa Szkół Wyższych pismo stwierdzające, że zarówno Delegatura jak i Ekspozytura Zarządu Ośrodków Akademickich w Łodzi oceniają bardzo pozytywnie PSS w zakresie stołówek akademickich, przy czym na szczególne wyróżnienie zasługują stołówki przy ul. Piotrkowskiej i By-

strzyckiej, gdzie młodzież prócz pożywnego i smacznego wyżywienia znajduje troskliwą opiekę kierownictwa. Podobnie w Toruniu Komitet Uczelniany Zrzeszenia Studentów Polskich przy Uniwersytecie im. Mikołaja Kopernika, stwierdził, że stołówka akademicka prowadzona jest wzorowo. Jak wynika z powyższego, przy właściwej postawie kierownictwa i personelu stołówek mogą mieć dobre wyniki pracy.

W Końskich cykl gospodarzy zdaje egzamin. Dzięki współzawodnictwu pracy w ramach cyklu gospodarczego podniósł się poziom zakładów otwartych w Końskich. Zwiększył się asortyment potraw i są one starannie przygotowywane. Zażalenia i reklamacje konsumentów są obecnie nieliczne.

Żywiec wzywa do współzawodnictwa. Zespół pracowników zbiorowego żywienia PSS w Żywcu po przeanalizowaniu dotychczasowych wyników współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego, postanowił wezwać do współzawodnictwa w r. 1953 wszystkie zakłady zbiorowego żywienia pionu ZSS na odcinku realizacji wszystkich elementów zawartych w deklaracji nyskiej, ze szczególnym uwzględnieniem rozszerzenia wachlarza potraw, podniesienia jakości posiłków, polepszenia stanu sanitarnego zaplecza, terminowej i bezbłędnej dokumentacji rachunkowej oraz codziennej kontroli przebiegu cyklu gospodarczego. Zespół zobowiązał się w r. 1953 pracować bez strat i mank i wezwał do współzawodnictwa na tym odcinku zakłady żywienia zbiorowego wszystkich spółdzielni.

PSS we Wschowie źle księguje koszty. Zakłady otwarte PSS we Wschowie (okręg zielonogórski) wykazały straty za okres trzech kwartałów ub. r. Jednym z powodów wykazania złych wyników było obciążenie restauracji czynszem dzierżawnym, zużyta energią elektryczną i innymi tego typu wydatkami w pełnej wysokości, chociaż w tym samym budynku znajduje się hotel i ciastkarnia. Wskutek wadliwego księgowania wspomnianych kosztów wspólnych zniekształcono wyniki zbiorowego żywienia. (mn)

DLACZEGO?

1. Na podwórzu jednego z gmachów przy MDM, w którym znajduje się bar „Pod Szczupakiem“ od szeregu tygodni niszczącej cenne maszyny gastronomiczne? Maszyny te nie mogą się zmieścić w nieodpowiednim, zbyt ciasnym zapleczu źle zaplanowanego baru.

2. W restauracji „Słowiańskiej“ w Lublinie względami obsługi cieszą się przede wszystkim tzw. „bikiniarze“, podczas gdy ludzie pracy czekają około 2 godzin na podanie obiadu?

3. W tymże Lublinie restauracje „Polonia“, „Europa“, i „Wisła“ przekształcają się w orydarnie knajpy?

4. Obrót wódką w gospodarstwie PZGS w Mikuszowicach przekracza 40% obrotu ogólnego?

5. Lubelskie bary mleczne mają szeroki asortyment potraw tylko na papierze, a w praktyce często brakuje nawet pieczywa?

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-1-P/O.50/53 dn. 2.I.53. Podpisano do druku 21.I.53. Druk ukończono dn. 27.I.53.

Nakład 3679. Ark. wyd. 2,9. Pap. druk. sat. kl. VII A1 60 gr. Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego. Z. 47. 4-B-10714.

Cena egz. poj. 3,— zł.