

Żywnienie

ZBIOROWE

Nr 3

Warszawa, 10 lutego 1953 r.

Rok VIII



Spis treści

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r.	33	Dieta przy niedokwaśności — Maria Dubińska i Zofia Wieczorek	39
Zadania KZG w roku 1953 na tle doświadczeń roku ubiegłego — Jan Nowak	34	Zimowe surówki w żywieniu dzieci — Sabina Witkowska	40
Uchwała Styczniowa w terenie	36	Nasze rady i doświadczenia	41
Odpadki użytkowe w przemyśle gastronomicznym — Jan Wesolowski	36	Głosy z terenu	42
Księgowość rejestrowa pracuje na bieżąco — Edward Koniecko	37	W kilku zdaniach	46
Racjonalne przechowywanie przetworów owocowych i warzywnych — mgr inż. Maria Dragańska	38	Felieton	47
		Dlaczego	47
		Głosy prasy	48
		Zarządzenia	48

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r.

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. w sprawie zniesienia zaopatrzenia bonowego, regulacji cen, ogólnej podwyżki płac, zniesienia ograniczeń w handlu nadwyżkami produktów rolniczych i ustalenia nowych, korzystnych dla wsi warunków kontraktacji produkcji roślinnej i zwierzęcej, wprowadziła doniosłe reformy do naszego życia gospodarczego. Obecnie, z perspektywy pewnego okresu czasu, który dzieli nas od chwili zastosowania w praktyce wspomnianej uchwały Rady Ministrów widzimy, jak wielkie znaczenie posiada ona dla każdego z nas, dla gospodarki narodowej, dla umocnienia naszego budownictwa socjalistycznego, dla naszej przyszłości.

Nie ma dziś takiego człowieka pracy, który nie byłby przekonany, że wybrana droga jest jedynie słuszną, gdyż zapewnia trwałą równowagę rynku i likwiduje grunt dla spekulacji. Innej drogi nie było. Wszystkie półśrodki prowadziłyby w prostej linii do dalszych zakłóceń w zaopatrzeniu, stwarzałyby coraz większe możliwości do rozwoju spekulacji, a przez to oddziaływałyby niekorzystnie na stopę życiową mas pracujących.

Klasa robotnicza, przodująca siła naszego narodu, a wraz z nią całe społeczeństwo, ma zaufanie do władzy ludowej, która tylekroć dawała w praktyce wyraz trosce o interes i jak najlepszą zaspokojenie potrzeb ludzi pracy. Wyniki wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej potwierdziły z całą mocą, że naród nasz, zjednoczony we Froncie Narodowym, ma nie tylko bezgraniczne zaufanie do władzy ludowej, ale drogę rozwojową Polski, którą wytycza plan 6-letni i program Frontu Narodowego aprobuje w całej rozciągłości i nie da się z tej drogi zepchnąć, ani wewnętrznemu wrogowi klasowemu, ani też międzynarodowemu obozowi reakcji. Dlatego też uchwałę Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., szerokie

masy społeczeństwa powitały z uznaniem, widząc w niej ważny krok na drodze do zapewnienia niezbędnych warunków pomyślnego rozwoju gospodarki narodowej i stworzenia mocnych podstaw trwałej poprawy bytu mas pracujących.

Do codziennej pracy aparatu żywienia zbiorowego Polski Ludowej uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. wprowadziła również bardzo istotne zmiany. W zakładach otwartych zlikwidowany został skomplikowany system zaopatrzenia w tłuszcz i mięso oraz równie skomplikowany system sprzedaży dań mięsnych. Pamiętamy dobrze, jak zarządzenie o wprowadzeniu narzutu na dania mięsne przy sprzedaży ich bez zwrotu kuponów, zwiększyło sumę pracy dla pracowników zakładów. Chociaż zarządzenie o wprowadzeniu dwóch form sprzedaży dań mięsnych — jednej za zwrotem kuponu, a drugiej z narzutem dodatkowym — nakładało na nas konieczność dodatkowych rozliczeń i dodatkowej kontroli, realizowaliśmy je z poczuciem odpowiedzialności, zgodnie z intencją Rządu. Byliśmy jednak przekonani, że zostało ono wprowadzone na okres przejściowy, podobnie jak i system zaopatrzenia bonowego ludności pracującej w niektórych artykuły wynikał z konieczności ówczesnego etapu.

Skomplikowany system zaopatrzenia w mięso i tłuszcz oraz wiążący się z tym system rozliczeń z otrzymanej przez zakłady otwarte masy mięsno-tłuszczowej, utrudniał zakładom planowanie produkcji i zaopatrzenia. Jeśli obecnie system ten należy już do przeszłości, nie oznacza to wcale, że nie obowiązuje zespołów pracowniczych zakładów otwartych jak najdalej posunięta oszczędność w zużyciu mięsa i tłuszczu oraz jak największa gospodarność masą mięsno-tłuszczową, podobnie jak i wszystkimi pozostałymi surowcami. Konieczne jest również dalsze rozwijanie

produkcji posiłków bezmięśnych. Wymagają tego zarówno potrzeby konsumenta, jak i interes gospodarki narodowej. Wydane przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego w swoim czasie zarządzenia co do struktury produkcji i wzajemnego stosunku dań mięsnych i bezmięśnych, obowiązują nadal.

Rozwój własnego tuczu trzody chlewnej na odpadkach pokonsumpcyjnych posiada i obecnie istotne znaczenie, zarówno dla zakładów żywienia zbiorowego, jak i dla gospodarki hodowlanej kraju.

Dowodem troski Rządu o ludzi pracy jest m. in. przyznanie stołówkom pracowniczym na rok 1953 nowej dotacji budżetowej w wysokości 30% wartości obrotu tych stołówek z grudnia ub. r., utrzymanie do 30.6.1953 roku dotacji na pokrycie kosztów administracyjno-rzeczowych dla tych stołówek, które faktycznie korzystały z tego rodzaju dotacji w grudniu 1952 r. oraz ustalenie, że ceny posiłków abonamentowych w stołówkach akademickich i uczniowskich oraz w stołówkach Domów Młodego Robotnika zostają podwyższone o 25% tj. w tej wysokości, o jaką wzrosły stypendia dla słuchaczy szkół wyższych oraz uczniów szkół średnich ogólnokształcących i zawodowych. Natomiast pozostałą różnicę między pełnym nowym kosztem posiłków wg obowiązujących norm, a uzyskaną

ceną pokrywa się w stołówkach akademickich, uczniowskich i w stołówkach DMR z przyznanej przez państwo specjalnej dotacji budżetowej. W istniejących stołówkach pracowniczych — cena dań zasadniczych nie może ulec podwyższeniu więcej niż o 45% w stosunku do ceny z grudnia 1952 r.

Wraz z przeprowadzoną regulacją cen została zmniejszona wysokość marż w zakładach gastronomicznych, przy czym ujednoczono zasady kalkulacji w uspołecznionych przedsiębiorstwach gastronomicznych. Obecnie podstawą do kalkulacji jest cena detaliczna, co poprzednio obowiązywało tylko w państwowych przedsiębiorstwach gastronomicznych. O ile poprzednia np. w zakładach III kat. marża przy produkcji potraw wynosiła 55% od ceny detalicznej, to obecnie przy potrawach mięsnych marża została obniżona na 30%, a przy potrawach pozostałych na 45%. Państwo regulując ceny uwzględniło więc interes konsumenta i obniżyło wysokość marż na produkcji własnej zakładów.

Kolektyw pracowniczy zbiorowego żywienia wszystkich pionów uczyni wszystko, co jest w jego mocy, aby w nowej sytuacji zwiększyć przydatność zakładów żywienia zbiorowego dla szerokich mas pracujących, aby doprowadzić je do wzrostu wydajności pracy oraz do podniesienia poziomu i jakości pracy zakładów.

Zadania KZG w roku 1953 na tle doświadczeń roku ubiegłego

Z dniem 1 stycznia 1952 r. dokonano generalnej reorganizacji Kolejowych Zakładów Gastronomicznych i powołano Centralny Zarząd KZG. Zadaniem CZ była i jest koordynacja i nadzór nad 17 przedsiębiorstwami terenowymi. Przesunięcie szeregu zagadnień ze szczebla byłej dyrekcji do zarządów wojewódzkich umożliwiło większą sprężystość i szybsze oddziaływanie w terenie oraz odciążało centralny organ nadzorczy KZG od załatwiania mniej ważnych spraw, skierowując wysiłki całego aparatu na politykę gospodarczą przedsiębiorstw, pogłębienie działalności eksploatacyjnej i wprowadzenie nowych zdobyczy z zakresu ekonomiki żywienia zbiorowego. Zgodnie z tymi założeniami od chwili powołania CZ rozpoczęto systematyczne usamodzielnianie jednostek operatywnych. W rezultacie tego w r. 1953 w szeregu województw zakłady KZG zostały ustawione na pełnym wewnętrznym rozrachunku gospodarczym.

Osiągnięcia roku ubiegłego

Plan roczny KZG został wykonany przez wszystkie przedsiębiorstwa do dnia 30 listopada 1952 r. w 106,9%. Wyniki te osiągnięto dzięki pełnej mobilizacji personelu operatywnego i kierowniczego oraz dzięki podjęciu zobowiązań dla uczczenia programu Frontu Narodowego, XIX Zjazdu KPZR, 35 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej i wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Wśród osiągnięć KZG roku ubiegłego wymienić należy jako zasadnicze — podniesienie poziomu obsługi i higieny w zakładach, rozszerzenie wachlarza dań gorących przy równoczesnym zagwarantowaniu pełnej wartości odżywczej posiłków, sporządzonych według receptur MHW; zwiększenie asortymentu produkcji własnej przez wprowa-

dzenie i propagowanie przetworów mlecznych; zwiększenie asortymentu towarów handlowych i wprowadzenie sprzedaży owoców i wód mineralnych; rozpoczęcie sprzedaży peronowej; zwiększenie procentu zatrudnionych kobiet; rozszerzenie akcji racjonalizatorstwa i współzawodnictwa w terenie; ściślejsze powiązanie terenowe kierownictwa z radami narodowymi i czynnikami społeczno-politycznymi na wszystkich szczeblach; wprowadzenie zaległości w księgowaniu w wielu jednostkach i zorganizowanie bieżącej sprawozdawczości; wzmocnienie dyscypliny służbowej; organizowanie narad wytwórczych na wszystkich szczeblach, ze szczególnym zwróceniem uwagi na zagadnienia analityczno-gospodarcze w powiązaniu z polityczno-społecznymi.

Niedociągnięcia roku 1952 i ich przyczyny

Przy analizie wskaźników wykonania planu nasuwa się szereg zastrzeżeń. Przede wszystkim stwierdzić należy, że istnieje dysproporcja między rozwojem sieci placówek KZG, a powiększeniem ilości miejsc konsumpcyjnych. Sprawy te nie rozwijają się równomiernie. Zagadnienie powiększenia ilości miejsc konsumpcyjnych szwankuje na skutek niezrozumiałego stanowiska PKP, które w roku ubiegłym wzmogły akcję uszczuplania pomieszczeń KZG na dworcach i przekazywania ich na inne cele. Ta praktyka PKP spowodowała zasadnicze trudności dla Kolejowych Zakładów Gastronomicznych.

W zakresie obrotu i jego struktury podkreślić należy nierównomierność realizacji planowanych zadań, czego dowodem były osłabione wyniki I półrocza, nadrobione zrywem w III i IV kwartale. Zrywowy system pracy osłabia siły i demoralizuje załogę, powodując jed-

nocześnie niepełne wykorzystanie środków produkcji, a więc w konsekwencji straty pomimo wzmoczonej pracy.

W zakresie produkcji własnej KZG aczkolwiek wykazują poważną poprawę, to jednak nie mają wyników zadowalających. Należy tu jednak uwzględnić, że do należytego rozwoju produkcji własnej niezbędne są pomieszczenia i odpowiednie środki techniczne, a więc właśnie te warunki, których KZG nie posiadają w dostatecznej ilości. Pomimo jednak tych braków KZG muszą bardziej wzmocnić swoje usługi produkcyjne, wprowadzić gorące, podstawowe, tanie posiłki w okresie pełnych 24 godzin w zakładach typu restauracyjnego, rozszerzyć asortyment dań mlecznych i przetworów mlecznych w zakładach restauracyjnych i typu barowego, zorganizować sprzedaż kanapek i napojów gorących w bufetach kolejowych, wykorzystać sezon letni dla masowej produkcji i sprzedaży lodów, rozszerzyć pracę działów pomocniczych, podnieść jakość potraw przez racjonalne przetwarzanie surowca.

Specjalnej uwagi wymaga zagadnienie sprzedaży peronowej, nie rozwiązane w całości w roku ubiegłym oraz zagadnienie zaopatrzenia towarowego. Placówki KZG w roku ubiegłym otrzymywały niejednokrotnie zaledwie drobne procenty swego zapotrzebowania, jak np. placówka woj. warszawskiego, która mając możliwości sprzedania 20 kg wędlin dziennie, otrzymywała z terenowej Rady Narodowej 7 — 10 kg na tydzień, a czasem i na miesiąc. Nie przekazywano również i artykułów mogących uzupełnić niedobór w tym czy innym asortymencie. Uchybienia te są wynikiem niewłaściwej polityki dystrybucyjnej i wadliwego rozplanowania masy towarowej. Bilans surowcowo-towarowy artykułów spożywczych, jak wynika ze stwierdzeń MHW i PKPG, pokrywa całkowicie potrzeby zakładów żywienia zbiorowego, wobec czego nie ma żadnych uzasadnionych podstaw do obniżenia planów gospodarczych.

Jednym z dalszych uchybień w naszej pracy to sprawa nienależytego wykorzystania pracowników. Często na skutek nadmiernej ilości personelu tworzą się przestrosty demoralizujące załogę, podczas gdy na innych placówkach w tym samym czasie zbyt mała ilość pracowników nie jest w stanie podołać obowiązkowi, pracuje więc w godzinach dodatkowych. Sytuacje takie są dowodem niewłaściwej analizy pracy zakładów i nienależytego ustawienia planu zatrudnienia.

Z zagadnieniem pracy wiąże się zagadnienie płacy, która znajduje się prawie zawsze poniżej planu na skutek fałszywie pojętej oszczędności. Utrzymanie niewykonania przeciętnej płacy, przy przekroczeniu planu obrotu, a więc zwiększonej części ruchomej płacy, jest zjawiskiem niezdrowym i niedopuszczalnym. Przyczyn tego szukać należy w układzie zbiorowym oraz w biurokratyzowanym załatwianiu spraw personalnych. Warunki pracy są w KZG niewątpliwie o wiele trudniejsze niż w zakładach żywienia zbiorowego innych pionów, wobec czego rosnące zadania gospodarcze realizowane są w drodze maksymalnego wysiłku personelu. Niestety, w obowiązujących tymczasowych przepisach wynagrodzenia pracowników KZG i zasady premiowania są niezbyt szczęśliwie ujęte, co sprzyja wzrastającej wciąż płynności kadr. Sprzyja również temu niepożądanemu zjawisku zbyt ostrożne awansowanie i dążenie do utrzymania pracowników w niskich, bądź najniższych grupach płac.

Odrębną pozycję wśród naszych niedociągnięć zajmują koszty handlowe. Rejestracja ich jest niecałkowita. Dezorientuje to władze zwierzchnie co do faktycznej realizacji zadań na odcinku akumulacji i utrudnia prowadzenie możliwie dokładnej analizy gospodarczej.

Wspomnieć tu należy o jednej jeszcze sprawie. Wśród terenowych jednostek gospodarczych spotkać można zakłady, których stan higieniczny pozostawia wiele do życzenia. Przedsiębiorstwo, któremu takie zakłady podlegają, wykazuje zwykle poważne oszczędności w kosztach. Jest to niewłaściwe rozumienie zasad oszczędności, które powoduje niszczenie środków eksploatacji z powodu braku konserwacji i osłabia poziom higieny i estetyki naszych zakładów.

Poruszając ten temat konieczne trzeba wspomnieć o inwestycjach KZG. Od początku istnienia przedsiębiorstwa sprawa inwestycji nie była należycie postawiona i doceniana przez władze zwierzchnie. W miarę rozwoju naszej działalności operatywnej problem inwestycji nabrał wprawdzie właściwej wagi, lecz ustalone limity pozostają w wyrażonej sprzeczności z zadaniami gospodarczymi, utrudniając należyte eksploataowanie przedsiębiorstw i podniesienie na wyższy poziom obsługi podróżnych.

Aby wyczerpać listę uchybień ubiegłego roku, dodać jeszcze należy niedostateczne powiązanie ogniw administracyjnych z zakładami, słabe na ogół zainteresowanie pracą i niedostateczne przygotowanie zawodowe personelu administracyjnego, nieuwzględnienie w akcji szkoleniowej metody szkolenia bez oderwania od pracy, wreszcie — brak dostatecznej opieki nad przeszkolonym personelem.

Zadania na rok 1953

Rok bieżący jest dla nas okresem, w którym przede wszystkim myśleć musimy o usunięciu uchybień roku ubiegłego i o dalszym usprawnieniu pracy, przez intensywniejsze pogłębienie zdolności eksploatacyjnych zakładów, pełniejsze wykorzystanie urządzeń technicznych i zbliżenie usług KZG do konsumenta.

Wytyczne dla KZG na rok 1953 przewidują jako dwa czołowe zagadnienia: 1) ubarwienie zakładów, które polegać będzie na szybkim wydawaniu przy bufecie kilku dań gorących przez cały czas otwarcia zakładu na zasadach samoobsługi. Posiłki tego typu będą mało pracochłonne, o składzie, który pozwoli na przetrzymanie ich przez okres 1 doby bez zmiany wartości odżywczej, wyglądu i smaku (np. bigos, flaki, wątróbka duszona z kaszą, zrazy po nelsonsku itp.); 2) sprzedaż obnośna i obwoźna na peronach i w pociągach. W tej dziedzinie CZ KZG poleciło ustalenie tras dla sprzedawców, zorganizowanie punktów zaopatrzenia w drodze, zaangażowanie sprzedawców, ustalenie asortymentów towarowych do sprzedaży, zaopatrzenie się w transportery, torebki firmowe i banderole, zorganizowanie skupu naczyń zwrotnych.

Dalsze wytyczne przewidują: 1) równomierne wykonywanie planowanych zadań; 2) dalszy rozwój produkcji własnej przez zorganizowanie zakładów pomocniczych (centralne bądź wojewódzkie garmazernie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, tuczarnie itp.); 3) wzbogacenie asortymentu produkcji i towarów handlowych; 4) należyte wykorzystanie rynku zdecentralizowanego jako uzupełnienia puli towarowej z aparatu państwowego; 5) pełne wykorzystanie personelu przez planowe ustawienie zatrudnienia; 6) podniesienie poziomu

kwalifikacji zawodowych i uświadomienia społeczno-politycznego pracowników przez szkolenie, przy czym specjalną wagę przywiązywać się będzie do akcji szkolenia bez odrywania od pracy; 7) przestrzeganie przeciętnej płacy w myśl zasady — właściwa płaca za właściwą pracę; 8) prowadzenie w dalszym ciągu skutecznej walki o obniżkę kosztów handlowych, nie w drodze fałszywie pojętej oszczędności na płacach personelu, lecz przez racjonalizatorskie metody pracy, przez właściwe zużycie surowca, przez socjalistyczne współzawodnictwo, przez walkę z mankami i ubytkami; 9) planowe wykonanie inwestycji; 10) wprowadzenie księgowości rejestrowej; 11) wzmocnienie dyscypliny służbowej i finansowej; 12) stałe, systematyczne i gruntowne prowadzenie kontroli i analizy działalności gospodarczej na wszystkich szczeblach; 13) utrzymanie pełnej mobilizacji załóg we wszystkich jednostkach gospodarczych, od chwili rozpoczęcia zadań aż do ich wykonania i przekroczenia.

Przedstawione zadania i częściowo środki muszą być bezwzględnie realizowane w roku 1953, muszą być przedmiotem kolektywnych analiz i omówień na naradach roboczych. Trudności, z jakimi walczyliśmy w latach ubiegłych, mogą niewątpliwie zjawić się i w roku bieżącym. Nie może to jednak absolutnie osłabić naszych wysiłków, naszej mobilizacji, nie może spowodować zniechęcenia. Wręcz przeciwnie — wszelkie przeszkody muszą podwajając naszą energię do dalszych wysiłków. Stoją przed nami piękne i zaszczytne zadania. Powołani zostaliśmy do chlubnej pracy i nie zawiedzimy zaufania Partii i Rządu w walce o lepsze i spokojniejsze jutro. Uzbrojeni w wiedzę marksistowską i zawodową przewycięzimy wszelkie przeszkody dla przedterminowego wykonania zadań czwartego roku Planu 6-letniego, budującego fundamenty socjalizmu w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Jan Nowak

Uchwała Styczniowa w terenie

W związku z ogłoszoną Uchwałą Rządu z dnia 3.I. 1953 r. przedstawiciel Redakcji przeprowadził rozmowę z pracownikiem Oddziału Zaopatrzenia Robotniczego przy Radiowych Zakładach im. M. Kasprzaka w Warszawie.

— Po ogłoszeniu Uchwały — mówi tow. Kazimierz Dybowski — sytuacja na odcinku zaopatrzenia magazynu stołówek w artykuły żywnościowe uległa poprawie. Oprócz zaopatrzenia ze źródeł scentralizowanych możemy obecnie w większym niż dotychczas stopniu wykorzystywać źródła rynku zdecentralizowanego, przede

wszystkim zaś w dużym wyborze i po niższych cenach zakupywać produkty u producenta na wsi. Niewątpliwie, wpłynie to znacznie na poprawę jakości przygotowywanych posiłków.

— W związku z przyznanymi przez państwo dotacjami dla stołówek pracowniczych cena posiłku obiadowego w stołówce uległa podwyższeniu tylko o 1 zł. W ten sposób płaca przeciętnie zarabiającego robotnika wzrosła nie tylko z racji nowego systemu płac, ale i o sumę złotych, jaka przypada na pracownika w ramach przyznanej dotacji dla stołówki.

Pomysł racjonalizatorski

Odpadki użytkowe w przemyśle gastronomicznym

Mimo pewnych osiągnięć na odcinku zbierania odpadków użytkowych w przemyśle gastronomicznym, należy stwierdzić — a dotyczy to w każdym razie zakładów CZPG na terenie stolicy — że zagadnienie to pozostawia jeszcze wiele do życzenia zarówno pod względem organizacyjnym, jak też pod względem docenienia konieczności ścisłego zagospodarowywania tych odpadków. Warto więc przypomnieć w tym miejscu fragment z referatu H. M. nca na VI Plenum KC PZPR, który powiedział „Również źle przedstawia się u nas zużycie odpadków, które przez długi czas przez wielu naszych kierowników przemysłowych traktowane były w sposób pański i pogardliwy, nie bacząc na to, że racjonalne wykorzystanie odpadków może i powinno stać się źródłem poważnego przyrostu masy towarowej i złagodzenia wielu trudności surowcowych“.

Aczkolwiek Wydział Handlu Prezydium St. Rady Narodowej ciągle podkreśla obowiązek zwrócenia większej uwagi na ten odcinek pracy, to i tu brak przejrzystych form sprawozdawczości i kontroli nie sprzyja uzyskaniu dokładnego obrazu rzeczy, wykryciu i zaradzeniu złu. Nie bez winy są też sami zbieracze, którzy nie przestrzegając harmonogramów odbioru, stają się powodem wyrzucania cennego surowca na śmietnik.

Ale poruszone braki nie wyczerpują bynajmniej wszystkich bolączek i niedomagań w tej dziedzinie. Do dzisiejszego dnia bowiem na terenie przemysłu gastronomicznego nie wykryto i nie ustalono wszystkich odpadków mających znaczenie dla gospodarki państwowej. Fakt ten jeszcze raz i z całą mocą potwierdza nieopanowanie zagadnienia w przemyśle gastronomicznym. Dowodem tego jest kompletnie zapomniany, a przecież bardzo cenny surowiec — korek. Jest to artykuł importowany, za który płacić musimy dewizami. Zapotrzebowanie na korek rośnie bezustannie. Tymczasem na terenie jednych tylko WZG marnuje się ok. 112 tys. różnej wielkości korków miesięcznie. Uzyskane ze wszystkich przedsiębiorstw gastronomicznych w kraju w skali rocznej dałyby liczbę prawie astronomiczną. A przecież korek można zagospodarować łatwo, gdyż gromadzenie jego nie wymaga specjalnych zbiorników, czy też opracowania skomplikowanego systemu odbioru. Zbieranie korka może odbywać się w zwykłej skrzyni w tym dziale dyrekcji przedsiębiorstwa, który utrzymuje często osobiste kontakty z personelem zakładów. Personel może korki przenosić z zakładu do biura w zwykłej papierowej torbie. Kontrola i ustalenie poczynionych oszczędności na tym odcinku

polega na prostym porównaniu ilości oddanych z ilością surowca dostarczanego w korkowanych butelkach.

Stołeczny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego biorąc pod uwagę fakt dotychczasowego nieujawnienia wszystkich rodzajów odpadków użytkowych uzyskiwanych w przemyśle, jak też w celu usprawnienia pracy w tej dziedzinie powołał na swoim terenie komisję, których zadaniem będzie: 1) sporządzenie spisu wszystkich odpadków uzyskiwanych przez zakłady i ustalenie z właściwymi czynnikami, które z tych odpadków mogą stać się w WZG przedmiotem zagospodarowania (kwestia osiąganych ilości, warunków przechowywania, ewentualnie innych warunków specjalnych); 2) przybliżone określenie osiągalnej ilości odpadków; 3) ustalenie dla każdego zakładu sposobu i miejsca przechowywania odpadków oraz określenie maksymalnej ilości, jaką zakład może przechowywać; 4) ustalenie na

podstawie szybkości nagromadzenia się oraz możliwości przechowywania przybliżonej rotacji odbioru odpadków; 5) omówienie z odbiorcami techniki odbioru, z uwzględnieniem możliwości każdego zainteresowanego zakładu WZG i instytucji zbierającej; 6) opracowanie przejrzystego i prostego w wykonaniu wzoru sprawozdania dla zakładu; 7) wyznaczenie w każdym zakładzie odpowiedzialnego za zbórkę odpadków pracownika, poinstruowanie go o technice zbierania oraz o sposobie utrzymywania łączności z odbiorcą, celem ewent. korygowania terminarza odbioru; 8) powiązanie pracy odpowiedzialnych pracowników w zakładach z właściwym pracownikiem dyrekcji; 9) opracowanie sposobu premiowania i nagradzania przodujących zakładów; 10) włączenie zbórkę odpadków użytkowych do współzawodnictwa.

Jan Wesolowski

Księgowość rejestrowa pracuje na bieżąco

CZPG wprowadził od stycznia 1953 roku we wszystkich przedsiębiorstwach terenowych nowy system księgowości. System ten polega na ustawieniu poszczególnych zagadnień we właściwych rejestrach, których odpowiednie powiązanie w całość jest zadaniem przewodnim techniki księgowości rejestrowej.

Stosowanie rejestrów w księgowości przedsiębiorstw CZPG nie jest rzeczą nową, gdyż księgowość przedsiębiorstw terenowych, aczkolwiek prowadzona systemem przebitkowym, oparta była jednak na kilkunastu rejestrach pomocniczych, znakomicie ułatwiających wiązanie zagadnień w odcinkach okresowych. Gdyby istniało należyte zrozumienie w jednostkach operatywnych, zaległości byłyby już dawno dzięki rejestróm zlikwidowane. Część jednostek odnosiła się jednak z niewiarą do wprowadzonych rejestrów i aczkolwiek stosowała je z obowiązku, to jednak albo w formie zmodyfikowanej, albo też dublowała pracę dodatkowo księgowaniem bezpośrednim.

Rok 1951 był okresem zdobywania wiary w skuteczność rejestrów, a rok 1952, dzięki stosowanym rejestróm umożliwił zlikwidowanie zaległości w pracy pionu głównego księgowego.

Wprowadzenie rejestrów wywołało kolosalną zmianę i umożliwiło sukcesywne likwidowanie zaległości w działach księgowości przez: a) podniesienie wydajności pracy, b) skrócenie cyklu księgowania i obiegu dokumentów, c) szybszą kontrolę dokonanych zapisów.

Praca na bieżąco ma kolosalne znaczenie w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, w których należy ciągle rozliczać osoby materialnie odpowiedzialne z powodu codziennych lub okresowych inwentaryzacji. Właśnie z racji stosowanych rejestrów choćby na odcinku rozliczeń punktów przerobu, sprzedaży, magazynowania czy działów pomocniczych, rozliczanie inwentaryzacji przebiega coraz sprawniej, co z kolei rzutuje na wyliczenie osób materialnie odpowiedzialnych. Jedynie przez usunięcie zaległości przedsiębiorstwa są w stanie zlikwidować ubytki i manka i nie dopuścić do powstawania nowych. Z okresu stoczony walki o likwidację zaległości i mank przedsiębiorstwa wychodzą zwycięsko, bo zrozumiały zasadę, że dobrze

pracujące przedsiębiorstwo (czy zakład) może istnieć tylko w przypadku istnienia księgowości prowadzonej na bieżąco.

Nie znaczy to, że wszystko zostało już zrobione i można zostawić rejestrację zapisów samym sobie. Przeciwnie, widząc dobrodziejstwa księgowości pracującej na bieżąco, należy zabezpieczyć jej warunki istnienia, trzeba usprawnić poszczególne odcinki pracy, trzeba szkolić ludzi, by podnieść wydajność pracy, trzeba ustawić poszczególne komórki organizacyjne i zabezpieczyć sprawny obieg dokumentacji. Księgowość właściwie prowadzona jest lustrem, w którym dyrektor, główny księgowy oraz cały kolektyw widzą, jak pracuje przedsiębiorstwo. Tym lustrem jest dokładna analiza ekonomiczna, oparta na bieżących, dokładnych i właściwych cyfrach sprawozdawczych.

CZPG jest jednym z przedsiębiorstw pionu MHW, które opierały swą księgowość na największej liczbie rejestrów. Sądzę wniosek, że od istniejącej dotychczas metody przebitkowej opartej na rejestrach, do metody pełnej rejestrowej dzieli nas jeden krok. I ten krok właśnie wszyscy główni księgowi CZPG uczynili z dniem 1 stycznia 1953 r. Aby ten znowelizowany system rejestrowania zapisów zdał egzamin, niezależnie od zorganizowanej sieci instruktorskiej, stworzonej dla zabezpieczenia zadań księgowości rejestrowej, przeszkolono na specjalnym kursie w Katowicach wszystkich głównych księgowych przedsiębiorstw terenowych, wojewódzkich zarządów, kadry instruktorskie i kierowników komórek organizacji rachunkowości, a ponadto na drugim kursie również w Katowicach przeszkolono zastępców głównych księgowych, wybranych kierowników sekcji lub działów oraz wytypowanych starszych księgowych. Przeszkolenie to daje pełną gwarancję wprowadzenia przodującej techniki księgowości rejestrowej we wszystkich jednostkach organizacyjnych. Umożliwi to dalsze zwiększenie wydajności pracy, postawi kadry księgowości na wyższym poziomie fachowym i organizacyjnym oraz zabezpieczy system kontroli mienia socjalistycznego przez szybkie, sprawne i bieżące rozliczanie jednostek czy osób materialnie odpowiedzialnych.

Z dniem 1 stycznia 1953 r. wszyscy pracujemy na bieżąco. Działy finansowo-księgowe w myśl tej wytycznej przeorganizowały zgodnie z opracowanym harmonogramem rozdzielniiki zajęć, zabezpieczające z jednej strony zadania księgowości bieżącej, z drugiej zaś — wykonanie zamknięć rachunkowych jednostek czy osób materialnie odpowiedzialnych.

Współzawodnictwo pracy całych zespołów finansowo-księgowych, które zatacza coraz szersze kręgi, niewątpliwie przyczyni się do tego, że wykonanie zamknięć bilansowych na rok 1952 nastąpi przed terminem oraz że stan księgowości i rozliczeń w roku 1953 prowadzony będzie na bieżąco.

Edward Koniecko

Racjonalne przechowywanie przetworów owocowych i warzywnych

Niektóre zakłady żywienia zbiorowego przygotowują zapasy przetworów we własnym zakresie w ciągu lata i wczesnej jesieni, inne otrzymują je z przetwórci gospodarstw pomocniczych, jeszcze inne zaopatrują się w przetwory produkowane przez państwowy przemysł konserwowy. Niezależnie od źródeł zaopatrzenia zasady przechowywania i konserwacji są jednakowe. Sprawa ta w okresie zimy i wczesnej wiosny nabiera specjalnie ważnego znaczenia, gdyż przetwory owocowe i warzywne niewłaściwie pielęgnowane ulegają zepsuciu.

Przetwory utrwalane cukrem. Do tej grupy należą soki, galarety, konfitury, dżemy, marmolady i powidła. Soki, zwane inaczej syropami, zarówno w obrocie handlowym jak i przy produkcji sposobem gospodarczym rozlewane są do butelek i w nich przechowywane. Dżemy, galarety i konfitury pakowane są, a więc i przechowywane zazwyczaj w szklanych słojach. Marmolady i powidła własnej produkcji mogą być przechowywane w garnkach kamiennych, kadziach, blaszanych wiaderkach.

Tę grupę przetworów przechowuje się w miejscu chłodnym, dobrze wentylowanym, temperatura powietrza nie powinna tu przekraczać 15°. W magazynie przetwory te ustawia się na półkach, grupując je gatunkami dla ułatwienia wydawania i kontroli.

W przypadku pojawienia się pleśni na powierzchni przetworów, należy ją usunąć i powierzchnię oczyścić dokładnie, nakładając świeży papier pergaminowy, namoczony w 0,5 proc. roztworze benzoenu sodu lub w spirytusie. W razie fermentacji należy produkt przygotować z dodatkiem cukru. Nie należy tego stosować do galaret, które przy powtórnym przetworzeniu tracą właściwości galaretowacenia.

Przetwory pasteryzowane i sterylizowane. Do tej grupy należą różnego rodzaju konserwy owocowe i warzywne w słojach Vecka i puszkach, a więc np. kompoty lub różne warzywa w słonych zalewach. Przy przyjmowaniu do magazynu takich przetworów należy sprawdzić, czy słoje są całe i szczelnie zamknięte, bo w przeciwnym razie dostanie się powietrza do wnętrza powoduje szybkie zepsucie się produktu. Przy przyjmowaniu przetworów w puszkach należy zwrócić uwagę na datę wykonania, sposób utrwalenia, zawartość i jakość puszek. Należy unikać przyjmowania przetworów w puszkach zardzewiałych, gdyż rdza przeżera blachę i zawarty w niej produkt szybko ulega wtedy zepsuciu.

Przetwory w weckach i puszkach należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych, w temperaturze od 12 do 15°. Poza kilkakrotnym przeglą-

dem, ochroną szklanych słoików przed światłem oraz puszek przed zardzewieniem, nie wymagają one specjalnej pielęgnacji. Należy tylko pamiętać, że najbardziej szkodliwe są wszelkie wahania temperatury. Puszek wzdętych nie wydawać do konsumpcji.

Marynaty. Są to owoce lub warzywa utrwalone w occie. Zalewa dobrej marynaty powinna być przejrzysta, nie mętna, owoce, grzyby lub warzywa naturalnej barwy i jędrne. Marynaty można przechowywać razem z kompotami, gdyż wymagają również pomieszczenia suchego, chłodnego oraz ochrony przed światłem. Najlepiej przechowują się w temperaturze ok. 12°.

Susz owocowy i warzywny. Dobry susz powinien mieć zapach podobny do zapachu surowca (nie może być przypalony), przy zgnieceniu powinien być elastyczny, ściśnięty w palcach nie powinien wydzielać soku. Na te cechy należy zwracać uwagę przy odbiorze suszu do magazynu. Susz łatwo chłonie wilgoć z powietrza, dlatego przy transporcie i przechowywaniu powinien być szczelnie opakowany. Susz należy przechowywać: w potrójnych torbach papierowych, parafinowanych, w skrzynkach drewnianych lub pudłach kartonowych, wykładanych pergaminowym papierem. Susz pakowany w celofan lub słoje szklane należy chronić przed działaniem światła, pod wpływem którego traci barwę. Szczególnie cennym suszem są grzyby, które, jeżeli nie są pakowane w szczelne paczki celofonowe, wymagają zabezpieczenia przed robaczywieniem. Przy odbiorze grzybów suszonych należy zwracać uwagę na stan wysuszenia, aromat, zdrowotność, jednolitość odmianową. Grzyby suszone, kupowane ze źródeł zdecentralizowanych, powinny być w magazynach przechowywane w naczyniach zamkniętych lub w pudełkach kartonowych. Sposób zawieszania wianków z grzybów jest niehigieniczny i niewskazany z uwagi na możliwość robaczywienia grzybów. Pomieszczenie do przechowywania suszu powinno być suche. Susz można doskonale przechowywać z tzw. artykułami suchymi, tzn. mąką, solą, kaszą itp. Wymagana temperatura ok. 12°, wilgotność względna powietrza od 65 do 70%.

Kiszonki. Najczęściej używanymi w zakładach kiszonych są kapusta i ogórki. Jakość tych cennych artykułów zależy przede wszystkim od surowca, a następnie od sposobu przechowywania. Kapustę przechowuje się w beczkach. Przy odbiorze od dostawcy dobrze ubitej kapusty nie należy jej przekładać do innej beczki, lecz pustą beczkę dać na zamianę. Powierzchnia kapusty w beczce powinna być stale

pokryta zalewą. W razie jej braku należy dolać 2% roztworu soli kuchennej (20 dkg soli na 10 litrów wody), przy czym wskazany jest dodatek 1,2% roztworu kwasu mlekowego. Nie wolno zostawiać kapusty pozabawionej zalewy (soku), gdyż traci ona wówczas szybko witaminę C i inne wartości odżywcze oraz ulega zepsuciu. Przy braku w okresie zimowym i wczesnowiosennym produktów zawierających większe ilości witamin, tego rodzaju przeoczenie byłoby wielkim marnotrawstwem jednego z najcenniejszych produktów.

W czasie przechowywania powierzchnia kapusty w beczce powinna być utrzymywana w czystości. Na powierzchni kapusty przechowywanej w zbyt ciepłej piwnicy wytwarza się często pleśń, którą należy usuwać, zmywając powierzchnię kapusty, ścianki beczki i denko czystą szmatką, splukiwaną w wodzie.

Ogórki kiszone przechowuje się także w beczkach. Przy dłuższym przechowywaniu w otwartych beczkach ogórki tracą na wartości. Aby je uchronić od strat wartości smakowych i odżywczych, należy na powierzchni kiszonki ułożyć lekko obciążone przekłady, aby zalewa pokrywała ogórki. Jeżeli przy odbiorze do magazynu okazałyby się brak zalewy w beczkach, to wówczas należy zalać ogórki 5% roztworem soli, również i tu pożądanym jest dodatek 1,2% roztworu kwasu mlekowego. Beczki z ogórkami należy przechowywać tak jak i beczki z kapustą w chłodnych piwnicach, w temperaturze około 8°. Pielęgnacja kiszzonek polega zasadniczo na utrzymywaniu stałej temperatury bez większych wahań, na stałej kontroli, przy której nie dopuści się do wyciekania zalewy, na utrzymaniu beczek w czystości oraz wydawaniu do konsumpcji produktów z rozpoczętej beczki. Praktycz-

nym sposobem konserwacji jest przykrywanie powierzchni kiszzonek (ogórki, kapusta) wilgotną ściereczką; gromadząca się podczas przechowywania pleśń pozostaje na ściERCe, z której łatwiej jest ją usunąć (przez wypranie ściERCki) niż ze spleśniałej kiszonki. W razie braku ściERCki trzeba pleśń usuwać wraz z górną warstwą kiszonki.

Solonki. Natychmiast po sporządzeniu solonki powinny być umieszczone w chłodnej piwnicy, co zapobiega powstawaniu procesu fermentacji. Temperatura w miejscu przechowywania solonek może wahać się od 0 do 8°. Solonki poza utrzymywaniem ich w należytej czystości nie wymagają specjalnych zabiegów konserwacyjnych.

Mrożonki. Zamrażanie owoców i warzyw jest jednym z najbardziej nowoczesnych sposobów utrwalania, prowadzonym tylko w skali przemysłowej. Przetwory te zachowują wszystkie cechy i wartości świeżych owoców i warzyw. Obecnie w kraju produkuje się mrożonki: jabłka (przecier), śliwki, czereśnie, jagody, truskawki, pomidory (w całości lub przecier), ogórki w całości lub w postaci mizerii, groszek zielony i fasolka szparagowa. Jest to dość duży asortyment, mogący wzbogacić różnorodność dań i bilans witaminowy.

Po odtajeniu mrożonki szybko zmieniają właściwą barwę, ulegają zniekształceniu i zepsuciu. Od momentu odtajania produkty te powinny być zatem wydane do spożycia lub do przerobu kulinarnego w ciągu 4—6 godzin. Zakłady żywienia zbiorowego powinny więc zamawiać mrożonki w takiej ilości, by w tym samym dniu mogły być wydane do konsumpcji.

Mgr inż. Maria Dragańska

Dieta przy niedokwaśności

Istotą tej choroby są zaburzenia w wydzielaniu soku żołądkowego. Błona śluzowa żołądka wydziela w tym wypadku mniejsze ilości kwasu solnego i zczynów trawiennych, a zwiększa wydzielanie śluzu. Przyczyną niedokwaśności jest najczęściej przebyte ostrego niezdytu żołądka. Choroba objawia się: utratą łaknienia, nudnościami, często wymiotami, gniecieniem i bólami w okolicy żołądka po spożyciu pokarmów, biegunką lub zaparciem stolca.

Dieta przy niedokwaśności ma na celu: a) oszczędzenie pracy żołądka, b) podniesienie zdolności wydzielniczej żołądka w zakresie kwasu solnego i zczynów trawiennych, c) opanowanie biegunek lub zaparcia.

Dla oszczędzenia pracy żołądka należy tak dobrać i sporządzać pokarmy, aby nie zalegały one długo w żołądku. Potrawy należy podawać w postaci rozdrobnionej (zmielone, przetarte), w małych ilościach (5 razy dziennie). Płynny należy ograniczyć, aby nie rozcieńczać soku żołądkowego.

Aby pobudzić żołądek do wydzielania kwasu solnego i zczynów trawiennych, należy odpowiednio dobrać i sporządzać potrawy. Zupy i sosy trzeba zatem przyrządzać na mocnych wywarach mięsnych, rybnych, jarzynowych, grzybowych. Podawać mocną

kawę ziarnistą i herbatę, soki owocowe i jarzynowe. Mięsa — pieczone, smażone, duszone w małej ilości tłuszczu. Potrawy podawać dobrze osolone i przyprawy dozwolonymi przyprawami.

Przy biegunkach wskazane jest podawanie wywaru lub kompotu z suszonych czarnych jagód, kakao na wodzie, czerwone wino, kleik z ryżu, kefir 3-dniowy. Przy zaparciu — kompot lub powidła ze śliwek, miód, soki owocowe, kefir 1-dniowy, kwaśne mleko.

Pokarmy dozwolone

Białkowe: mięso chude, pieczone, duszone lub smażone, cielęcina, wołowina, kura, kurczę, gołąb, królik, chuda szynka, mózdzek, ryby chude, gotowane.

Z nabiału: ser biały, twaróg, jaja, mleko w małych ilościach rozcieńczone lub nierozcieńczone, słodkie, kwaśne, kefir.

Węglowodany: sucharki, biszkopty, keksy, czerstwe pieczywo pszenne, graham.

Kasze: grysik, jęczmienna, drobna hreczana, owsiana, kukurydziana, ryż.

Kluski: lane ciasto, kluski francuskie, grysikowe, pierogi leniwe (żółtka utarte i bita piana, nie zagniatane).

Jarzyny: marchew, buraki, szpinak, owoce gotowane rozdrobnione lub przetarte, soki jarzynowo-owocowe surowe.

Tłuszcze: masło deserowe, oleje roślinne (słonecznikowy). Według naszego doświadczenia również smalec wieprzowy do potraw. Wszystkie tłuszcze w ograniczonych ilościach.

Przyprawy: koper, kminek, szczypior, cebula, czosnek, majeranek, kwasek cytrynowy. Papryka i chrzan w małych ilościach, aby nie drażnić zbyt błony śluzowej żołądka.

Użytki: kawa ziarnista, herbata, kakao.

Pokarmy zabronione

Białkowe: wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, wędliny, tłuste ryby.

Węglowodany: ogranicza się spożywanie większej ilości cukru, cukierków, ciastek, czekolady i przetworów owocowych na cukrze. Zabrania się podawania surowych jarzyn i owoców.

Tłuszcze: sadło, słonina, łój.

Przykładowy jadłospis z potrawami zastępczymi

I śniadanie: kawa ziarnista, zbożowa, herbata (mocna), bawarka, kakao. Bułka czerstwa, graham, suchary, biszkopty. Ser z papryką, cebulą lub szczypiorkiem, pasta śledziowa, jaja gotowane lub jajecznicą, pasta jajeczna, masło, dżem, marmolada, miód.

II śniadanie: sok z marchwi, trójsok z marchwi, jabłek i buraków, bawarka, herbata, kwaśne mleko, ke-

fir, kasze na chudym mleku, bułka graham. Wskazane jest podawanie przed obiadem soku z kiszzonej kapusty lub kiszzonego barszczu (100 do 150 g).

Obiad: zupy — mocne rosoly, bulion, grysikowa, kruk, ryżowa, pomidorowa, kminkowa, grzybowa, szczawiowa, ogórkowa, ziemniaczana, jarzynowa, owocowa. Drugie dania: pieczeń wołowa, cielęca, klopsy, zrazy, gulasz, bitki duszone w jarzynach, szczupak, dorsz gotowany, ziemniaki purée, zapiekane, marchew, buraki, szpinak, kalafior, kapusta. Zapiekanki z kasz z owocami, jajami, duszonymi jarzynami, grzybami. Kluski francuskie, grysikowe, budynie z jarzyn, sera, ziemniaków, mięsa. Sosy — chrzanowy, pomidorowy, mięsny, koperkowy, cebulowy, jarzynowy, owocowy.

Trzecie dania: kawa ziarnista, herbata, musy, kisiele, galaretki owocowe, kompoty, biszkopty, alberty, omloty.

Podwieczorek — jak I lub II śniadanie.

Kolacja — potrawy jak w I śniadaniu i obiedzie.

Przykładowy jadłospis jednodniowy

I śniadanie: herbata, bułka, ser z cebulą lub szczypiorkiem. II śniadanie: kwaśne mleko, bułka. Przed obiadem sok z kiszzonej kapusty. Obiad: zupa pomidorowa czysta na rosole z grzankami, pieczeń cielęca, ziemniaki, buraki, kompot przetarty. Podwieczorek: kawa czarna ziarnista, keksy. Kolacja: zapiekanka z kaszy jęczmiennej z jarzynami duszonymi, herbata.

Maria Dubińska
Zofia Wiczorek

Zimowe surówki w żywieniu dzieci

Podawanie surówek z warzyw i owoców w obrębie całego roku a zwłaszcza w sezonie zimowo-wiosennym wiąże się ściśle z pokryciem zapotrzebowania ustroju na wit. C. Wiemy, że spośród znanych nam witamin, wit. C jest najbardziej nietrwała, a poza tym nie magazynuje się w ustroju. Z tego też względu musimy zapewnić organizmowi ludzkiemu stałe jej dostarczenie przez podawanie surówek owocowo-warzywnych. Szczególnie ważne jest podawanie surówek dzieciom. W celu urozniczenia jadłospisów i zwiększenia ilości podawanych surówek we wszystkich zakładach żywienia dzieci (szkołach, domach dziecka itd.) podajemy sposoby przyrządzania surówek w okresie zimy.

Warzywa i owoce przeznaczone na surówkę należy rozdrabniać nożami nierdzewnymi lub ścierać na tarkach grubo pobielanych cyną; nie przyrządzać surówek w naczyniach żelaznych, obitych z emalii. Surówkę przyrządzać należy na krótko przed podaniem; jeśli wydawanie potraw odbywa się w różnych godzinach, należy przyrządzać je partiami.

W okresie zimy przyrządzamy surówki z kapusty wszystkich odmian (włoskiej, brukselskiej, czerwonej i białej), kapusty kiszzonej a poza tym z chrzanu, porów wraz z liśćmi, brukwi, rzodkwi, pietruszki, dyni pomarańczowej i suszonych owoców róży. Do produktów ułatwiających przyrządzenie surówek i uzupełniających ich wartość należą: jabłka, ogórki kiszzone, ce-

bula, czasem buraki. Marchew stanowi b. cenny surowiec na surówki ale nie jako źródło witaminy C; z pomarańczowego barwnika marchwi — karotenu wytwarza się witamina A, z tego też względu surówka z marchwi może być traktowana jako źródło wit. A. Jako dodatki i przyprawy do surówek stosujemy: sól, cukier, kwasy naturalne lub otrzymane przemysłowo, czasem kminek, tłuczone goździki (te ostatnie do surówek z czerwonej kapusty), a poza tym śmietaną lub olej rafinowany, żółtka, olej i żółtka pod postacią majonezu.

Do zasadniczych surówek zimowych należy surówka z kiszzonej kapusty i sok z kiszzonej kapusty. Surówkę z kiszzonej kapusty możemy podawać w następujący sposób: z cukrem, z dodatkiem cukru, krajanej cebuli i oleju, z dodatkiem wszystkich poprzednio wliczonych składników i kminku, z dodatkiem zielonego szczypioru i oleju, razem z szatkowanymi jabłkami, olejem i kminkiem, razem z utartym na drobnej tarce burakiem ewiklowym, cukrem i olejem oraz z cukrem, marchwią i olejem. Ponieważ sok z kiszzonej kapusty jest również dobrym źródłem wit. C a nawet zawiera jej nieco więcej niż kapusta, musi być wykorzystany na surówki. Aby zapobiec niszczeniu wit. C zawartej w soku podawać go należy szybko po odczerpaniu z beczki. Sok możemy podawać dzieciom jako napój-surówkę (jeśli zbyt kwaśny i słony rozcieńczyć zimną,

przegotowaną wodą) lub używać do zakwaszania surowek lub niektórych zup np. ziemniaczanej, barszczu zabielanego. Nie należy więc soku z kapusty wylewać, a kapusty kiszzonej płukać.

Kapustę włoską lub zwykłą możemy przyrządzać (drobno szatkowaną) z dodatkiem tartych ze skórką jabłek lub ogórków kiszonych. Surówkę tę przygotowujemy solą, cukrem, kwasem i śmietaną lub olejem czy majonezem. Do surówki dodajemy również obrane, zszatkowane głąby, gdyż zawierają one więcej wit. C niż liście.

Surówkę z czerwonej kapusty (zszatkowanej w braku szatkownicy na tarce) przyrządzamy z dodatkiem tartych ze skórką jabłek, krajaną drobno cebulą, olejem lub majonezem i doprawiamy solą, cukrem i kwasem. Możemy dodać do zapachu tłuczone drobno goździki.

Chrzan należy do bardzo cennych źródeł wit. C. Chrzan utarty, skropiony lekko octem, wymieszany z cukrem i solą możemy podawać dzieciom jako dodatek do chleba smarowanego masłem lub smalcem lub podawać wymieszany ze śmietaną, ćwikłą lub sosem chrzanowym. Możemy również przyrządzać surówkę z tartego chrzanu z jabłkami.

Surówki z cebuli i porów powinny być stosowane zwłaszcza w zakładach, które prowadzą całodzienne wyżywienie dzieci. Surówkę z cebuli przyrządza się z olejem i solą (do chleba lub ziemniaków gotowa-

nych w skórkach) lub ze śmietaną, cukrem, solą i szatkowanymi jabłkami (do chleba, śledzia, kotletów z kasz itp.). Surówkę z porów, drobno poprzecznie poszatkowanych wraz z listkami doprawiamy solą, cukrem, kwasem i musztardą, jako tłuszcz stosujemy olej, śmietaną, lub majonez.

Brukiew tartą lub dynię pomarańczową podajemy z tartymi ze skórką jabłkami, mocno osłodzoną jako surówkę deserową; dla uzyskania zapachu możemy dodać tartą skórkę cytrynową, pomarańczową lub tłuczone goździki, proszek cytrynowy.

Surówka z rzodkwi może zastąpić w okresie zimy wiosenną surówkę z rzodkiewek. Poszatkowaną lub utartą na grubej tarce rzodkiew osolic i podać ze śmietaną. Utartą rzodkiew można również przyrządzać z utartą marchwią i dodatkiem rozartego twarogu, śmietany, soli i cukru. Można również plastrami rzodkwi okładać posmarowany chleb; solić plastry bezpośrednio przed jedzeniem.

Surówkę z marchwi tartej przyrządzać można z dodatkiem tartych jabłek, cukru, soli i śmietany lub oleju rafinowanego, a także tartego chrzanu. Tartą marchew podaje się również z sokiem z kiszzonej kapusty, albo przecierem z żurawin, cukrem, solą, śmietaną lub olejem.

Sabina Witkowska

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Obowiązki pracowników kuchni

W dalszych częściach instrukcji Krakowskich KZG, której wyjątek podaliśmy w N-rze poprzednim, znajdujemy uwagi o urządzeniu bufetu, sprzedaży piwa itd., odnoszące się wyłącznie do zakładów, prowadzonych przez KZG. Obecnie podajemy uwagi o obowiązkach szefa kuchni, kuchmistrza itd., które mogą się przydać wszystkim pionom żywienia zbiorowego.

Szef kuchni: 1) opracowuje wraz z kierownikiem i rachmistrzem plany produkcyjne oraz jadłospisy; 2) opracowuje własne receptury, które następnie są kierowane do zatwierdzenia przez PWRN; 3) bierze udział przy odbiorze surowca, bada jego wartość i jakość odrzucając towar bez wartości, zepsuty czy też nie nadający się do produkcji; 4) pobiera surowce z magazynu do produkcji, kieruje technicznym przebiegiem prac kuchni przestrzegając ściśle normatywów; 5) organizuje i czuwa nad jakością produkcji, ustala normy wydajności produkcji i normy pracy; 6) zapobiega marnotrawstwu surowców, stosuje oszczędności cpałowe, zużycia wody, światła itp.; 7) rozdziela pracę powierzając jej wykonanie poszczególnym pracownikom kuchni; 8) w wypadku psucia się towarów w magazynie, ocenia ich wartość użytkową, czy też bierze udział w komisji sporządzającej protokół; 9) przy wydawaniu potraw z kuchni czuwa nad ich markowaniem; 10) czuwa nad należytym sporządzaniem spisu pozostałych po dniu pracy potraw w kuchni; 11) podpisuje kwit magazynowy na pobrane surowce z magazynu do produkcji oraz całą dokumentację związaną z produkcją.

Kuchmistrz: 1) zapoznaje się z dziennym planem produkcji, rozdziela przyjęty przez szefa kuchni surowiec na poszczególne potrawy, pilnuje aby receptury były ściśle przestrzegane; 2) odpowiada za normatywne wartości posiłków; 3) czuwa aby wszystkie planowane zakąski i posiłki przyrządzane były na czas, we właściwych ilościach oraz wykańcza i wydaje w na-

leżytej kolejności (np. w godzinach przedpołudniowych do bufetu, w godzinach południowych obiady na salę, w wieczornych uzupełnia bufet i wydaje posiłki kolacyjne); 4) stosuje racjonalne sposoby gotowania, nie przetrzymuje długo ziemniaków i warzyw w wodzie, gotuje jak najkrócej, stara się aby potrawy były zawsze świeże, unika odgrzewania potraw, itd.; 5) przy porcjowaniu uważa, aby porcje odpowiadały jadłospisowi i recepturze; 6) uważa na czystość talerzy lub półmisek, wydaje potrawy, dba o wygląd estetyczny potraw, dekoruje zielenią itp.; 7) przestrzega aby wykańczanie potraw odbywało się w ostatniej chwili przed wydaniem, co pozwala na zachowanie wszystkich wartościowych składników; ziemniaki gotuje częściowo i w ilościach niedużych, aby konsument miał zawsze świeże; 8) pilnuje aby przygotowane potrawy, sałaty, kompoty, itp. były zabezpieczone przed muchami, aby nie były dotykane rękami przez personel kuchenny; 9) przy wydawaniu posiłków czuwa nad kolejnością zamówień i kolejno wydaje nie kierując się osobistymi względami, wiedząc o tym, że obowiązkiem podających jest również przestrzeganie kolejności; 10) stara się o racjonalne zużycie wszelkich produktów, odpadków, skrawków, itp.датnych do spożycia; 11) w braku rozbieralni, rozbiera mięso, sporządzając protokół rozbiórki, podpisany przez kierownika i magazyniera; 12) po skończonej pracy pomaga do zrobienia zestawienia pozostałości z produkcji, czuwa aby wszystkie naczynia oraz urządzenia kuchni zostały dokładnie wymyte, wyczyszczone i wysprzątane oraz złożone na swoich miejscach. Wszystkie pozostałości z produkcji składa w chłodni i spiżarni, które zamyka.

Gospodyni: 1) czuwa nad utrzymaniem czystości, porządku i estetyki w pomieszczeniach placówki; 2) prowadzi ewidencję naczyń i nakryć stołowych; 3) sporządza raporty zniszczenia naczyń; 4) prowadzi ewidencję stołowej bielizny kuchennej i roboczej, którą oddaje do prania, wydaje stołową bieliznę na salę,

odbiera brudną, prowadząc ścisłą kontrolę; 5) czuwa aby bielizna była cerowana i naprawiana, przez co zapobiega szybkiemu niszczeniu się; 6) zapobiega zagnieżdżaniu się gryzoni i robactwa w pomieszczeniach placówki; 7) nadzoruje pracę personelu kuchennego, oraz warunków higienicznych, czystości ubrań ochronnych (płaszczy, czepków, kitli itp.); 8) po zakończeniu pracy sporządza wykaz pozostałości produktów na dzień następnny, oraz pilnuje dokładnego doprowadzenia wszystkich pomieszczeń do stanu czystości.

Podkuchenna: Rozdziela pracę jarzyniarce odpowiednio do planu produkcji. Jeżeli nie ma kawiarki, przygotowuje śniadanie dla personelu; pomaga kuchmistrowi w mniej trudnych pracach, przygotowuje dania mączne, jak makarony, łazanki, pierożki, przygotowuje podroby jak płucka, flaczki, nóżki, czyści ryby, drób itd.; pomaga przy wydawaniu posiłków.

GŁOSY Z TERENU

Brak troski o sprawy bytowe pracowników

Ze sprawozdania Rady Zakładowej Wałbrzyskich ZG, wygłoszonego na naradzie grudniowej, dowiedzieliśmy się o wielu niedociągnięciach pracy tej placówki. A więc dyrekcja mając 25 zakładów zbiorowego żywienia nie chce uruchomić pralni, wskutek czego kelnerzy, bufetowe i pracownicy kuchni mają przeważnie brudne kitle i fartuchy. WZG nie mają zakładowego lekarza, nie mają świetlicy, ani zespołu artystycznego, który urozmaicałoby życie kulturalne przedsiębiorstwa. Nie ma ekipy łączności miasta ze wsią, w zakładach nie ma brzdęk młodzieżowych ani kobiecych, brak gazetek ściennych w dyrekcji i w zakładach.

Dalsze braki podniesiono w dyskusji. W WZG nie ma stołówek dla pracowników administracyjnych, mimo, że umowa zbiorowa przewiduje jej zorganizowanie. Koło sportowe istnieje tylko na papierze, nie przejawia ono żadnej działalności, a żaden z pracowników nie posiada odznaki SPO. Współzawodnictwo jest bardzo słabo kontrolowane. Pracownicy WZG nie otrzymują nigdy niż-

szych biletów do kin i teatrów, nie organizuje się dla nich żadnych wycieczek krajoznawczych.

Przyczyną wszystkich wymienionych niedociągnięć wałbrzyskiej Rady Zakładowej jest fakt, że nie pracowała ona kolektywnie, wskutek czego ciężar całej pracy spoczywał na barkach jednego człowieka, przewodniczącego ob. Paszkowiaka. Drugą przyczyną to nieodpowiedni stosunek administracji przedsiębiorstwa do Rady Zakładowej. Uważano ją tylko za instytucję potrzebną do podpisywania awansów społecznych, przegrupowań i list nagród i do prowadzenia mniej lub bardziej udolnego odcinka współzawodnictwa. Również i Podstawowa Organizacja Partyjna nie wzywała periodycznie przedstawiciela Rady na egzekutywę, nie wysłuchiwała jego sprawozdań i nie udzielała wytycznych.

Musimy zatem radykalnie zmienić styl pracy naszej Rady Zakładowej. Musi ona pracować planowo, z uwzględnieniem odcinka masowego szkolenia męzów zaufania i aktywi-

Pomoce kuchenne: Obierają jarzyny na polecenie podkuchennych lub gospodyni, wypełniając zlecenie kolejnego obierania, stosownie do istniejących potrzeb, np. zupy, salatkę, później ziemniaki, które gotować należy w małych ilościach a często.

Zmywająca: Myje zabrudzone podczas pracy naczynia kuchenne, jak patelnie, rondle, łyżki, brytfanny, cedzaki, itd., później myje naczynia stołowe w wodzie gorącej i płucze w wodzie bieżącej porcelanę (talerze, półmiski, wazy i plater należy składać i myć oddzielnie, szklanki kompotierki i inne naczynia szklane oddzielnie). Wieczorem przed zamknięciem zakładu wszystkie wymyte naczynia stawia na swoich miejscach, sprzęta dokładnie kuchnię usuwając brud, odpadki jarzyn itp., wycierając wszystkie pomieszczenia i kąty do sucha. W wypadku stwierdzenia robactwa sypie proszek (np. azotox) lub niszczy innym sposobem.

stów związkowych z nowo wybranych grup związkowych, współzawodnictwa pracy, sekcji kulturalno-oświatowej i sekcji spraw bytowych zakłogi.

Raz na kwartał winny się odbywać zebrania ogólne Rady Zakładowej, na której przewodniczący Rady składać będzie sprawozdanie z pracy za kwartał poprzedni. Sprawozdanie to, uzupełnione głosami dyskusji, należy złożyć egzekutywie Podstawowej Organizacji Partyjnej, która po przeanalizowaniu go udziela odpowiednich rad i wytycznych na okres następny. Ważną sprawą jest powiązanie pracy Rady Zakładowej z kołami ZMP, Radą Kobięcą i innymi masowymi organizacjami oraz z dyrekcją przedsiębiorstwa.

Przy planowej i szeroko zakrojonej pracy Rada Zakładowa podniesie swój autorytet, zwiększy szeregi aktywistów i spełni niewątpliwie swoje poważne zadania.

Waldemar Banaszewski

(Wałbrzych)

Wybory do Rady Miejscowej

W grudniu ub. r. odbyły się wybory do Rady Miejscowej Inowrocławskich Zakładów Gastronomicznych. Sprawozdanie ustępujące Rady wykazało zarówno duże osiągnięcia w pracy jak i uchybienia. Do uchybień należy przede wszystkim słaba opieka nad Komisją Współzawodnictwa i brak opieki nad mężami zaufania, którzy nie mając żadnych wytycznych do pracy, ograniczali się do zbierania składek członkowskich. Stosunkowo dobrze pracowała Komisja Ochrony Pracy i Komisja Oświatowa. Pracownicy zostali zaopatrzeni w ciepłą odzież zimową, a członkowie zespołu świet-

licowego zorganizowali kurs języka rosyjskiego i wykonywali hasła propagandowe. Utrudniał pracę brak świetlicy.

Rada przyszła powinna, ucząc się na błędach swojej poprzedniczki, wzmocnić wysiłki w dalszej pracy, pomagać w ostatecznym zlikwidowaniu mank i w wykonaniu planu rocznego. W Radzie powinna obowiązywać praca zespołowa, a nie składanie wszystkich obowiązków na barki przewodniczącego. W pogadankach grup związkowych należy popularyzować osiągnięcia innych przedsiębiorstw gastronomicznych, w czym dużą pomocą może

być „Żywnie Zbiorowe“. Zebrani zgodnie stwierdzili, że władze związkowe wyższego szczebla zbyt słabo interesują się pracą Rady Miejscowej, czego dowodem jest fakt, że przedstawiciel Zarządu Okręgowego zjawił się tylko raz w ciągu roku na zebranie.

Po zakończeniu dyskusji przystąpiono do wyborów, w wyniku których w skład Rady Miejscowej weszli: Stefania Jakubowska — przewodnicząca, Gabriel Losik — zastępca, Gertruda Borowska — sekretarz, Florian Górny — skarbnik, Stefan Cieśliński — członek Rady. Inspektorem społecznym został ob. Wacław Cieśliński.

Florian Górny
(Inowrocław)

Zakopiańskie Zakłady Gastronomiczne wykonały plan

W dniu 21 listopada ub. r. tj. na 24 dni przed terminem został wykonany roczny plan ZZG. W dużym stopniu przyczyniły się do tego załogi naszych przodujących placówek, jak kawiarnia „Europejska“, restauracja „Jędrus“ i jadalnia „Kuznice“, które pociągnęły do współzawodnictwa inne zakłady. Po-

ważną pomoc dla ruchu współzawodnictwa stanowiły uświadamiające odprawy robocze, na których szeroko omawiane były sprawy zwiększenia produkcji własnej, walki o obniżkę kosztów itp.

Wyniki współzawodnictwa w III kwartale były triumfem kobiet — pracownic ZZG. W wysokim stop-

niu przekroczyły normy ob. ob. Anna Wus, Stanisława Radziałowska i Józefa Łaciak. Na wyróżnienie zasługuje również kierownik restauracji „Jędrus“ ob. Henryk Strochsneider.

Tadeusz Bommer
(Zakopane)



Anna Wusówna —
189% normy



Stanisława Radziałowska —
169% normy



Józefa Łaciak —
100% normy



Henryk Strochsneider
— kierownik restauracji
„Jędrus“

Najmłodsza placówka żywienia

Placówką tą są Tczewskie Zakłady Gastronomiczne, które powstały w styczniu 1952 r. i od razu stanęły przed poważnymi trudnościami, związanymi z uruchamianiem nowych zakładów i usprawnieniem działalności starych, przejętych od PSS. Szczególnie dał się odczuć brak stołowny i naczyń kuchennych. Przystąpiono jednak z energią do pracy i nie zrażano się żadnymi przeciwnościami. Oprócz przejętych od PSS 3 zakładów gastronomicznych, uruchomiono 2 zakłady nowe i 1 garmażnię. Naprawiono sposobem gospodarczym kotły kuchenne, odremontowano i przebudowano biuro dla działu księgowości, wywieziono przeszło 20 ton gruzu — ślad zniszczeń wojennych, który utrudniał dojazd do magazynów. Prace te wykonane były przez personel TZG w ramach zobowiązań dla uczczenia Święta 1 Maja i 22 Lipca.

Zespół pracowniczy jest na ogół uspołeczniony i sumienny, chętnie podejmuje prace społeczne. Np. w ramach akcji żniwnej pracownicowo 25 rob. godz. w PGR pow. tczewskiego. Dla uczczenia zjazdu przodujących kobiet — kobiety naszego przedsiębiorstwa pracowały dzień 5 października przy podbieraniu ziemniaków. Nie brak również i pracowników nie wywiązujących się należycie ze swych obowiązków. Nad

ich pracą czuwa się ze specjalną wnikliwością. W razie zaniedbań otrzymują nagany lub zwolnienia. Energicznie przystąpiono do likwidacji mank kelnerskich i zdołano doprowadzić do ich zupełnego zniknięcia.

Ważnym momentem dla pracy TZG było otrzymanie w ramach inwestycji konia i wozu, co usprawniło bardzo nasz transport. Brak środka lokomocji obniżał dotychczas nasze możliwości produkcyjne. Na wyróżnienie zasługuje tu ob. Paweł Dobrowolski, robotnik, który do chwili

otrzymania konia i wozu często własnym ręcznym wózkiem dostarczał towar do zakładów i do magazynów. Obecnie budujemy nowy lokal, który w najbliższym czasie zostanie uruchomiony.

W zakładach naszych pracuje 80% kobiet. Od 20 września bufetowe naszych zakładów przeszły na system tzw. 10-dniówek, tzn. że przez okres 10 dni jedna bufetowa pracuje przez cały dzień, przez co unika się mank bufetowych, gdyż jeden pracownik odpowiada za powierzony bufet.

Alg.
(Tczew)

Więcej kontroli w żywieniu zbiorowym

Nakaz troskliwego traktowania sprawy żywienia zbiorowego często nie trafia do świadomości (jak to ma miejsce w Jeleniej Górze i gdzie indziej) kierownictwa placówek terenowych i ich działów. Miast dowodów troski, notujemy z przykrością fakty bezdusznego i papierkowego załatwiania spraw życiowych. Ten sam charakter nosi kontrola żywienia zbiorowego przeprowadzana powierzchownie i formalnie przez wojewódzkie działy rewizji ZSS, którym podlegają w tym zakresie Powszechnie Spółdzielnie Spożywców.

Rewizjom tym towarzyszy jakże często tendencja unikania zgłębiania spraw drażliwych, chociaż właśnie te sprawy są przyczyną niewłaściwej jakości posiłków.

Należałoby więc wprowadzić obowiązek dyżurów przedstawicieli załóg produkcyjnych w stołówkach przyzakładowych. Dyżurny członek załogi obowiązany byłby do sprawdzenia ilości i jakości pewnych surowców (jak tłuszcz, mięso, cukier itp.) wkładanych w jego obecności do kotła stołowego. Nadto dyżurny byłby obowiązany do parafo-

wania raportu dziennego stołówki; raport taki bez aprobaty dyżurnego nie powinien stanowić miarodajnego dowodu rozchodu surowców.

Poza tym we wszystkich stołówkach przyzakładowych PSS oraz OZR należało zainstalować skrzynki życzeń i zażaleń, otwierane przez inspektorów żywienia zbiorowego, czy też delegatów MHW. Kontrola tego rodzaju usunie grunt, na którym dotychczas rosła takie kwiatki, jak np. w raportach dziennych stołówki nr 8 PSS w Jeleniej Górze, gdzie w maju ub. r. wykazano rozchód 5 kg cukru przy jadłospisie, składającym się z krupniku i wątroby oraz rozchód 6 kg cukru i 10 kg sadła przy produkcji zupy grysikowej i dorsza smażonego (wartość dzienna surowców wypisanych w rozchód przy 350 obiadach sięga 1.315 zł). Ta sama stołówka potrafiła wyprodukować 14 kg cukru, zaś jadłospis składał się z zupy owocowej i kapusty z ziemniakami (tj. przeciętna cukru rzekomo zużytego do jednego obiadu nie jest zgodna z obowiązującymi normami). Stołówka przyzakładowa nr 6 tejże PSS wypisała w rozchód w kwietniu ub. r. przy 120—125 obiadach dziennie, aż 44 kg cukru.

Sprawa niedopuszczalnych wysokich mank w stołówkach PSS posiada także ostrzegawczą wymowę liczb. Np. stołówka nr 9 jeleniogórskiej PSS nie doliczyła się w dniu remanentu kontrolnego (9.VI. ub. r.) 10 kg mięsa wieprzowego, 7 kg smalcu; bratnia stołówka nr 5 osiągnęła manko 23 kg mąki pszennej. Dotrzymała jej — niestety — kroku w tym zakresie stołówka przyzakładowa nr 4, mająca manko 20 kg kaszy jaglanej oraz 1 kg ryżu. Brak miejsca uniemożliwia przytoczenie sporej ilości podobnych przykładów bezkontrolnego, niedopuszczalnego gospodarowania surowcami, zadomowionego w szeregu zakładów zamkniętych żywienia zbiorowego.

Niemalą rolą w walce o polepszenie poziomu jakościowego żywienia

przypada także organom terenowym służby zdrowia, jak również nielicznym niestety Stacjom Sanitarno-Epidemiologicznym. W związku z tym wymaga — naszym zdaniem — korekty zarządzenie MHW w sprawie pozostawiania codziennie przez placówki żywienia zbiorowego prób posiłków zasadniczych do dyspozycji lekarzy kontrolujących. Bowiem podobna próba zawiera zawsze dostateczną ilość tłuszczu, mięsa itp. Należałoby natomiast uwielokrotnić pod względem częstotliwości kontrolę lekarską placówek żywienia zbiorowego, celem stałego czuwania nad poziomem jakościowym i kalorycznością produkowanych posiłków (nie zaś dla pobierania prób specjalnie przygotowanych). Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, kontynuujące m. in. walkę z karygodnymi nieraz zaniedbaniami i rażącym niechlujstwem na terenie stołówek przyzakładowych (co zostało np. stwierdzone w swoim czasie w stołówce PSS przy Wytwórni Optycznej w Jeleniej Górze) zajęć się powinny dokonywaniem analiz zup typu „nieplamiących“ itp. posiłków, wydawanych przy niektórych lokalnych placówkach żywienia zbiorowego.

Pilną realizację tych zadań nakazuje troska o zdrowie mas pracujących, a tym samym i o ich wydajność produkcyjną. Głęboką troską o te sprawy podyktowane były uwagi tow. B. Bieruta, wypowiedziane na VII Plenum KC PZPR: „...klasa robotnicza oczekuje od nas stałej i nieprzerwanej troski o jej warunki materialne i kulturalne... trzeba poprawić warunki życiowe robotników i przejawiać o to stałą troskę... oddawać bezwzględnie pod sąd i usuwać z partii tych, którzy skrycie czy jawnie biorą udział lub tolerują rozdrapywanie majątku państwowego“.

Niewątpliwie trosce musi towarzyszyć wnikliwa stała kontrola w zakresie wykonania ważkich zadań żywienia zbiorowego.

Mikołaj Proć
(Jelenia Góra)

nel kuchenny. Zdarzają się wypadki, że kucharz czy kucharka w ogóle receptury nie widzieli na oczy, gdyż kierownik trzyma ją pod kluczem w biurku. Na te sprawy winni zwrócić specjalną uwagę instruktorzy żywienia zbiorowego. Ważnym również momentem jest sprawa układania jadłospisów. Tylko małeńki odsetek kierowników układa te jadłospisy i to układa je szablonowo, aby zbyć, nie kierując się bynajmniej względami na kaloryczność potraw i ich wartości odżywcze. A przecież przy układaniu jadłospisów należy brać pod uwagę i odpowiednio dobrać składników pokarmowych z punktu widzenia potrzeb organizmu i sezonowości potraw i możliwości płatnicze konsumentów. Również uwzględnić należy rodzaj pracy i tryb życia konsumentów, pracochłonność potraw, pozostałości produktów z dnia poprzedniego, wreszcie — regionalne przyzwyczajenia kulinarne miejscowej ludności.

Analizując osiągnięcia naszych gospód na przestrzeni trzech kwartałów ubiegłego roku, stwierdziliśmy, że praca nie zawsze szła po linii właściwej, mimo, że plan roczny został wykonany w październiku ub. r. w 114%. Pierwszym uchybieniem jest zbyt mała produkcja własna i zbyt wysoki procent sprzedaży wódki. W pracy zespołów — począwszy od personelu gospody do instruktora PZGS uderza brak bojowości, brak zrozumienia zadań ciążyących na żywieniu zbiorowym, chęć pracy po linii najmniejszego oporu, chęć pogoni za wykonaniem planów miesięcznych i uzyskaniem jak najwyższych premii. Taka praca nie przyczyniła się do należytego rozwoju zakładów i dlatego wydaje mi się słusznym premiovanie pracowników naszego pionu na podstawie wysokości produkcji własnej.

Zebrani na naradzie roboczej kierownicy gospód postanowili bezwzględnie zerwać z dotychczasowym stylem pracy i przystąpić do wzmoczenia produkcji w zakładach co najmniej do 40% ogólnego obrotu. Cel ten można będzie osiągnąć, jeśli personel zacznie pracować kolektywnie, jeśli będzie się starał o unikanie monotonii posiłków, o podniesienie poziomu estetycznego zakładów. Czy nasze koleżanki z kuchni zastanowiły się, co jest powodem naszych niepowodzeń, czy pomyślały o tym nasze bufetowe? Dotychczasową ich pracę cechuje w wielu przypadkach brak uświadomienia społecznego, brak grzeczności i uprzejmości, brak odpowiedniego podejścia do konsumenta, brak umiejętności sprzedaży. Rozumiemy, że wyrobić dobry personel można jedynie przez szkolenie, zorganizowaliśmy więc w listopadzie ub. r. dwa kursy dla bufetowych i kelnerek oraz przeprowadziliśmy czterodniowe szkolenie kucharek.

Specjalnej uwagi wymaga sprawa tuczu trzody chlewnej przy gospodach, która w roku ubiegłym dała na naszym terenie niewielkie wyniki. Należy również rozwinąć ho-

Jak pracują nasze gospody?

Żywienie zbiorowe na wsi ma na obecnym etapie utrwalania sojuszu robotniczo-chłopskiego niezmiernie poważne zadania do wypełnienia. Podstawą działalności naszych zakładów wiejskich musi być przestrzeganie zasad kalkulacji oraz ścisłe stosowanie receptur przy zarządzaniu posiłków. Zagwarantuje to gospodom zdrowe podstawy gospodarcze i zapewni rentowność. Codzienna kontrola kalkulacji pozwoli na uniknięcie odchyłań pobieranych cen od dozwolonych marż zarobkowych.

Sumienny i uczciwy kierownik gospody nigdy nie dostarczy towaru

do bufetu bez właściwej kalkulacji. A przecież zdarza się, że towar idzie do bufetu w ogóle nieskałulowany, że cena jest podana „na oko“. Co z tego wynika? Poważne straty finansowe, spowodowane właśnie niedbalstwem kierownika gospody. Są również przypadki, że kierownik gospody nie przeprowadza kalkulacji potraw, skutkiem czego ustala się zbyt wysokie ceny. Obniża to wysokość produkcji, a poza tym godzi w dobre imię naszej spółdzielczości wiejskiej, powołanej przecież do zaspokojenia potrzeb świata pracy.

Drugim, poważnym problemem jest niestosowanie receptur przez perso-

dowlę drobiu i królików. Gospody PZGS Ostrowia Wlkp. postanowiły zwiększyć tucz z dotychczasowych 15 sztuk do 73 sztuk. Więcej uwagi poświęcić też trzeba warunkom higienicznym i sanitarnym gospód. W planach naszych leży m. in. urządzenie w gospodach wieczorków towarzyskich, które będą dla naszych konsumentów wielką atrakcją. Myślę, że koledzy z innych okręgów również powinni przeanalizować pracę swoich gospód i wyciągnąć wnioski, które pozwolą ją usprawnić.

Gabriel Guźla
(Ostrów Wlkp.)

Grupa wykładowców i uczestników kursu w Raciborzu dla kierowników działów zbiorowego żywienia Powiatowych Spółdzielni Spożywców.



(Nadesłał mgr W. Wyróżębski z Łodzi)

Walka o wzrost produkcji w RZG

Najważniejszym zagadnieniem, jakie stało przed Rybnickimi Zakładami Gastronomicznymi, to znalezienie możliwości stałego wzrostu produkcji własnej, gdyż na 12 zakła-



Stanisław Szpilarewicz

dów podległych RZG mieliśmy zaledwie 3 opierające się przede wszystkim na produkcji własnej, pozostałe zaś to bary i kawiarnie, które sprzedawały przeważnie towary handlowe. Nadmienić tutaj należy, że kawiarnie nasze zaopatrywane były w ciastka przez Spółdzielnię Spożywców, gdyż własnej ciastkarni RZG nie posiadają, przez co marża zarobkowa była minimalna i dochodziła zaledwie do 15%.

Wiele trudu poświęcono sprawie wyszukania lokalu na ciastkarnię oraz na uzyskanie kredytów inwestycyjnych potrzebnych do jej uruchomienia. Do tej pracy przygotowawczej przyczynił się w dużej mierze ob. Stanisław Szpilarewicz, którego ambicją było rozpocząć produkcję jak najprędzej. Ob. Szpilarewicz wystarał się o maszyny i urządzenia potrzebne do uruchomienia ciastkarni, ściągając je z innego województwa. W rezultacie ciastkarnia została otwarta w dniu 23 grudnia 1952 r., co przyczyniło się w dużej mierze do zwiększenia produkcji własnej i przekroczenia miesięcznego planu obrotu.

Stały choć niewielki wzrost produkcji własnej, jaki obserwujemy na przestrzeni ubiegłego roku, zawdzięczamy rozwojowi współzawodnictwa międzyzakładowego oraz stałym naradom roboczym, przeprowadzanym z całym personelem kuchni.

Na wyróżnienie spośród zakładów zasługuje restauracja „Hotelowa“, która w miesiącu listopadzie ub. r. osiągnęła 60% produkcji własnej w stosunku do obrotu.

Cz. Cybura
(Rybnik)

Od pijalni mleka do barów mlecznych

Od pierwszych pijalni mleka, jakie kilka lat temu powstały w Poznaniu, do dzisiejszych barów mlecznych zrobiliśmy ogromny krok naprzód. W pijalniach mleka konsumenci mogli tylko nabyć mleko gotowane, surowe lub zsiadłe i kefir — dziś, w barach mlecznych mają do wyboru duży asortyment potraw, a więc poza mlekiem w różnych postaciach i kawą, również zupy mleczne, krupnik, grochówkę, zupę pomidorową, naleśniki, jaja, ziemniaki smażone, sery, twaróg, sałatki jarzynowe itp.

W Poznaniu mamy obecnie 17 barów mlecznych. Pracownicy są podnoszą systematycznie swe kwalifikacje zawodowe drogą narad roboczych, szkolenia przywarsztatowego współzawodnictwa pracy i racjonalnej organizacji pracy.

nr 27.

Zakładowa Komisja Współzawodnictwa Pracy przy OPDiBMlecz, wraz z przedstawicielami PCK i MRN kilkakrotnie w ciągu kwartału przeprowadzała kontrolę wszystkich barów mlecznych na terenie Poznania. Przy ocenie bierze się pod uwagę czystość magazynu, czystość sali konsumpcyjnej, witryn, ubikacji, umywalni, naczyń, czystość osobista personelu, jego odzieży. Poza tym procent wykonania planu obrotu, szybkość, sprawność i uprzejmość obsługi. Uwzględniając te sposoby punktacji ustalono, że I miejsce w roku ubiegłym zajął Bar Mleczny nr 30, II — Bar nr 27 i III — Bar nr 22. Za specjalne osiągnięcia w pracy wyróżniono ob. Annę Pawlak, kierowniczkę Baru nr 30 oraz ob. Kazimierza Maćkowiaka, kierownika Baru



Sala konsumpcyjna w Barze Mlecznym nr 22 przy ul. Matejki 2.

Obecnie do oceny wyników współzawodnictwa włączono jeszcze następujące elementy: terminową i przedterminową, bezbłędnie opracowaną sprawozdawczość, ilościowe i jakościowe powiększenie asortymentu podstawowego i dań złożonych, oszczędność wody, węgla, gazu świetlnego, energii elektrycznej, surowców, narzędzi, odzieży i opakowań.

Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych ze skrupulatną uwagą czyta notatki zawarte w książkach życzeń i zażeń, analizuje je i ustala wnioski dla usprawnienia stylu pracy i podniesienia stopnia jej organizacji.



Praca w kuchni Baru Mlecznego nr 27 przy ul. Alfreda Lampego 8.

Uwagi i opinie wpisywane przez konsumentów do książek zawierają dużo pochwał dla pracy barów mlecznych. Świadczy to, że uczciwa i sumienna praca personelu barów, koordynacja prac przez Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych, systematycznie pro-



Gorącymi zwolennikami konsumpcji w barach mlecznych są dzieci.

wadzone narady robocze, umasowanie ruchu współzawodnictwa indywidualnego, zespołowego i międzyzakładowego oraz stała akcja szkolenia pracowników — dają pełną gwarancję przedterminowego i ponadplanowego wykonywania planu obrotu.

Stanisław Sawicki
(Poznań)

W KILKU ZDANIACH



Szkolenie przywarsztatowe. W dniu 15 lutego br. rozpoczęło szkolenie przywarsztatowe kucharzy i kelnerów. Celem praktycznego szkolenia jest przygotowanie fachowe i ideologiczne nowych kadr. Czas trwania praktycznego szkolenia będzie wynosił dla kucharzy 18 miesięcy, dla kelnerów — 6 mies. Pierwszy etap szkolenia kucharzy i kelnerów — wprowadzenie do zawodu — zakończy egzamin. Drugi etap — przygotowanie do egzaminu czeladniczego — trwa dla kucharzy 9 mies. w zakładzie oraz 3 mies. w ośrodku, dla kelnerów — 4 miesiące. Po złożeniu egzaminu z wynikiem dodatnim, szkoleni otrzymują stopień czeladnika. Szkolenie zawodowe odbywa się w gospodach specjalnie do tego celu wytypowanych. Szkolenie teoretyczne odbywać się będzie w zespołach samokształceniowych pod kierunkiem nauczyciela.

Gospody na szlakach turystycznych. Gospody położone w miejscowościach turystycznych otrzymały specjalny instruktarz w zakresie obsługi konsumentów, higieny i estetyki oraz wyposażenia zakładu. Dla uprzyjemnienia pobytu konsumentom - turystom, w gospodach tych zainstalowane zostały aparaty radiowe z adapterami.

Radionizacja gospód. W końcu 1952 roku około 20 proc. ilości gospód posiadało aparaty radiowe, 24,5 proc. tylko głośniki a 3,5 proc. aparaty radiowe z adapterami. W związku z podjęciem przez gospody działalności rozrywkowej (dancingi, wieczory muzyczne) gospody otrzymały ostatnio przydział 400 aparatów radiowych z adapterem. (sp).



Wyniki pracy zespołowej. Dzięki współzawodnictwu i dobrej pracy zespołowej, Legnickie ZG wykonywały przedterminowo roczne plany na rok 1952. Dużą rolę odegrało tutaj współzawodnictwo między zakładami na różnych odcinkach pracy. Przewodzący zakład otrzymywał proporzec, który zdobyła na stałe załoga jadłod. „Ludowa”. Załoga tego zakładu brała również udział we współzawodnictwie ogólnokrajowym zdobywając IV miejsce. Na częstych naradach roboczych podawane były wyniki współzawodnictwa oraz omawiano dokładnie plany miesięczne i sposoby szybkiego i dobrego realizowania ich. Na specjalnych tablicach, znajdujących się w każdym zakładzie, uwidocznione było codzienne wykonanie planu. (ms).

Przodujący kelner. Jak już pisaliśmy, kelner rest. „Zdrojowa” w Cieszyńskich ZG ob. Markuzel wykonał w pierwszych dniach grudnia ub. roku przypadające na niego zadania Planu 6-letniego. Przedterminowe wykonanie planu zawdzięcza ob. Markuzel właściwemu po-

dejściu do konsumenta oraz dogodnym warunkom pracy w zakładzie. Ob. Markuzel pracuje jako kelner od 25 lat, a w zakładzie „Zdrojowa” od 1949 roku. Zakład ten początkowo posiadał bardzo ciężkie warunki pracy, gdyż kuchnia mieściła się w piwnicy budynku, a potrawy były wynoszone przez kelnerów krętymi schodami. Cieszyńskie ZG, w trosce o swoich pracowników, przeniosły kuchnię na poziom sal konsumpcyjnych. Praca kelnerów została więc w dużym stopniu ułatwiona. Ob. Markuzel zobowiązał się do końca roku 1953 wykonać po raz drugi przypadające na niego zadania Planu 6-letniego. Zobowiązanie to na pewno wykona przed terminem.

Obiady „na wynos”. Nowością w zakładach sezonowych w Wiśle, Istebnej, Zakopanem, Cieplicach jest wprowadzenie sprzedaży dań obiadowych na wynos. Dla usprawnienia zaopatrzenia narciarzy i turystów, korzystających z usług zakładów żyw. zbior. w tych miastach, wprowadzono także sprzedaż pakowanych, suchych śniadań.

Usprawnienie pracy. Rest. „Zdrojowa”, podległa Cieszyńskiemu ZG, otrzymała ostatnio maszyny gastronomiczne, wobec czego praca w zakładzie została usprawniona. W związku z tym więcej ludzi pracy, przyjeżdżających na wypoczynek do Wisły, będzie mogło skorzystać z usług tego zakładu. (ms).

Książki życzeń i zażeń. MHW wydało zarządzenie ustalające wzór i sposób prowadzenia książek życzeń i zażeń przez wszystkie placówki handlowe i zakłady żyw. zbiorowego. Książka życzeń i zażeń musi być obecnie wydawana konsumentowi bez żadnych wyjaśnień, na każde jego żądanie. W żadnym wypadku nie wolno odmawiać wydania książki. Nieobecność kierownika, zastępcy lub innego odpowiedzialnego pracownika, posiadającego pod swoją opieką książkę życzeń i zażeń, nie może wpłynąć na odmowę wydania jej konsumentowi. Ponadto personel nie może żądać od wpisującego okazania jakichkolwiek dowodów lub podania personalii — jak to się zdarzało, powodując liczne nieporozumienia. Nowe ujednolicone książki życzeń i zażeń muszą być przeglądane codziennie przez kierownika zakładu. Załatwianie skarg powinno być uwidocznione w książce w przeciągu dwóch dni. (sg).



Zmiany personalne. Dyrektor Okręgu II w Jeleniej Górze, Stanisław Deja, został zwolniony z pracy w FWP za tolerowanie i współudział w przekroczeniach służbowych (m. in. — bezprawna sprzedaż i odstępowanie mebli FWP i zezwalanie na nadmierne tworzenie zapasów żywności i materiałów). Na jego miejsce został mianowany długoletni i doświadczony pracownik FWP, tow. Antoni Gałanek był kierownik Ośrodka w Rościszowie.

Również za nadużycia i wykroczenia służbowe zostali zwolnieni

Zygfryd Pasierbek, kier. Ośrodka w Karpaczu oraz Kazimierz Majewski, kier. Ośrodka w Cieplicach.

Przypomnienia gospodarskie. W Biuletynie Wewnętrznym FWP wprowadzone zostały stałe przypomnienia gospodarskie dla rolników i ogrodników FWP. Są to wskazówki, dotyczące czynności gospodarskich na dany okres czasu.

Przodujące słuchaczki kursu. W grudniu ub. roku zakończony został trzymiesięczny kurs kierowniczek domów wypoczynkowych, który odbył się w Woj. Szkole Zw. Zawodowych. Kurs ukończyło 53 pracownice FWP, spośród których najlepsze wyniki i postępy w nauce osiągnęły: tow. tow. Elwira Kopaciewicz, pom. biurowa OW Sosnówka, Emilia Choma, kier. ADW w Świeradowie Zdroju, Klemensa Matyjewska, kier. ADW w Polanicy Zdroju, Teresa Wijas, kierka w Krynicy Zdroju i inne.

Za nieprzestrzeganie tajemnicy służbowej. Za nieprzestrzeganie dekretu o zachowaniu tajemnicy służbowej i państwowej udzielona została surowa nagana pracownikom Ośrodka Wyp. w Spale — ob. ob. W. Turskiej i M. Walickiej, które pozostawiały w niezamkniętych biurkach i szafach tego rodzaju dokumenty, jak plany za rok 1952 i na 1953, pisma poufne i inne.



Wzrost produkcji własnej. Analiza liczb dotyczących produkcji własnej zakładów Poznańskich KZG wykazuje, że przedsiębiorstwo to systematycznie podnosi wskaźnik produkcji własnej i przedstawia swoje zakłady na wybitnie produkcyjne. Zakłady wykonujące plany obrotu produkcji własnej w 60 proc. nie są już rzadkością w PKZG. Wzrost wydajności produkcyjnej znamionuje również zakłady pomocnicze. Uruchomiona w ubiegłym roku wytwórnia herbatników podniosła swoją wydajność np. w m-cu październiku ub. roku, w stosunku do maja o 311,7 proc. Wytwórnia lemoniady podniosła swoją produkcję do 351,7 proc. Wśród cukierników wyróżniają się: Ob. ob. Edward Miller, Wesołowski i Henryk Dzierżał. (jz).



Krajowa narada. W grudniu ub. roku odbyła się w Toporowie Lubuskim krajowa kurso - konferencja aktywu kierowniczego zamkniętych zakładów żyw. zbior. Celem narady było przeniesienie na teren zakładów zamkniętych doświadczeń uzyskanych w cyklu gospodarczym, stosowanym w zakładach otwartych od października 1952 r.

W wyniku narady uczestnicy postanowili podjąć niezwłocznie współzawodnictwo w ramach cyklu gospodarczego. W toku dyskusji omawiane były aktualne zagadnienia. Między innymi poruszono sprawę premiowania pracowników stołówek.

Współzawodnictwo między Poznaniem a Krakowem. Zespół pracowniczy żywn. zbiorowego zamkniętego PSS w Poznaniu wezwał do współzawodnictwa, w ramach cyklu gospodarczego, PSS w Krakowie. Współzawodnictwo to zostało podjęte z dniem 1 stycznia 1953 r.

W Raciborzu źle przebiega cykl gospodarczy. W zakładach otwartych PSS w Raciborzu zabrakło wytrwałości w kontynuowaniu współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego. W zakładach tej spółdzielni, w pierwszej połowie stycznia rb. trójki kontrolne nie analizowały wykonania elementów cyklu gospodarczego i nie zaznaczały błędów na tablicy porównawczej. Oddziaływało to niekorzystnie na słuchaczy kursów odbywających się w tym czasie w Ośrodku Szkolenia w Raciborzu. Słuchacze z całego kraju wyrażali zdziwienie wiedząc, że inicjatywa zastawiania współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego zrodziła się na Opolszczyźnie.

Narady okręgowe. W szeregu okręgów odbyły się w styczniu rb. narady kierowników działów i sekcji zbior. żywn. spółdzielni, poświę-

cone analizie doświadczeń uzyskanych w ramach cyklu gospodarczego i omówieniu aktualnych zadań aparatu zbior. żywienia w związku z Uchwałą Rady Ministrów z dn. 3.1.1953 r. Narady takie odbyły się m. innymi w okręgu krakowskim, w Żywcu i katowickim — w Rudzie Śląskiej tj. w siedzibach tych spółdzielni, które przodują w skali okręgów we współzawodnictwie w ramach cyklu gospodarczego. (mn).

Dziewczęta zdobywają zawód.

1. W Pile znajdują się dwie szkoły gastronomiczne: Technikum i Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna. Po ukończeniu nauki, absolwentki otrzymują nakazy pracy, które przydziela komisja przydziału pracy. Młodzież tych szkół pochodzi ze środowisk robotniczych i chłopskich. W ubiegłym roku szkolnym opuściło szkołę 16 absolwentek. Przewodnicami nauki były: Hilda Lach i Maria Kokoszyńska. Przy szkole istnieje internat dla 100 uczennic, w którym młodzież ma zapewnione wzorowe wychowanie oraz zdrową i kulturalną atmosferę pracy.

2. Technikum Gastronomiczne oraz dwuletnia Zasadnicza Szkoła

Gastronomiczna w Gnieźnie istnieją od roku 1951. W programie nauki dużo czasu przeznaczono na szkolenie praktyczne. W czasie zajęć warsztatowych, nauczycielki i uczennice układały receptury na potrawy, stosując w wielu wypadkach produkty zastępcze. Przygotowywane w stołówce szkolnej posiłki cieszą się pełnym uznaniem konsumentów. W istniejącym przy szkole internacie dla uczennic działa zorganizowany samorząd, któremu pomaga w pracy sekcja gospodarczo-porządkowa. W czasie trwania wystawy szkół zawodowych w Gnieźnie — uczennice urządziły stoisko, w którym zostały wystawione eksponaty w postaci zakąsek, sałatek, tortów i ciastek. (ss).

Prospekt - cennik. Nakładem Zarządu Przemysłu Kawowego i Środków Odżywczych wydany został prospekt - cennik, zawierający spis artykułów, ceny towarów oraz warunki przechowywania poszczególnych asortymentów towarów produkowanych przez tę nową, szybko rozbudowującą się dziedzinę przemysłu.

FELIETON

Jednak pomogło

— Jak się Panu śpieszy, to idź Pan do domu na obiad! — zwykł był odpowiadać konsumentowi gruby kelner jednego z warszawskich zakładów gastronomicznych.

— Przecie się nie rozedrę — wtórowała mu młoda kelnerka.

Nie pomagają całe poematy wypisywane w książkach zażaleń. Nie pomaga cały potok nagan, upomnień i zwolnień, redukcja premii i zmiana systemu płac. Personel usługowy zakładów gastronomicznych w wielu wypadkach nie słyszy rozpaczliwych nawoływań zniecierpliwionych konsumentów, a bardziej natarczywych częstuje złośliwymi epitetami. Niezmiernie byłem więc zdziwiony, gdy zobaczyłem w jednym z zakładów gastronomicznych kelnera, który spokojnie i uprzejmie tłumaczył niecierpliwemu konsumentowi:

— Serdelki z ziemniaczkami i sosem pomidorowym mogę Panu podać dopiero za 20 minut, bo kartofelków nam chwilowo zabrakło. Ale pieczeń wołowa z kluseczkami albo zraziki z kaszą gryczaną mogą być natychmiast.

— Rachunek? Proszę bardzo, już mam gotowy — mówił drugi kelner tegoż zakładu.

— Nie radzę Państwu siadać przy tym stoliku, bo naprzeciw jest wentylator i wieje niemożliwie, za to przy tamtym stoliku będzie zacisznie i wygodnie — mówił trzeci.

Długo bym pewno szukał tej siły, która tak odmieniła naszą brać kelnerską, gdybym nie przeczytał w jednym z czasopism:

„W warunkach socjalistycznych zakład gastronomiczny nie jest obiektem eksploatacji człowieka przez człowieka. Zatarła się różnica między konsumentem a obsługą zakładu. Pracownicy zakładów gastronomicznych coraz częściej pamiętają o tym, że maszerują w jednym szeregu z wszystkimi pracującymi budowniczymi Polski Ludowej, że na równi z górnikami, hutnikami, włókniarzami mogą stać się bohaterami pracy. Fakt ten zobowiązuje pracownika zakładu gastronomicznego do najwyższych świadczeń na rzecz swego towarzysza pracy z innego odcinka zatrudnienia“.

Należy tu jeszcze dodać, że i konsument musi pamiętać o tym, że praca kelnera nie jest pracą sługusa, że wszyscy pracujący są równoprawnymi obywatelami naszego kraju.

Najwyższy więc czas wykreślić ze słownika gastronomicznego takie zwroty jak: — „Panie Starszy, skocz no po ćwiartkę z niebieską i dwie kanapki“, albo „Czego się Pan tak guzdrasz z tym rachunkiem“, „Wszystko to lenie i nieroby“.

Znikną wtedy ostatnie zgrzyty między konsumentem a obsługą.

Grzegorz Pisarski

Dlaczego

1. Chłodnia i winda robocza zainstalowane już od dawna w stołówce OZR przy Zakładach Radiowych im. M. Kasprzaka w Warszawie nie zostały do chwili obecnej uruchomione?

2. W gospodarstwie spółdzielczej w Garbowie pow. puławskiego kucharka pracuje od 3 lat bez przeszerowania i ma równą płacę z kelnerkami?

3. Do barów mlecznych w Jeleniej Górze, które czynne są od godziny 6, pieczywo dostarczane jest dopiero od godziny 8 lub 9?

4. W Barze Mlecznym nr 4 w Jeleniej Górze nie sprząta się lokalu należycie, skutkiem czego brudne stoliki i zaśmiecona podłoga działają odstręczająco na konsumentów?

Głosy prasy

Powrócimy dziś do przeglądu prasy z końca ubiegłego roku, gdyż poruszyła ona wówczas kilka kapitalnej wagi zagadnień. A więc przede wszystkim plaga mank w handlu społecznym. Omawia je w numerze 99 „Gazeta Handlowa”, która pisze, że przebieg narad aktywno poszczególnych przedsiębiorstw i organizacji handlu, poświęconych sprawie mank, wypowiedzi ich uczestników, korespondencje i praktyczne wyniki walki z plagą wszelkiego rodzaju braków — napawają do pewnego stopnia niepokojem. Płynnie on przede wszystkim z usiłowań stawiania sprawy w niewłaściwym świetle, zamazywania jej, nienazywania rzeczy po imieniu, omijania sedna zagadnienia, a co najważniejsze — wprowadzania atmosfery szkodliwego samospokożenia. Mówiąc o mankach, myśli autor o dwóch zasadniczych ich rodzajach. Jedne wynikają z braku dostatecznych kwalifikacji fachowych pracowników, z niedostatecznej ich dbałości o towar. Pozostałe — to braki spowodowane przestępstwem, przywłaszczeniem, zwykłą kradzieżą.

Autor podkreśla, że o rozmiarach mank, o tym, że stanowią one dziś jeszcze bolączkę handlu, decydują właśnie kradzieże. W związku z tym stwierdzeniem czytamy, że „o ile rozwiązanie sprawy mank pierwszego rodzaju można osiągnąć przez odpowiednie postawienie i wzmoczenie akcji szkoleniowej, to sprawa likwidacji kradzieży jest sprawą bezwzględnej i bezkompromisowej postawy wobec amatorów łatwego życia, sprawą harmonijnej współpracy wszystkich bez wyjątku zainteresowanych czynników”. Niestety, istnieje jednak dotąd jeszcze niesłuszna pobłażliwość dla szkodzących dobremu imieniu handlu socjalistycznego jednostek, dla ludzi bezkarnie naruszających mienie społeczne. Cechuje ona tak kierownictwa niektórych przedsiębiorstw, jak i bezpośrednio otoczenie winnego popełnienia przestępstwa. Pobłażliwość ta wyraża się w braku odpowiednio silnej kontroli wewnętrznej, w jej niedocenianiu, w zbyt liberalnym traktowaniu sprawy braków i w nie dość energicznym ich egzekwowaniu, w próbach usprawiedliwiania własnych błędów i niezaradności przyczynami nieistotnymi oraz stwarzaniem sztucznych, naciąganych wskaźników cyfrowych, nie odbijających rzeczywistego stanu.

Zarządzenie i instrukcje MHW o wylczeniu osób materialnie odpowiedzialnych — nie są w pełni stosowane. Liberalizm w traktowaniu mank jest znany. Do prokuratury kieruje się z reguły sprawy „większe”. Pozostałe załatwia się we własnym zakresie. Często bez wyciągania żadnych konsekwencji. Nie tylko to. ale mankowiec rozkłada się zawnione przez nich braki na najbardziej dogodnie raty. „Gazeta Handlowa” apeluje do MHW o wydanie odpowiedniego zarządzenia, o zastrzeżenie kursu wobec sprawy mank. Oczekują tego zdrowie moralnie masy pracowników handlu społecznego, a więc i pracownicy pionów gastronomicznych, których na równi z pracownikami innych działów handlu niepokoi zagadnienie mank, nie ujawnione jeszcze w całej wyrazistości w dziedzinie żywienia zbiorowego.

Drugi ważny problem sygnalizuje w „Życiu Warszawy” red. I. Gawryluk w artykule „W Gastronomii czas stanął na bigosie”. Autor kreśli szereg trafnych, krytycznych uwag na marginesie pokazu kulinarnego Technikum i Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej na Saskiej Kępie w Warszawie. Można bez rutyny i szablonu oraz bez owego specyficznego posmaku kucharskiego koła sporządzać na masowy użytek potrawy dobre i smaczne. Można restauracyjny jadłospis urozmaicać nowymi daniami, świadczącymi o nowatorskim duchu tych, którzy je produkują, ducha, który nie pozwala im kosztować w ramach receptury, stojącej w miejscu od kilku lat. O zaprezentowanych na pokazie potrawach mówi autor z gorącym uznaniem. Sporządzone z tej samej receptury oraz za te same pieniądze jak w zakładach gastronomicznych — były dwukrotnie obfitsze, o całe niebo smaczniejsze, bardziej apetyczne. Problem poruszony przez autora sprowadza się do postulatu właściwego dysponowania młodym narybkiem szkół gastronomicznych, który jak dotąd, ze szkoda dla wielkiej idei żywienia zbiorowego dostaje się w tryby starego zrutyinizowanego mechanizmu gospod i barów CZPG i tam tonie, nie mogąc przekazać i ujawnić tego nowego, które przynosi ze sobą.

St. G.

ZARZĄDZENIA

Dziennik Urzędowy MHW prawie w każdym numerze przynosi szereg ważnych zarządzeń, okólników i instrukcji z zakresu żywienia zbiorowego. Dla orientacji przypominamy zarządzenia ogłoszone w roku ubiegłym.

Nr 1 z 10 maja 1952 r. zawiera m. in. trzy zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego: w sprawie normowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach akademickich, w sprawie normowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach pracowniczych i zarządzenie w sprawie konsumpcji mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych.

Nr 2 z 26 maja 1952 r. podaje zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie ustanowienia szefostwa nad szkołami zawodowymi w centralnych zarządach i centralach podległych MHW.

Nr 3 z dnia 13 czerwca 1952 r. zawiera zarządzenie o wprowadzeniu jednolitej instrukcji w sprawie systemu rozliczania osób materialnie odpowiedzialnych w handlu detalicznym. Zarządzenie to wraz ze szczegółową instrukcją ma szczególne znaczenie dla pionu CZPG w związku z rozliczaniem osób zatrudnionych w zakładach żywienia zbiorowego. Inne ważne zarządzenie w tym numerze dotyczy wprowadzenia w życie instrukcji w sprawie zasad odpowiedzialności materialnej pracowników społecznych zakładów handlowych.

Nr 4 z dnia 10 lipca 1952 r. podaje zarządzenie i instrukcję w sprawie praktycznej nauki zawodu uczniów zasadniczych szkół gastronomicznych MHW. Prócz tego numer zawiera: zarządzenie w sprawie trybu odbioru robót budowlanych i montażowych oraz okólnik MHW w sprawie aprobat podróży służbowych i wezwań pracowników terenowych.

Nr 6 z dnia 5 sierpnia 1952 r. podaje: zarządzenie MHW w sprawie przestrzegania zasad higieny w detalicznych punktach sprzedaży artykułów spożywczych. Przepisy zawarte w tym zarządzeniu odnoszą się w wielu punktach do zakładów żywienia zbiorowego.

Nr 8 z dnia 30 września 1952 r. zawiera zarządzenie zmieniające zarządzenie nr 225 w sprawie konsumpcji mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych. Numer ten zawiera również zmiany zarządzenia o wprowadzeniu jednolitej instrukcji w sprawie systemu rozliczania osób materialnie odpowiedzialnych w handlu detalicznym. Omawiany numer podaje jeszcze zarządzenie w sprawie gospodarki makulaturą.

Nr 9 z dnia 13 października 1952 r. przynosi podstawowe zarządzenie w sprawie wprowadzenia receptur potraw i napojów oraz planowania produkcji w zakładach gastronomicznych. Załącznik do zarządzenia stanowi instrukcja w sprawie prowadzenia rejestru receptur gastronomicznych. Następne zarządzenie dotyczy tymczasowych miesięcznych norm ubytków (stłuczek) dopuszczalnych dla wyrobów z porcelitu, porcelany oraz ze szkła w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady stosowania norm sprecyzowane zostały w instrukcji i czterech szczegółowo opracowanych tabelach. Aktualne dla placówek żywienia zbiorowego jest zamieszczone w wymienionym numerze zarządzenie w sprawie zakazu spożywania w zakładach gastronomicznych napojów alkoholowych nie zakupionych w tych zakładach.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

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

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

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

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze

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

Zamówienie PWG CP-P/Ć-50/53 dn. 2.II.53. Podpisano do druku 2.II.53. Druk ukończono dn. 10.II.53.

Nakład 4002. Ark. wyd. 2,9. Pap. druk. sat. kl. VII A; 60 gr. Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego. Z. 355. 4-B-11620

Cena egz. poj. 3,— zł.