

Zywnienie **ZBIOROWE**

Nr 5



Warszawa, 15 marca 1953 r.

Rok VIII

Przestało bić serce Wielkiego Stalina



*Od Komitetu Centralnego
Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego
Rady Ministrów Związku Socjalistycznych Republik
Radzieckich
i Prezydium Rady Najwyższej ZSRR*

**Do wszystkich członków Partii, do wszystkich ludzi pracy
Związku Radzieckiego**

Drodzy Towarzysze i Przyjaciele!

Komitet Centralny Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego, Rada Ministrów Związku Socjalistycznych Republik Radzieckich i Prezydium Rady Najwyższej ZSRR z uczuciem głębokiego bólu powiadają partię i wszystkich ludzi pracy Związku Radzieckiego, że 5 marca o godzinie dziewiętej minut pięćdziesiąt wieczorem, po ciężkiej chorobie zakończył życie Przewodniczący Rady Ministrów Związku Socjalistycznych Republik Radzieckich i Sekretarz Komitetu Centralnego Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego, Józef Wissarionowicz Stalin.

Przestało bić serce współbojownika i genialnego kontynuatora dzieła Lenina, mądrego Wodza i Nauczyciela Partii Komunistycznej i narodu radzieckiego — Józefa Wissarionowicza Stalina.

Imię Stalina jest bezgranicznie drogą naszej partii, narodowi radzieckiemu, masom pracującym na całym świecie. Wraz z Leninem towarzysz Stalin stworzył potężną partię komunistów, wychował ją i zahartował; wraz z Leninem towarzysz Stalin był źródłem natchnienia i wodzem Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej, założycielem pierwszego na świecie państwa socjalistycznego. Kontynuując nieśmiertelne dzieło Lenina, towarzysz Stalin poprowadził naród radziecki do historycznego w skali światowej zwycięstwa socjalizmu w naszym kraju. Towarzysz Stalin poprowadził nasz kraj do zwycięstwa nad faszyzmem w drugiej wojnie światowej, co w sposób zasadniczy zmieniło całą sytuację międzynarodową. Towarzysz Stalin uzbroił partię i cały naród w wielki i jasny program budowy komunizmu w ZSRR.

Śmierć towarzysza Stalina, który oddał całe swe życie ofiarnej służbie dla wielkiej sprawy komunizmu, jest najcięższą stratą dla partii, dla mas pracujących Kraju Rad i całego świata.

Więść o zgonie towarzysza Stalina wzbudzi głęboki ból w sercach robotników, kolchoźników, inteligencji i wszystkich ludzi pracy naszej Ojczyzny, w sercach żołnierzy naszej mężnej Armii i Marynarki Wojennej, w sercach milionów ludzi pracy we wszystkich krajach świata. W tych dniach pełnych bólu wszystkie bratnie narody naszego kraju jeszcze bardziej zespalają się w wielkiej zwartej rodzinie pod wypróbowanym kierownictwem partii komunistycznej, stworzonej i wychowanej przez Lenina i Stalina.

Naród radziecki żywi bezgraniczne zaufanie i przepełniony jest gorącą miłością do swej ukochanej partii

komunistycznej, bo wie, że służenie interesom narodu jest najwyższym prawem całej działalności partii.

Robotnicy, kolchoźnicy, inteligencja radziecka, wszyscy ludzie pracy naszego kraju nieugięcie realizują politykę, opracowaną przez naszą partię, odpowiadającą żywotnym interesom mas pracujących, zmierzającą do dalszego wzrostu potęgi naszej socjalistycznej ojczyzny. Słuszność tej polityki partii komunistycznej potwierdzona została przez dziesięciolecia walki, doprowadziła ona masy pracujące Kraju Rad do historycznych zwycięstw socjalizmu. Natchnione tą polityką narody Związku Radzieckiego pod kierownictwem partii niezachwianie kroczą naprzód ku nowym sukcesom budownictwa komunistycznego w naszym kraju. Masy pracujące naszego kraju wiedzą, że dalsza poprawa dobrobytu materialnego wszystkich warstw ludności — robotników, kolchoźników, inteligencji, maksymalne zaspokajanie stale rosnących potrzeb materialnych i kulturalnych całego społeczeństwa zawsze było i jest przedmiotem szczególnej troski Partii Komunistycznej i Rządu Radzieckiego.

Naród radziecki wie, że wzrasta i krzepnie zdolność obronna i potęga państwa radzieckiego, że partia ze wszech miar umacnia Armię Radziecką, Marynarkę Wojenną i organa wywiadu, aby stale wzmacniać naszą gotowość do udzielenia druzgocącej odprawy każdemu agresorowi.

Polityka zagraniczna Partii Komunistycznej i Rządu Związku Radzieckiego była i jest niewzruszoną polityką utrzymania i utrwalenia pokoju, polityką walki przeciwko przygotowywaniu i rozpętywaniu nowej wojny, polityką współpracy międzynarodowej i rozwoju stosunków handlowych ze wszystkimi krajami.

Narody Związku Radzieckiego, wierne sztandarowi proletariackiego internacjonalizmu, umacniają i rozwijają braterską przyjaźń z wielkim narodem chińskim, z masami pracującymi wszystkich krajów demokracji ludowej, więzy przyjaźni z masami pracującymi krajów kapitalistycznych i kolonialnych, walczącymi o sprawę pokoju, demokracji i socjalizmu.

Drodzy towarzysze i przyjaciele! Wielką siłą przewodnią i kierowniczą narodu radzieckiego w walce o zbudowanie komunizmu jest nasza Partia Komunistyczna. Żelazna jedność i niewzruszona zwartość szeregów partii — to główny warunek jej siły i potęgi. Zadaniem naszym jest strzec jedności partii jak źrenicy oka, wychowywać komunistów na aktywnych bojowników politycznych o wcielenie w życie polityki i uchwał partii, wzmacniać jeszcze bardziej więź par-

til z wszystkimi ludźmi pracy, z robotnikami, kółchożnikami, inteligencją, albowiem w tej nierozzerwalnej więzi z narodem tkwi siła i niezwykłość naszej partii.

Partia widzi jedno ze swych najważniejszych zadań w tym, aby wychowywać komunistów i wszystkich ludzi pracy w duchu wysokiej czujności politycznej, w duchu nieprzejednania i niezłomności w walce z wrogami wewnętrznymi i zewnętrznymi.

Komitet Centralny Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego, Rada Ministrów Związku Socjalistycznych Republik Radzieckich i Prezydium Rady Najwyższej ZSRR, zwracając się w tych bolesnych dniach

**KOMITET CENTRALNY
KOMUNISTYCZNEJ PARTII
ZWIĄZKU RADZIECKIEGO**

**RADA MINISTRÓW
ZWIĄZKU SOCJALISTYCZNYCH
REPUBLIC RADZIECKICH**

**PREZYDIUM RADY NAJWYŻSZEJ
ZWIĄZKU SOCJALISTYCZNYCH
REPUBLIC RADZIECKICH**

Dnia 5 marca 1953 roku.

Do Robotników, Chłopów i Inteligencji Pracującej!
Do Kobiet Polskich i Młodzieży!
Do Żołnierzy Polskich!
Do Narodu Polskiego!

Towarzysze i Obywatele!

Cała postępową ludzkość z najwyższym bólem przyjęła tragiczną wieść o zgonie największego Człowieka naszych czasów Józefa Stalina.

Wraz z narodami Związku Radzieckiego szczególnie głęboko i boleśnie przeżywa ten wielki cios naród Polski, który Towarzyszowi Józefowi Stalinowi zawdzięcza swe wyzwolenie z ponurej hitlerowskiej niewoli, swe odrodzenie, odzyskanie prastarych ziem polskich, utrwalenie swej niepodległości.

Masy pracujące Polski wiedzą, że ich historyczne przeobrażenia społeczne, wyzwolenie z jarzma obszarników i kapitalistów, zdobycie władzy przez lud pracujący i umocnienie państwa ludowego, olbrzymie osiągnięcia w budowie nowego życia — wiążą się nierozzerwalnie z braterską pomocą narodów radzieckich, z serdeczną troską i ojcowską opieką Wodza i genialnego Nauczyciela mas pracujących całego świata, Wielkiego Przyjaciela naszego narodu — Józefa Stalina. W tej ciężkiej chwili z największą mocą odczuwamy serdeczną i nierozzerwalną więź narodu polskiego z Wielkim Krajem Radzieckim.

W tej ciężkiej chwili głębiej niż kiedykolwiek odczuwamy niezwykłą siłę i zwartość całego światowego obozu pokoju, którego natchnieniem był, jest i będzie Józef Stalin.

Mocniejsza niż kiedykolwiek jest nasza spójna idea i braterstwo w walce o pokój, wolność narodów

**KOMITET CENTRALNY
POLSKIEJ ZJEDNOCZONEJ
PARTII ROBÓTNICZEJ**

do partii i narodu, wyrażają niezłomne przekonanie że partia i wszyscy ludzie pracy naszej ojczyzny zespola się jeszcze bardziej wokół Komitetu Centralnego i Rządu Radzieckiego, zmobilizują wszystkie swe siły i energię twórczą do realizacji wielkiego dzieła budowy komunizmu w naszym kraju.

Nieśmiertelne imię Stalina żyć będzie zawsze w sercach narodu radzieckiego i całej postępowej ludzkości.

Niech żyje wielka niezwykła nauka Marksa-Engelsa - Lenina - Stalina! Niech żyje nasza potężna Ojczyzna socjalistyczna! Niech żyje nasz bohaterski naród radziecki! Niech żyje wielka Komunistyczna Partia Związku Radzieckiego!

i socjalizm, której wzór daje nam wielka bohaterska partia Lenina i Stalina.

Komitet Centralny Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, Rada Ministrów i Rada Państwa Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej wzywają masy pracujące i cały naród polski do złożenia hołdu nieśmiertelnemu Wodzowi ludu pracującego całego świata.

Wcielając w życie Jego nauki, wzmacniamy nieustannie zwartość, siłę i jedność naszego narodu w walce o pokój i socjalizm!

Codzienną twórczą i ofiarną pracą rozwijamy naszą planową gospodarkę narodową — podstawę wzrostu dobrobytu i kultury całego ludu pracującego.

Otaczajmy troską i miłością Wojsko Polskie — wierną straż naszych granic i wolności naszej Ojczyzny.

Wzmacniamy nieustannie czujność wobec wszelkich nieczemnych zakusów imperialistycznych podżegaczy wojennych — wrogów Polski!

Pomnażajmy siły naszego państwa ludowego — ostoje naszej niepodległości, a zarazem ważnego i niezłomnego ogniwa światowego obozu pokoju, którego sztandarem jest Stalin!

Z imieniem Stalina, uzbrojeni w Jego naukę, łamiąc opór wrogów i zacieśniając więź braterstwa z narodami ZSRR kroczy my zwycięsko naprzód pod przewodnictwem klasy robotniczej i jej partii do ugruntowania naszej niepodległości, pokoju i socjalizmu!

**RADA MINISTRÓW
POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ
LUDOWEJ**

**RADA PAŃSTWA
POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ
LUDOWEJ**

Warszawa, dnia 6 marca 1953 r.

Sprawy kobiet w przemyśle gastronomicznym

Liczba kobiet w zakładach gastronomicznych stale wzrasta, choć daleko jest jeszcze do wypełnienia zadań, jakie w tej dziedzinie stawia przed nami Plan 6-letni. Szybki wzrost zatrudnienia kobiet w przemyśle gastronomicznym utrudniony jest przez to, że większość zakładów prowadzi wyszynk alkoholu i jest otwarta do późnych godzin nocnych, a niekiedy nawet wyłącznie w nocy, a więc w czasie, w którym przepisy prawne ograniczają pracę kobiet.

Zdobyć socjalne kobiety pracujące

Ustrój nasz dał kobietom równouprawnienie z mężczyzną i możliwość pracy na każdym odcinku gospodarki narodowej. Równocześnie państwo zapewnia kobietom wiele przywilejów specjalnych, a więc urlopy macierzyńskie, opiekę nad matką i dzieckiem, możliwość umieszczenia dziecka w żłobku lub przedszkolu itd. co ułatwia spokojną pracę zawodową. Jeżeli idzie o żłobki i przedszkola, to na tym odcinku zakłady żywienia zbiorowego mają dużo do zrobienia. Prawie żadne przedsiębiorstwo nie zorganizowało bowiem jeszcze u siebie przyzakładowego żłobka i przedszkola. Powodem tego jest przede wszystkim rozmieszczenie stosunkowo małych zakładów na terenie całego osiedla czy miasta. Słabe zainteresowanie tą sprawą okazują również rady zakładowe, rady kobiece i dyrekcje przedsiębiorstw. A przecież dalszy wzrost zatrudnienia kobiet głównie od tego będzie zależał, jaki będzie rozwój tych zakładów pomocniczych, bez których trudno jest kobietom korzystać z powszechnego prawa do pracy, zapewnionego przez Konstytucję PRL. Spotyka się dziś często zarówno w żywieniu zbiorowym jak i w innych dziedzinach życia gospodarczego duży odpływ kobiet z zakładów pracy po wyjściu za mąż i urodzeniu dziecka. Przemysł gastronomiczny traci w ten sposób co rok wiele zaawansowanych już pracownic, które rezygnują z pracy, bo nie mają przy kim zostawić dzieci, a przedsiębiorstwo nie prowadzi żłobka czy przedszkola. Istnieją wprawdzie żłobki prowadzone przez rady narodowe, lecz tam ilość miejsc jest ograniczona i przyjmuje się do nich przede wszystkim dzieci kobiet samotnych i sieroty.

Sprawa przyspieszenia i usilnego popierania rozwoju żłobków i przedszkoli przy przedsiębiorstwach gastronomicznych jest zatem bardzo ważna i pilna. Może należałoby zrewidować kwestię funduszy socjalnych? Wiele przedsiębiorstw gastronomicznych wykazało w bilansach lat poprzednich poważne ponadplanowe zyski i prawdopodobnie wykaże je także i w roku bieżącym. Zyski te przekazywane są do budżetów terenowych rad narodowych, z których rady te pokrywają swoje inwestycje ponadplanowe, a więc część mogłyby przeznaczyć na dodatkowe tworzenie żłobków i przedszkoli. A może należałoby część tych funduszy pozostawić w bezpośredniej gestii przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, z przeznaczeniem na tworzenie zakładowych żłobków i przedszkoli?

Urlopy macierzyńskie

Drugim zagadnieniem, które ma decydujący wpływ na wzrost zatrudnienia kobiet w zakładach gastronomicznych, są urlopy macierzyńskie.

Przed wojną kobieta pracująca fizycznie była w tej dziedzinie w dużo gorszej sytuacji od kobiety pracującej umysłowo. Kobieta pracująca umysłowo otrzymywała bowiem 3-miesięczny urlop macierzyński, a kobieta pracująca fizycznie tylko 6-tygodniowy. Pracownica umysłowa pozostawała podczas urlopu na etacie przedsiębiorstwa, natomiast pracownica fizyczna otrzymywała wówczas uposażenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych — bardzo zresztą obcięte.

Ustrój nasz wyrównał tę niesprawiedliwość. Obecnie każda kobieta pracująca ma prawo do 3-miesięcznego urlopu macierzyńskiego. Wyłania się jednak problem, mający bardzo doniosłe znaczenie dla kształtowania się zatrudnienia kobiet. Otóż pracownica fizyczna podczas urlopu macierzyńskiego otrzymuje uposażenie z ZUS, dzięki czemu zwalnia niejako na ten czas swój etat w zakładzie pracy, natomiast pracownica umysłowa etat ten ciągle zajmuje, ponieważ uposażenie pobiera przez cały czas trwania urlopu w swoim zakładzie pracy. Za pracownicę fizyczną zakład gastronomiczny otrzymuje na czas jej urlopu macierzyńskiego siłą zastępczą, natomiast za pracownicę umysłową — nie. Przez całe więc 4 miesiące (ponieważ kobiety łączą zwykle urlop macierzyński z urlopem wypoczynkowym) zakład pracy jest pozbawiony pracownika, a ponieważ etat jest zajęty — nie może zaangażować zastępcy.

Zakłady gastronomiczne posiadają ustalone plany etatów, związane ściśle ze wskaźnikami pracy na każdego pracownika. Każde zwiększenie ilości pracowników musi iść w parze z równoczesnym zwiększeniem planu obrotów danego zakładu. Normy pracy coraz częściej oparte są na chronometrażach czasu pracy i ścisłych harmonogramach. Każde zatem wycofanie pracownika bez dania za niego zastępstwa musi odbić się ujemnie na pracy zakładu. Jeżeli więc np. okaże się, że zakład zatrudniający 10 pracowników — trzem z nich będzie musiał udzielić w tym samym czasie urlopu macierzyńskiego, to rzecz jasna, że praca tego zakładu musi ulec poważnym zakłóceniom i wyłoni się konieczność zastępstwa. Będzie to możliwe, jeśli sprawa dotyczy pracownic fizycznych, pobierających w czasie urlopu macierzyńskiego pobory w ZUS i przez to zwalnających swój etat. Ale jeśli urlopu tego trzeba będzie udzielić pracownicy umysłowej to sprawa nie będzie łatwa do rozwiązania.

A czy można sobie wyobrazić pracę zakładu bez kierowniczkii, referentki rozliczeń, bez blokierki? W przypadku udzielenia urlopu macierzyńskiego np. referentowi rozliczeń sprawa jest o tyle trudna, że do prac tych wymagane są określone kwalifikacje. A bieżące rozliczenia stanowią przecież jeden z podstawowych obowiązków zakładów gastronomicznych.

Jeszcze poważniej wygląda sprawa w nadbudowie zakładów żywienia zbiorowego, tj. w biurach przedsiębiorstw terenowych, w ekspozyturach wojewódzkich i dyrekcjach naczelnych, zatrudniających głównie pracownice umysłowe. Nieobecność pracownic z powodu urlopów macierzyńskich jest tu nieraz powodem zaległości i innych niedociągnięć administracyjnych, które następnie odbijają się na pracy podległych zakładów. Znam przypadek, gdzie na 20 pracowników księgowości — 3 osoby poszły jednocześnie na urlop macierzyński, co stało się przyczyną powstania zaległości w księgowaniu, a w konsekwencji opóźniło sporządzenie w terminie bilansu i koniecznych rozliczeń.

W tym naświetleniu można do pewnego stopnia rozumieć obawy kierowników przedsiębiorstw gastronomicznych co do zatrudnienia kobiet. Mają oni przecież do wykonania odpowiedzialne, bojowe zadania i w zależności od tych zadań przydzielony odpowiedni zespół ludzi. I nagle, wprawdzie z uzasadnieniem społecznym, lecz bez umniejszenia tych zadań, ludzie ci przerywają pracę na dłuższy okres czasu. Jak wtedy postąpić, aby zadania wykonać należyście i terminowo?

Przejaskrawienie przez kierownictwa tych słusznych poniekąd obaw prowadzi często w praktyce do stosowania metod prewencyjnych, będących pozostałościami minionego, krzywdzącego kobietę pracującą ustroju. Spotykane są więc przypadki, że kobiety przed przyjęciem do pracy poddawane są badaniu lekarskiemu, a w razie stwierdzenia ciąży, do pracy nie są przyjmowane, co motywuje się oczywiście innymi powodami. Są również kierownicy, którzy z reguły wystrzegają się zatrudniania młodych mężatek z obawy przed koniecznością udzielenia im w przyszłości urlopu macierzyńskiego. Rzecz jasna, że metody takie

nie mogą mieć dziś miejsca, że nikomu nie wolno przekreślać zdobyczy socjalnych kobiety, zagwarantowanych przez Konstytucję.

Jak rozwiązać sprawę urlopów macierzyńskich?

Czy więc mamy tu do czynienia ze sprzecznościami, które nie dadzą się pogodzić? Nic podobnego. Nauka Marksa, Lenina i Stalina uczy, że w ustroju socjalistycznym istnieją wprawdzie trudności i sprzeczności rozwojowe, lecz nie są to sprzeczności antagonistyczne. Istnieją więc możliwości rozwiązania ich w tym wypadku zgodnie zarówno z interesami kobiet pracujących, jak i z interesami przedsiębiorstw. Tak jak ustrój nasz przez jeden akt ustawodawczy zrównał w prawach do urlopów macierzyńskich pracownice fizyczne z umysłowymi, tak samo jest on w stanie przez drugi akt ustawodawczy zrównanie to doprowadzić do końca, to jest przerwucić koszt urlopów macierzyńskich pracownic umysłowych z przedsiębiorstwa na Zakład Ubezpieczeń Społecznych. Wyjście bardzo proste i w praktyce korzystne. Liczba czynnych zarobkowo kobiet jest nam dobrze znana, znany jest również procent, jaki wśród nich stanowią pracownice umysłowe. Ze statystyk ZUS łatwo można obliczyć wskaźniki urodzeń, a co za tym idzie — wskaźniki udzielanych urlopów macierzyńskich. Stąd już krótkie obliczenie wskaże nam, o ile należy podnieść stawki ubezpieczeniowe za każdego pracownika. Stawki te wzrosłyby zresztą bardzo nieznacznie, gdyż procent pracownic umysłowych w stosunku do ogółu pracujących jest bardzo niewielki. Rozwiązałyby to jedną z poważniejszych trudności zwiększenia liczby kobiet zatrudnionych w przemyśle gastronomicznym.

Janina Adamska

Oszczędzajmy paliwo

17 stycznia br. zapadła uchwała Prezydium Rządu w sprawie zwiększenia oszczędności w zużyciu paliw stałych oraz powołania pełnomocników dla spraw oszczędnego i racjonalnego wykorzystania paliw. Uchwała Prezydium Rządu w resorcie Ministerstwa Handlu Wewnętrznego znalazła odbicie w zarządzeniach Ministra HW Nr 39 i 41 z dnia 28 stycznia br., regulujących niektóre zagadnienia organizacyjne związane z realizacją omawianej uchwały.

Na skutek tych zarządzeń Centrale i Centralne Zarządy podległe Ministrowi Handlu Wewnętrznego powołały pełnomocników oraz wydały dalsze zarządzenia podległym sobie jednostkom organizacyjnym. Oczywiście, że na tym nie kończą się zadania Centralnych Zarządów. One to przez wyznaczonych pełnomocników mają opracować programy oszczędnościowe w zużyciu paliw, a następnie śledzić i kontrolować realizację ich w terenie. Droga periodycznych sprawozdań i różnych sprawdzeń przez pracowników Centralnego Zarządu przy okazji delegacji służbowych będą Centralne Zarządy czuwały nad przebiegiem akcji w podległych im pionach.

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego zarządzeniem z 3 lutego br. przekazał dyrektorom Wojewódzkich Zarządów Przemysłu Gastronomicznego i przedsiębiorstw bezpośrednio podległych CZPG szczegółowe dyrektywy dotyczące akcji zwiększenia oszczędności paliw.

Troska każdego pracownika

Te wszystkie jednak ogórne zarządzenia nie wyczerpują zagadnienia. Ustalają one metody, dają wytyczne kierunkowe itd., ale samo racjonalne zużycie węgla, oszczędzanie paliwa spoczywa w rękach tych, którzy w zakładzie bezpośrednio gospodarzą węglem. Dyrektorzy czy pełnomocnicy nie osiągną pełnych wyników, jeśli zajmą się tylko wydaniem zarządzeń, kontrolą, sprawozdawczością. Trzeba i należy spowodować, aby sprawa racjonalnego zużycia węgla stała się troską każdego pracownika. Do tej akcji należy wciągnąć całą załogę. Przy współudziale czynnika społecznego i związkowego, na naradach roboczych trzeba przeanalizować każdą możliwość poszczególnego zakładu dla osiągnięcia zmniejszenia zużycia paliwa. Te

możliwości najlepiej znają i podadzą ci pracownicy, którzy w swej pracy codziennej najlepiej się z nimi stykają. Od nich, od ich obywatelskiej postawy, ich właściwego pojmowania i stosunku do socjalistycznej gospodarki w Ludowej Ojczyźnie w dużym, jeśli nie przeważnym stopniu, zależy rezultat akcji.

Okresowe sprawozdania, które winny być bezwzględnie terminowo nadsyłane do centrali, należy uzupełniać protokołami narad roboczych. Nie tylko ściśle przestrzeganie ustalonych norm zużycia węgla, ale stałe, konsekwentne dążenie do obniżenia konsumpcji węgla poniżej norm — oto zadania przedsiębiorstw i zakładów. I tu jest pole do zobowiązań i współzawodnictwa.

Ze można osiągnąć tu poważne wyniki, że wiele można i należy oszczędzić, dowodzą sprawozdania, jakie CZPG otrzymał co do zużycia węgla na jednostkę produkcyjną w poszczególnych przedsiębiorstwach w styczniu br. Rozpiętość tych liczb jest wprost fantastyczna. Od 0,11 kg do 0,63 kg.

Co mówią liczby

Zapewne, że różne zużycie węgla może być spowodowane różnymi warunkami lokalnymi. Ze jedne przedsiębiorstwa obejmują zakłady z trzonami gazowymi, czy elektrycznymi, inne są zdane wyłącznie na węgiel. Okazuje się jednak, że w obrębie jednego wojewódzkiego zarządu o podobnych warunkach w poszczególnych przedsiębiorstwach w zużyciu węgla przez te przedsiębiorstwa na jednostkę produkcyjną zachodzą znaczne różnice. I tak np. przedsiębiorstwa podległe WZPG w Bydgoszczy spalają na jednostkę produkcyjną: Bydgoszcz — 0,23 kg, Toruń — 0,26 kg, Inowrocław — 0,63 kg, Włocławek — 0,20 kg, Grudziądz — 0,31 kg. Albo w WZPG Kraków — 0,12 kg, Krynica — 0,28 kg, Nowy Sącz — 0,12 kg, Tarnów — 0,12 kg, Zakopane — 0,27 kg. W WZPG Wrocław — 0,40 kg, Jelenia Góra — 0,44 kg, Wałbrzych — 0,11 kg, Dzierżonów — 0,25 kg, Legnica — 0,15 kg, Świdnica —

0,48 kg. Stołeczny Zarząd PG: Warszawa - Północ — 0,15 kg, Polonia — 0,30 kg, Praga — 0,22 kg, Warszawa - Południe 0,36 kg. ZG Gorzów przepalają na jednostkę produkcyjną 0,17 kg, ale ZG Zielona Góra 0,33 kg. Pierwsze miejsce w hojnym spalaniu węgla przypada Inowrocławowi (0,63 kg), drugie „zdobyła“ Zduńska Wola (0,56 kg).

Sądzić należy, że podobnie przedstawia się sprawa i w innych pionach.

Poniżej normy

Te tak znaczne różnice w spalaniu węgla w poszczególnych przedsiębiorstwach zdają się dowodzić niezbicie, że w wielu zakładach ani kierownictwo, ani personel nie prowadziły właściwej gospodarki węglem, że nie kontrolowano zużycia, że palono nieumiejętnie, nieoszczędnie, bez troski o wspólne dobro, że wyrządzano szkody gospodarce narodowej. Nie dbano tam widać ani o stan pieców, ani o zabezpieczenie węgla po prostu przed rozkradaniem.

Przykład tych przedsiębiorstw, które spalały na jednostkę produkcyjną niewiele ponad 10 kg dowodzi, że można utrzymać się w normie, a nawet poniżej. Z pewnością te przedsiębiorstwa w obecnej akcji drogą usprawnień dalszych będą dalej przodowały w oszczędnym gospodarowaniu paliwem. Przykład tych przedsiębiorstw powinien być zachętą, ale i przestrożą dla tych, którzy węgiel, tak ważny dla gospodarki narodowej, trwonią.

Pismo okólne Ministra Handlu Wewnętrznego określa oszczędne i racjonalne wykorzystanie paliw jako w chwili obecnej zadanie czołowe. Tak powinni go też pojmować i w codziennej pracy tego zrozumienia dowodzić pracownicy wszystkich pionów żywienia zbiorowego.

Marian Czapor

Pełnomocnik CZPG dla spraw oszczędnego i racjonalnego wykorzystania paliw

Estetyka w zakładach gastronomicznych

Jednym z głównych sposobów popularyzacji żywienia zbiorowego jest estetyka urządzeń zakładów i wydawanych potraw, co obok jakości i smaku posiłków, dobrej kalkulacji i usprawnienia w czasie, decyduje o poziomie żywienia. Te bowiem cztery elementy: smacznie — tanio — szybko — estetycznie, wpływają na zwiększenie lub zmniejszenie ilości konsumentów, a tym samym decydują o spełnieniu ważnej roli żywienia zbiorowego w naszej gospodarce.

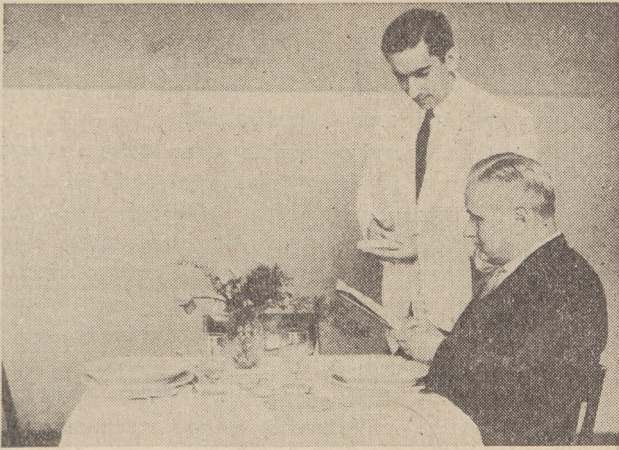
Toteż zakłady gastronomiczne powinny coraz staranniejsze dobierać personel, który będzie dbał nie tylko o dobrą kalkulację, o usprawnienie pracy, o podniesienie jakości i właściwe zestawianie jadłospisów oraz o smak przyrządzanych potraw, ale nie mniejszą uwagę poświęci nadaniu estetycznego wyglądu podawanym potrawom i warunkom, w jakich są przyrządzane i spożywane.

Rzecz prosta, że każdy zakład gastronomiczny winien czuwać, aby estetyka ta obejmowała całość wyglądu zakładu i obsługi. Jeśli bowiem np. sala konsumpcyjna będzie czysta i estetyczna, a personel będzie chodził w brudnych fartuchach, to konsument na-

bierze przekonania, że w kuchni jest bardzo brudno i w rezultacie zrazi się do zakładu. Podobny efekt sprawią świeże kwiaty w ładnym wazonie na stole przykrytym brudną serwetą. Zarówno w pierwszym jak i w drugim przypadku estetyczne szczegóły drogą kontrastu ujawnią tym silniej mankamenty zakładu.

Na estetykę w każdym zakładzie gastronomicznym składa się szereg pojęć, a więc estetyka wnętrza, zastawy i bielizny stołowej, obsługi i potraw. Estetykę wnętrza osiągamy przez: a) dobór jednolitych, harmonizujących z całością i charakterem lokalu sprzętów, mebli, drobiazgów użytkowych (np. popielniczki) i momentów dekoracyjnych (np. wazon, makaty, obrazki, dywany itp.); b) odpowiednie, tzn. wygodne i ładne, rozmieszczenie mebli; c) umiejętne rozmieszczenie świateł; d) wzorowa czystość okien, szyb, drzwi, stolików, podłogi; e) szybkie uprzątnięcie stolików po konsumentach.

Drugim elementem decydującym o charakterze zakładu jest estetyka bielizny stołowej i kuchennej oraz zastawy. O ile w zakładach używane są obrusy, muszą one być zawsze czyste i harmonizować z całością



Stół przygotowany do obiadu. Pełne nakrycie, serwetki, cięte kwiaty w wazonie.

lokalu. Niedopuszczalne są obrusy poplamione, zmięte, nieświeże. Ze względu na konieczność częstego prania obrusów najlepsze są materiały łatwe do prania i prasowania. Obrusy białe powinny być wygotowywane i bardzo starannie sflukiwane w wodzie lekko zabarwionej farbą oraz krochmalem. Każdy zakład powinien mieć dostateczny zapas ścierek. Najlepsze są ściereki lniane. Ścierki każdorazowo winny być wygotowywane. Obok ścierek do przecierania naczyń powinny w kuchni znajdować się specjalne ściereki do ścierania stolików, bufetu itp.

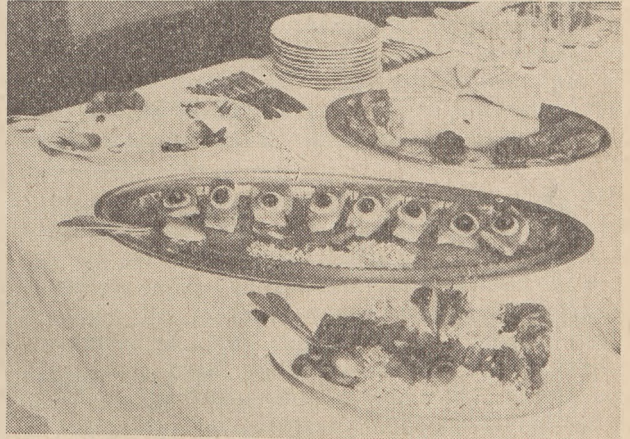
Zastawa stołowa powinna być jednolita, czysta i niepopękana, ani wyszczerbiona. Sztućce — wyczyszczone i wytarte do sucha.

Trzecim z kolei elementem estetyki zakładu to wygląd obsługi, a więc zarówno personelu zatrudnionego przy przyrządzaniu potraw (kuchnia) jak i przy wydawaniu (ekspedycja) oraz obsługującego konsumentów (sala konsumpcyjna). Obok czystych rąk i właściwego uczesania, personel powinien pamiętać o zawsze czystej i odpowiedniej odzieży i o nakryciach głowy, w postaci chustek czy czepków, dobrze dopasowanych, zasłaniających szczelnie włosy (odnosi się to szczególnie do kobiet). Personel zatrudniony przy przyrządzaniu potraw powinien być zaopatrzonej również w bluzy płócienne białe lub płaszcze płócienne i fartuchy frontowe. Personel zatrudniony przy wydawaniu (ekspedientki, kelnerzy, kawiarki itp.) — w fartuchy białe z rękawami lub białe fartuszki frontowe, mężczyźni — w białe kitle płócienne.

Sprawą wyposażenia pracowników w odzież specjalną oraz całością gospodarki odzieżą zajmuje się

zakład pracy. Odzież musi być zawsze czysto wyprana, wyprasowana i wyreperowana. Przy rozdziale odzieży należy uwzględniać odpowiednią numerację. W każdym zakładzie powinno znajdować się pomieszczenie na czystą odzież specjalną, bieliznę stołową i kuchenną oraz na składanie odzieży będącej w użytkowaniu. Po zabrudzeniu odzieży i bieliznę stołową i kuchenną należy złożyć do magazynu na brudne rzeczy.

Dbając o estetyczny, czysty lokal zastawę stołową i kuchenną, odzież specjalną dla pracowników, należy pamiętać i o estetyce potraw. W ten sposób zakłady żywienia zbiorowego osiągną to, że wyżywienie będzie nie tylko smaczne, tanie i szybko podane, ale również estetyczne, czyste i apetyczne.



Zimny bufet. Estetycznie dekorowane półmiski ze śledziami w oliwie i śmietanie, rybą w galarecie, serem edamskim.

„Państwo Ludowe — mówił na VII Plenum Bolesław Bierut — kieruje planową gospodarkę unarodowionego przemysłu i innych działów gospodarki narodowej, stanowiących własność państwową i społeczną, reguluje spójnie gospodarczą między miastem i wsią, organizuje przemiany w życiu kulturalnym narodu w kierunku upowszechnienia oświaty, wiedzy, czytelnictwa, sztuki i wszechstronnego ułatwienia masom pracującym korzystania ze wszystkich osiągnięć twórczych — materialnych i duchowych“.

Zakład żywienia zbiorowego to nie dawna knajpa, to nie miejsce ordynarnego wyzysku i poniewierania godności ludzkiej, ale miejsce, gdzie człowiek pracy nie tylko zaspokaja głód, ale gdzie znajduje i wypracownik. Walka więc o estetykę zakładów to w rezultacie walka o upowszechnienie kultury i sztuki.

Wanda Kraheńska

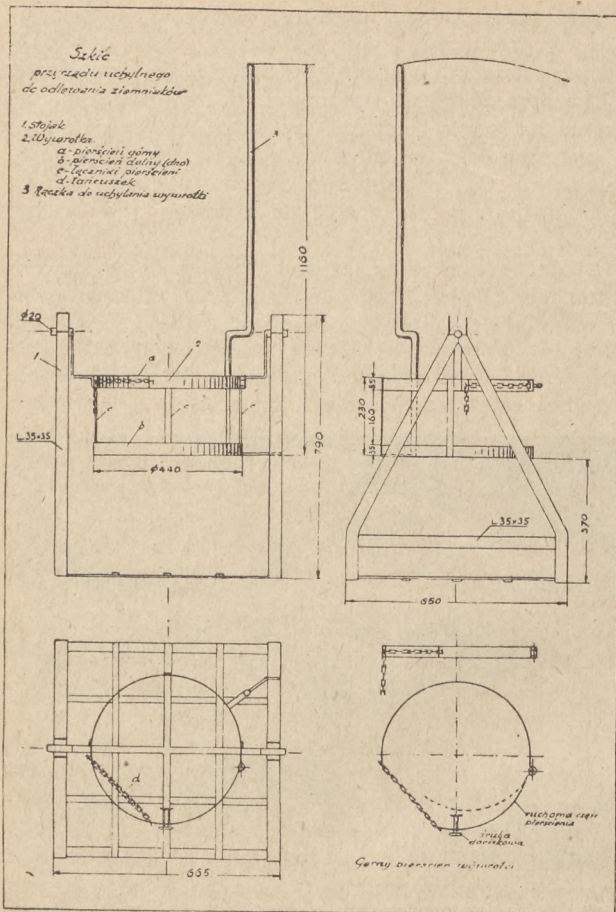
Pomysł racjonalizatorski

Higieniczny sposób odlewania ziemniaków

Odlewanie wywaru z ziemniaków gotowanych w większych naczyniach nastęcza w zakładach żywienia zbiorowego dużo trudności i często jest przeprowadzane w sposób niezgodny z przepisami higieny. Pokrywą garnka przy odlewaniu często podtrzymuje się przy pomocy nie zawsze czystej ściereki, bywa też i tak, że po przycocowaniu pokrywy ściereką do garnka, kładzie się garnek na podłodze przewrócony całkowicie na bok w pobliżu kanału odciekowego, do którego od-

cieka wywar. Nie potrzeba chyba tłumaczyć, jak bardzo sposób taki jest niehigieniczny, jak wiele daje możliwości zakażenia produktu.

Pracownicy stołówki Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie racjonalizowali w pewnym stopniu czynność odlewania ziemniaków przez zastosowanie do tego celu stojaka, który zasadniczo przeznaczony był do wylewania płynów żrących z dużych balonów, a który po niewielkiej i niekosztownej przeróbce nadaje się



doskonale do przechylania garnków. Stojaki takie zakupić można w Centrali Sprzętu Lekarsko-Sanitarnego

„Centrosprzet“. Zastosowanie stojaka pozwoliło na całkowite wyeliminowanie używania ścierek do podtrzymywania pokrywy, umożliwiło zbieranie i wykorzystywanie do potraw wywaru z ziemniaków, co jest pożądane w okresie jesieni i wczesnej zimy.

Przyrząd umożliwia odlewanie ziemniaków z naczyń o pojemności ok. 50 litrów, można go również stosować i do garnków mniejszych. Czynności odlewania może dokonywać jedna osoba bez narażania się na oparzenie. Główną częścią przyrządu jest umieszczona w żelaznym stojaku wywrotka. Jest to część uchylana, składająca się z dwóch pierścieni żelaznych — górnego i dolnego. Pierścienie połączone są trzema łącznikami; pierścień górny — niepełny posiada część ruchomą, którą po umieszczeniu w wywrotce naczynia z ziemniakami, dociąga się łańcuszkiem, samo zaś naczynie unieruchamia się za pomocą śruby dociskowej. Wywrotka oparta na osiach w łożyskach stojaka, uchyla się za pomocą połączonej z nią rączki-dźwigni. Przed odlewaniem pokrywę naczynia przesuwa się, aby powstała szczelina, po czym zakłada się klamrę podtrzymującą pokrywę i przez ucha naczynia i za pomocą śruby dociąga się doń pokrywę. Tak przygotowany garnek przechyla się o taki kąt, jaki jest potrzebny dla dobrego odsączenia ziemniaków. Stojak ustawia się bądź na kanale, bądź też podstawią się pod niego garnek w celu zebrania wywaru.

Byłoby bardzo pożądane, aby przemysł nasz przystąpił do produkcji stojaków przystosowanych do potrzeb zakładów żywienia zbiorowego.

Jadwiga Siczówna
Helena Stobnicka

Przyrządzajmy smacznie zupy

Miałam możliwość próbowania zup jako konsument w zakładach różnego typu, w różnych, często dość odległych od siebie miejscowościach. I zawsze dochodziłam do wniosku, że produkcja zup, na tle przyrządzonych innych dań, nie stoi na właściwym poziomie. Każdy, kto spożywa obiad w późniejszych godzinach (godz. 16 — 18) stwierdza, że zupy najczęściej są niesmaczne. Po dokładnym przeanalizowaniu zagadnienia można powiedzieć, że w wielu wypadkach zupy spożywane w późniejszych godzinach różnią się między sobą jedynie nazwą, gdyż w smaku są bardzo zbliżone.

Składa się na to kilka przyczyn. Zbyt wcześnie rozpoczynana jest produkcja zup i w większości zakładów już o godzinie 11 zupy gotowe są do wydania. Od tej chwili zaczyna się okres przetrzymywania gotowych, wykończonych zup do momentu podania konsumentowi. I to jest głównym powodem, że są one niesmaczne. Duży wpływ ma również tutaj jakość i stan naczyń, w których znajdują się gotowe zupy. Naczynia poobijane, niedomyte przyspieszają obniżenie wartości witaminowych i smakowych. Dlatego naczynia przed użyciem do produkcji muszą być należycie umyte, nie obijane w czasie mycia i gotowania, pobielane we właściwym czasie; nie należy stawiać pustych naczyń na rozgrzanej płycie.

Produkcja zup powinna być otoczona troskliwą opieką szefa kuchni i wykonywana pod jego osobistą kon-

trolą, a nie jak dzieje się w większości zakładów — przez mało wykwalifikowaną pomoc kuchenną.

W dotychczasowych recepturach obowiązujących zakłady żywienia zbiorowego brak było szerokiego asortymentu zup. Obecnie w „Zasadniczych recepturach gastronomicznych na potrawy“ wydanych przez MHW, znajdują się recepty na 93 zupy. Wobec tak dużego wyboru, w karcie zakładu nie powinny już powtarzać się zbyt często te same zupy. Aby produkcję ich postawić na odpowiednim poziomie, należy oprócz stosowania wskazówek, umieszczonych w wymienionych „Zasadniczych recepturach“ przestrzegać następujących wytycznych:

Zupy, jak i całą produkcję w zakładach gastronomicznych, należy planować na okres 7 dni. Planowanie bowiem pozwala na otrzymanie potrzebnego surowca do produkcji i na racjonalną gospodarkę nim, na niepowtarzalność tych samych zup, na racjonalne zestawienia i różnorodność wykończenia w danym dniu produkcji, na racjonalne dysponowanie produktami sezonowymi oraz na zestawienia zup o różnej pracochłonności.

W dniu produkcji należy sprawdzić, czy wszystkie produkty potrzebne do wykonania zaplanowanych zup znajdują się w magazynie. Jeśli brak jest poszczególnych produktów, które można zastąpić innymi, należy sporządzić receptury zastępcze. Stosując produkty za-

stępcze należy je tak dobierać, aby smak i wartość zupy nie uległy obniżeniu.

Gotowanie zup

Zgodnie z obowiązującymi recepturami, porcja gotowej zupy powinna zajmować objętość 0,45 litra. Aby otrzymać taką ilość zupy należy: a) dla zup gotowanych w kotłach, na jedną porcję zupy użyć około 0,30 l wody; b) dla zup gotowanych w garnkach o mniejszej pojemności (gdzie parowanie jest stosunkowo większe) użyć około 0,35 litra.

Produkcję zup na wywarach z kości należy zacząć rano (o godz. 8), aby wywary gotowały się wolno, a przez to były klarowne i esencjonalne. Wywary mięsne należy gotować wspólnie dla wszystkich zup przewidzianych w danym dniu. Kości i mięso (żyły, ścięga) zalać zimną wodą i wolno gotować. W czasie gotowania wywaru przygotować włoszczyznę. Ugotowany wywar przecedzić do kotłów lub garnków, w których będą gotowane poszczególne zupy. Wywar przecedzony zagotować i do wrzącego wywaru włożyć przygotowaną włoszczyznę, nie wcześniej jak na półtorej godziny przed rozpoczęciem wydawania obiadu.

Do zup klarownych — barszcze, rosoly — obraną włoszczyznę należy krajać na większe podłużne kawałki, a drobniejsze sztuki pozostawić w całości. Krajanie jarzyn ułatwia przechodzenie do wywaru składników rozpuszczalnych w wodzie, ale zbyt drobno pokrajane jarzyny powodują zmętnienie wywaru. Do zup podprawianych, włoszczyznę rozdrabniać na tarce jarzynowej lub w maszynie. Rozdrobnione jarzyny szybciej ulegają rozmiękczeniu i ułatwiają porcjowanie zup.

Jarzyny stanowiące główny surowiec przyrządzanej zupy i nadające jej nazwę — rozdrobnić i włożyć do wywaru zagotowanego z włoszczyzną. Przyprawy smakowe: ziele, liście, oraz przyrumienioną cebulę dodawać razem z włoszczyzną. Solić zupę pod koniec gotowania, kiedy jarzyny są już miękkie.

Wykańczanie zup

Zupy zaprawiać na pół godziny przed rozpoczęciem wydawania obiadów. Jeśli napływ konsumentów jest równomierny, zupy należy podzielić na 3—4 partie i stopniowo wykańczać. Reszta zupy powinna być zestawiona z płyty kuchennej, aby uchronić ją od długotrwałego, niszczącego działania wysokiej temperatury. W miarę możliwości unikać używania octu do

zakwaszania zup. W każdej kuchni powinien być produkowany żur z mąki i zakwas buraczany, na które zostały podane receptury w spisie „Zasadnicze receptury gastronomiczne”. Zakwasy po przefermentowaniu przechowywać w chłodnym miejscu, aby nie zmieniły smaku. Zupy zakwaszać wówczas, gdy wszystkie jarzyny wchodzące w skład zupy są miękkie. Zbyt wczesne zakwaszanie powoduje twarzenie gotujących się jarzyn. Kwasy naturalne dodawać do zup przed wydaniem.

Wydawanie zup

Wszystkie zupy podawane na gorąco muszą być dostarczone konsumentowi naprawdę gorące. Odpowiednią temperaturę zupy utrzymuje się przez umieszczenie gotowych zup w naczyniach ustawionych w barmarach z gorącą wodą lub na płycie kuchennej, na podłożonych ceglach. W czasie przetrzymywania naczyń z zupą bezpośrednio na płycie kuchennej zupy łatwo przypalają się, szczególnie dotyczy to zup mlecznych.

Zupy można wydawać z kuchnią wprost na talerzach lub w kubeczkach i wazach, które ogrzewa się, aby nie ochładzały zupy. Zupy klarowne, zależnie od dodatków, mogą być podawane na talerzach lub w filiżankach. Na talerzach należy podawać je z takimi dodatkami jak lane ciasto, różnego rodzaju kluski i makarony, kasze, fasole i ziemniaki z wody. Wyporcjonowany wg obowiązującej receptury chleb oraz grzanki mogą być podawane zarówno do zup na talerzach jak i w filiżankach. Do zup podawanych w filiżankach stosuje się dodatki: kruche ciasto z ostrym serem (diablotki), groszek ptysiowy, paluszki z kminem oraz wszelkiego rodzaju paszteciki.

Wszystkie zupy gotowane na wywarach mięsnych, rybnych i jarzynowych należy przy wydawaniu posypać krajaną zieleniną. Podnosi to nie tylko wartość odżywczą i smakową zupy, ale nadaje jej apetyczny i świeży wygląd.

W celu polepszenia produkcji zup należy rozwinąć współzawodnictwo międzyzakładowe o pierwszeństwo w jakości ich przyrządzania. Może w ten sposób zupy zostaną otoczone większą opieką personelu produkcyjnego i zmniejszy się ilość skarg na tę dziedzinę produkcji.

Stefania Podedworna

GŁOSY Z TERENU

Uchwała styczniowa w terenie

ŁZG. Po 25 dniach od chwili wejścia w życie uchwały styczniowej zanotowano w Łódzkich Zakładach Gastronomicznych: w skalę ogólnej przedsiębiorstwa obroty wzrosły o ok. 5%, zmniejszyło się spożycie alkoholu, w niektórych zakładach zaznaczył się spadek produkcji własnej.

Blіższa, natychmiastowa analiza pracy zakładów wykazała szybko przyczynę zmniejszenia się produkcji własnej. Okazało się, że duża część kierowników zakładów i szefów kuchni po starym uprawiała łat-

wiznę, sądząc — mimo wielu wyjaśnień i odpraw — że w dalszym ciągu będą miały powodzenie wędliny pod postacią kanapek czy w kawałkach. Tymczasem konsumenci mogą już zaopatrzyć się w wędliny w każdym sklepie, bez potrzeby płacenia za nie wyższej ceny w zakładzie gastronomicznym. Ten moment nie został dość szybko dostrzeżony i spowodował niewłaściwe ustosunkowanie się kierowników i szefów kuchni do zagadnienia produkcji własnej. Błąd ten trzeba szybko naprawić i przestawić się

na nowe tory życia gospodarczego, które wskazała uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia.

Dla zadokumentowania, że nie wszyscy nasi pracownicy poszli drogą starej łatwizny podajemy, że kierownik jadłodajni dietetycznej ob. Ludmiła Wojtowicz stwierdziła, iż w porównaniu z grudniem ub. r. ilość obiadów w jej zakładzie wzrosła z 13 do przeszło 14 tysięcy. Zwiększył się asortyment dań, poprawiło się wybitnie zaopatrzenie. Konsumenci są zadowoleni, że cena posiłku została ustalona bez dodatku. Zadowolone są również pracownice kuchni, podkreślając w swych wypowiedziach, że obecny system

sprzedaży artykułów żywnościowych jest wygodniejszy, że można w sklepach kupić to, na co ma się ochotę i że obsługa jest dużo uprzejmiej-sza.

Podobnie lecz inaczej przedstawia się sprawa w barze „Bankowym“, gdzie istnieje ze zrozumiałych względów dużo bogatszy jadłospis niż w jadłodajni dietetycznej. Wy-dajność zakładu wynosiła w grudniu ub. r. 95.735 posiłków, a w styczniu — 97.627 posiłków, na które składały się drugie dania gorące, zupy, zakąski. Kierownik zakładu ob. Domżański jest pracownikiem na poziomie, orientuje się dobrze w wymaganiach naszego życia gospodarczego, przestawionego obecnie na nowe tory i mobilizującego nas wszystkich do wykonania planowa-nych zadań. W porównaniu z grud-niem ub. r. wykonanie planu obrotu wzrosło o 14%. Charakterystyczny jest fakt, że i tutaj zmalała spoży-cie alkoholu.

Dążeniem aktywu pracowniczego ŁZG jest podciągnięcie tych pracow-ników, którzy jeszcze nie odnaleźli nowej drogi, aby wspólnie zrealizo-wać wszystkie wytyczne uchwały styczniowej, które spowodują roz-kwit handlu uspołecznionego i wła-ściwe zaspokojenie potrzeb człowie-ka pracy.

Jan Zieliński
(Łódź)

PZGS Bielsko-Biała. W kilka dni po ogłoszeniu doniosłej uchwały Ra-dy Ministrów z dnia 3 stycznia br. udaliśmy się na objazd gospód, by przekonać się, jak wytyczne uchwa-ły zostały wcielone w życie i jaka jest reakcja na nie ze strony konsu-mentów i pracowników gastrono-micznych. Zatrzymaliśmy się w gos-podzie ludowej nr 1 w Bystrej. Pytamy kierownika ob. Stanisława Parczyńskiego, jakie zmiany w pra-cy przyniosła z sobą styczniowa uchwała.

— Uchwała dała mi w pracy za-wodowej bardzo dużo — mówi ob. Parczyński. Odczuwamy to wszyscy, ja — jako kierownik, kucharki, kel-nerzy i bufetowe. Pamiętajcie, ile to kłopotów było dawniej z otrzy-maniem mięsa czy innych artyku-łów? Trzeba się było dobrze natru-dzić, aby jako tako zaopatrzyć gos-podę w niezbędne artykuły. Dziś jest inaczej, otrzymuje to co gospo-dzie potrzeba i to bez żadnego tru-du, otrzymuje takie asortymenty i ilości jakich żądam. To jeszcze nie wszystko. Dotąd prowadziliśmy tucz swni przy gospodzie na odpadkach pokonsumpcyjnych, co pozwalało nam na zwiększenie własnej puli mięsnej. Dziś, mając mięsa pod do-statkim, świnię tuczono przy gospo-dzie kontraktujemy dla Państwa, a-by jeszcze lepiej i oficiej zaopar-zyć świat pracy w mięso i przetwo-ry mięsne.

Z kolei pytamy kelnera, ob. Mi-chała Nikiela, jaką była reakcja konsumentów na uchwałę Rady Mi-nistrów.

— Początkowo była pewna dezo-rientacja — stwierdza ob. Nikiel —

odczuwało się niekiedy sceptycyzm i brak wiary. Tłumaczyliśmy jednak sceptykom i malkontentom intencje Rządu. Najlepiej jednak przekonał wszystkich widok bogato zaopatrzonych sklepów, przed którymi znikły kolejki i własne, podwyższone zarobki.

Zajęliśmy miejsce przy jednym z wolnych stolików i zagailiśmy roz-mowę z ob. Piotrem Leżanko, sta-łym mieszkańcem Bystrej i stałym bywalcem gospody. Ob. Leżanko jest monterem, wyjeżdża często w teren i korzystać musi z usług wielu za-kładów gastronomicznych. Stwierdza on, że asortyment dań i zakąsek zo-stał wszędzie wybitnie zwiększony. Poza tym niskie, bo tylko 30% mar-że od potraw mięsnych przemawiają na korzyść jedania w zakładach ży-wienia zbiorowego, gdzie poza otrzy-maniem dobrego i niedrogiego posiłku można przejrzeć czasopisma i posłuchać radia. Zwyżkę cen posił-ków pokrywa całkowicie otrzymana podwyżka miesięcznego zarobku. Ta podwyżka, dobre zaopatrzenie skle-pów i duży asortyment towarów, których przedtem nie można było dostać, pozwala na uregulowanie budżetu domowego.

Andrzej Imielski
(Bielsko-Biała)

Stółwka Państwowych Zakładów Szkolenia Inwalidów w Poznaniu. Spośród wielu zakładów żywienia zbiorowego w Polsce — stółwka Państwowych Zakładów Szkolenia

Inwalidów przedstawia w porze wy-dawania posiłków widok niecodzien-ny. Jej stałymi gośćmi są bowiem uczniowie zakładu — inwalidzi pra-cy, wojenni, wojskowi i cywilni. Za-kłady Szkolenia Inwalidów przy-wracają do normalnego życia tych ludzi, szkołą, umożliwiają im pracę. Kalectwo przestało być koszmarem stawiającym człowieka poza nawia-sem życia.

W stółwce PZSI w Poznaniu du-ży nacisk kładzie się na odpowiednie pełnowartościowe odżywianie szkolonych inwalidów. Podkreślić przy tym należy wzorową uprzej-mość i sprawność obsługi.

Do niedawna jeszcze stółwka na-potykała na pewne trudności w urozmaiceniu jadłospisów. Słyszało się częste narzekania na jednostaj-ność posiłków. Uchwała Prezydium Rządu z dnia 3 stycznia br. zmie-niła ten stan rzeczy radykalnie. Wachlarz dań został znacznie więk-szony a jakość posiłków podniesio-na. Wzrosło więc zadowolenie i uc-zniów i personelu, który obecnie nie wysłuchuje już utyskiwań i skarg. Wyraz temu zadowoleniu dali sami uczniowie na ogólnym zebraniu ro-boczym w dniu 25 stycznia br., po-święconym uchwałę styczniowej, gdzie liczni dyskutanci wyrażali wdzięczność dla Rządu Polski Lu-dowej za nowy dowód troski o po-prawę warunków bytowych klasy pracującej.

Józef Zieliński
(Poznań)

Nakaz oszczędzania

Gospodarujemy na własnym. Z pracy naszych rąk i mózgów powstają dzieła potężne, powstają trwa-łe podwaliny pod jasną i szczęśliwą przyszłość. Minęły bezpowrotnie cza-sy, kiedy z naszej pracy korzystał kapitalista, fabrykant czy obszarnik. Cała suma wytworzonych przez nas dóbr dzielona jest z ogromną troską na zaspokojenie naszych szybko ro-snących potrzeb, oraz na dalszą roz-budowę przemysłu, na wzmocnienie naszej ojczyzny.

Jasne jest więc, że w każdej dzie-dzinie naszego życia obowiązywać nas musi żelazna zasada oszczędno-sci. Nie wolno nam trwonić naj-mniejszej nawet cząsteczki dobra społecznego, na którego wytworzenie składa się codzienna, ofiarna praca całego narodu. Wszelka rozrzutność, marnotrawstwo czy nieudolność w zarządzaniu dobrem społecznym mu-szą być niętnowane jako działanie na szkodę narodu, ponieważ opóźnia-ją one nasz rozwój gospodarczy. I dlatego trzeba bliżej zainteresować się systemem Korabielnikowej który to system polega na tym, aby na zaoszczędzonych surowcach lub ma-teriałach pomocniczych przepraco-wać kilka dni w miesiącu. Dotych-czas oszczędzamy zazwyczaj tylko drogie surowce i przedmioty, a w systemie Korabielnikowej oszczędza-my surowce i materiały pomocnicze,

nawet te najtańsze, zdawałoby się najmniej ważne. System takiego o-szczędzania przynosi olbrzymie ko-rzyści przedsiębiorstwu, obniża koszty własne i przynosi duże oszczęd-ności gospodarstwu narodowemu.

Należy stwierdzić, że w niektórych przedsiębiorstwach groźbę niewyko-nania planów zażegnano pracując metodą Korabielnikowej.

Rozpowszechnienie tego systemu w zbiorowym żywieniu posiada olbrzymie znaczenie. Weźmy kilka przykła-dów: umiętne spalanie węgla i sys-tematyczne spalanie miału zezwoli nam na palenie 1 — 3 dni w miesią-cu na zaoszczędzonym węglu. Prezes Rady Ministrów tow. Bolesław Bierut na zebraniu aktywu gospo-darczego w Katowicach powiedział: „węgiel to największe bogactwo w Polsce, określa on pozycję gospodar-czą Polski w Europie“. Z oszczędno-scią węgla wiąże się też oszczędność prądu elektrycznego i gazu.

Właściwie stosowana systematycz-na oszczędność naczyń szklanych, porcelanowych i kuchennych przy-nosi również dużą obniżkę kosztów własnych. Oszczędność odpadków, przedłużenie okresu zużycia odzieży ochronnej, nakryć stołowych itp. to zasadnicze kierunki prowadzenia oszczędności. A ile może przynieść oszczędności właściwe zapobieganie psuciu się ziemniaków i innych to-

warów? Jedną z form stosowania oszczędności odpadu pokonsumpcyjnego jest zbiórka zlewków piwa z przeznaczeniem ich dla tuczu trzody chlewnej. W każdym zakładzie pracy w biurze znajduje się wiele zużytego papieru jak, gazety, brudnopisy, wycofane formularze itd. Papiery niepotrzebne wędrują zazwyczaj do kosza lub są palone, co jest przecież marnotrawstwem.

W numerze 12 z roku 1952 „Zbiorowe Żywnienie“ jest opis pomysłu racjonalizatorskiego ob. Kieresia St. „samoczynnej sączki“. Pomysł ten pokazuje najwyraźniej, jak można

uzyskać olbrzymie oszczędności, jeśli zastosują go wszystkie zakłady gastronomiczne.

Tak więc oszczędność należy stosować we wszystkich kierunkach: na materiałach, na paliwie, na surowcach, na materiałach zastępczych i pomocniczych, wyszukiwać ciągle nowe nieujawnione dotąd źródła oszczędności. Przyniosą one znaczną obniżkę kosztów własnych i przyspieszą zwycięskie wykonanie naszych planów gospodarczych.

Stefan Stach
Kraków

Rozwinąć w pełni szkolenie zawodowe

W Sosnowieckich Zakładach Gastronomicznych w roku 1952 nie prowadzono szkolenia przyzakładowego ze względu na brak kredytów. Działalność przedsiębiorstwa w tej dziedzinie ograniczyła się do typowania kandydatów i wysyłania ich na kursy organizowane przez CZPG. Ogółem w roku 1952 przeszkolono 33 osoby, w tym większą część stanowiły kobiety. Na kursy typowani byli pracownicy nie posiadający dostatecznych kwalifikacji zawodowych oraz pracownicy przewidziani do awansu.

Wielu pracowników po ukończeniu kursów awansowało, np. Jan Majewski z kierownika działu administracyjnego na dyrektora administracyjnego Będzińskich Zakładów Gastronomicznych; Julia Brzozowska — kucharka w jadalni „Adria“ po ukończeniu kursu dla kucharzy pełni obecnie funkcję kuchmistrza instruktora.

W zakładach odbywają się zajęcia praktyczne uczennic Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej i Technikum Gastronomicznego w Sosnowcu.

Wymiana doświadczeń praktycznych i wiadomości teoretycznych przynosi niewątpliwie obustronne korzyści personelowi i uczniom. Praktyki odbywają się ściśle według instrukcji szkoły, uczennice otoczone są troskliwą opieką kierownictwa i personelu zakładów. W roku ubiegłym odbywały się również w SZG praktyki wakacyjne i dyplomowe studentów Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie.

Zagadnienie podnoszenia kwalifikacji zawodowych, pogłębiania wiadomości politycznych i społecznych jest sprawą poważną i pilną. Wszelkie trudności finansowe nie powinny tu wchodzić w grę, a rok 1953 w szkoleniu masowym pracowników żywienia zbiorowego powinien stać się rokiem przełomowym. Zaznaczyć należy, że w szkoleniu zawodowym duże usługi oddaje nam „Żywnienie Zbiorowe“ jako lektura fachowa. Dążyć będziemy do jak najszerzego upowszechnienia masowego czytelnictwa tego pisma.

Irena Fedorowicz
(Sosnowiec)

Z księgi pochwał

Zakłady zbiorowego żywienia — czy jeśli chodzi o stołówki zamknięte PSS lub OZR, czy o gospody, czy o bufety kolejowe KZG — wywołują jeszcze wiele zastrzeżeń. Skargi gromadzą się nie tylko w książkach życzeń i zażaleń, ale — jaskrawsze z nich — na łamach prasy. Chociaż jest to krytyka, znamionująca troskę o lepsze, staranniejsze, właściwsze wyżywienie ludzi pracy, krytyka ze wszzech miar wskazana i uwieczniona dobrym skutkiem, liczebność jej wywołuje wrażenie, że na tym odcinku życia gospodarczego roi się od niedociągnięć, zaniedbań i niestaranności, że zło jest nagminne, że obecne formy żywienia zbiorowego nie zdają egzaminu.

Oczywiście tak nie jest. Przyczyna mylnego sądu leży w psychice konsumenta, który skwapliwie się żali, gdy mu coś nie dogadza, ale nie skory jest pochwalić, gdy wyszedł zadowolony z posiłku — uważając to za rzecz naturalną. Tymczasem dobrze prowadzone zakłady — zważywszy trudności, z jakimi muszą się borykać — zasługują w równej mierze na pochwałę, jak źle funkcjonujące — na nagane. Zasługują na pochwałę tym bardziej, że ich przykład staje się wskazówką dla tych placówek, które pozostają w tyle. A dobry przykład, jak to psychologom wiadomo, jest równie zaraźliwy, jak i zły.

Dłatego z prawdziwą przyjemnością wyciągamy na światło dzienne jeden z takich terenowych zakładników, któremu z punktu widzenia konsumenta nie można nic zarzucić.

A więc — patron: Żyrardowskie Zakłady Gastronomiczne; firma: bar „Smakosz“; teren: woj. warszawskie, Pruszków, róg ulic Kościuszki i Sienkiewicza, parę kroków od dworca kolei; kierowniczką: Genowefa Siatkowska.

Lokal dla publiczności — to dwie niewielkie salki. W pierwszej z nich bufet. Na bufecie, pod szkłem, zabezpieczającym wystawione okazy jadła w lecie od much, a przez cały rok od zakurzenia, spory wybór świeżych, apetycznych kanapek. Na półkach butelki podręczne. Wszystkie czyste aż do przesady. Nawet posadzka tafelkowa w dzień mokrej śnieżycy wygląda tak, jak gdyby na świecie panowała najpiękniejsza pogoda.

W drugiej salce stoliki restauracyjne, nakryte niepokalanymi obrusami. Karta dań gorących urozmaicona, jest w czym wybierać według gustu, jest nad czym się zastanawiać. Potrawy zrobione smacznie i ładnie podane, porcje wydają się większe niż gdzie indziej. Może to jest tylko złudzenie, wywołane ogólnym wrażeniem schludności oraz sprawną i szybką obsługą. Ale sprawdzona receptura nie wywołuje żadnych zastrzeżeń, a konsument po posiłku wychodzi naprawdę najedzony.

Co na to PPK „Ruch“?

Od kilku lat prenumeruję „Żywnienie Zbiorowe“. Pismo to jest mi niezbędnie potrzebne w pracy zawodowej i dlatego kompletuję starannie roczniki. Prenumeratę za II półrocze ubiegłego roku i za rok bieżący wpłaciłam w Urzędzie Pocztowym w Gdańsku-Wrzeszczu. W roku ubiegłym nie otrzymałam pisma za ostatnie 3 miesiące, a na kilkakrotne w tej sprawie reklamacje nie udzielono mi z „Ruchu“ żadnej odpowiedzi poza... monitem na niezrozumiałą dla mnie zaległość 3 złotych. Niestety, numer konta PKO podany w monicie był widocznie niewłaściwy, gdyż Urząd Pocztowy odmówił przyjęcia pieniędzy.

Chcąc propagować nasze jedyne pismo fachowe w dziedzinie żywienia — namówiłam koleżankę, ob. Barbarę Chodacz, która jednocześnie ze mną wpłaciła prenumeratę w roku ubiegłym. Powtórzyła się jednak ta sama historia co ze mną. Koleżanka nie otrzymała pisma za 5 ostatnich miesięcy i rozgoryczona — zrezygnowała z prenumeraty w roku bieżącym.

Myślę, że PPK „Ruch“ lekceważeniem prenumeratorów oddaje złą przysługę akcji szkolenia zawodowego i upowszechniania prasy fachowej.

Maria Majewska
(Gdańsk-Wrzeszcz)

Zza przepierzenia, za którym kierownicza urządziła swoje małe, prowizoryczne biuro, dobiegają dyskretnie tony radia. Jest sobota, po noworocznej wypłacie. Okres, w którym zdarzają się najczęściej nieporozumienia na tle nadużycia alkoholu. A w barze „Smakosz“ przez cały wieczór spokój. Żadnych awantur, żadnych sprzeczek, żadnych nieporozumień z klientelą. To zasługa nie tylko wyszkolonej obsługi, ale również taktu i stanowczości kierowniczk. Już w „Expressie Wieczornym“ i w „Życiu Warszawy“ w notatkach sprawozdawczych podkreślono te zalety kierowniczk, stwierdzając łatwość, z jaką skutecznie radzi sobie i odmawia pijanym alkoholu. Kierownicza jest młoda i ładna i zapewne jej czar kobiecy odgrywa pewną rolę w bezbolesnym likwidowaniu „podgazowanych“. Faktem jest, że w wieczór sylwestrowy po-

trafiła wyprowadzić z lokalu bez sprzeciwu pięciu amatorów nadmiaru alkoholu, próbujących się awanturować.

Dostało się wszystkim: kierowniczce, obsłudze, produkcji kuchennej. Niechże się więc dostanie i patronowi: Zakładom Żyrardowskim. Otóż — zaplecze jest za małe. Przydałby się jeszcze jeden pokój. Zdaje się, że przy pewnych staraniach można by to osiągnąć, gdyż nieopodal jest jeden pusty pokój, przydzielony, jakiejś instytucji, która z niego od roku nie korzysta. Po tej inwestycji mały barek „Smakosz“ w Pruszkowie stałby się dla innych tego rodzaju placówek pełnym wzorem nie tylko dobrej pieczy nad konsumentem, ale i wzorem właściwego wewnętrznego urządzenia.

Andrzej Ziemięcki
(Warszawa)

Przykład Poznania

Zarząd Poznańskich KZG ogłosił w dniu 25 listopada ub. roku o podjęciu przez pracowników PKZG długofalowego współzawodnictwa w zakresie indywidualnej prenumeraty czasopisma „Żywnienie Zbiorowe“ motywując to w następujący sposób: „Żywnienie Zbiorowe“ jest w tej chwili jedynym czasopiśmie, poświęconym sprawom Waszej pracy zawodowej. W każdym numerze znajdziecie sprawy Was interesujące, często Was samych dotyczące. Czytaniem „Żywnienia Zbiorowego“ podnieście będziecie swoje zawodowe kwalifikacje, ułatwicie sobie i przyjemnie Waszą pracę. Nauczycie się łatwiej pokonywać trudności i realizować plany.

Zespół, który wykaże największą ilość indywidualnych prenumerat, otrzyma specjalną nagrodę. Komisja

współzawodnictwa przy Zarządzie PKZG opracuje formy współzawodnictwa na tym odcinku“.

Podobnie postawił sprawę i Zarząd Okręgowego Przedsiębiorstwa Detalu i Barów Mlecznych w Poznaniu. W piśmie z dnia 15 grudnia ub. roku zawiadomiono pracowników podległych placówek, że „indywidualna prenumerata czasopisma „Żywnienie Zbiorowe“ zaliczana jest do współzawodnictwa“. Jak wynika z treści artykułu ob. St. Sawickiego „Jak zorganizowaliśmy współzawodnictwo“ drukowanego w nr 4 naszego czasopisma, za indywidualną prenumeratę liczy się 50 punktów.

Dla ścisłości przypominamy, że uchwałę w sprawie indywidualnej prenumeraty „Żywnienia Zbiorowego“ pierwszy podjęli pracownicy zakładów pionu ZSS w Końskich.

Działalność KZG w Olsztynie

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne na terenie woj. olsztyńskiego prowadzą 37 zakładów, w czym 9 zakładów wydaje obiady w większych bufetach na stacjach. KZG odczuwa b. poważnie brak zaplecza, przede wszystkim brak kuchni (stacje Biskupiec, Morąg, Kętrzyn) lub kuchnie zbyt małe oraz zbyt małe pomieszczenia na jadalnię. Istnieją duże trudności w przekazywaniu poszczególnych obiektów przez DOKP Olsztyn, uniemożliwiające racjonalną obsługę podrzędnych. Brak zaplecza uniemożliwia rozwój produkcji własnej.

Specjalne trudności napotykały zakłady na odcinku win, piwa i wód mineralnych oraz przydziałów bezwodnika węglowego do własnej produkcji wód mineralnych. Istnieją również duże trudności przy rozwiązywaniu spraw prania bielizny. W

Olsztynie nie ma pralni. Najbliższa znajduje się w Kętrzynie, gdzie termin prania z powodu nawału pracy trwa do 3 tygodni.

Prowadzone zakłady nie są zmechanizowane, poza szafami chłodniczymi innych maszyn nie ma.

Wspomnieć trzeba, że na terenie OKZG odbywa się szkolenie przyzakładowe, np. kucharki szkolą zaścępczynie itp. Na podkreślenie zasługuje zorganizowanie kursu przez głównego księgowego dla pracowników finansowych. Równocześnie inżynierzy terenowi szkolą pracowników w terenie tam, gdzie praca szwankuje. Na ogół stwierdzono b. dużą płynność kadr. Z powodu zbyt późnego zorganizowania dyrekcji okręgu olsztyńskiego lepszy personel uplasował się w innych instytucjach, skąd też pochodzi płynność kadr nieszkolonego i nieprzygotowanego do pracy personelu.

Dyrekcja OKZG w Olsztynie wskazuje na konieczność wychowywania konsumentów, przy pomocy odpowiedniej propagandy, gdyż obecnie zachowaniem swoim powodują oni niejednokrotnie zgorznienie i przenoszenie się personelu kobiecego do innych zawodów. Pozostawienie tej sprawy bez rozwiązania spowodować może duże trudności w angażowaniu personelu.

Zakłady podjęły walkę o zwiększenie obrotu towarami własnej produkcji, poza PMT, które np. w Ilawie wynoszą 70% obrotu dziennie.

Na terenie KZG istnieje współzawodnictwo międzyzakładowe i indywidualne. Współzawodnictwo dotyczy terminowej sprawozdawczości, wzrostu wydajności pracy, przekraczania planu obrotu, planu produkcji własnej, uprzejmości i sprawności obsługi, urozmaicenia asortymentów itp. Wyniki są oceniane kwartalnie. We współzawodnictwie międzyzakładowym wyróżniły się zakłady Olsztyn Zachodni, Giżycko, Orneta i Ostróda. W zakresie współzawodnictwa na odcinku sprawozdawczości wyróżniła się w Ilawie kierownicza Maciejewska i referent rozliczeniowy Janina Łazarewicz, w Kętrzynie kierownik Franciszek Charubin i referent rozliczeniowy Weronika Cywińska. We współzawodnictwie w zakresie uprzejmości wyróżniły się bufetowa w Korszach Wanda Sidor, w Kętrzynie Stanisława Ignatowicz, w Ilawie Agnieszka Obładzka i w Olsztynie Tadeusz Duk i Teresa Schrueter.

Na podstawie wyników pracy awansowali: ob. Agnieszka Szyrwiel ze stanowiska ekspedientki na stanowisko kierowniczk bufetu i ob. Franciszek Charubin z magazyniera na kierownika zakładu.

S. Słowik
(Olsztyn)

Przypominamy, że prenumeratę na II-gi kwartał 1953 roku przyjmują do dnia 15 marca br. urzędy pocztowe (działy gazetowe) i listonosze

Przodownicy pracy Tarnogórskich Zakładów Gastronomicznych



Ob. Róża Pancherz — przodująca kelnerka

Pracownicy kuchni restauracji „Pod Lipami“

Bufetowe restauracji „Pod Lipami“

Walka o kucharza

W zakładach gastronomicznych Rady Zakładowe pracują różnie, mniej lub więcej owocnie. Ale Rada Zakładowa przedsiębiorstwa „Polonia“ w Warszawie jest prawdopodobnie jedyną, jeśli chodzi o metody pracy.

Zgodnie z przepisami przy zakładzie istnieje stołówka pracownicza, jest więc i Komitet Stoółkowy, wybrany oczywiście przez stołowników. Członkowie Komitetu chcieli spełnić swoje obowiązki z pełnym poczuciem odpowiedzialności: kontrolować zużycie surowca, pomagać kucharzowi w projektowaniu jadłospisów itp. Natknęli się jednak w swej pracy na niesamowite trudności — kucharz wypędzał z kuchni członków Komitetu Stoółkowego. Wobec tego zgłoszono wniosek o zwolnienie z pracy kucharza, który zresztą nie wykazywał troski o jakość przyrządzanych posiłków ani o ich urozmaicenie, nie mówiąc już o stosowaniu się do obowiązującej receptury. Sprawa oparła się o Radę Zakładową, która wydała iście salomonowy wyrok: zawiesiła wybrany przez stołowników Komitet Stoółkowy, powołując na to miejsce inny, anonimowy, bo nikt składu osobowego tego nowego tworu, powstałego z nominacji, nie zna. Dodać trzeba, że wcześniejsze próby usunięcia kucharza, który nie posiada przygotowania zawodowego, napotykały również na zdecydowany sprzeciw Rady Zakładowej. I tu zachynają się dziwy: ludzie orientujący się w sprawach wiedzą, że przedsiębiorstwo „Polonia“ nie może wyjść z impasu bodaj od początku swego istnienia. Zmieniło się więc kilku dyrektorów i to w krótkim czasie. A Rada Zakładowa nie zmieniła składu osobowego mimo, że jest przecież odpowiedzialna za to, co się

w przedsiębiorstwie robi. Czas więc najwyższy, aby Okręg zainteresował się bliżej działalnością tej komórki związkowej i zbadał, co robiła i co robi, aby przedsiębiorstwo postawić na odpowiednim poziomie i mobilizować pracowników do wykonywania jego zadań. Walka o kucharza i zawieszenie Komitetu Stoółkowego, który dążył do prawidłowego

funkcjonowania stołówki pracowniczej, nie są dowodami troski Rady Zakładowej o sprawy bytowe zainteresowanych.

Będzie mi przyjemnie, jeśli się okaże, że wina za dotychczasowy stan leży wyłącznie po stronie zwolnionych dyrektorów i że zawieszenie Komitetu Stoółkowego leżało w interesie stołowników.

Al. Walczyński
(Warszawa)

Poprawia się styl pracy zakładów w Żywcu

Żywiecka Spółdzielnia Spożywców do niedawna zajmowała ostatnie miejsce w okręgu krakowskim, jeśli chodzi o wykonanie planu żywienia zbiorowego. Przyczyną takiego stanu rzeczy była zła organizacja zaopatrzenia i transportu oraz brak systematycznych narad roboczych, na których analizowano by niedociągnięcia i błędy.

W II półroczu ub. roku nastąpiła gruntowna zmiana i Spółdzielnia nasza przesunęła się na czołowe miejsce, wykonując w listopadzie ub. r. plan żywienia zbiorowego w 122%. Cóż wpłynęło na tę poprawę? Przede wszystkim wprowadzenie w życie wytycznych deklaracji nyskiej oraz częste narady robocze, na których szczegółowo omawiano wszystkie trudności w pracy, wszystkie uchybienia i osiągnięcia.

Zakłady żywienia zbiorowego PSS w Żywcu wykonały swój roczny plan obrotu w dn. 4 listopada ub. r.,

a w myśl zobowiązań podjętych dla uczczenia MDS przekroczyły go do dnia 20 listopada ub. r. o 10%. Zostało również wykonane zobowiązanie przekroczenia planu o dalsze 5%, podjęte dla uczczenia 35 rocznicy Rewolucji Październikowej.

Zakłady rozszerzyły znacznie asortyment potraw i przekąsek, podniosły poziom kultury obsługi konsumenta, poprawiły stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i konsumpcyjnych.

Na grudniowej naradzie roboczej, po gruntownej analizie dotychczasowych osiągnięć w ramach współzawodnictwa cyklu gospodarczego, pracownicy żywienia zbiorowego wezwali wszystkie działy żywienia zbiorowego spółdzielni spożywców do współzawodnictwa w realizowaniu wytycznych cyklu gospodarczego i rytmiczności pracy.

Stanisław Lach
(Żywiec)

Praca KZG w Tarnowie

Wielooddziałowy zakład KZG w Tarnowie, posiadający 3 punkty sprzedaży i restaurację oraz 5 bufetów w terenie, w wyniku analizy współzawodnictwa międzyzakładowego zajął po raz trzeci I miejsce w okręgu i otrzymał na własność proporzec przechodni. W punktacji

uwzględniono następujące momenty: wskaźnik wydajności pracy na jednego pracownika w złotych, stosunek produkcji własnej do obrotu ogólnego, analizę wpisów do książek życzeń i zażeń, sprawozdawczość i jej terminowość, zobowiązania i ich wykonawstwo, czystość i

estetykę zakładów, szkolenie pracowników pod względem zawodowym i ideologicznym.

Do tak dobrych osiągnięć KZG w Tarnowie przyczyniła się wzorowa postawa ideowa całej załogi, jej wyszkolenie zawodowe oraz dobra współpraca z Radą Zakładową.

Na naradzie roboczej w dniu 14 stycznia br. załoga zakładu KZG zobowiązała się jeszcze bardziej zwiększyć wysiłki w celu wykonania nakreślonych zadań dla szybszej i lepszej realizacji planu 6-letniego w dziedzinie żywienia zbiorowego.

jk
(Tarnów)

Kazimierski dziwołag

W Kazimierzy Wielkiej istnieją dwie gospody — jedna podlega PSS, druga — CRS „Samopomoc Chłopska”. O ile w pierwszej widać staranie personelu zarówno o urozmaicony jadłospis, rozmaite zakąski zimne i możliwą czystość pomieszczeń — druga świeci przykładem niechlujstwa: w czasie kiedy odwiedziłyśmy ten lokal, bufetowa poszła według oświadczenia kierownika do GS, ale bufetu w poprzednim dniu nie uporządkowała, no i na bufecie nie było prawie nic do jedzenia.

W Kazimierzy Wielkiej — wsi, w której znajduje się cukrownia i panuje stosunkowo duży ruch, gdyż PZGS prowadzi tu skup zboża, tytoniu, wydaje nawozy sztuczne itp., potrzebne są niewątpliwie dwie gospody, ale obydwie powinny się znaleźć w jednym pionie. Wówczas zdobyłby, jakie w dziedzinie organizacji pracy, produkcji, tuczu trzody itd. posiada gospoda PSS mogłyby być przeniesione na teren drugiej gospody, zwłaszcza, że i kierownictwo obu gospód mogłoby spoczywać w jednych rękach. Można

by też wtedy dokonać i pewnej specjalizacji: w jednej gospodzie urządzić centralną kuchnię, a drugą przekształcić na bar samoobsługowy lub tp. Dotychczasowy stan rzeczy to dziwołag.

W gospodzie PSS, której kierownikiem jest ob. Tadeusz Orłoś, na wyróżnienie zasługuje kelnerka ob. Krystyna Izbińska, która pracuje bez mank oraz magazynier ob. Stanisław Kwaśny, który z pracownika fizycznego, po ukończeniu odpowiedniego kursu, awansował na to stanowisko, wykazywał wiele inicjatywy w zaopatrywaniu zakładu, gdy były z tym trudności i obecnie pracuje owocnie. Zakład tuczy 14 świń (wobec planowanych 10) i dwukrotnie zajmował w skali województwa pierwsze miejsce pod względem przyrostu wagi tuczu. Produkcja własna wynosi 50%, w styczniu ub. roku zakład wykonał 107% planu, a w roku bieżącym — 130%.

Jan Pikulski
(Kazimierza Wielka)

szą ogólnokrajową kurso-konferencją zastępców dyrektorów dla spraw produkcyjno-handlowych przedsiębiorstw terenowych pionu CZPG i kierowników działów produkcyjno-handlowych WZPG.

Na konferencji omówiono wykonanie obrotów za styczeń br., aktualne sprawy z dziedziny zaopatrzenia i współpracy na tym odcinku z wydziałami handlu rad narodowych, zagadnienie remanentów, mechanizacji itp. Kurso-konferencja dała uczestnikom wytyczne działania i kierunek pracy przy realizacji 4 roku Planu 6-letniego.

Konkurs: 3 × najlepszy. Redakcja „Echa Krakowskiego” wraz z Komisją Współzawodnictwa Pracy przy Krakowskich Zakładach Gastronomicznych zorganizowała konkurs pod hasłem: trzy razy najlepszy lokal KZG pod względem obsługi, kuchni i czystości. Udział w konkursie biorą konsumenci poprzez wypełnienie kuponów, zamieszczanych w poszczególnych numerach „Echa Krakowskiego”. Przewidziane są dwa rodzaje nagród: dla zwycięskiego lokalu i dla konsumentów biorących udział w konkursie.

Konkurs trwał od 8 do 18 lutego br. Wyniki podamy w następnym numerze naszego czasopisma.

Zobowiązanie Gospody Robotniczej w Grudniadzu. Do współzawodnictwa o tytuł przodującego sprzedawcy i przodującej obsługi zakładu na terenie Grudniadza przystąpiło dotychczas 191 placówek handlu uspołecznionego. Między innymi, ambitna obsługa „Gospody Robotniczej”, podległa Grudniadzkiemu ZG, postanowiła wykonać miesięczny plan obrotu w 225%.

Narady z konsumentami. Często-chowskie ZG pragnąc usprawnić obsługę w swych placówkach, przystąpiły do organizowania narad kierownictwa i personelu zakładu z konsumentami. Dotychczas takie narady odbyły się w czterech restauracjach. (sg)

Współzawodnictwo w LZG. Ruch współzawodnictwa w LZG, który w ubiegłym roku kształtował się zadowalająco, obejmuje wykonanie planu obrotu, produkcji własnej, akumulację zakładu, wydajność pracy, terminową sprawozdawczość, higienę i estetykę zakładu, uspołecznienie załogi zakładów. Wśród pracowników zakładów istnieje 5 form współzawodnictwa: międzyzakładowe, zespołów kuchennych, indywidualne kelnerów, referentów rozliczeń i cukierników. Niezależnie od stałych form współzawodnictwa zgłaszane są kwartalne zobowiązania zespołowe i indywidualne, dotyczące np.: szkolenia przywzrostowego, podnoszenia świadomości politycznej, obniżki kosztów własnych itp.

Wyniki współzawodnictwa. W Łódzkich ZG odbyła się w lutym uroczysta akademii, poświęcona 8 rocznicy oswoobodzenia Łodzi przez Armię Czerwoną. Na akademii wręczono nagrody i premie za dobre wyniki w pracy we współzawodni-

W KILKU ZDANIACH

BARY MLECZNE

Opieka nad dziećmi w OPDiBM w Poznaniu. W Okręgowym Przedsiębiorstwie Dettalu i Barów Mlecznych w Poznaniu szczególną uwagę zwrócono na zagadnienie opieki nad dziećmi pracowników. W roku 1952 — 4 proc. dzieci pracowników uczęszczało do świetlic dziecięcych zorganizowanych przy szkołach podstawowych, 16,1% dzieci uczęszczało do przedszkoli w Poznaniu, Kaliszu, Koninie, Kościanie, Ostrowie Wlkp. i Pile, a 2,7% znalazło miejsce w żłobkach. Na koloniach młodzieżowych przebywało 12% dzieci, na półkoloniach 2,7%, do domu wczasów dziecięcych skierowano 4% dzieci.

Z okazji tradycyjnej choinki noworocznej dzieci zostały obdarowane słodyczkami i upominkami. W roku 1953 przewiduje się dalszy wzrost liczby dzieci korzystających z akcji socjalnej. (ss)

Więcej opieki nad tuczarniami. Hodowla trzody chlewnej wymaga odpowiednich higienicznych warunków. Trzeba pamiętać, że nie tylko choroby zakaźne dziesiątkują hodowlę, czę-

sto przyczyną są nieodpowiednie pomieszczenia. W roku 1952 na skutek chorób zakaźnych i złych warunków sanitarnych szereg okręgów poniósł straty na odcinku tuczu — największe wystąpiły w województwach: opolskim, warszawskim i łódzkim.

Receptury z opisem technologicznym. Dla ułatwienia korzystania z receptur w gospodach Zarząd Żywienia Zbiorowego CRS „Samopomoc Chłopska” opracował recepturę z opisem technologicznym w oparciu o „Zasadnicze receptury gastronomiczne” MHW.



Przedsiębiorstwa CZPG zgłaszają bilanse przed terminem. Do współzawodnictwa w przedterminowym opracowaniu

bilansów za rok 1952 zgłosiło się 35 przedsiębiorstw, które zobowiązały się złożyć bilans przed dniem 15 lutego br. W wykonaniu powyższych zobowiązań, już w dniu 27 stycznia jako pierwsze złożyły bilanse: Legnickie i Opolskie Zakłady Gastronomiczne, a w dniu 29 stycznia — Ostrowskie ZG.

Kurso-konferencja w Krakowie. W lutym odbyła się w Krakowie pierw-

ctwie. Nagrody otrzymały zakłady: „Mariensztat“, „Dietetyczna“, „Warszawianka“, „Jedność“, „Śnieżka“ i „Pomorzanka“. Nagrodzone zostały także zespoły kuchenne zakładów: „Śródmiejskiej“, „Dietetycznej“ i baru „Bankowy“ oraz pracownicy: Maria Jackowska, Janina Nawrocka, Zofia Jasiak, Maria Szymaniak, Stefan Matysiak, Genowefa Ogrodowczyk, Jadwiga Guziak i inni. (jz)

W Cieszynie uruchomiony został nowy zakład „Bar pod Arkadami“, który prawie w całości będzie korzystał z produkcji zakładów pomocniczych. Zakład posiada bogaty asortyment wyrobów garmażeryjnych i cukierniczych. (lc)

Rok pracy. W związku z rocznicą rozpoczęcia działalności Tarnogórskich ZG odbyła się w styczniu akademia, połączona z rozdaniem nagród i dyplomów za osiągnięte wyniki pracy w IV kwartale ub. r. W indywidualnym współzawodnictwie kelnerów pierwsze miejsce zajęła ob. Róża Pancherz z rest. „Pod Lipami“, drugie — Agnieszka Bielecka z kawiarni „Rynkowa“, trzecie miejsce przypadło Zofii Bok z rest. „Pod Lipami“. Zwycięzcą wśród rozliczeniowców została Hildegarda Nanysek z jadłodajni „Krakowskiej“, drugie miejsce zajęła Agnieszka Krzemieńska, trzecie — Małgorzata Gembołys. W zespołowym współzawodnictwie kuchni pierwsze miejsce przypadło po raz drugi kuchni rest. „Pod Lipami“, drugie — rest. „Pod Ulem“. Z zespołów bufetowych pierwsze miejsce zajął zespół rest. „Pod Lipami“, drugie — rest. „Tarnowiozanka“. Zwycięzcą współzawodnictwa międzyzakładowego została rest. „Pod Lipami“, która otrzymała proporzec przechodni. (js)



Uchwała styczniowa w terenie. Ostatnia narada robocza gdańskich KZG poświęcona została omówieniu uchwały

Rządu z dnia 3 stycznia. Zebrani na naradzie pracownicy zrozumieli w pełni intencje uchwały i aby zadookumentować swój pozytywny stosunek do niej podjęli szereg zobowiązań, które przewidują: podniesienie wydajności pracy, polepszenie jakości produkcji, prowadzenie oszczędnej gospodarki materiałowej, zlikwidowanie mank, zmniejszenie o 2% kosztów handlowych, podniesienie higieny i estetyki zakładów, wreszcie — zmobilizowanie wszystkich pracowników KZG do wzięcia udziału we współzawodnictwie pracy. (tn)

Placówka KZG — Hawa, składająca się z 8 zakładów uruchomiła w październiku ub. roku pracownię cukierniczą. W grudniu oprócz ciast i tortów zaczęto wypiekać tzw. „miłkołajki“, które miały wielkie powodzenie. Z dalszych prac zespołu wymienić należy przygotowanie na zimę 200 bułek szczeni, zakwaszenie kapusty, dekorowanie sal konsumpcyjnych itp. Załoga remon-

tuje obecnie zniszczone, puste pomieszczenie i uruchamia tam świetlicę pracowniczą. (wj)

Sprawa garnków. Na odprawie kierowników działów produkcji KZG w listopadzie ub. r. Centralny Zarząd KZG wysunął koncepcję ubarwienia zakładów. Do realizacji tej koncepcji potrzeba jednak m. in. garnków. O te właśnie garnki ubiegają się pracownicy wrocławskich KZG — do chwili obecnej bez powodzenia, bo garnki dostarcza „Argeed“ na podstawie centralnego rozdzielnika. CZ KZG rozdzielnika nie złożył, więc garnków nie ma i sprawa ubarwienia wrocławskich KZG nie rusza z miejsca. A jest już rok 1953. (lz)

Przekroczyli plan. W wyniku zmobilizowania wszystkich sił i środków w drugim półroczu ub. roku okręg olsztyński wykonał plan roczny już 20 października 1952 r. Przeciwnie wszystkie zakłady wykonywały w IV kwartale 200% planu, co pozwoliło zamknąć ogólne wykonanie planu obrotów w 126,3% (produkcja — 106,9%) i wysunąć się okręgowi na 4 miejsce w skali ogólnokrajowej.

Narada w Olsztynie. Na naradzie kierowników zakładów KZG okr. olsztyńskiego w styczniu omawiane były wytyczne do wykonania planu obrotów i produkcji na rok 1953. W wyniku narady postanowiono dokończyć wszelkich starań, aby rozszerzyć wachlarz szczególnie tanich dań oraz podnieść jakość produkcji. (wj)

Przed sezonem letnim. Prace przygotowawcze w związku ze zbliżającym się sezonem wiosenno-letnim w KZG obejmują wszystkie działy. Omawia się i opracowuje szeroki wachlarz atrakcyjnych dań sezonowych, maszyny i urządzenia podlegają zabiegom konserwacyjnym lub remontom, uzupełniają się konieczny sprzęt, tak aby z nastaniem wiosny konsumenci — podróżni mogli być jak najstaranniejszym obsługiwani.

Wytwórnice wód gazowanych. Aby zapobiec brakom w zaopatrzeniu w napoje gazowane w okresie lata, KZG w miarę możliwości lokalowych uruchamiają w podległych sobie zakładach wytwórnice wód gazowanych, oranżady, lemoniady itd. Napoje, pierwszej jakości, zaopatrzone etykietką KZG znajdują się będą w zakładach dworcowych i w sprzedaży peronowej.

Szkolenie pracowników. Dział Szkolenia CZ KZG uruchamia kursy uzupełniające krótkoterminowe. Kursy obejmują przeszkolenie pracowników operacyjnych — kucharzy, kelnerów, rachmistrzów, magazynierów itd. oraz pracowników administracyjnych, księgowości, planowania itp. Kadry przeszkolonych pracowników poważnie przyczynia się do usprawnienia pracy w KZG. (im)

Wręczenie odznak Przdowników Pracy. W styczniu w Katowickich KZG zostali odznaczeni następujący przdownicy: Janina Pakuła, Wanda Porwit, Ernest Wybraniec, któ-

rzy w roku 1952 wykazali największą wydajność w pracy oraz przez swoje wyniki we współzawodnictwie przyczynili się do przedterminowego wykonania planu obrotów na 1952 r. Są to pierwsi w Polsce odznaczeni przdownicy pracy w pionie KZG. (mk)



Plan został wykonany. Na skutek uchwały Rządu z dn. 3 stycznia nastąpiła zasadnicza zmiana w pracy załóg wago-

nów restauracyjnych. Wykonanie planu przed wejściem w życie uchwały nie było trudne, gdyż konsumenci czekali niejednokrotnie na miejsce, aby spożyć obiad. Obecnie sytuacja zmieniła się radykalnie. Zniesiono bony, spekulanci przestali jeździć pociągami, gdyż mięsa i wędlin jest pod dostatkiem. Załoga wagonu musi teraz troszczyć się o zdobycie konsumenta i zachęcać go jakością produkcji, estetyką i fachowością, aby wykonać plan. Konsument obecnie zastanawia się, czy warto spożyć posiłek w wagonie, gdzie płaci się stosunkowo wysoką marżę, czy też kupić sobie pieczywa i wędliny bez marży i zrobić własne kanapki. Energia kierownictwa garmażerni w stałym wyszukiwaniu atrakcyjnych surowców, poziom sztuki kulinarnej, produkcja potraw zimowych, prowadzona przez szefa garmażerni ob. Mariana Niemca oraz codzienne informowanie załogi, jak przebiega wykonanie planu spowodowało, że plan na styczeń wykonano z nadwyżką. (zz)



Pion ZSS podejmuje walkę o oszczędność paliw stałych.

W związku z Uchwałą Prezydium Rządu z dnia 17 stycznia 1953 r. w sprawie zwiększenia oszczędności w zużyciu paliw stałych oraz powstania pełnomocników dla spraw oszczędnego i racjonalnego wykorzystania paliw, pion żywienia zbiorowego ZSS opracował program oszczędnościowy w zakresie zużycia węgla. Program ten przewiduje taką gospodarkę węglem, która w konsekwencji przyniesie w zakładach otwartych 5% oszczędności w stosunku do planowego zużycia węgla w 1953 r., a w zakładach zamkniętych — 2% oszczędności. Program ten przewiduje również jak najbardziej oszczędną gospodarkę energią elektryczną.

W miesiącu marcu na naradach aparatu zbiorowego żywienia we wszystkich spółdzielniach zagadnienie oszczędnego gospodarowania węglem, energią elektryczną zostanie szczegółowo przedyskutowane, celem ustalenia konkretnych środków, które zostaną zastosowane w poszczególnych zakładach dla zabezpieczenia wykonania programu oszczędnościowego pionu ZSS.

PSS w Żywcu podjęła zobowiązanie o oszczędności węgla. Zespół pracowniczy zbiorowego żywienia PSS w Żywcu w odpowiedzi na

Uchwałą Prezydium Rządu z dnia 17 stycznia 1953 r. podjął zobowiązanie o zaoszczędzeniu 6 ton węgla, wzywając równocześnie zakłady zbiorowego żywienia innych spółdzielni do podjęcia współzawodnictwa w zakresie uzyskania jak największych oszczędności w zużyciu węgla.

W Nowym Mieście wzrasta produkcja własna. W restauracji III kat. prowadzonej przez PSS w Nowym Mieście Lub., dzięki podjęciu współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego, produkcja własna wzrosła ostatnio o 20%. Wyniki uzyskano przez rozszerzenie wachlarza posiłków i poprawienie ich jakości oraz przez przestrzeganie receptur. Obroty produkcją własną w tej restauracji kształtują się obec-

nie na poziomie 44% w stosunku do ogólnego obrotu.

...i w Starogardzie Gdańskim również jest poprawa. Załogi pracownicze restauracji i baru PSS w Starogardzie Gdańskim podjęły między sobą współzawodnictwo pracy w ramach cyklu gospodarczego. Lepsze wyniki uzyskała restauracja, jednakże w obydwóch zakładach podniósł się w okresie ostatnich 3 miesięcy poziom czystości, higieny i estetyki. Rozszerzono wachlarz posiłków i przekąsek, dzięki czemu wzrosły obroty produkcją własną, które sięgają obecnie 63% obrotu ogólnego.

W Szczecinku przełamano opory. Zespoły zakładów PSS w Szczecinku podjęły współzawodnictwo pracy w ramach cyklu gospodarczego

bez entuzjazmu. W pierwszym okresie przebiegu współzawodnictwa wydawało się nawet, że „oponenci” mają rację. Było to jednak pozorne. W ciągu 10 dni października ub. r. zarejestrowano 30 wad i błędów, w listopadzie — 49 wad i błędów, w grudniu 12, a w styczniu już tylko 8. Nowa metoda pracy zwyciężyła więc w całej pełni, przyczyniając się m. in. do ujawnienia złych i niedbałych pracowników. Rozszerzono wachlarz posiłków i przekąsek, podniesiono stan sanitarny zakładów, doprowadzono do sporządzania dokumentacji rachunkowej w terminie. Przykład ten potwierdza raz jeszcze duże znaczenie wychowawcze współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego. (mn).

Głosy prasy

Na czoło aktualnych zagadnień w dziedzinie żywienia zbiorowego wysunęła się sprawa podniesienia produkcji własnej zakładów, a więc wytwarzania posiłków gorących i zimnych, dań obiadowych, barowych i zakąsek bufetowych. Dotychczasowy stan rzeczy na tym odcinku pracy zakładów gastronomicznych pozostawia dużo do życzenia i powoduje szereg słusznych uwag krytycznych prasy i konsumentów.

W związku z tym Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wydało polecenie wydziałom handlu przy prezydiach wojewódzkich rad narodowych, aby zwróciły specjalną uwagę na pełną realizację zadań w zakresie produkcji własnej zakładów żywienia zbiorowego.

„Gazeta Handlowa” omawiając to zagadnienie, wskazuje na kilka głównych przyczyn niewykonywania planu produkcji własnej. Należą do nich przede wszystkim: 1) brak należytej znajomości potrzeb konsumentów; 2) słaba inicjatywa kierowników zakładów w zakresie podnoszenia poziomu żywienia i rozszerzania asortymentu dań; 3) zbyt mała ilość dobrych i należytych przeszkolonych kucharzy, co powoduje, że w wielu zakładach posiłki nie są smaczne i pożywne; 4) słaba aktywność kierowników sekcji zaopatrzenia w wykorzystywaniu źródeł zdecentralizowanych; 5) niedostateczne rozpowszechnienie metod pracy przodujących przedsiębiorstw i zakładów. Autor artykułu słusznie podkreśla, że spośród wymienionych przyczyn na pierwszy plan wysuwa się bardzo słabe rozeznanie potrzeb konsumentów. Wiele przedsiębiorstw i zakładów nie przeprowadza badań potrzeb konsumentów, nie organizuje narad z nimi, nie rozsyła an-

kiety, nie analizuje gruntownie ich uwag w książce zażeń, słowem — kierownictwo często nie wie, co należy produkować i w jakiej ilości, aby zaspokoić potrzeby konsumentów.

Realizacja zadań planu produkcji własnej zależy w dużym stopniu od energii i inicjatywy kierowników zakładów, jak również od poziomu wykształcenia personelu kucharskiego. Praktyka wykazała, że w zakładach, gdzie istnieje ścisły kontakt między kierownictwem a konsumentem, tam posiłki są dobre i smaczne, wydawane w szerokim asortymencie, a plany produkcji własnej są realizowane z nadwyżką.

Podobnie jak „Gazeta Handlowa”, zagadnienie produkcji własnej zakładów, urozmaicenia dań, lepszej obsługi, higieny i estetyki gospód i barów omawia „Życie Radomskie”, „Express Ilustrowany” w Łodzi, „Życie Białostockie”, Łódzki „Głos Robotniczy”, „Express Poznański”, „Życie Lubelskie”, („Większy wybór dań — za dużo wódki”), „Trybuna Robotnicza” („W kółko to samo”), „Dziennik Bałtycki” w korespondencji z Elbląga piętnuje ubóstwo jadłospisów tamtejszych zakładów gastronomicznych.

Reasumując trzeba zaznaczyć, że krytyczne głosy poświęcone niedociągnięciom zakładów żywienia zbiorowego, a w szczególności niedostatecznej przeważnie produkcji własnej gospód, restauracji i barów pomagają w dużym stopniu czynnikom kierowniczym pionów gastronomicznych w realizacji zarządzeń usprawniających działalność przedsiębiorstw mających na celu żywienie mas pracujących.

St. G.

Dlaczego?

1. Restauracja „Bristol” w Kielcach nie bierze przykładu z radomskiej „Europy” i stacza się coraz niżej zarówno pod względem różnorodności produkcji, jak i czystości?

2. W gospodzie spółdzielczej CRS w Kazimierzu Wielkiej o godzinie 9 min. 30 lokal bywa zwykle jesz-

cze nie sprzątnięty, a bufet i stoliki noszą ślady konsumpcji dnia poprzedniego?

3. W teście gospodzie w godzinach rannych nie ma na bufecie urozmaïconych kanapek, a zakąski są reprezentowane jedynie przez kilkudniowe, nieapetyczne bułki?



W y d a w c a: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo państwowe**

Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 7-36-46

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35 (III piętro), tel. 7-39-28.

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 CPi-P/C-50/53 dn. 2.I.53. Podpisano do druku 5.III.53. Druk ukończono dn. 17.III.53

Nakład 5.236. Ark. wyd. 2,9. Pap. druk. sat. kl. VII A° 60 gr. Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego. Z.914/C. 4-B-12562

Cena egz. poj. 3,— zł.

