

Żywnienie

ZBIOROWE

Nr 7

Warszawa, kwiecień 1953 r.

Rok VIII

Spis treści

	str.		str.
O jedność działania	97	Warunki sanitarno-higieniczne zakładu — Zofia Bielińska	101
Prace przygotowawcze do planu rocznego — Idzi Czarnecki	98	Potrawy z witaminą C — Sabina Witkowska	104
Żywnienie zbiorowe wobec nowych zadań — Waldemar Banaszewski	99	Wiosna w jadłospisach — Helena Koprowska	105
Mechaniczna płuczka do ziemniaków i warzyw — mgr Franciszek Koj	100	Głasy z terenu	106
		W kilku zdaniach	110
		Głasy prasy	112



O JEDNOŚĆ DZIAŁANIA

1 marca minął rok od ogłoszenia uchwały Prezydium Rządu o współpracy administracji gospodarczej ze związkami zawodowymi w sprawie rozwoju współzawodnictwa. Ze sprawozdania PKPG za rok 1952, w którym podkreśla się, że wydajność pracy w przemyśle wydatnie wzrosła w porównaniu z rokiem 1951, można wnioskować, że na ten wzrost wpłynęło właśnie współzawodnictwo. Nie ulega też wątpliwości, że współzawodnictwo i na odcinku żywienia zbiorowego stało się czynnikiem mobilizującym załogi do wykonania zadań.

Ale poza tym ogólnym stwierdzeniem trudno byłoby o konkretne ujęcie sprawy jeśli chodzi o żywnienie zbiorowe. Składa się na to wiele czynników. Omówimy tu najważniejsze.

W rok po wyzwoleniu kraju spod okupacji hitlerowskiej powstał u nas Związek Zawodowy Robotników i Pracowników Przemysłu Gastronomiczno - Hotelowego. Zarząd Główny wydawał nawet własny organ pt. „Pracownik Gastronomiczno - Hotelowy”. Ponieważ przyjęto u nas słuszną zasadę ustawienia związków zawodowych według resortów, omawiany związek wraz ze swoim organem prasowym przestał istnieć w roku 1948, a członkowie tego związku zostali włączeni do Zw. Zaw. Pracowników Handlu. I to było ustawienie prawidłowe.

Ale budowa aparatu państwowego nie odbywała się przecież według jakiegoś utartego szablonu: powstawały nowe resorty, nowe przedsiębiorstwa, a związki zawodowe tkwią gdzieś w zamierzchłej epoce, bo jeszcze w roku 1948! Jak widać dzisiaj, Centralna Rada Związków Zawodowych nie nadążała za tymi przemianami. Skutkiem tego pracownicy zakładów żywienia zbiorowego należą do kilku związków: piony CZPG

i KZG — do Zw. Zaw. Prac. Przem. Spoż., piony ZSS i CRS — do Zw. Zaw. Prac. Handlu, żywnieniowcy z Funduszu Wczasów — do Zw. Zaw. Prac. Inst. Społ. W tych warunkach trudno jest mówić o jedności działania, niezbędnego warunku powodzenia w każdej pracy. Twierdzenie, że domy wczasowe to nie zakłady żywienia zbiorowego, bo prowadzi się tam akcję kulturalno - oświatową itp., jest błędne. Dążymy przecież do tego, aby każdy zakład żywienia zbiorowego był miejscem, gdzie można się i posilić i kulturalnie spędzić czas. Toteż zgrupowanie pracowników tak pozornie różnych zakładów w jednym związku wyjdzie tylko na korzyść całości: przez stałe obcowanie w świetlicach, na zebraniach itp. jedni od drugich będą przejmowali to co najlepsze, przenosząc te najlepsze wzory na teren własnej pracy.

Czas najwyższy dotychczasowe błędy naprawić. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego podlegają w zasadzie Ministerstwu Handlu Wewnętrznego, więc i pracownicy tych zakładów powinni się znaleźć w Związku Zawodowym Pracowników Handlu. Wówczas i rady miejscowe będą działały według jednolitych dyrektyw i rozproszone doświadczenia znajdą wspólną drogę i sprawy bytowe pracowników zakładów żywienia zbiorowego znajdą właściwe rozwiązanie.

Za proponowanym rozwiązaniem sprawy przemawia i fakt, że współzawodnictwo na terenie zakładów żywienia zbiorowego wychodzi już z okresu ząbkowania. Na poparcie tego twierdzenia wystarczą dwa przykłady.

1. Pion ZSS zainicjował i wprowadził w swoich zakładach współzawodnictwo w ramach cyklu gospodarczego (por. art. M. Niczmana w Nr 4 „Żyw. Zbior.“).

Jak wykazuje doświadczenie, metoda ta daje bardzo dobre wyniki. Bo jakkolwiek opiera się na negatywach, uwidacznianych w postaci „kleksów“, wciąga do współzawodnictwa wszystkich pracowników placówki, począwszy od sprzątaczk, a skończywszy na kierowniku (dyrektorze). W ten sposób zapewnia się harmonijność działania wszystkich odcinków pracy zakładu.

2. Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych w Poznaniu wprowadza do współzawodnictwa punktacje, czyniąc przez to samą akcję bardziej konkretną (por. art. St. Sawickiego w Nr 4 „Żyw. Zbior.“). Co należy tu mocno podkreślić to to, że po raz pierwszy do współzawodnictwa wprowadza się organizowanie narad roboczych, indywidualną prenumeratę czasopism zawodowych, a nawet dekorację okna wystawowego.

Podane wyżej przykłady świadczą wymownie, że na odcinku współzawodnictwa od sporadycznych zrywów przechodzimy do systematycznych wysiłków nad polepszeniem swojej pracy, niestety dotychczas tylko w dwóch pionach. Czas najwyższy, aby zdrowe koncepcje ZSS i PD i BML poddać szerszym doświadczeniom i na ich podstawie opracować wytyczne współzawodnictwa pracy w zakładach żywienia zbiorowego, które by obowiązywały wszystkie piony. Może to uczynić tylko jeden związek zawodowy.

Czas nie stoi w miejscu. Do ukończenia Planu 6-letniego pozostało tylko dwa lata. Racjonalnie zorganizowane współzawodnictwo z pewnością usunie wiele niedociągnięć w zakładach żywienia zbiorowego, a w rezultacie — pozwoli na przedterminowe wykonanie zadań.

Prace przygotowawcze do planu rocznego

Przygotowawczy okres do opracowywania planów na rok następny rozpoczyna się z początkiem II kwartału i trwa do czasu otrzymania wytycznych, tj. do momentu, w którym zaczyna się analiza projektowanych zadań. W tym czasie komórki planowania opracowują zestawienia analityczne i uaktualniają je na każdym odcinku działalności gospodarczej, by mieć należyte rozeznanie bazy eksploatacyjnej przedsiębiorstwa. Pogłębieniem tego rozeznania są terenowe inspekcje oraz wnioski stawiane przez sekcje analizy ekonomicznej, które ustalają źródła i przyczyny zakłóceń w wykonawstwie planów, wskazując jednocześnie środki zaradcze. Kontrola ich wykonania daje z kolei materiał stwierdzający, w jaki sposób przystąpiono do usunięcia niedomagań. Wszystkie te prace należycie i we właściwym czasie wykonane, umożliwiają przygotowanie odpowiedniego materiału kontrolno - analitycznego do planowania.

Przygotowania wstępne

W celu podniesienia kwalifikacji personelu planistycznego w terenie i ujednoczenia metod pracy nad projektem planu, CZ KZG w roku 1952 zorganizował w Zambrze kurs planowania gospodarczego, na którym przeszkolono 50 osób. Program nauczania obejmował zasadnicze zagadnienia, jak planowanie w gospodarce socjalistycznej, organizację aparatu planowania w KZG, przygotowanie i analizę materiałów do planu oraz technikę opracowania planów rocznych. W tym ostatnim zagadnieniu uwzględniono plan produkcji i obrotu, zaopatrzenia, sieci, pracy i płacy, kapitalnych remontów, transportu i kosztów. Poza tym program przewidywał również zagadnienie planowania operatywnego, koordynację planów rocznych i operatywnych oraz kontrolę i analizę planowania gospodarczego.

Całość kursu została podzielona na dwie części. Część I obejmowała wiadomości ogólne oraz opracowywanie planów odcinkowych. Przeszkolono tutaj 20 pracowników pionu handlowego, 15 — działu zatrudnienia i płac oraz 15 kierowników działu planowania. W II części kursu brali udział wyłącznie kierownicy

działu planowania, których zapoznano z koordynacją planów rocznych i operatywnych oraz kontrolą i analizą planu. Obie grupy słuchaczy były egzaminowane. Ogólny poziom należy określić jako dobry. Odpowiedzi egzaminowanych świadczyły o należyтым zrozumieniu zagadnienia. Przeszkolony personel przekazał zdobyte na kursie wiadomości pozostałym pracownikom zarządów przedsiębiorstw zatrudnionych przy opracowywaniu planu i stał się aparatem instrukcyjno - kontrolnym w swych jednostkach gospodarczych.

Do czasu otrzymania wytycznych, przedsiębiorstwa i podległe im zakłady miały poświęcić swą pracę na przygotowywanie do sporządzenia planu według uwag i pouczeń wykładowców. Różnorodny poziom prac komórek planowania w terenie nie pozwolił na właściwe wykonanie tych koniecznych prac, co ujemnie odbiło się na samym opracowaniu projektu planu, który musiał być z danym przedsiębiorstwem kilkakrotnie konsultowany w CZ, w celu jak najwłaściwszego i najrealniejszego ustawienia założeń planu.

Meldunki dekadowe

W okresie analizowania przez teren wytycznych i sporządzania projektu planu CZ KZG w pierwszych dniach tego etapu zorganizował odprawę kierowników działów planowania przedsiębiorstw terenowych, na której przedyskutowano zagadnienia: zdolności eksploatacyjnej, założeń gospodarczych KZG na rok 1953, instrukcję nr 84 oraz poszczególne wzory pod względem ich treści i techniki opracowania.

Specjalny nacisk położono na analizę zdolności eksploatacyjnych i wytycznych do projektu planu, dając nastawienie w kierunku przekroczenia ustalonych wskaźników, przyspieszenia wykonania zadań produkcyjno - handlowych, pełnego wykorzystania bazy technicznej przedsiębiorstw, należytego wykorzystania i mobilizacji siły roboczej, obniżenia kosztów handlowych i zwiększenia akumulacji.

Dalszym elementem nadzoru nad przebiegiem prac przy projekcie planu żywienia zbiorowego był kontakt z terenem, który w rzeczywistości nie był z szeregu przyczyn dostatecznie zorganizowany. Koniecznym jest utworzenie grup kontrolnych ze strony jednostki nadrzędnej, celem sprawdzania stopnia zaawansowania

prac w tym zakresie, a w wypadku trudności — udzielenie doraźnej pomocy. Niedostateczny stan personalny CZ KZG oraz okres urlopowy poważnie utrudnił dokonanie bezpośredniej kontroli terenu. Mając jednak na uwadze dodatni wpływ kontaktu z terenem na tok prac planistycznych, CZ KZG polecił w oparciu o instrukcję PKPG nr 84a składanie meldunków tygodniowych o stanie tych prac w terenie oraz w wypadku powstania poważniejszych trudności — bezwzględne zgłoszenie się do Działu Planowania CZ. Kilka przedsiębiorstw skorzystało z tego zalecenia i w ten sposób zaoszczędziło sobie pracy nad ewentualnymi zmianami projektów planu. Zaznaczyć tu należy, że zrozumienie istoty meldunków tygodniowych, aczkolwiek zostały one wyczerpująco wyjaśnione przedsiębiorstwom — nie były dostateczne, w wyniku czego niektóre problemy lokalne służby planowania rozwiązywały samowolnie i niejednokrotnie błędnie, co spowodowało dwukrotną zmianę projektów planu. Meldunki tygodniowe nie mają przecież charakteru biurokratycznego i nie zostały wprowadzone dla dodatkowego obciążenia, lecz były wyrazem troski i opieki oraz sygnałem alarmującym konieczność pomocy. Tak pojęte znaczenie meldunków dekadowych przez kierowników planowania w terenie zabezpieczyłoby ich przed zmianami planów i zapewniłoby terminowe opracowanie projektów. Niedociągnięcie to istniejące od roku 1951 musi być bezwzględnie usunięte z naszej pracy, za co odpowiedzialnymi są wyłącznie kierownicy planowania.

Opracowanie projektu planu

Przedsięwzięte i realizowane środki przygotowawcze do prac nad planem spowodowały poważną poprawę w poziomie opracowanego planu, którego projekt na rok 1953 nie posiadał już tylu mankamentów, co w latach poprzednich. Powiązanie wskaźników techniczno-ekonomicznych planu gospodarczego było nawet dość dobre, a budowa założeń planowanych poprzedzona analizą, co potwierdzało przemysłomce poszczególnych

składników planu. Stan ten nie był jednolity we wszystkich przedsiębiorstwach KZG, gdyż niektóre przedsiębiorstwa (2 na 17) wykazały brak zrozumienia charakteru rozwoju gospodarczego. Przykładem tego było wprowadzenie większego wskaźnika wzrostu zatrudnienia niż obrotu, co dopuściło do zaniżenia planowanej wydajności, poniżej faktycznie uzyskiwanej.

Błędy te spostrzeżono przy przyjęciu wstępnym w CZ KZG i w związku z tym przedsiębiorstwa poprawiły swoje projekty. Przykrym objawem było, że terenowe władze gospodarcze, jak wydziały handlu rad narodowych i organy WKPG przyjmując wstępnie plan nie kwestionowały tych dysproporcji. Wydaje się słusznym, że już przy wstępnym przyjęciu planu na terenie rad narodowych winna być dokonywana chociaż ogólna analiza, pozwalająca na uchwycenie takich błędów i gwarantująca realne ustawienie projektu planu.

Na ogólnokrajowej odprawie dyrektorów pionu KZG, na której w specjalnym referacie uwzględniono przygotowanie bazy techniczno - ekonomicznej przedsiębiorstw KZG do nowych, trudniejszych, lecz w pełni realnych zadań na rok 1953, wskazano w sposób zdecydowany na konieczność pełniejszego wykorzystania urządzeń produkcyjnych, rozszerzenia usług KZG przez wzbogacenie asortymentu towarów i zbliżenie się do konsumenta, wyeliminowania tzw. wąskich gardeł, podniesienia poziomu organizacji pracy, zwiększenia wydajności pracy przez rozszerzenie i pogłębienie współzawodnictwa oraz ruchu racjonalizatorskiego, dalszej walki o obniżenie kosztów handlowych i zwiększenie akumulacji.

Te konsekwentnie realizowane generalne założenia przy układaniu planu na rok 1954 pozwolą na lepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów i przyczynią się do przyspieszenia rozwoju sił gospodarczych Polski Ludowej.

W pracach przygotowawczych należy oczywiście brać za podstawę nowe zarządzenia, które w tej sprawie ukazały się w międzyczasie.

IDZI CZARNECKI

Żywnienie zbiorowe wobec nowych zadań

Uchwała Rządu z dnia 3. I. br. stawia szczególne zadania przed uspołecznionym żywnieniem zbiorowym. Bo o ile przed handlem uspołecznionym stało tylko sprawne wprowadzenie nowych, słuszych cen i zwiększona czujność na odcinku regularnego zaopatrzenia, to zadania te w zakładach żywienia zbiorowego są znacznie szersze i wymagają większego wysiłku, większej mobilizacji.

Zakłady żywienia zbiorowego do czasu wprowadzenia Uchwały z dnia 3. I. br. były w zasadzie drugim detalistą-sprzedawcą surowca mięsnego w formie przetworzonej po nieco wyższych cenach. Bardzo małą uwagę przy tym zwracano na jakość produkcji dań mięsnych, gdyż dania te szybko znikaly z jadłospisów, ponieważ popyt na nie był znacznie zwiększony i każda ich ilość znajdowała nabywcę. W rezultacie w zakładach żywienia zbiorowego nie można było często zjeść dania mięsnego po godz. 17-tej po poł., chyba, że kierownictwo praktykowało niedozwoloną formę wstrzymywania sprzedaży tych dań w pewnych okresach dnia. Miało to miejsce przeważnie w zakładach daningowych, w pozostałych natomiast typach obserwo-

waliśmy brak nie tylko dań mięsnych w porze wieczorowej, ale nie było też dań jarskich, mącznych czy innych.

Działo się tak dlatego, że nie było wśród kierownictwa zakładów, a nawet wśród szeregu załóg zakładów troski o konsumenta, troski o asortyment dań i ich jakość.

Co mówią szefowie kuchni

Sytuacja, jaka nastąpiła po Uchwale Rządu z dnia 3. I. br., zmieniła całkowicie ten stosunek i zmieniła go na lepsze. Bo wymaga obecnie od każdego zakładu żywienia zbiorowego, od każdego pracownika tego przemysłu zjednanie sobie konsumenta poprzez podniesienie kultury żywienia zbiorowego, co obok higieny i estetyki, sprawnej i grzecznej obsługi wymaga właśnie znacznego podniesienia jakości produkcji, szerokiego jej asortymentu i należytego stosunku do odbiorcy produkcji gastronomicznej — konsumenta naszych zakładów. Potwierdza to w całej rozciągłości szef kuchni Baru Centralnego Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych ob. Czarnecki Jan, mówiąc: „Bar Centralny

jest bardzo popularnym zakładem na terenie Wrocławia, popularnym dlatego, że produkcja jego jest lubiana przez szeroki ogół wrocławian. Ale po wprowadzeniu Uchwały obserwowaliśmy w naszym zakładzie pewien spadek ilościowy konsumentów. Początkowo nie zdawaliśmy sobie dokładnie sprawy, co jest tego przyczyną. Kilkudniowe jednak obserwacje, w dodatku z niezbyt pomyślnymi wynikami, spowodowały, żeśmy dokładnie przeanalizowali Uchwałę Rządu, a następnie sytuację naszego zakładu w świetle nowych zadań, wypływających z Uchwały i postanowiliśmy jednocześnie podnieść jakość i estetykę naszych potraw oraz wprowadzić więcej dań tańszych. Skutki nie dały na siebie długo czekać, bo oto od 15.I. br. obserwowujemy stopniowy wzrost ilości konsumentów, który pozwolił nam rytmicznie zwiększyć ilościową produkcję i zaspokajać wszystkie potrzeby naszych konsumentów“.

Ciekawy moment podnosi też kucharz Joachimiak z rest. Klubowej. Mówi on mianowicie: „Załogi kuchni nie były dotychczas zainteresowane w zwiększeniu ilościowym produkcji, ponieważ pracownicy kuchni są premiowani od wartościowego wykonania planu produkcji własnej. Uchwała Rady Ministrów z dnia 3.I. br. zobowiązuje nas do zwiększenia asortymentu i ilości produkcji własnej. Ale niewątpliwie wydajność pracy byłaby jeszcze wyższa, gdyby właśnie premiowanie pracowników produkcyjnych było uzależnione od miernika ilościowego“.

Wniosek ten wydaje się nam bardzo słuszny. Toteż tak Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego jak i pozostałe centralne organy żywienia zbiorowego innych pionów wraz z Departamentem Żywienia Zbiorowego MHW winny w jak najkrótszym terminie tę sprawę gruntownie przeanalizować i zreorganizować system premiowania pracowników kuchni.

O zmianę stylu pracy

Jeżeli już jesteśmy przy premiowaniu, to należałoby tutaj również zastanowić się nad bardzo rozsądnym

wnioskiem jednego z przodujących kelnerów Wrocławia ob. Strzelichowskiego Michała, który twierdził, że norma kelnerska winna zawierać dwa podstawowe składniki, a mianowicie: normę ogólną, jak dotychczas i, włączoną normę wartościową, a nawet i ilościową produkcji własnej, która byłaby nieodłącznym składnikiem normy kelnerskiej ogólnej. Dopiero pełne jej wykonanie gwarantowałoby wypłatę całkowitej prowizji kelnerskiej. Praktyka bowiem wykazuje, że kelnerzy dla wykonania swojej normy, w pogoni za jak największym jej przekroczeniem, całkowicie prawie nie zwracają uwagi na sprzedaż produkcji własnej, nastawiają się zaś przede wszystkim na sprzedaż wysoko-wartościowych w zakładach żywienia zbiorowego napojów alkoholowych. Sytuacja na tym odcinku na terenie woj. wrocławskiego jest zastraszająca, bo oto w dniu 10.II. br. WZPG w skali wojewódzkiej wykonały i tak już wysoko zaplanowany plan sprzedaży napojów alkoholowych na I kwartał br. — w 103,5%.

Troską o zmianę stylu pracy zakładów gastronomicznych i wyeliminowanie knajpiarstwa z tych zakładów będzie niewątpliwie m. in. wprowadzenie wspomnianej reformy w normach kelnerskich. Winniśmy się bowiem w IV roku planu 6-letniego bić ze szczególną energią o wykonanie tegorocznego planu obrotu i produkcji we wszystkich wskaźnikach i wygospodarować dość duże nadwyżki dla uzupełnienia niedoborów z poprzednich lat.

Trzeba stwierdzić, że wiele przedsiębiorstw posiada z pewnością zaległości, które tylko pełna mobilizacja załóg zakładów i przedsiębiorstw, przy dalszym poważnym wzroście ruchu współzawodnictwa i ścisłej jego kontroli, może spowodować wykonanie w 100% czterech lat planu 6-letniego przy poważnym przekroczeniu planu 1953 r.

Pełne możliwości ku temu daje właśnie Uchwała Rady Ministrów z dnia 3.I. br.

Waldemar Banaszewski

Mechaniczna płuczka do ziemniaków i warzyw

Od właściwego wykonania wstępnej obróbki warzyw zależy racjonalne wykorzystanie surowca, zmniejszenie ilości odpadków oraz prawidłowe przeprowadzenie obróbki cieplnej. W dotychczasowej praktyce w zakładach żywienia zbiorowego zwraca się głównie uwagę na racjonalne obieranie i rozdrabnianie ziemniaków i warzyw, pomija się natomiast przeważnie sprawę sortowania i płukania przed obieraniem.

Płukanie warzyw i ziemniaków przed obieraniem zarówno ręcznym jak i mechanicznym jest sprawą bardzo ważną. Płukanie ręczne jest bardzo pracochłonne i uciążliwe, powinno więc zostać jak najszybciej zastąpione przez płukanie mechaniczne, rozpowszechnione przez produkcję w kraju płuczek mechanicznych.

Korzyści płynące z płukania mechanicznego można by uszeregować w sposób następujący:

1. Oszczędność surowca przez zmniejszenie ilości odpadków podczas dalszej obróbki. Dowiodły tego badania i doświadczenia studentów Wydziału Technologii Żywienia Zbiorowego WSE w Częstochowie, przeprowadzone w szeregu zakładów gastronomicznych, z których wynika, że np. ziemniaki dają przy obieraniu mechanicznym 21,6%¹ odpadków jeśli są płukane

i aż 25,9% — jeśli są niepłukane. Podobnie zwiększa się procent odpadków przy niepłukanych burakach, marchwi itp.

2. Pośrednie zwiększenie wartości odżywczej potraw, gdyż jak wiadomo białko, sole mineralne i witaminy znajdują się w warzywach w dużych ilościach tuż pod skórką, a warzywa niepłukane są z zasady obierane grubiej.

3. Zabezpieczenie obierzyn przed psuciem się. Sprawa ta ma duże znaczenie gospodarcze, gdyż warzywa i ziemniaki niepłukane przed obieraniem dają obierzyny zanieczyszczone, które szybko gniją i fermentują, przez co tracą swą wartość użytkową jako karma dla trzody.

4. Zwiększenie higieny pracy w obieralni, gdyż produkty są zabezpieczone przez zakażeniem bakteriami znajdującymi się w glebie. Ręczne obieranie sprzyja przenoszeniu zanieczyszczenia z części nieobranej na obraną, co ma specjalnie szkodliwe znaczenie przy sporządzaniu surówek.

5. Zapobieganie częstemu psuciu się mechanicznych obieraczek. Obieranie mechaniczne niepłukanych ziemniaków i warzyw powoduje szybkie ścieranie się tarcz

karborundowych i w konsekwencji szybkie psucie się maszyny, jej długie postoje i częste remonty. Piasek i ziemia z niemytych warzyw wciska się w masę ścierną oblicówki, zmniejsza jej ostrość, co powoduje długie przebywanie warzyw w obieraczce.

6. Skrócenie czasu obierania zarówno ręcznego jak i mechanicznego i zwiększenie wydajności pracy. Przy obieraniu mechanicznym czas przebywania ziemniaków w obieraczce zmniejsza się o 40%. Piukanie warzyw i ziemniaków zwiększa 5-krotnie wydajność pracy.

Najbardziej przydatną w zakładach żywienia zbiorowego jest płuczka mechaniczna używana w Sanatorium Przeciwgruźliczym dla dzieci w Otwocku. Składa się ona z trzech zasadniczych części: podstawy, części środkowej, komory roboczej. Wewnątrz podstawy wmontowany jest silnik elektryczny o mocy 1,5 KM z kołem pasowym na 3 pasy klinowe. Po uruchomieniu silnika maszyna jest zdolna do pracy. Po uruchomieniu maszyny i otwarciu górnego i dolnego dopływu wody, które mają za zadanie spryskiwanie ziemniaków w komorze i spłukiwanie brudu do rury spustowej, należy wsypać ziemniaki do komory roboczej, której dno jest ruchome i ma kształt talerza z symetrycznie rozmieszczonymi wypukłościami. Ziemniaki lub warzywa zaczynają wirować wraz z talerzem, lecz nieco od niego wolniej i są co pewien czas podrzucane przez nierówności dna oraz przez tarcie o boczną ścianę komory. Siła odśrodkowa układa ziemniaki w postaci wirującego wieńca na bocznej ścianie komory. Przez podrzucanie i spryskiwanie oczyszczają się one z brudu, który wraz z wodą przedostaje się przez szczeliny między ścianą komory roboczej, a brzegiem talerza na dno części środkowej, a stamtąd przez rurę

wylotową na zewnątrz. Wypłukane ziemniaki usuwa się podczas biegu maszyny przez otwarcie drzwiczek, skąd spadają do podstawionego naczynia. W ciągu trzech minut ulega oczyszczeniu około 40 kg ziemniaków. Przyjmując 1 minutę na załadowanie i rozładowanie, wydajność maszyny w ciągu 1 godziny powinna wynieść 600 kg. Rentowność maszyny byłaby bardzo duża w dużych zakładach żywienia zbiorowego, gdzie jest duża masa towarowa do przerobu i gdzie obróbkę przygotowawczą niektórych surowców prowadzi się w jednym miejscu dla kilku zakładów jednej miejscowości. W zakładach mniejszych mógłby być stosowany mniejszy typ maszyny o przypuszczalnej jednorazowej wydajności 15 do 20 kg, tj. tyle, ile wynosi wydajność najczęściej spotykanych obieraczek do ziemniaków.

Wydajność płuczki nie jest stała. Zależy ona od czystości surowca i rodzaju zanieczyszczeń (np. ziemniaki z ziemi piaszczystej potrzebują krótszego płukania niż z ziemi gliniastej). Podane wyżej liczby wydajności odnoszą się do ziemniaków o średnim zabrudzeniu.

Konstrukcja płuczki zbliżona jest do konstrukcji mechanicznej obieraczki z tą różnicą, że płuczka w komorze roboczej nie posiada masy ściernej. Budowa jej jest prosta, a obsługa nader łatwa. Szerokie zastosowanie płuczki mechanicznej przyniosłoby zakładom żywienia zbiorowego wielkie korzyści w postaci oszczędności pracy i surowca oraz wpłynęłoby wydatnie na jakość produkcji.

Jak nam wiadomo ze źródeł miarodajnych, opisana wyżej płuczka zostanie wyprodukowana w kraju w najbliższym czasie i oddana do użytku zakładom żywienia zbiorowego.

mgr Franciszek Koj

Warunki sanitarno-higieniczne zakładu

Jak podejść praktycznie do oceny zakładu z punktu widzenia potrzeb sanitarnych, aby móc przystąpić następnie do jego udoskonalenia, wykażemy na przykładzie jednego z warszawskich zakładów.

Otóż plan pomieszczeń zaplecza gospodarczego. (Plan A). Sala jadalna mieści się na wyższym poziomie; gotowa żywność i naczynia stołowe przenoszone są po schodach, winda bowiem jest nieczynna. Jedyne wejście do zaplecza prowadzi przez kuchnię; przez nią przenosi się surowce do magazynów; w kuchni odbywa się obieranie warzyw; przez kuchnię przechodzi w ubraniach wierzchnich personel i w niej przebiera się w odzież roboczą, gdyż tu umieszczono szafę szatniana; również w kuchni odbywa się zmywanie naczyń stołowych, w dodatku razem z kuchennymi, w obu istniejących tu zmywakach.

W jakim kierunku ma pójść sanitarna myśl racjonalizatorska? W kierunku oddzielenia źródeł zakażenia, a więc poszukiwania rozwiązania dla wszystkich „filtrów“ (patrz niżej). Plan B jest próbą takiego rozwiązania.

Po analizie sytuacji i przedyskutowaniu sprawy z kierownictwem, postanowiono przeprowadzić w zakładzie następujące ulepszenia: 1) przebicie okienek do magazynu warzywnego dla zsypanywania ziemniaków itp.; 2) przebicie drzwi do magazynu produktów su-

chych dla przyjmowania ich bezpośrednio z zewnątrz; 3) oddzielenie półścianką części kuchni dla oczyszczania warzyw (przygotowalnia I); 4) przeniesienie szafy szatnej (10) do sąsiedniego pomieszczenia suszarni bielizny oraz przedzielenie ścianką szafy na dwie części: dla odzieży wierzchniej i dla roboczej; 5) uruchomienie windy łączącej kuchnię z jadalnią (8); 6) wydzielenie jednego zlewozmywaka (16) i stołu (5) wyłącznie dla mycia naczyń stołowych; 7) zaopatrzenie obu zlewozmywaków w dodatkowe białe boczne dla ustawienia naczyń (12) i 8) zaplanowanie zaopatrzenia okien w siatki przeciwwadowe.

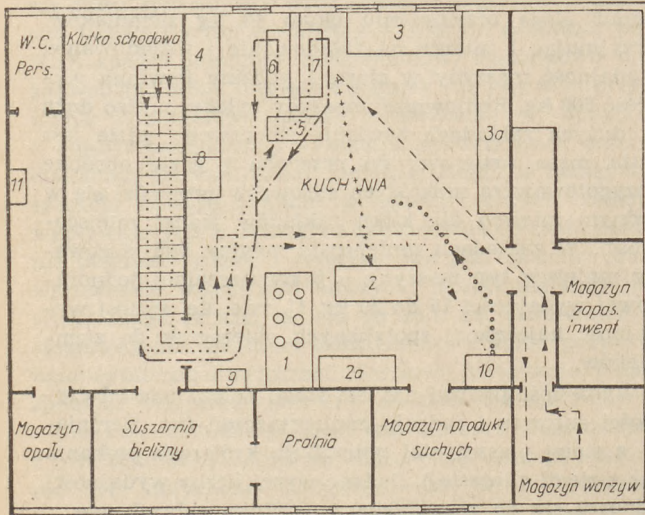
Drugi krążenia elementów zakaźniotwórczych, wyznaczone na obu planach, mogą zorientować, o ile przedsięwzięte zmiany wpłynęły na poprawę sanitarno-higienicznych warunków zakładu.

Drugi zakażenia i obrona przed infekcją

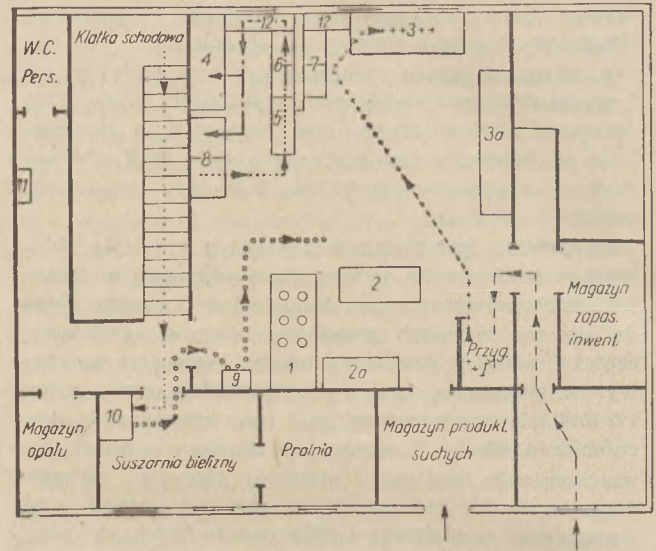
Zakład żywienia zbiorowego wyraźnie dzieli się na kilka zasadniczych części, tworzących jedną funkcjonalną całość: składową, produkcyjną, konsumpcyjną i administracyjno - społeczną. Każda z nich gra nie małą rolę w ogólnym procesie produkcji zakładu, specjalnie jednak ważna rola przypada kuchni, jako ostatniemu, decydującemu ogniwu w łańcuchu zabiegów kulinarnych, od którego pokarm trafia już wprost do konsumenta. Musi to być pokarm bezwzględnie

ZAPLECZE GOSPODARCZE STOŁÓWKI PRZEDSZKOLA

Plan A



Plan B



---+++ droga warzyw
oooo droga personelu
 - - - - - droga naczyń stołowych

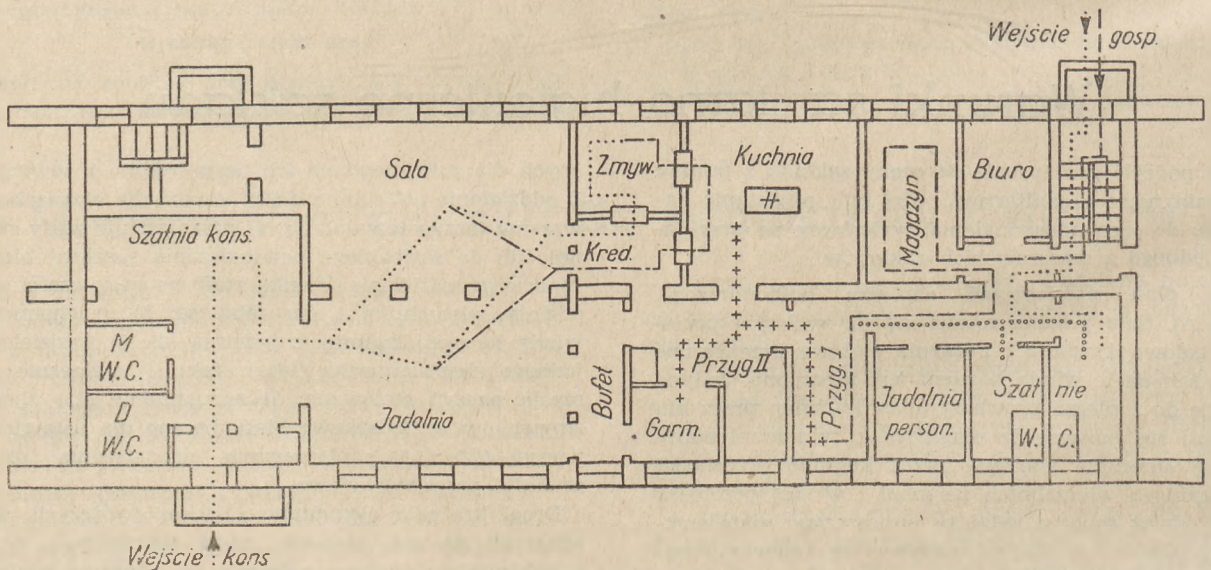
1. Trzon kuchenny, 2. stół do wykańczania potraw, 2a. stół do obróbki surowego mięsa, 3. stoły-szafki na naczynia kuchenne, pieczywo (3a), 4. stół-szafka na naczynia stołowe, 5. stół na naczynia stołowe brudne i czyste (w planie B tylko na brudne), 6 i 7. zmywaki na naczynia stołowe i kuchenne, 8. winda, 9. umywalnia do rąk, 10. szafa-szatnia dla personelu, 11. umywalnia dla personelu, 12. blaty na naczynia czyste (w planie B).

gwarantujący bezpieczeństwo od infekcji jelitowych i innych schorzeń, mogących udzielać się drogą pokarmową.

Kuchnia zakładu żywienia zbiorowego jest w swej codziennej pracy narażona na inwazję drobnoustrojów

od strony: 1) produktu surowego, 2) personelu, 3) konsumenta, 4) much i gryzoniów. Tymi czterema drogami mogą zarazki dostawać się do zakładu, musi więc on posiadać urządzenia, pełniące rolę filtrów zatrzymujących elementy infekcji. Rozpatrzmy je kolejno.

Wzorowa jadalnia na 100 miejsc konsumpcyjnych



Objaśnienia:

..... Zapobieganie zakażeniu od konsumenta przez racjonalną lokalizację zmywalni naczyń stołowych;

..... droga zarazków, które mogą być przenoszone do zakładu przez konsumenta; możliwości szerzenia się infekcji przez naczynia stołowe;

— — — — — droga krążenia naczyń stołowych oczyszczonych;

.....ooooo zapobieganie możliwości zakażenia od pracownika zakładu przez racjonalną lokalizację szatni, umywalni, natrysków, ubikacji;

..... droga pracowników w odzieży domowej; oooooo droga pracowników przebranych w odzież ochronną;

— — — — — zapobieganie możliwości zakażenia przez produkty nieoczyszczone — drogą prawidłowego umieszczenia w planie zakładu przygotowalni I;

+++++ droga produktów oczyszczonych.

Surowy produkt. Niebezpieczeństwo, jakie przedstawia produkt surowy, nawet przyjmując, że jest zdrowy i świeży, leży w zanieczyszczeniu jego powierzchni (owoce, warzywa) oraz w zanieczyszczeniu bakteryjnym jelit drobiu, ryb itp. Ziemia z powierzchni wa-

rzyw i owoców może zawierać zarazki tak niebezpiecznych chorób jak czerwonka, dur brzuszny i rzekomy, Heine-Medina, a prócz tego jaja uporczywych pasożytów jelitowych, jak owsiki, glisty ludzkie itp. Zanieczyszczenia produktów mogą oprócz zarazków chorobotwórczych wprowadzać również niekorzystne zmiany smaku, zapachu i wyglądu produktów i potraw, np. mleko gorzkie i ciągliwe.

Niezbędna jest zatem ścisła izolacja produktu zanieczyszczonego od produktu oczyszczonego i gotowego. Dlatego zakład musi przestrzegać: 1) aby produkty surowe nie były przenoszone przez kuchnię lub inne pomieszczenia produkcyjne, 2) aby oczyszczanie, obieranie, mycie produktów odbywało się w miejscu ściśle wydzielonym wyłącznie dla tego celu. Zakład powinien mieć zatem: oddzielne wejście dla produktów, położone w pobliżu magazynów, jak również okienka do piwnic dla zsypywania warzyw oraz osobne pomieszczenie tzw. przygotowalnię I (dla obierania warzyw, czyszczenia drobiu itp.) lub w skromniejszych warunkach — boks, oddzielony ścianką od reszty kuchni, zaopatrzony w wodę, wreszcie — w bardzo trudnych warunkach lokalowych i przy niewielkiej ilości produkcji zakładu — wydzieloną na ten cel część kuchni dla tzw. prac brudnych, wykonywanych wyłącznie w tej części. Ta ostatnia ewentualność może być dopuszczalna tylko jako stan przejściowy, mający ulec likwidacji.

Poza kwestią oddzielnego pomieszczenia, należy oczywiście przestrzegać i właściwej techniki obróbki warzyw, a więc mycia w miarę możliwości przed obraniem i starannego płukania po obraniu. Dopiero zupełnie oczyszczone warzywa dostać się mogą do miejsc dalszej obróbki — rozdrabniania i termicznej — gotowania, duszenia itp.

Z tego przebiegu procesu technicznego wynikają dalsze potrzeby rozplanowania lokalowego: przygotowalnia I musi łączyć się z przygotowalnią II lub z kuchnią, musi mieć również dogodne połączenie z miejscem zbierania odpadków, aby te nie gromadziły się w pomieszczeniach zakładu. Należy dodać, że częste usuwanie odpadków ze śmietników, staranne nakrywanie i dezynfekowanie są jednym z ważnych elementów higieny otoczenia zakładu.

Personel nosicielem zarazków. Jeśli zanieczyszczony produkt surowy może stać się źródłem zakażenia, to niezawodnie człowiek, nosiciel zarazków, może nim być w znacznie większej mierze. Rzecz prosta, że zaniechanie badań lekarskich i badań na nosicielstwo duru brzuszego u personelu zakładu gastronomicznego jest w stosunku do żywionej ludności karygodnym przestępstwem. Niejednokrotnie stwierdzono już zgubne następstwa tego rodzaju zaniedbań. Ale nawet i pracownik w zasadzie zdrowy przybywa przecież do pracy z różnych środowisk. Nierzadko w jego otoczeniu żyją ludzie chorzy na choroby zakaźne, czasem zakażenie się pracownika może nastąpić przez zetknięcie się z chorym w drodze do zakładu pracy. Odzież wierzchnią i domową pracownika uważać należy zatem za możliwe źródło zakażenia, przedstawiające niebezpieczeństwo dla produkcji zakładu. Biorąc pod uwagę, że okresowe badania lekarskie personelu odbywają się co sześć miesięcy, musimy liczyć się z ewentualnością zachorowań w międzyczasie, jawnych lub utajonych, z możliwością udzielania infekcji. Dlatego też każdy pracownik zakładu musi pamiętać o tym, że przedstawia potencjonalne źródło zakażenia i ani

na chwilę nie wolno mu zapomnieć o ścisłym przestrzeganiu higieny osobistej i sanitarno-higienicznym podejściu do wszystkich przez niego wykonywanych zabiegów i prac w zakładzie.

Zakład żywienia zbiorowego musi być przygotowany i od tej strony do ochrony swej produkcji, czego wyrazem musi być: 1) oddzielne wejście do zakładu dla personelu (może być to samo co dla produktów surowych), 2) szatnia, umywalnia i ubikacja położone w pobliżu tego wejścia tak, aby personel nie przechodził w odzieży domowej przez pomieszczenia produkcyjne. Zależnie od poziomu zakładu, szatnia może być pomieszczeniem oddzielnym, lub wnęką w korytarzu, w której umieszczone są szafy na odzież domową i ochronną.

W wielu zakładach znaczenie odzieży ochronnej bywa sprowadzane do ochrony ubrania domowego przed zabrudzeniem w czasie pracy. Jest to pogląd najzupełniej błędny. Ubrania ochronne, są to z reguły płaszczki, które wygotowane podczas prania i wyjałowione, a więc pozbawione zarazków, mają za zadanie izolować ubranie pracownika, które może być zakażone, od zetknięcia się z urządzeniami zakładu i produktami. Każdy zatem płaszcz ochronny posiada tzw. stronę brudną — to jest tę, która styka się z ubraniem pracownika i stronę czystą — zwróconą na zewnątrz. Nigdy nie należy tych spraw stawiać w porządku odwrotnym. Ze stwierdzenia tego wynika, ważne wskazanie sanitarno-higieniczne: szafki na ubrania pracowników muszą być dwudzielne, tj. urządzone tak, aby odzież wierzchnia domowa, którą pracownik zdejmuje, nie stykała się z ochronną. W braku takich szafek, zakład może przeznaczyć szafy wspólne dla wszystkich pracowników: osobną na odzież domową, osobną na ubrania robocze. Dopiero po przebraniu się, nakryciu włosów i starannym wymyciu rąk, pracownik przechodzi do pomieszczeń produkcyjnych zakładu, gdzie w ciągu całego dnia pracy musi przestrzegać osobistej czystości. Surowo przestrzegać należy mycia rąk po użyciu ustępu, po szorowaniu podłogi, usuwaniu odpadków itp.

Naczynie stołowe. Zastanówmy się teraz nad sprawą przenoszenia zarazków przez konsumenta. Prawem obowiązującym w każdej wytwórni przemysłu spożywczego jest zakaz wpuszczania osób obcych do pomieszczeń wytwórni, celem — między innymi — ochrony przed zakażeniem. Zakład żywienia zbiorowego jest w sytuacji odmiennej, jego bowiem celem i podstawą działania jest kontakt z konsumentem. Dla konsumenta jest dostępna tylko część handlowa, która powinna być zaopatrzona w odpowiednie urządzenia sanitarne, a więc szatnię, ubikację, umywalnię. Zarazki mogą się jednak przedostać w głąb zakładu przez talerze, szklanki, sztucce itp. używane przez stołowników. Stąd wynika konieczność zwrócenia szczególnej uwagi na trzeci filtr dla zarazków — na zmywanie naczyń stołowych, o czym już była mowa w naszym czasopiśmie.

Muchy i gryzonie. A oto jeszcze jedna droga zakażenia produkcji i zakładu — muchy i gryzonie. Zakażenie tą drogą jest groźne dla wszelkiej produkcji spożywczej w każdym momencie procesu produkcyjnego i po jego zakończeniu. Owady z wielką łatwością przenoszą na łapkach i tułowiu setki drobnoustrojów. Ich ruchliwość jest wielka, ulubione miejsca przebywania związane są zazwyczaj z wydaliniami ludzi i zwierząt, ze zbiorowiskami odpadków — są to więc rozsądki wielu ciężkich schorzeń.

Ochrona przed muchami jest poważnym zadaniem kierownictwa zakładu. Konieczne jest tutaj zarówno tępienie much wewnątrz zakładu i zwalczanie ich rozmnażania przez właściwe utrzymanie śmietników, ścieków itp., jak i stosowanie siatek ochronnych w oknach dla odcięcia dostępu much do wnętrza zakładu.

Rola myszy i szczurów w zakładach nie ogranicza się do bezpośredniego niszczenia żywności, lecz daleko ważniejszą jest jeszcze z punktu widzenia sanitarnego. Gryzonie bowiem chorują same i wydalają zarazki duru brzuszego i durów rzekomych. Znane są epidemie powstałe na skutek spożycia pasztetu, do którego poprzednio dobrały się myszy. Walka z gryzoniami jest więc wskazaniem zarówno gospodarczym jak i sanitarnym.

W każdych warunkach pracy zakładu można wprowadzić wiele ulepszeń pod względem warunków sani-

tarnych. Istnieją zakłady, które rozporządzają bardzo skromną bazą materialną, a jednak pomysłowość i inicjatywa całego zespołu pracowników stwarzała z nich prawdziwe wzory do naśladowania. Podstawą dla podniesienia poziomu zakładów żywienia zbiorowego jest w pierwszym rzędzie pracownik, ożywiony twórczą myślą sanitarną. Pracownik myślący nie kategoriami braków materialnych zakładu, lecz pomysłowy organizator, walczący z analfabetyzmem sanitarnym otoczenia — smutną spuścizną starego ustroju — i realizujący we własnym warsztacie pracy dbałość i troskę o człowieka pracy.

Zofia Bielińska

OD REDAKCJI.

Redakcja oczekuje z terenu opisów, w jaki sposób załogi poszczególnych zakładów w istniejących warunkach uwzględniły zawarte w artykule wskazania.

Potrawy z witaminą C

W praktyce żywienia, a zwłaszcza w warunkach żywienia zbiorowego, uzyskanie dziennej normy wit. C jest bardzo trudne, dlatego wśród dzieci i młodzieży a także i u dorosłych występują niedobory wit. C (hipowitaminoza C). Zjawisko to potęguje się w okresie zimy i na przedwiośniu, gdy brak jest wielu warzyw i owoców, a wartość witaminowa pozostałych na skutek długiego przechowywania jest bardzo niska.

Na podstawie badań, przeprowadzonych przez Dział Higieny Żywienia Państwowego Zakładu Higieny, stwierdzono hipowitaminozę u 63 proc. zbadanych dzieci w wieku szkolnym w okresie wiosennym (na jesieni mniej). Wiemy, że częściowe niedobory wit. C objawiają się osłabieniem, bladością skóry, uczuciem stałego zmęczenia, nawet podczas małych wysiłków, zmniejszoną odpornością na choroby zakaźne, co występuje zwłaszcza w okresie zimy i na przedwiośniu (grypy i anginy szerzą się wtedy epidemicznie). Długotrwałe niedobory wit. C są szczególnie niebezpieczne dla dzieci, gdyż mogą spowodować odwapnienie kości. Brak wit. C w ustroju (zwany awitaminozą C) wywołuje gnilec, czyli szkorbut, który objawia się opuchnięciem i krwawieniem dziąseł, wypadaniem zębów, zapaleniem okostnej oraz wybroczynami krwawymi pod skórą.

Dzienne zapotrzebowanie wit. C dla różnych grup wieku wynosi: dla dzieci od 1—3 lat — 35 mg, dla dzieci od 4—7 lat — 50 mg, dla dzieci od 8—15 lat — 75 mg. Podane normy należy rozumieć jako ilości netto, tzn. że taką ilość organizm powinien rzeczywiście otrzymać w pożywieniu podanym do spożycia. Z tego też względu wartości witaminowej potraw nie można oceniać na podstawie wartości surowca, tylko na podstawie metod przyrządzania. Często produkt przetworzony lub przyrządzony do spożycia zawiera już tylko 50 proc. wit. C zawartej w surowcu, czasem tylko 25 proc., lub nie zawiera jej wcale.

Warunki zacznowania witaminy C

Aby zachować w warzywach i owocach jak najwięcej wit. C, należy jak najmniej poddawać je przeróbce. Najbardziej cenne są warzywa i owoce świeżo zerwane z grządek, drzew lub krzewów, podane w stanie

naturalnym (owoce w całości, nieobierane) lub pod postacią szybko wykonanych surówek. Im dłużej przetwarzamy surowiec, tym więcej tracimy wit. C. Dzieje się tak dlatego, że wit. C jest bardzo wrażliwa na działanie tlenu. Proces utleniania następuje niesłychanie szybko, zwłaszcza podczas rozdrabniania surowca, a głównie przecierania, gdyż następuje wtedy szybkie działanie wyzwolonego fermentu utleniającego (askorbinazy), zawartego w surowcu. Proces utleniania wit. C zachodzi również podczas powolnego podgrzewania warzyw i owoców na ogniu, przy zetknięciu warzyw i owoców z miedzią lub żelazem i w czasie długiego przechowywania zarówno surowca jak i potraw przyrządzonych. Poza tym, na wit. C działa niszcząco światło i soda.

Do surowców wiosennych, będących dobrym źródłem wit. C należą: zielona pietruszka, szczypiorek, koper zielony, rzodkiewki z listkami, zielona sałata, młoda cebula ze szczypiorem a poza tym szpinak, szczaw, botwinka itp.

Wiosenne jadalospisy

Wymienione warzywa i przyprawy zielone powinny znaleźć szerokie zastosowanie w wiosennych jadłospisach, gdyż przy ich pomocy możemy stosunkowo łatwo usunąć niedobory wit. C i pokryć dzienne zapotrzebowanie ustroju, np.: 100 g zielonej pietruszki zawiera 120—150 miligramów wit. C, 100 g szpinaku — 60 mg wit. C, 100 g rzodkiewek — 15—20 mg, a 100 g sałaty zielonej 15—30 mg tej witaminy. Jakie zastosowanie powinny znaleźć zieleniny i warzywa wiosenne rozpatrzymy na załączonych niżej przykładach.

Chleb ze szczypiorem. Posmarowany masłem lub smalcem chleb posypać pokrajany drobno szczypiorkiem, przycisnąć szczypiorek nożem i lekko osolić. Podawać do śniadań, podwieczorków i kolacji.

Chleb z cebulą. Posmarowany chleb jak wyżej obłożyć plasterkami pokrojonej i lekko osolonej cebuli lub surówką z cebuli.

Surówka z cebuli lub szczypiorku. Pokrajany szczypiorek lub pokrajaną młodą cebulę wraz ze szczypiorem lekko osolić i wymieszać z olejem lub śmietaną. Można dodać do surówki ugotowane i posiekane gru-

bo jaja. Podawać do pieczywa lub do potraw jar-
skich czy półmiesnych (kotlety z kasz, ziemniaków,
pasztety jarzkie itp.).

Masło ziołowe. Surowe masło wymieszać z pokra-
jnym koperkiem, szczypiorkiem i zieloną pietruszką;
używać do smarowania pieczywa, do kasz, ziemniaków
itd. Dodatek masła ziołowego do pieczywa nie wyklu-
cza dodatku jaj, sera, mięsa, wędlin, ryb czy rzod-
kiewek.

Twarożek - surówka. Przygotować twaróg z mleka
zsiadłego, uprzednio przegotowanego lub z roz-
tartego sera białego z dodatkiem śmietany lub mleka. Do twa-
rogu dodać pokrajany drobno szczypiork, rzodkiewkę
i doprawić do smaku solą i ewentualnie cukrem. Po-
dawać jako dodatek do pieczywa. W sezonie dodajemy
do twarogu świeże pokrajane ogórki.

Purée z ziemniaków. Ugotowane ziemniaki odsą-
czyć z wody, utłuc lub przecisnąć przez specjalną ma-
szynkę - praszkę, dodać surowe masło, posiekaną, zielo-
ną pietruszkę i tyle słodkiego mleka, aby powstała
gładka i jednolita masa. Gorące purée podawać do
mięsa, jaj, ryb, surówek, mleka itp. Zamiast z pie-
truszką, możemy przyrządzać je z dodatkiem szczy-
piorku.

Purée z ziemniaków ze szpinakiem. Przygotować
puree z ziemniaków z dodatkiem surowego masła
i mleka i wymieszać z ugotowanym, zmielonym szpi-
nakiem. Purée ze szpinakiem przyrządzamy zazwyczaj
wtedy, gdy mamy za mało szpinaku, aby przygotować
oddzielną potrawę.

Krupnik „wiosenny“. Przygotować krupnik znanym
sposobem, zestawić z ognia, dodać dużo posiekanej
drobno zielonej pietruszki i kopru i podprawić zupę
śmietaną. Możemy również przyrządzać krupnik z do-
datkiem szczypiorku.

Zupa ziemniaczana „wiosenna“. Przygotować zupę
ziemniaczaną znanym sposobem, podprawić zasmażką
albo śmietaną i dodać, po zestawieniu potrawy z ognia,
dużo posiekanej zieleniny. Część zieleniny, jak np.:
szczypiork z cebuli lub szpinak posiekany, możemy kil-
ka razy w zupie zagotować.

Szpinak z zieleniny lub z dodatkiem zieleniny. Na
potrawę tę, oprócz szpinaku, bierzemy zerwaną z grzą-
dek lebiodę czyli komosę, drobną pokrzywę, listki
rzodkiewek, listki botwiny i zielonej sałaty i w ten
sposób zwiększamy ilość szpinaku. Po bardzo staran-
nym opłukaniu, zebraną zieleninę przyrządzamy w ten
sam sposób, co szpinak.

Botwinka jako jarzyna. Niezależnie od zup (botwin-
ki, chłodnika z mleka zsiadłego) możemy przyrządzać
botwinkę jako jarzynę. Oczyszczone, drobne buraczki
opłukać starannie wraz z liśćmi, pokrajać poprzecznie
na drobne części, zalać niewielką ilością wrzącej wo-
dy i ugotować z dodatkiem soli i cukru do miękkości.
Ugotowaną botwinkę podprawić jak buraczki (na 100 g
botwinki 5 g tłuszczu i 5 g mąki) i dodać kwasu do
smaku. Zamiast zasmażką możemy podprawić botwin-
kę śmietaną z mąką.

Surówka z rzodkiewek. Rzodkiewki wraz z listkami
oczyścić i umyć w dużej ilości wody. Osączone rzod-
kiewki pokrajać w cienkie plasterki, łyżki i liście
poprzeczne w cienkie paski i wymieszać ze śmietaną,
pokrajany szczypiorkiem i solą.

Gdy rozporządzamy rzodkiewkami inspektowymi lub
z ogródka (obficie zraszany wodą) to surówkę zawsze
przyrządzamy łącznie z listkami, jeśli listki nie nadają
się na surówkę to w stanie zupełnie świeżym przy-
rządzamy je łącznie ze szpinakiem.

Sabina Witkowska

Wiosna w jadłospisach

Okres wiosenny jest tą porą roku, kiedy możemy
rozpocząć podawanie naszym konsumentom potraw
witaminowych, których tak niewiele mogliśmy im do-
starczyć w ciągu miesięcy zimowych. Nie mamy
wprawdzie jeszcze pełnego wachlarza potraw jarzy-
nowo-owocowych, ale potraw z tych jarzyn, które są
nam w tej chwili dostępne nie może zabraknąć w za-
dnym zakładzie żywienia zbiorowego — ani w stołów-
ce, jadalni, gospodzie, ani w restauracji czy bufecie.

Mamy już pod dostatkiem szczypiorku, szczypiorku,
zielonej pietruszki, koperku, rzodkiewki i sałaty, niech
więc służą one nie tylko do dekoracji kanapek, sała-
tek i półmisków, lecz niech wejdą w skład całej pro-
dukcji.

Zupy. Skromna zielona pietruszka jest bogata w wi-
taminę C, dlatego każda zupa i jarzyna, o ile nie jest
to sprzeczne z jej smakiem (np. zupa owocowa) musi
zawierać dodatek zieleniny, rzucony na talerz bezpo-
średnio przed wydaniem. O wiele estetyczniej i bar-
dziej zachęcająco wyglądają na wiosnę ziemniaki, któ-
re są już wtedy prawie całkowicie wyjałowione ze
swych wartości witaminowych, gdy je podamy posy-
pane koperkiem, zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.
Bardzo niewielkim nakładem pracy otrzymamy duży
efekt. Musimy jednak pamiętać o trzech rzeczach:
1) zielenina musi być b. starannie wypłukana, naj-
lepiej pod bieżącą wodą, 2) siekana nierdzewnym no-

żem, 3) przygotowujemy partiami, gdyż posiekana zie-
lenina pod wpływem dostępu powietrza dużo szybciej
traci swe wartości witaminowe. Nie możemy przy
tym zapomnieć o takiej typowej wiosennej zupie, jaką
jest zupa koprowa, smaczna, pożywna, łatwa do przy-
rządzenia. W celu otrzymania właściwie przygotowa-
nej zupy koprowej należy przygotować wywar, do
którego dodajemy dokładnie wymyte grube łydgi ko-
pru. Po ugotowaniu wywaru należy go przecedzić, za-
prawić mąką, dodać śmietaną, wypłukany, drobno po-
siekaną koper, odstawić na bok trzonu kuchennego,
aby zupa zachowała potrzebną temperaturę, ale nie
zagotowała się. Jeśli wydawanie obiadu trwa kilka
godzin, to koper należy dodawać częściowo do wywa-
ru tak, aby zupa całkowicie wykończona stała nie dłu-
żej niż godzinę. Zupę tę podajemy z ziemniakami, ła-
zankami, lanymi kluskami lub kostką z mąki wg re-
ceptury C.I-28. Pod dostatkiem mamy również młodego
szczawiu, z którego zupa cieszy się zawsze dużym
powodzeniem. W ten sam sposób można przyrządzać
zupę szpinakową, biorąc zamiast szczawiu szpinak.
Nie zapominajmy także o zupach słodkich — rabarba-
rowej wg receptury C.I-41 i ze śliwek suszonych i ra-
barbaru (C.I-42).

Drugie dania. Bardzo wartościowy jest młody szpi-
nak, który poza tym, że zawiera witaminy A, B i C
posiada jeszcze wapń, fosfor i żelazo. Wartość szpina-

ku potęguje jeszcze to, że jest on łatwostrawny, dlatego też należy dążyć do jak największego rozpo-
wszechnienia tej potrawy. Szpinak można podawać
jako danie główne z dodatkiem jaj, grzanek lub ziem-
niaków (receptura j.II-27) albo też jako dodatek do
mięsa czy bukietu z jarzyn. Bardzo dobry jest szpinak
podany w omlecie (a.II-9) lub w naleśnikach (z.II-26).

Żeby szpinak był smaczny musi być starannie
przebrany, aby nie zawierał zanieczyszczeń w posta-
ci trawy, chwastów i zepsutych liści. Korzonki muszą
być odcięte, natomiast pozostawić ogonki liściowe.
Szpinak musi być bardzo starannie kilkakrotnie płu-
kany w dużej ilości wody. Najracjonalniejsze jest go-
towanie szpinaku na parze w zamkniętym naczyniu.
Można również rzucać go partiami na osolony wrzą-
tek i gotować przykryty na silnym ogniu przez 3 mi-
nuty. Po obgotowaniu odcedzamy szpinak na sicie,
przepuszczamy przez maszynkę, łączymy z zasmażką,
przyprawiamy do smaku i raz zagotowujemy.

Można również przyrządzić szpinak w inny spo-
sób. Po dokładnym opłukaniu szpinak surowy posie-
kać, podusić we własnym sosie i zaprawić zasmażką.
W ten sposób przyrządzony szpinak nie traci w cza-
sie gotowania cennych soli mineralnych. Chcąc aby
szpinak nie był mdły, a bardziej ostry, można dać
1/4 — 1/5 szczawiu.

Duże urozmańcenie naszych jadłospisów możemy
osiągnąć przez wprowadzenie potraw z pierwszych
wiosennych grzybów — smardzy. Smardze nie zawie-
rają wprawdzie wiele witamin, ale te z nich które ro-
sną na słońcu mają wit. D. O ich wartości stanowi ra-
czej zawartość soli potasowych i fosforowych. Grzyby
zawierają dużo białka, lecz jest ono niepełnowartościo-
we i tylko w 70% przyswajalne. Smardze można
podawać jako danie główne z ziemniakami lub kaszą,
albo też jako dodatek do innych potraw. Przyrządza
się je w ten sam sposób co borowiki, tylko jeszcze star-
ranniej należy je płukać w kilku wodach, aby z lic-
nych zagłębień usunąć piasek (receptura b.I-4).

Smardze zawierają pewne składniki szkodliwe dla
zdrowia. Należy więc pamiętać, aby przed gotowaniem
sparzyć je wrzątkiem, który następnie odlewamy
i w ten sposób usuwamy składniki szkodliwe.

Sezon wiosenny pozwala nam na większe zastoso-
wanie potraw z nabiału, gdyż są one w tym okresie
najtańsze i najbardziej bogate w witaminę A, B i C
oraz w fosfor i wapń. Przyrządzamy więc jajecnicę
ze szczypiorkiem, omlety z konfiturami, jarzynami lub

grzybami, kluski kładzione lub krajane z serem, le-
niwe pierogi z ciasta ziemniaczanego, knedle ziemnia-
czane z sera i cebuli, zapiekanki z kaszy gryczanej
z serem, makaron zapiekany z ostrym serem i jajami,
makaron z serem z zieleciną, pierogi ruskie ze słoniną
lub śmietaną.

Surówki i sałatki. Do drugich dań mięsnych jako
dodatek możemy podawać już zielone surówki, a więc
sałatkę zieloną z octem i olejem, ze śmietaną i ko-
prem lub sałatkę zieloną z rzodkiewką, przyrządzone
wg receptury j.I.77, 78,79, 80, jak również sałatki za-
wierające duży dodatek zieleciny, więc np. sałatkę
ziemniaczaną (wg receptury j.I-46). Specjalnie cenna
na wiosnę jest surówka z młodej cebuli wg recept.
j.I-48, oczywiście zużytkowujemy na nią całą młodą
cebulę wraz ze szczypiorem. Młoda cebula jest bardzo
bogata w witaminy C i B i bardziej łagodna w smaku
niż cebula stara. Cebuli na surówkę w żadnym wy-
padku nie należy parzyć.

Nowalijki nie powinny wyrugować służącej nam
przez całą zimę cykorii, którą można podawać z ole-
jem lub majonezem wg receptury j.I-51 i j.I-52. Su-
rówki te robimy w następujący sposób: cykorię oczy-
ścić, u nasady skrajać kawałek miąższu ponieważ jest
gorzki, cykorię pokrajać w cienkie paski w poprzek
liścia, zaprawić solą, olejem lub majonezem.

Sosy. Konieczne także należy zmienić rodzaj sosów
podawanych przez całą zimę. Zamiast powtarzających
się ciągle sosów pomidorowych, grzybowych czy chrza-
nowych przyrządzamy teraz sos szczypiorkowy i ko-
perkowy. Doskonale nadają się do mięsa i kasz na
sypko. Oczywiście sosy te spełnią swe zadanie, o ile
będą racjonalnie przyrządzane, tzn. z zachowaniem
pełnej wartości witaminowej, a osiągniemy to tylko
w tym wypadku, gdy nie będziemy szczypiorku lub
koperku dusić (co lubią robić niektórzy starzy kucha-
rze), lecz dodamy zielecinę już do gotowego sosu, na-
wet po dodaniu żółtka.

Bufet. Wiosnę musi być także widać i w bufecie.
Przyrządzamy więc jaja w sosach z surowej śmietany
wg receptury g.X-2, 3, 4, zakąski z sera — twaróg ze
szczypiorkiem, rzodkiewką, zieloną sałata lub młoda
cebulą, sałatki wiosenne wg rec. IX-11, 12, 13, rzod-
kiewkę z młoda cebulą na listkach sałaty lub samą,
podaną w pęczkach, chrzan ze szczypiorkiem i suro-
wą śmietaną, kanapki na razowym chlebie z masłem,
szczypiorkiem i czerwoną rzodkiewką.

Helena Koprowska

GLOSZY z terenu

Dla uczczenia pamięci Józefa Stalina

Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne. Na uroczy-
stym żałobnym zebraniu Podstawowej Organizacji
Partyjnej z udziałem bezpartyjnych — pracowników
ChZG podjęli szereg zobowiązań, które jako metoda
podnoszenia stylu pracy są najlepszą formą uczczenia
pamięci Wielkiego Stalina. Pracownicy transportowi
i szoferzy: Lucjan Gazda, Jerzy Blaza, Szymon Dwor-
racki, Józef Cholewa, Henryk Kolebski, Henryk Zuber
podjęli zobowiązanie dodatkowego przejazdu bez re-
montu od 5 do 10 tys. km na samochodach ciężaro-

wych, furgonetkach i samochodach osobowych. Ogól-
na wartość zobowiązań wynosi 17.200 zł. Ob. Zuber
podjął się ponadto przeszkolić 10 pracowników przed-
siębiorstwa na kierowców. Kierownik zakładu „Pod
Beczka” zobowiązał się zlikwidować przesterosy perso-
nalne, co da do końca roku oszczędność 13.500 zło-
tych, nie dopuścić do mank i wykonywać co miesiąc
plany obrotu, opierając się na wprowadzonych ostat-
nio wskaźnikach 5-dniowych cyklu gospodarczego.
Kierownik zakładu „Dworcowa” w Chorzowie-Bato-
rym zobowiązał się we własnym zakresie przeprowa-
dzić w porze nocnej (bez unieruchomienia zakładu)
remont i malowanie, co przyniesie ok. 2 tys. zł.
oszczędności i wpłynie na zwiększenie akumulacji
o około 8 tys. zł. Przewodnicząca Rady Zakładowej zo-
bowiązała się do dnia 1 maja rb. zmobilizować całą
załogę do pracy związkowej, uaktywnić grupy zwią-
zkowe i wciągnąć w szereg związku wszystkich pra-
cowników przedsiębiorstwa. Przewodniczący Koła
ZMP zobowiązał się przygotować do dnia 1 maja dzie-
sięciu członków ZMP do wstąpienia w szeregii Partii.

Ponadto zobowiązał się również do kontrolowania zakładów żywienia zbiorowego pod kątem dyscypliny pracy.

Na zebraniu dokonano przyjęcia szeregu kandydatów do Partii oraz przesunięcia kandydatów na członków. Jeden z nowoprzyjętych kandydatów oświadczył: „Wstępuję w szeregi Partii dlatego, aby powiększyć szereg partyjne i zadokumentować tym jedność klasy robotniczej w dniach wielkiej załoby po śmierci Wodza proletariatu świata“. Słowa te niewątpliwie były wyrazem uczuć wszystkich przyjętych kandydatów. (ms)

ZSS. Pracownicy Działu Zbiorowego Żywienia Centrali ZSS łącząc się z całym narodem polskim w głębokim bólu po stracie genialnego wodza postępowej ludzkości Józefa Stalina podjęli długofalowe zobowiązanie, którego celem jest polepszenie struktury obrotu zakładów gastronomicznych pionu ZSS, tj. zwiększenia udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie zakładów. Uznając cykl gospodarczy za podstawową metodę zapewniającą uzyskanie właściwych wyników w zakresie polepszenia struktury obrotu zakładów, pracownicy Działu zobowiązali się otoczyć niezbędną pomocą instrukcyjną okręgi zapóźnione w rozwoju cyklu gospodarczego, przyjmując pod swoją opiekę wytypowane okręgi. Formy pomocy instrukcyjnej doborane będą w zależności od stopnia zaawansowania się okręgów w rozwoju współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego. (mn)

PSS w Poznaniu dla uczczenia pamięci wodza mas pracujących Józefa Stalina podjęła liczne zobowiązania. Pracownicy Oddziału Żywienia Zbiorowego zobowiązali się do szkolenia ideologicznego i przywarsztatowego, do czyszczenia parkietu we własnym zakresie, zwiększenia produkcji własnej, do pracy bez mank niedopuszczalnych i do zmniejszenia mank dopuszczalnych, do sporządzania w terminie dokumentacji ra-

chunkowej i sprawozdań, do przestrzegania wszystkich elementów cyklu gospodarczego.

W dniu pogrzebu Józefa Stalina pracownicy żywienia zamkniętego PSS w Poznaniu, ślubowali pracować lepiej, nie powtarzać dotychczasowych błędów, a w szczególności przestrzegać receptury i ustalonych średnich kosztów surowca, rozliczać w terminie remanenty miesieczne i kontrolne.

Pracownicy stołówki nr 1 w Poznaniu zobowiązali się wykonać plan na marzec w 125% oraz dodatkowo pracować przez 2 tygodnie przy produkcji sałatek i zakąsek do bufetów, co przyniesie oszczędności 1.226 zł. Kierownik stołówki zobowiązał się pracować przez pewien czas bez zastępcy. Członkowie komisji stołówkowej podjęli się pomagać w sprzedaży kart abonamentowych, co przyniesie około 500 zł. oszczędności. (zb)

PSS w Sandomierzu. Na akademii żałobnej w dniu 9 marca pracownicy gospody podjęli następujące zobowiązania: kierownik gospody — ściśle i terminowe wykonanie wszelkich zarządzeń i zaleceń komórek nadrzędnych; rozliczeniowiec — przeszkolenie ideologiczne zespołu pracowników (kurs rozpoczął się 16.III. br.); kasjerka — terminowa i bezwzględna sprawozdawczość; kelnerki — ochrona mienia społecznego, dbałość o czystość; zespół kucharzy — dopilnowanie zbierania odpadków na potrzeby tuczu, dokładne mycie naczyń, utrzymywanie czystości w kuchni; magazynierki — czuwanie nad bezpieczeństwem znajdującego się w magazynie towaru, troska o zaopatrzenie i czystość magazynu. (eb)

Zespół redakcji „Żywienia Zbiorowego“ podjął zobowiązanie nawiązania ścisłego kontaktu z 5 placówkami żywienia zbiorowego, celem podniesienia jakości pracy w tych zakładach oraz powiązania redakcji z zagadnieniami operatywnymi.

Prace bilansowe WZG we Wrocławiu

Kolektyw WZPG zmobilizował wszystkie terenowe przedsiębiorstwa do terminowego i jak najbardziej ścisłego wykonania zadań księgowości na odcinku bilansowym. Dzięki temu można już zarejestrować pewne osiągnięcia. Oto Legnickie ZG, które pierwsze w woj. wrocławskim wykonały roczne plany obrotu, produkcji i akumulacji, również jako pierwsze na terenie województwa złożyły w CZPG bilans za rok 1952 — przyjęty bez poprawek. Świadczy to o niezwykle sumiennej pracy całej załogi księgowości przedsiębiorstwa i o wielkim wysiłku głównego księgowego, ob. Nawracaja oraz dyrektora LZG.

Zupełnie źle jest natomiast w Wałbrzyskich ZG, gdzie główny księgowy ob. Cieśla nie opanował całości zagadnień i nienależycie postawił pracę poszczególnych odcinków. Został też usunięty z zajmowanego stanowiska, a dla wykonania zadań księgowości delegowano pracowników z innych przedsiębiorstw terenowych, którzy przestawili styl pracy księgowości Wałbrzyskich ZG na właściwe tory i przyczynią się niewątpliwie do ukończenia prac w terminie. Podkreślić jednak należy, że poza b. głównym księgowym, praca zespołu księgowości WZG stoi na wysokim poziomie. Po dokonaniu reorganizacji zespół ten podwyższył znacznie wydajność pracy

i w szybkim tempie nadrabia zaległości.

W Jeleniogórskich ZG na skutek niedostatecznej mobilizacji załogi w początkowym okresie nie wykonano harmonogramu prac za grudzień ub. roku. Ale sytuacja ta całkowicie zmieniła się w styczniu br., gdyż Zakłady te wykonały harmonogram przedterminowo. Na czoło pracowników wysunęli się tutaj ob. ob. Ludmiła Malinowska, Emilia Pająk i główny księgowy Tchirch. Duże zasługi przypisać trzeba również inspektorowi CZPG Józefowi Jabłońskiemu.

Pozostałe przedsiębiorstwa, a więc Świdnica, Dzierżoniów i Kłodzko ukończyły prace bilansowe w termi-

nie od 10 do 15 lutego br. Wrocławskie ZG cokolwiek później. Wysiłki pracowników tego przedsiębiorstwa są niezwykle duże, gdyż w księgowości Wrocławskich ZG były kilkumiesięczne zaległości spowodowane niewłaściwym stylem pracy głównego księgowego, a do ich usunięcia przyczynili się szczególnie ob. Grzegorzyczyk, Makarejczuk, Olszewska, Konsek, Stranc i Zyta Gabriel. Pełną mobilizację i postawienie prac księgowości na właściwym poziomie należy również w poważnym stopniu zawdzięczać pełnomocnikowi CZPG na woj. wrocławskie, insp. Czerwińskiemu, który czuwa z oddaniem nad całością zagadnienia i likwiduje już w zarodku wszystkie wąskie gardła.

Waldemar Banaszewski
(Wrocław)

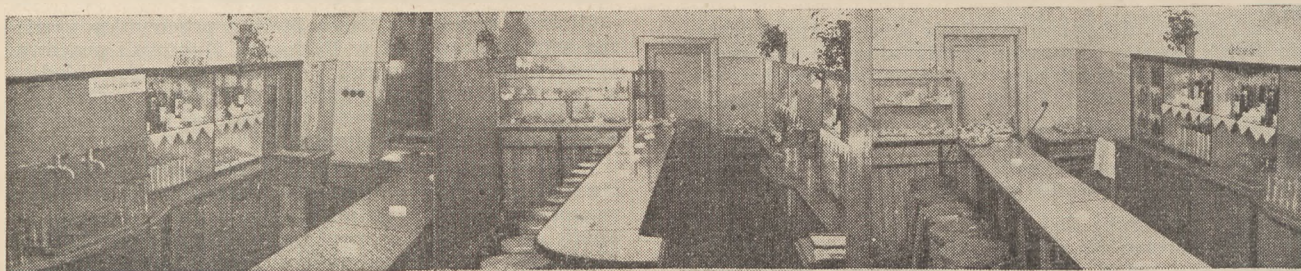
Wyniki pracy kobiet

Na ogólną liczbę 48 barów mlecznych, 3 sklepów nabiałowych i 1 centralnej kuchni w woj. poznańskim, prowadzonych przez OPD i BM 36 kobiet pełni funkcje kierowniczych tych placówek, a 45 — kasjerek. Kobiety pracują również na stanowiskach garmazerek, blokierek, ekspedientek i kucharek. 85% kobiet zatrudnionych w przedsiębiorstwie poznańskim to członkinie Ligi Kobiet i ZMP. Biorą one udział we współzawodnictwie indywidualnym, zespołowym i międzyzakładowym,

podjmując dodatkowo zobowiązania dla uczczenia rocznic państwowych i międzynarodowych. Dowodem społecznej postawy pracownic jest zajęcie I miejsca w r. 1952 we współzawodnictwie zespołowym przez brygadę Ligi Kobiet w Barze Mlecznym nr 30 w Poznaniu, przy ul. Dzierżyńskiego 211 oraz II miejsca przez załogę kobietą Baru nr 27 przy ul. Lampego 10.

Stanisław Sawicki
(Poznań)

Cieszyńskie Zakłady Gastronomiczne



Fragmety wnętrza nowouruchomionego baru „Pod Arkadami“

Walka o wzrost produkcji własnej

Najważniejszym zagadnieniem z poruszonych na zebraniu partyjnym Włocławskich Zakładów Gastronomicznych była walka o wzrost produkcji własnej.

Przedsiębiorstwo nasze wykonało plan obrotów w r. 1952 na 14 dni przed terminem. Plan produkcji własnej wykonaliśmy w 58,7%, a plan produkcji dań typu obiadowego zaledwie w 37%. Wynika więc z tego, że dotychczas zakłady nasze nie spełniają jeszcze właściwie swej roli. Toteż stała walka o wzrost produkcji własnej, o rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego, które służą klasie robotniczej jest naszym naczelnym zadaniem.

Jednym ze sposobów tej walki to wzmoczenie stałej i systematycznej kontroli przestrzegania receptur wydanych przez MHW oraz podnoszenie świadomości politycznej załogi.

Kontrola jest niezbędnie potrzebna, ponieważ oprócz całej masy uczciwych pracowników są jednostki nieuczciwe, które oszukują konsumentów i jednocześnie narażają przedsiębiorstwo na straty. Często jedni i ci sami ludzie chcąc zatuszować manka powodują poważne superaty, które w naszym przedsiębiorstwie przekroczyły w roku ubiegłym 40 tysięcy złotych.

Ważnym czynnikiem, który niewątpliwie wpłynąłby na wzrost produkcji własnej w naszych zakładach, to sprawa premiowania pracowników, a szczególnie kelnerów, gdyż kelnerzy przy dotychczasowym systemie premiowania nie zadają sobie trudu, ażeby podnieść produkcję własną, a obniżyć spożycie alkoholu.

Jerzy Lewandowski
(Włocławek)

w Zgorzlecu Franciszka Kuchnowicz i PSS w Kamiennej Górze Ewa Kostka oraz kier. tuczu w Kamiennej Górze Szczepan Zemler.

Wykorzystując doświadczenia ubiegłego roku pracownicy spółdzielni okręgu wrocławskiego podejmują w ramach współzawodnictwa zobowiązania, które podzielić można na dwie grupy: kierownicy komórek zbiorowego żywienia podejmują zobowiązania co do zwiększenia stanu tuczniaków, uzyskania maksymalnej masy mięsnej do uboju oraz zapewnienia odpowiednich pomieszczeń i zaopatrzenia w paszę; druga grupa to tuczarze zatrudnieni przy karmieniu i oporządzaniu trzody, którzy zobowiązują się do uzyskania maksymalnych przyrostów dziennych.

Nowe zobowiązania przyczynia się niewątpliwie do poważnego wzrostu masy mięsnej uzyskanej z tuczu przyzakładowego. Nowa forma współzawodnictwa w zakładach żywienia zbiorowego, rozciągająca się na tucz w ramach tzw. „cyklu gospodarczego“ pozwoli na bardziej wnikliwą i trafną ocenę pracowników tuczu, piętnując bume-lantów, a wysuwając ludzi pilnych i ofiarnych, którzy pracą swą przyczyniają się do polepszenia warunków bytowych mas pracujących.

W odpowiedzi na apel pracowników CDT w Warszawie oraz w trosce o zwiększenie dotychczas uzyskanych wyników w akcji tuczu — zespół pracowników Działu Żywienia Zbiorowego Oddziału Okręgowego we Wrocławiu wezwał inne okręgi ZSS oraz oddziały wojewódzkie innych pionów żywienia zbiorowego — CRS, CZPG i KZG do podjęcia długofalowego współzawodnictwa co do uzyskania największego stanu tuczniaków w stosunku do ilości miejsc w podległych zakładach oraz do uzyskania największej masy żywca do uboju w stosunku do ilości miejsc w zakładach.

Pracownicy Działu Żywienia Zbiorowego O/O Wrocław zobowiązali się do uzyskania w roku 1953 masy żywca do uboju o wadze 120.000 kg.

Janusz Patocki
(Wrocław)

Rozwój tuczu przyzakładowego

Szybki rozwój tuczu trzody chlewniej przy zakładach żywienia zbiorowego spółdzielni ZSS datuje się od chwili wprowadzenia w życie uchwały Prezydium Rządu, nakładającej na kierownictwa zakładów obowiązek pełnego wykorzystania odpadków pokonsumpcyjnych. Już więc w IV kwartale 1951 r. stan tuczniaków w naszym okręgu wzrósł o 25%, a plan Oddziału Okręgowego przewidywał na koniec 1952 roku zwiększenie ilości tuczniaków o 82% w stosunku do stanu na dzień 1 stycznia ub. roku.

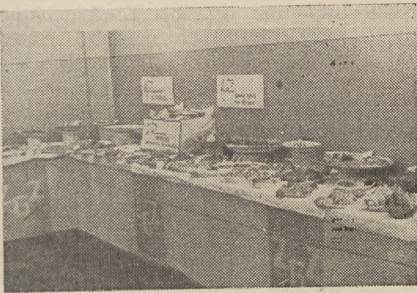
Przy realizacji naszego planu natrafialiśmy na poważne trudności — szczególnie dotkliwie odczuwała większość spółdzielni brak odpowiednich pomieszczeń. Dla osiągnięcia jak najlepszych wyników naszej pracy, skierowaliśmy ją w dwóch kierunkach: przez rozwinięcie akcji propagandowo - uświadamiającej w stosunku do spółdzielni co do znaczenia tuczu dla poprawy zaopatrzenia zakładów i przez wprowadzenie współzawodnictwa zobowiązaniowego między spółdzielniami w dziedzinie zwiększenia ilości posiadanych tuczniaków.

Wykorzystaliśmy tutaj narady robotnicze aktywu pracowniczego, na których dzielono się doświadczeniami załóg i przez to pomagano słabiej pracującym spółdzielniom. Ogromna większość spółdzielni rozumiała szybko ważność zagadnienia tuczu, wykorzystując maksymalnie swoje możliwości hodowlane, jak np. PSS w Środzie Śl., lub PSS w Zgorzlecu. Opory nielicznych spółdzielni udało się szybko zwalczyć, jak również pokonać trudności lokalowe. Wyrazem zrozumienia przez pracowników korzyści, jakie daje tucz dla naszej gospodarki narodowej, było podejmowanie zobowiązań przez załogi. Np. PSS w Bielawie rozwinęła tucz do takiego poziomu, że mogła w ogóle zrezygnować z przydziału mięsa, zaopatrując się we własnym zakresie. Dzięki akcji współzawodnictwa okręg wrocławski znajduje się pod względem ilości hodowanych tuczniaków na pierwszym miejscu w kraju.

Ofiarną pracą i troską o powierzony im odcinek hodowli wyróżnili się w roku 1952: tuczczarz PSS w Ząbkowicach Jan Furman, tuczczarka PSS

Kiermasz wyrobów garmazeryjnych

Zabrskie Zakłady Gastronomiczne walczą stale z brakiem lokalu na bar rybny, co powoduje duże trudności w rozszerzaniu spożycia dań rybnych. O tym, jak duże istnieją możliwości rozwojowe tego tak ważnego działu zbiorowego żywienia, świadczyć może powodzenie otwarte w dniu 15 lutego w Barze „Pasztecziarnia“ przy centralnej garmazerni ZZG kiermaszu wyrobów garmazeryjnych, ze specjalnym uwzględnieniem ryb morskich i słodkowodnych. Wielka ilość potraw z dorsza, z flądry, łososia, węgorza, szczupaka, okonia i leszcza, piękna dekoracja kiermaszu i estetyczny



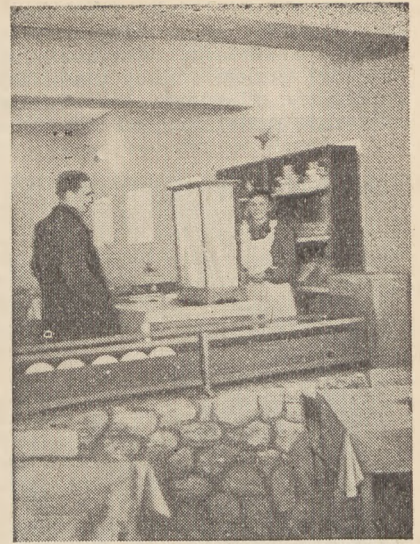
wygląd dań rybnych pociągały i zachęcały do kupna licznie zwiedzających kiermasz mieszkańców Zabrze. Produkcja ZZG oparta jest

ściśle na recepturach MHW, uwzględniających najbardziej nowoczesne metody naukowe w żywieniu.

Celem kiermaszu było zainteresowanie szerokich rzesz społeczeństwa potrawami z ryb oraz innymi wyrobami garmazeryjnymi, jak zimne sosy, sałatki, paszteciki z ryb i drobiu itp. Kiermasz powinien wpłynąć korzystnie na spopularyzowanie dań rybnych, a przez to na wzrost spożycia zdrowych i obfitujących w białko, a jednak konsumowanych dotąd w zbyt małych ilościach ryb. Ceny potraw były nadzwyczaj przystępne, wahały się w granicach od 1 do 6 złotych za porcję. Jako innowację wprowadzono bezpłatną dostawę do domów zakupionych produktów.

Na kiermaszu pokazano również charakterystyczne dla zabrskich zakładów wędliny mozaikowe, nadające się szczególnie do sporządzania kanapek. Wędliny te produkuje mistrz masarski ob. Antoni Smoleń, przy pomocy kierownika działu produkcji ob. Maksymiliana Hilda. Wśród pracowników garmazerni wyróżnia się młoda i zdolna ob. Lucja Włoczek, zwracająca na siebie uwagę wytrwałością w pracy i umiejętnością dekoracji.

Tadeusz Schaller
(Zabrze)



Ubrane w białe fartuchy, czepki, żwawo uwijają się w kuchni. Gorąco tu, bowiem z wentylacją nie jest najlepiej. Skarżą się też na brak pokrywo do kotłów, proszą, proszą i nic.

W chwili obecnej przygotowują codziennie tyle obiadów, ile jest miejsc na sali i ile wynosi liczba stałych stołowników. Ale w każdej chwili kuchnia może wydać ich dwa razy tyle. Zapas produktów jest wystarczający. Często jest jakiś zjazd, narada, imprezy artystyczne. Nadprogramowi goście są obsłużeni sprawnie, na czas. Nikt nie wyszedł głodny ze stołówki.

Hodowla tuczu w pow. grójeckim

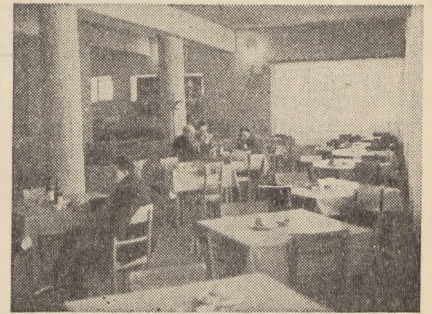
Już w roku 1952 nie było zakładu pionu CRS w pow. grójeckim, który nie prowadziłby hodowli tuczu. W grudniu ub. r. stan tuczu w powiecie wynosił 52 sztuki o wadze od 25 do 120 kg. Realizując podjęte zobowiązania zakłady dostarczyły do punktów skupu 8 tuczniaków z przeznaczeniem dla dzieci górników.

Jako wzorową należy wymienić tuczarnię przy gospodzie GS w Mogielnicy, gdzie mimo odstawy na punkt skupu 3 tuczniaków, ubito na potrzeby gospody 7 szt. o łącznej wadze 701 kg. Obecnie w tuczarni znajduje się 13 szt. Pracownicy gospody — kierowniczką Józwicka

i Łuczak otrzymali premie pieniężne za dobre wyniki hodowli.

Inaczej przedstawia się sytuacja w Tarczynie. Gospoda tamtejsza nie może pochwalić się dobrymi osiągnięciami. Tuczarnię zalewa woda, co utrudnia pracę oraz powoduje choroby i padanie świń. Wydawało by się, że te fakty powinny wystarczyć dla przekonania zarządu GS w Tarczynie o konieczności pomocy dla tuczarni, tymczasem nie wiadać jakoś efektów naszych interwencji.

n
(Grójec)



Gorące posiłki — śniadania, obiady i kolacje wydawane są przez cały dzień od godz. 7 do 21. Jak wykazuje skrupulatnie prowadzona przez ob. Buczkową dokumentacja, posiłki sporządzane są zgodnie z zatwierdzoną recepturą. Obiady są wysokokaloryczne i w zupełności wystarczają dla robotników ciężko pracujących w kamieniołomach wapienników. Kierowniczką wspólnie z pozostałymi pracownikami układa ścisły tygodniowy jadłospis. Z wyjątkiem poniedziałku, każdego dnia podawane są dania mięsne. Nie zdarzyło się jeszcze dotąd, by jakaś potrawa znalazła się w jadłospisie dwa razy w tygodniu. Stale odmiana. Jak najwięcej jarzyn i przyprawek. Robotnicy to lubią, chwalą spożywane potrawy. Dwa trzy razy w tygodniu kuchnia przygotowuje kilka różnych drugich dań. Kierownictwo dąży do tego, aby wybór drugiego dania był codziennie.

Stółka OZR w Wojcieszowie

Znalazłem się w stołówce hotelu robotniczego należącego do Wojcieszowskich Zakładów Wapienniczych w Wojcieszowie. Ogromna sala, kilka rzędów stolików nakrytych białą ceratą, kolumnada, ogromne okna zasłonięte długimi, pięknymi firankami. W rogu na podwyższeniu bufet. Całość robi wrażenie miłe i przytulne.

Przy stolikach siedzą robotnicy, spożywają obiad, piją herbatę, piwo. Po sali uwijają się kelnerki.

Bufet dobrze zaopatrzony. Papierosy, piwo, wina. Bufetowa ob. Ceylia Wojna zachwala kanapki wła-

snej produkcji. Kanapki ułożone są za szkłem; swoją różnorodnością, estetycznym ubraniem jarzynką aż się proszą, by je skosztować. Są tam kanapki z pieczeniem, z kiebasą, ze śledzikami, z rybą. Można też dostać plasterek pieczonego mięsa, rybę na zimno. Smakuje też galaretką z zimnych nówek.

W kuchni panuje idealna czystość. Tu pracują na zmiany dwie kucharki, ob. ob. Małgorzata Hanke i Bronisława Gnida. Posiłki przyrządzane są w kilku mniejszych kotłach. Pracownice starają się przygotować obiady na sposób domowy.

Kierownictwo hotelu robotniczego i stołówki ściśle współpracuje z Radą Zakładową Wapienników. Niemniej istnieje i słaby punkt tej współpracy. Dostawy stołówki są całkowicie uzależnione od transpor-



Kierownictwo skarży się też, że pieczywo dostarczane jest nieregularnie i to w godzinach późniejszych. Wynik — na śniadanie podawany jest chleb i bułeczki czerstwe.

Stołówka posiada bogaty zapas naczyń kuchennych i stołowych. Talerze, szklanki, kieliszki, noże, widelce. Tego nikomu nie brakuje. Poważne zmartwienie kierownictwa to piwnica. Podchodzi woda. Trudno jest przechowywać produkty. Znacznie gorzej jest ze śmietnikiem. Piękny, nowoczesny gmach hotelu nie posiada śmietnika. Odpadków jest dużo, nie ma ich jednak gdzie usuwać. Architekci nie przewidzieli.

Architekci nie przewidzieli również i szatni. Świetlica robotnicza i stołówka nie posiadają szatni. Urok sali jadalnej psują ładne co prawda, ale niepotrzebne tu wieszaki wypełnione odzieżą. Stołówka obliczona jest na przyjęcie nie tylko mieszkańców hotelu, ale innych pracowników Zakładów i ich rodzin. Sprawę tę należy jak najrychlej rozwiązać, przeznaczyć pokój na szatnię, bowiem w czasie, gdy odbywają się, często zresztą urzędowe, wieczorki i potańcówki, wówczas goście pozostają w wierzchnim nakryciu albo pałta składają na kupę. A śmietnik też trzeba wybudować!

Mimo stwierdzonych braków stołówka robi bardzo miłe wrażenie. Czuję się po prostu, że personel stołówki postawił sobie za cel jak najlepiej i najsprawniej obsłużyć konsumenta — robotnika. Pracownicy wiedzą, że robotnik po ciężkiej pracy musi dobrze, obficie i smacznie zjeść. Obsłużony musi być grzecznie. Nie może niepotrzebnie wyczekiwać na posiłek. Tu, w stołówce robotniczej może odpocząć, porozmawiać, napić się kawy, herbaty, piwa czy wina, przegryźć kanapkę, zjeść ciastko, czy zabrać ze sobą idąc w górę, drugie śniadanie.

Robotnicy lubią swoją stołówkę. Cieszy się ona dobrą opinią. Skarg dotychczas, tj. od chwili otwarcia stołówki w dniu 1.IX.1952 r., nie było.

Eugeniusz Wołyńczyk
(Warszawa)

tu Zakładów Wapienniczych. Zaopatrzenie stołówki, a jednocześnie magazynier ma kłopot, bo nigdy nie wie, czy uda mu się pojechać po produkty do Złotoryi czy też do Legnicy. Zdany jest na tzw. „okazję”. Nie zawsze więc może otrzymać takie właśnie produkty, jakie są potrzebne. Niektóre rodzaje warzyw należy zamówić w przeddzień. A zaopatrzenie nie zawsze wie, dokąd pojedzie. Stołówka odczuwa brak transportu właśnie przy dostawie szerokiego asortymentu jarzyn. Własny wóz, którym mogłoby dysponować kierownictwo hotelu, wydatnie rozwiązałyby sprawę dostaw, a nawet pozwolił obniżyć cenę posiłków. Można by zakupywać, niektóre towary ze źródeł zdecentralizowanych, jak np. produkty wiejskie z nadwyżek, jakie dostarczają chłopcy do Złotoryi, Chojnowa, Legnicy. W sąsiednich miasteczkach można nabyć masło po 30 — 35 zł za kilogram.

miernej zapłaty za usługi lub odmowa świadczeń, do których jest się obowiązany

Postanowienia obu dekretów stwarzają skuteczny oręż w walce o ochronę najżywoźniejszych interesów społeczeństwa przed brakorobami i przed przestępczą działalnością wszelkiego rodzaju złodziei, oszustów i spekulantów.

Dziennik Ustaw Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej w nr 17 z dnia 23 marca 1953 r. publikuje teksty dekretów Rady Państwa z dnia 4 marca: dekret o wzmożeniu ochrony własności społecznej oraz dekret o ochronie własności społecznej przed drobnymi kradzieżami.

Pierwszy z dekretów stwierdza, że „Polska Ludowa otacza własność społeczną szczególną troską i opieką oraz zapewnia jej szczególną ochronę. Każdy obywatel Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej obowiązany jest strzec własności społecznej i umacniać ją jako niewzruszoną podstawę rozwoju Państwa, źródło bogactwa i siły Ojczyzny. Wszelkie zamachy na własność społeczną winny być surowo karane”.

W dalszym ciągu dekret ustanawia surowe kary więzienia za kradzież, przywłaszczenia lub wyłudzenia mienia społecznego, obstrzegając je szczególnie w stosunku do tych, którzy kradną mienie społeczne, będąc za nie odpowiedzialnymi z racji zajmowanego stanowiska.

Drugi dekret głosi, że „każde naruszenie własności społecznej, jej całości i nietykalności, choćby najdrobniejsze — winno być surowo karane i spotkać się z moralnym potępieniem ze strony społeczeństwa”. Dekret ten ustala, że winny przestępstwa drobnej kradzieży mienia o wartości nie przekraczającej 300 zł w uspołecznionym zakładzie pracy podlega karze od 6 miesięcy do roku więzienia. Kary od roku do 2 lat więzienia przewiduje dekret w stosunku do tych, którzy dopuścili się przestępstwa, będąc odpowiedzialnymi za ochronę, przechowywanie lub zabezpieczenie mienia społecznego.

Wykonanie dekretów, które wchodzi w życie z dniem ogłoszenia, powierzone zostało Ministrowi Sprawiedliwości i Prokuratorowi Generalnemu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

BARY MLECZNE

Wykonanie planu przez bary mleczne w Myślenicach i Nowym Targu ogłaszane jest na dekoracyjnych tablicach. W lutym br., w obu barach procent wykonania był bardzo niski. Przyczyną było złe zaopatrzenie barów, gdyż czerstwe bułki, stare, zjeżdżałe masło i nieswieże jajka odstraszały a nie zachęcały konsumentów do korzystania z usług. (tb)

Dla uczczenia Dnia Kobiet pracownice OPDiBM w Poznaniu podjęły następujące zobowiązania: uczynić wzorowymi bary mleczne nr 23 i 30, które obsługiwane są przez brygady kobiece oraz powierzyć brygadzie Ligi Kobiet obsługę

W KILKU ZDANIACH

Dekrety Rady Państwa

Dziennik Ustaw Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej nr 16 publikuje tekst dekretu Rady Państwa o wzmożeniu walki z produkcją złej jakości. **Dekret ustala wysokie kary więzienia i aresztu dla sprawców tego rodzaju przestępstw.** W szczególności art. 1 Dekretu głosi: „Kto będąc kierownikiem zakładu produkcyjnego lub odpowiedzialnym za dział produkcji wprowadza, zbywa do obrotu albo przeznaczają do użytku lub zbytu wyroby przemysłowe, których jakością jest gorsza od jakości ustalonej dla takich wyrobów przez właściwe organy, albo które nie nadają się do użytku, dla

jakiego są przeznaczone — podlega karze więzienia do lat 5 lub karze aresztu”.

Znaczne zaostrzenie odpowiedzialności karnej w stosunku do tych, którzy brakorobstwo tolerują, przyjęte zostanie przez społeczeństwo z pełnym zrozumieniem, jest to bowiem podyktowane koniecznością ochrony majątku narodowego i interesów osobistych każdego obywatela.

Dekret z dnia 4 marca o ochronie interesów nabywców w obrocie handlowym. Objęte są nim sprawy spekulacji, oszustwa na wadze i miarze, oszustwa na jakości towaru, a wreszcie — pobieranie nad-

sklepu nabiałowego przy ul. Lampego. Brygada ta ma być wzorem dla pozostałych sklepów nabiałowych w Poznaniu. Ponadto zajęto się zbierką książek dla domu starców oraz zobowiązano się zwerbować wszystkie pracowniczki OPDiBM w Poznaniu na członkinie LK. (ss)

Walka o oszczędność węgla.

JCRS Żyw. Zbiorow. WZGS w Stalinogrodzie zobowiązała się w ramach współzawodnictwa opracować normy zużycia węgla w gospodach woj. stalinogrodzkiego. W ciągu I kwartału ustalono roczne zużycie węgla a następnie, poprzez współzawodnictwo między zakładami i powiatami dąży się do jak największych oszczędności w ramach przyznanych limitów.

Zobowiązanie pracowników gospody w Dzierzgoniu, pow. Sztum, dotyczy: 1) podniesienia stanu trzody chlewnej o 15% w stosunku do roku 1952, 2) obniżenia kosztów rzeczowych o 15% w stosunku do kosztów z ubiegłego roku, przez wykonywanie drobnych prac własnymi siłami, 3) podniesienia stanu higieny i estetyki gospody przez stałe czuwanie nad czystością pomieszczeń, dekorację gospody, przestrzeganie, aby personel nosił czystą odzież ochronną, 4) przekraczania wykonania planów miesięcznych o 10%, zaś produkcję własną podnieść o 15% w stosunku do grudnia ub. roku, 5) składania sprawozdań o 2 dni wcześniej oraz prowadzenia rachunkowości gospody na bieżąco, 6) prowadzenia raz w tygodniu szkolenia ideologicznego i fachowego personelu. Pracownicy gospody oczekują na podjęcie współzawodnictwa na tych odcinkach pracy przez inne gospody.

Dla uczczenia 61 rocznicy urodzin Tow. Bolesława Bieruta oraz święta 1-go Maja pracownicy gospody w Janowicach Wielkich, pow. Jelenia Góra, zobowiązali się wykonać roczny plan obrotów do dnia 1 listopada br., a plany na marzec i kwiecień zrealizować w 120%, podnieść stan trzody chlewnej do 32 sztuk, zwiększyć zbierkę odpadków użytkowych o 20% w stosunku do ub. roku, doprowadzić wydajność pracy w obrotach na jednego pracownika do 8,50 zł. Pracownicy gospody w Janowicach Wielkich wzywają do podejmowania zobowiązań.

Nowa kawiarnia. Uruchomiona w Swarzędzu kawiarnia jest urządzona nowoczesnie. Zaopatrzona bogato w ciastka i napoje, cieszy się dużym powodzeniem wśród miejscowej ludności. Jest to 13 kawiarnia w pionie CRS.

Pierwszy bar mleczny. GS w Szczuczynie, pow. Grajewo otworzyła bar mleczny. Miejscowa ludność powitała z radością nową placówkę, której brak dał się odczuwać w Szczuczynie. (sp)



Zabrze likwiduje manka kelnerskie. Na lutowej naradzie robotniczej w Zabrzkich ZG, poza omówieniem znaczenia spółdzielni

produkcyjnych w ustroju socjalistycznym i po ożywionej dyskusji, poddano szczegółowej analizie sprawę likwidacji manek kelnerskich i wykonania planu produkcji na luty br. W szczególności położono silny nacisk na kontrolę usługującego personelu, podniesienie jakości produkcji, wzmocnienie współzawodnictwa między kelnerami i kontrolę jego wykonania. W czasie dyskusji stwierdzono, że jedną z przyczyn powstawania manek jest nie tylko nieudolność usługującego pracownika, lecz również brak należytego zainteresowania się i kontroli ze strony kierowników zakładów. Zebrani kierownicy postanowili wzmocnić kontrolę nad pracą kelnerów i bufetowych, co przyczyni się do dużej mierze do znacznej likwidacji manek oraz uniemożliwi niesumienne wykonywanie obowiązków przez kelnerów.

Nowe normy kelnerskie. Na zebraniu robotniczym kelnerów w Zabrze omówiono nowe normy kelnerskie oraz warunki współzawodnictwa między kelnerami. Uchwalono współzawodnictwo na najwyższą normę sprzedaży wyrobów garmazeryjnych i kuchennych.

Tucz trzody chlewnej. Zabrskie ZG prowadzi od 1951 r. tuczarnię trzody chlewnej. Za najwyższą ilość zebranych odpadków pokonsumpcyjnych, ich należyta segregację oraz czystość naczyń wyróżnione zostały następujące pracownice: Maria Hofman, prac. rest. „Patria“, Emma Sznajder z rest. „Polonia“, Małgorzata Porębska z rest. „Pod Dzwonem“ oraz Stefania Jung z rest. „Zakopianka“. (ts)

„3 x najlepszy“. Pod takim tytułem redakcja „Echa Krakowskiego“ wraz z komisją współzawodnictwa przy Krakowskich ZG zorganizowały konkurs, w którym I miejsce uzyskała rest. „Warszawianka“ za najbogatszy jadłospis, najlepszą obsługę i największą czystość. II miejsce zdobyła załoga jadł. „Ludowa“, III miejsce — rest. „Grand“. Dalsze miejsca zajęły: rest. „Stary Ratusz“, jadł. „Uniwersytecka“, rest. „Wierzynek“, „Turystyczna“, „Hawelka“, „Ermitage“ i „Żywiec“. Konkurs osiągnął zamierzony cel, gdyż w wielu lokalach można zauważyć zdecydowaną poprawę. Polepszyła się kuchnia, obsługa stała się znacznie grzeczniejsza, podniosła się czystość i stan higieniczny.

Wytwórnia lodów. Warszawskie ZG przystąpiły do przebudowy dawnej, prywatnej wytwórni lodów, mieszczącej się przy ul. Grochowskiej 29. Wytwórnia ta produkować będzie dziennie ponad 1.200 kg lodów w kilku gatunkach.

Urozmaicone jadłospisy. Łódzkie ZG podają w jarskie poniedziałki większą ilość potraw z dorsza, szczu-

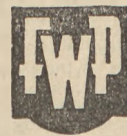
paka, sandacza, leszcza i karpia, a także z drobiu i dziczyzny. Posiłki są wzbogacone daniami zawierającymi jarzyny mrożone: zielony groszek, fasolka, ogórki itp. Pozyccje te figurować będą w jadłospisach także w pozostałe dni tygodnia.

O tytuł najlepszego kelnera walczą kelnerzy Białostockich ZG. Tytuł ten może uzyskać kelner wykazujący się sprawną i uprzejmą obsługą, całkowitą likwidacją manek kelnerskich, najwyższym wykonaniem norm oraz utrzymywaniem zakładu w czystości.

Pierwsze bary samoobsługowe w trójmieście. Bary tego typu powstały w Gdańsku, Gdyni, Sopocie, Elblągu i Tczewie. Zostaną one uruchomione w pobliżu dworców kolejowych, zakładów przemysłowych i uczelni. Nabywać w nich będzie można trzy rodzaje zap w cenie 0,80 — 3,00 zł oraz dania mięsne i jarzynowe w cenie 2 — 10 zł. Można będzie otrzymać także piwo, wino i napoje chłodzące. (sg)

Narada z konsumentami. W lutym Gdyńskie ZG zorganizowały naradę z konsumentami, która dotyczyła osiągnięć ZG w 1952 r. W czasie dyskusji konsumenci wyrażali swoje życzenia odnoszące się do dalszej pracy zakładów gastronomicznych w Gdyni. (jk)

Na 10 dni przed terminem zrealizował zobowiązanie dla uczczenia 1-go Maja zespół finansowo-księgowy Inowrocławskich ZG dzięki wzorowej pracy ob. Władysława Górki, I. Płoczek, St. Bukowskiej, K. Tomczak, U. Hofmoki i innych, którzy przyczynili się do wcześniejszego złożenia bilansu za rok 1952. (fg)



Masowe doszkolenie zawodowe pracowników FWP obejmie w roku bieżącym kelnerki, pokojówki i dozorców. Szkolenie odbywać się będzie w poszczególnych ośrodkach wycieczkowych, po dwa dni dla każdej z wymienionych grup, według ustalonego rozkładu zajęć. Szkolenie trzech grup trwać będzie 6 dni. W czasie trwania kursu poszczególne grupy pracowników będą zastępowały w wykonywaniu obowiązków tych pracowników, którzy będą mieli zajęcia na kursie.



W Stalinogrodzie oddany został do użytku w IV kwartale ub. roku odremontowany zakład gastronomiczny o 240 miejscach (dawny „Monopol“). Wśród pracowników zakładu wyróżnia się szef kuchni ob. Bieńkowski, dzięki któremu produkcja własna znajduje się na odpowiednim poziomie. Konsument obsługiwany jest troskliwie, czego dowodem jest duża ilość pozytywnych wpisów do książki życzeń. W pracy na wyróżnienie zasługuje także kelner ob. Owsianko.

Po dokonaniu dalszego remontu w tym samym obiekcie oddano do użytku kawiarnię o 140 miejscach. Obiekt ten posiada odpowiednio rozbudowane i wyposażone zaplecze oraz pomieszczenia dla produkcji ciastek, która stoi na wysokim poziomie. Jest to wynikiem kolektywnego wysiłku całego zespołu produkcyjnego pod kierownictwem ob. Reiffa. Wnętrze kawiarni jest starannie wykonane, a na szczególne wyróżnienie zasługują gustowne meble. Wentylacja — pięta Achillesowa wszystkich kawiarni — tym razem nie zawodzi. Wśród obsługi kawiarni wyróżnia się ob. Strzoda. (ar)



Wyróżnione pracowniczkami stołówek przy Zakładach im. 22 Lipca w Warszawie to: Apolonia Wallo, Romana Deja, Zofia Głowacka, Aleksandra Gołębiowska i Maria Wojtowicz, które za przyrządzanie smacznych obiadów i czystość kuchni nagrodzone zostały z okazji Dnia Kobiet.

Długofalowe zobowiązanie z okazji Dnia Kobiet, dotyczące podniesienia jakości produkowanych potraw, rozszerzenia asortymentu dań, podniesienia poziomu higieny zakładu i osobistej pracowników oraz ujętej obsługi konsumentów podjęły zakłady PSS w Łomży.

Wyniki „cyklu gospodarczego”. Dzięki podjęciu współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego praca wielu zakładów żywienia zbiorowego uległa poprawie. Np.: w Brodnicy utrzymywanie porządku w zakładach stało się dobrym zwyczajem załóg. Tarnobrzeg podniósł poziom obsługi konsumentów, zwiększyła się tu produkcja własna, podniósł się stan sanitarny zapleczy, bufetu i sal konsumpcyjnych. Dobrze pracuje załoga baru w Krośnie, która uzyskała I miejsce we współzawodnictwie wśród zakładów PSS w Krośnie. W pracy wyróżnił się kierownik baru ob. Ciepielewski. Istnieją jednak jeszcze zakłady, które nie doceniają znaczenia cyklu gospodarczego. PSS w Sanoku winna się zainteresować wynikami, jakie w tym zakresie uzyskało sąsiednie Krosno i wyrównać zaniedbania.

Tłuszcz i mięso z własnego tuczu. W związku z możliwością pokrycia zapotrzebowania zakładów na surowiec mięsno-tłuszczowy z własnego tuczu, PSS w Zabkowicach Śląskich rzekła się w marcu przydziału wieprzowiny z puli państwowej.

Realizując uchwałę z dnia 3 stycznia br. pracownicy PSS w Kętrzynie zobowiązali się obniżyć koszty własne o 2% w stosunku do planowanych wskaźników, prowadzić własny chów prosiąt, zmniejszyć o 10% ilość

stłuczek nakryć stołowych. Dla podniesienia poziomu wiedzy marksistowskiej objęto młodzież i aktyw związkowy szkoleniem Wszechnicy Radiowej, studiując materiały XIX Zjazdu KPZR. (mn)

„Błyskawica”. Zespół pracowników Oddziału Żywienia Zbiorowego we Wrzeszczu redaguje gazetkę pt. „Błyskawica”, w której omawiane są najważniejsze zagadnienia dotyczące pracy, ogłaszane są wyniki współzawodnictwa oraz komunikaty.

W numerach z m-ca lutego br. znajdują się wyniki współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego w zakładach O/Okr. w Gdańsku, wezwanie do masowego zgłaszania się na członków spółdzielni, komunikat o powstaniu zakładowego komitetu budowy domu kultury w Gdańsku oraz o podjęciu zobowiązań dla uczczenia Dnia Kobiet.

Wykonanie planu w I kwartale. Żywienie zbiorowe PSS w Sandomierzu wykonało plan za styczeń br. w 115,1% i za luty w 103,8%. (eb)

Hodowla królików. Zespół pracowników gospody PSS w Sandomierzu podjął dla uczczenia Międzynarodowego Dnia Kobiet zobowiązanie długofalowe hodowli królików. Wykonanie tego zobowiązania przyczyni się niewątpliwie do podniesienia rentowności Spółdzielni. (eb)

Głosy prasy

Z ważniejszych spraw z dziedziny żywienia zbiorowego omówionych ostatnio na łamach prasy na uwagę zasługują między innymi dwa artykuły zamieszczone w „Życiu Gospodarczym” Michała Rozeńskiego „Z działalności OZR w hutnictwie” i Andrzeja Zalewskiego „Zagadnienia żywienia ruchomego”. Autor pierwszego artykułu podaje nam szereg bardzo ciekawych szczegółów na temat organizacji Oddziału Zaopatrzenia Robotniczego (OZR) w przemyśle kłuczowym. Pisze on, że na dzień 1.V.52 r. czynnych było w rezerwacie hutnictwa 36 stołówek i 46 bufetów prowadzonych przez PSS, a ilość żywności w stołówkach wynosiła dziennie 8 000 osób. W stosunku do zatrudnionych był to procent bardzo niewielki. Takie olbrzymie zakłady jak huta Bobrek, czy huta Dzierżyńskiego w ogóle nie prowadziły stołówek. Wśród istniejących 36 stołówek większa część była poważnie zaniedbana. Jadalnia i kuchnie ciasne, warunki anty-sanitarne. Obiady mało kaloryczne i niesmaczne. Nic dziwnego więc że w tych warunkach ilość korzystających ze stołówek była nieznaczna. Po przejęciu tych zakładów przez OZR zabrano się energicznie do pracy. Na dzień 1. XI notowano już 61 stołówek, a ilość żywności wzrosła do 16 200 osób. Co wpłynęło na ten wzrost liczby konsumentów. Jakość i kaloryczność obiadów, która się znacznie poprawiała. Obecnie przepustowość stołówek jest już niewystarczająca i OZR nie mogą wydawać obiadów wszystkim rezydentom.

Huta Kościuszko, Bobrek, im. Stalina wydają za 4 zł bardzo smaczne i kaloryczne obiady z 2 dań. Na przykład w hucie Kościuszko w chwili przejścia stołówki od PSS

było 200 stołowników, a obecnie ilość ta dochodzi do 2 000 osób.

OZR uczyniły znaczny krok naprzód w kierunku mechanizacji stołówek. Stołówki te wraz z bufetami są samowystarczalne i nie wykazują strat, mimo znacznego podniesienia jakości obiadów.

Duże osiągnięcia mają na swoim koncie bufety przyzakładowe. Podniesienie asortymentu towarów zaopatrywanie załóg w śniadania i kolacje wpłynęło na wybitny wzrost obrotów.

Nad jakością wydawania posiłków czuwają komisje kontrolne wybierane przez robotników.

OZR mają ponadto poważne możliwości poprawienia jakości posiłków w oparciu o własne bazy hodowlano-warzywnicze. Dążeniem OZR jest przejście w przyszłości na samowystarczalność w zakresie mięsa.

Artykuł jest bardzo ciekawy i każdemu aktywiście z dziedziny żywienia zbiorowego dostarczy wiele materiału z zakresu organizacji, planowania, zaopatrzenia czy produkcji.

Drugi artykuł innego typu umieszczony w „Życiu Gospodarczym” poświęcony jest nowemu jeszcze, a niezmiernie aktualnemu zagadnieniu żywienia brygad sezonowych w PGR w czasie robót polnych. Chodzi tu także o żywienie pracowników zatrudnionych przy pracach żniwnych w ramach pomocy społecznej i wyżywienie brygad budowlanych czy melioracyjnych, zatrudnionych przy wielkich budowach wodno-energetycznych, przewidzianych w planie 6-letnim i 5-letnim. Ruchome żywienie zbiorowe to dość trudne w praktyce, ale bardzo ciekawe zadanie organizacyjne, które czeka na realizację.

St. G.

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.



Zamówienie PWG CP1-P/C-50/53 dn. 2.I.53. Podpisano do druku 1.IV.53. Druk ukończono dn. 13.IV.53.

Nakład 4881 Ark. wyd. 2,9. Pap. druk. sat. kl. VII A; 60 gr. Zakł. Graf. i Wyd. Dom Słowa Polskiego. Zam. 1504/C. 4-B-11700

Cena egz. 3,— zł.