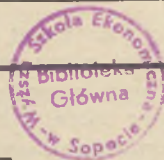


# Żywnienie ZBIOROWE

Nr 8

Warszawa, maj 1953 r.

Rok VIII



## Walka o kadry

Józef Stalin nas uczy — „należycie dobierać kadry to znaczy:  
po pierwsze — cenić kadry, jako złoty fundusz partii i państwa, dbać o nie i szanować;  
po drugie — znać kadry, starannie poznawać zalety i wady każdego pracownika kadrowego, wiedzieć, na jakim stanowisku mogą najlepiej rozwinąć się zdolności pracownika;  
po trzecie — troskliwie wychowywać kadry, pomagać każdemu czyniącemu postępy pracownikowi w podniesieniu się na wyższy szczebel, nie szczędzić czasu na cierpliwe opiekowanie się takimi pracownikami, aby przyspieszyć ich rozwój;  
po czwarte — we właściwym czasie i śmiało wysuwać nowe, młode kadry nie pozwalając im zasiedzieć się na starym miejscu, nie pozwalając im zaśnieść;  
po piąte — rozmieszczać pracowników na stanowiskach w ten sposób, żeby każdy pracownik czuł się na swoim miejscu, żeby każdy pracownik mógł dać naszej wspólnej sprawie maksimum tego, co w ogóle jest w stanie dać przy swoim uzdolnieniu“.

Drugie półrocze ub. roku stało się w Legnickich Zakładach Gastronomicznych okresem walki o pełną realizację wytycznych VII Plenum KC PZPR. Szczególną uwagę zwróciły LZG na wychowanie ideologiczne i zawodowe nowego pracownika branży gastronomicznej.

Kierownictwo LZG poszło najbardziej słuszną drogą, wychowując nowe, młode i zdrowe, socjalistyczne kadry gastronomiczne. Dzięki temu przedsiębiorstwo to wysunęło się na czoło woj. wrocławskiego, pierwsze bowiem wykonało roczny plan obrotów i roczny plan produkcji, a na zaplanowaną akumulację 1,79% od obrotu wygospodarowało 4,49%, przynosząc gospodarce narodowej wiele tysięcy dodatkowego dochodu.

Praca nad kadrami nie jest łatwa i LZG włożyły w nią wiele wysiłku, borykając się przez pewien czas z poważnymi niedomaganiem. Biorąc pod uwagę, że do przedsiębiorstwa przedostawało się wiele elementów zdemoralizowanych i obcych socjalistycznemu stylowi pracy, LZG przygotowały nowe kadry kierownicze. Zmieniono prawie 80% kierowników zakładów, usuwając ludzi nieodpowiednich, którzy dawali zły przykład załogom. Nowi kierownicy to ludzie, którzy wykazują właściwą postawę polityczną i zdrowe podejście gospodarcze w swej codziennej pracy.

Płynność kadr była początkowo stosunkowo wysoka, bo oprócz szeregu zwolnień dyscyplinarnych wpływało dużo podań o zwolnienie pracowników uczciwych i dobrych. Dowodziło to, że tak komórka personalna, jak i Rada Zakładowa i dyrekcja nie analizowały przyczyn zwalniania się pracowników. Dopiero VII Plenum wskazało LZG właściwą drogę. Powołano komisję, która analizując każde podanie o zwolnienie czy przyjęcie zahamowała prawie całkowicie płynność kadr. Poważnie pomogły tu indywidualne rozmowy członków komisji z chcącymi się zwolnić pracownikami. Rozmowy te w 90% przyczyniły się do wycofania złożonych już podań o zwolnienie. Tak np. rozmowa z pom. kuch. Chudzik wykazała, że przyczy-

ną chęci zwolnienia z pracy jest nieuczciwość szefa kuchni ob. Taborowej i niezdrowe stosunki panujące w kuchni restauracji „Bałtyk“. W wyniku natychmiastowej kontroli zakładu ob. Taborowa została zwolniona, a sprawa jej skierowana do Komisji Specjalnej, pracę kuchni zreorganizowano, a ob. Chudzik pozostała w zakładzie i dzisiaj jest już samodzielną kucharką. Przykład ten świadczy, że przez właściwą pracę, przez wysłuchanie słusznej krytyki oddolnej i wyciąganie z niej właściwych wniosków można szybko podnieść pracę zakładu na wyższy poziom.

W roku ubiegłym Legnickie ZG przeszkoliły 10% ogólnego stanu pracowników na kursach centralnych. Wielu absolwentów kursów awansowało na wyższe stanowiska. Tak więc ob. Popławski, ZMP-owiec, został awansowany z rozliczeniowca na kierownika zakładu, ob. Szczepke z referenta na kierownika działu planowania, ob. Wójcik z kucharza na szefa kuchni.

Prowadzi się również szkolenie przyzakładowe, na którym wielu pracowników produkcyjnych podnosi swoje kwalifikacje zawodowe, przyczyniając się do podniesienia jakości produkcji.

Nowe przeszkolone kadry zostały otoczone troskliwą opieką ze strony dyrekcji, Podstawowej Organizacji Partyjnej i Rady Zakładowej. Było jednak kilka wypadków, kiedy przeszkolony pracownik nie wywiązywał się należycie ze swych nowych obowiązków. Spowodowało to bardziej wnikliwy dobór kandydatów kierowanych na przeszkolenie. Wzmoczenie szkolenia ideologicznego wszystkich pracowników naszych zakładów wymagają od nas ostatnio ogłoszone dekrety Rady Państwa.

Doświadczenia lat ubiegłych, wprowadzenie lepszych metod i form pracy nad kadrami i kontrola ich wykonywania ze strony czynników społecznych przyczyniły się do poważnego podniesienia świadomości załóg, podniesienia wydajności pracy i bardzo poważnych, pozytywnych wyników w szerokim ruchu współzawodnictwa.

Waldemar Banaszewski

## Nowa sytuacja gospodarcza wymaga zmiany stylu pracy

W ogólnym obrocie CZPG w 1952 r. produkcja własna stanowiła 54,5%. W roku bieżącym przed CZPG stoi trudne i ambitne zadanie wykonania planu obrotu produkcji własnej, wynoszącej 63% w stosunku do całości obrotu.

Aby tak ustawiony plan został zrealizowany, CZPG postanowił zmienić styl pracy zakładów na odcinku produkcji i obsługi, wzmocnić walkę o pełne zaopatrzenie zakładów w towar dobrej jakości ze źródeł scentralizowanych i zdecentralizowanych, poprawić warunki sanitarne zakładów, wykorzystywać właściwie transport oraz wykonywać rytmicznie plany produkcyjne i obrotu towarowego.

Sytuacja gospodarcza po wprowadzeniu uchwały Rady Ministrów z dnia 3.I. br. wykazała, że o realizacji planów żywienia zbiorowego decyduje dobra jakościowo produkcja, tak jak o powodzeniu lokalu gastronomicznego wśród konsumentów rozstrzyga przede wszystkim smaczna „kuchnia“ i dlatego z zapałem przystąpiono do odrabiania zaniedbań na odcinku produkcji.

Analiza dotychczasowej pracy CZPG oraz zdobyte doświadczenia wykazały, że należy ustalić profil produkcji dla poszczególnych typów i kategorii zakładów z określeniem minimum asortymentowego karty dnia, przy równoczesnym scharmonizowaniu planu zaopatrzenia z tygodniowym planem produkcji. Należy ustalić dla zakładów szczegółowe wskaźniki planu produkcji i obrotu, zaostrzyć kontrolę wykonania warunków zbiorowego układu na odcinku premii i płacy oraz złożyć do resortu projekt w sprawie dwuwspółczynnikowej normy kelnera, przewidującej niższą stopę prowizyjną za sprzedaż wódki i wyższą za sprzedaż produkcji własnej, przeprowadzając jednocześnie wśród personelu sal konsumpcyjnych odpowiednią akcję uświadamiającą.

Dla poprawienia jakości produkcji postanowiono stworzyć aparat kontroli technicznej (brakarzy) aktywizując w tym celu kadrę instruktorów—kucharzy i podejmując systematyczne długofalowe ich szkolenie w oparciu o szczegółową instrukcję i zacieśniony kontakt z laboratoriami PIH i służbą zdrowia, aby przeprowadzać badania jakości posiłków.

Aby umożliwić pracownikom gastronomicznym podnoszenie kwalifikacji zawodowych, a tym samym otworzyć im drogę do awansu, należy zakończyć pracę nad utworzeniem komisji dla oceny kwalifikacji kucharza (czeladnika) i majstra (mistrza) kucharskiego.

Uznając pierwszeństwo produkcji własnej zakładów w stosunku do towarów handlowych, przyjmuje się następujące wytyczne działania w kierunku pobudzenia zdrowych ambicji zawodowych kucharzy: umieszczać na kartcie jadłospisu imię i nazwisko kucharza, odpowiedzialnego w danym dniu za produkcję; nagradzać i wyróżniać dyplomami kucharzy pracujących bez mank oraz produkujących w szerokim asortymencie potrawy i przekąski, których jakość nie wywołuje zażaleń ze strony konsumentów; wystawiać fotografię wyróżnionych kucharzy w oknach wystawowych zakładów oraz na tablicach przodujących pracowników miasta; obok potraw znajdujących się na wystawie umieszczać nazwiska wykonawców; popularyzować nazwiska pracowników produkcyjnych w prasie.

W celu wymiany doświadczeń należy organizować ogólnokrajowe narady najlepszych kucharzy, organizować konkursy i wystawy garmazeryjne i cukiernicze oraz podjąć szerokie współzawodnictwo w zakresie przekraczania planów obrotu produkcją własną, asortymentu potraw w kartach dnia zakładów, wydajności pracy — nagradzając proporczykami\* przede wszystkim załogi produkcyjne. Zrealizowanie tych założeń wpłynie na poprawę działalności zakładów żywienia zbiorowego, w których konsument będzie mógł otrzymać zdrowy i smaczny posiłek.

Przed pracownikami żywienia zbiorowego stoją więc nowe zadania, należy zatem jak najszybciej eliminować tych, którzy świadomie opóźniają tempo wzrostu wydajności pracy i poprawę jakości pracy zakładów. Należy przeszkolić wszystkich pozostałych, wzmocnić czujność nad zabezpieczeniem socjalistycznej dyscypliny pracy oraz podnieść poziom uświadczenia politycznego kadr, tworząc nową moralność załóg zakładów — moralność socjalistyczną, gdzie manka i brakoróbstwo spotykają się z napiętnowaniem.

Stanisław Mariański

## Likwidujemy manka

Dla ustalenia źródeł i przyczyn powstawania mank w zakładach żywienia zbiorowego, musimy dobrze przeanalizować i różnicować samo pojęcie manka.

Słowem tym określamy nie tylko ubytki, ale i wszystkie niedobory i braki, zarówno produkcyjne jak i handlowe, które powodują straty.

**Manko — ubytki naturalne** powstają skutkiem istotnych właściwości towarów. Ubytkiem naturalnym będzie więc np. gdy mięso w czasie przechowywania traci na wadze, skutkiem wyparowania wody (soków) znajdujących się w tkankach. Naturalną będzie również strata na wadze owoców, warzyw, czy płynów, przechowywanych w otwartych naczyniach w okresie magazynowania. Naturalnym ubytkiem będzie „rozsypanie”, gdyż przy wysypywaniu mąki z worka zawsze

pewna ilość mąki pozostanie w tkaninie worka, choćby go starannie wytrzepano. Naturalnym ubytkiem będzie też „rozlew”, nieuniknioną bowiem rzeczą będzie strata pewnych ilości płynu (np. oleju) przy rozlewaniu. Będą to straty ilościowe, czyli tak zwane ubytki naturalne ilościowe, dla których zarządzenia przewidują dopuszczalny procent.

Ubytki naturalne jakościowe będą to straty wynikłe na skutek utracenia pierwotnych wartości produktu, czy to z powodu zbyt długiego okresu przechowywania, czy też innych specyficznych przyczyn. Np. jaja świeże, nadające się do konsumpcji bezpośredniej, na skutek zbyt długiego okresu przechowywania zmieniają swą jakość i mogą być użyte tylko jako dodatek do produkcji ciast lub potraw. Niekiedy muszą być nawet od-

rzucane, gdy tracą całkowicie swą wartość. Podobnie jagody przeznaczone na deser, mogą na skutek zgniecenia stracić pierwotną wartość i być użyte do przetworu. Ziemniaki, które uległy w czasie transportu obiciu, choć nie wykazują straty ilościowo, mają straty jakościowe, które wystąpią dopiero przy obróbce wstępnej. Masło deserowe straci swój smak na skutek zbyt długiego okresu od czasu jego wyprodukowania, lub też na skutek przesiąknięcia zapachem źle rozmieszczonych produktów w sąsiedztwie (np. beczki ze śledziami), przez co nie będzie mogło być już użyte jako masło deserowe. W tym ostatnim wypadku mamy do czynienia z ubytkiem specjalnego typu, wynikającym wprawdzie z właściwości masła, ale jednocześnie spowodowanym złym przechowywaniem.

Ubytki specjalne mogą powstać nie tylko jako ubytki jakościowe, ale i jako ubytki ilościowe. O ile dla ubytków naturalnych przepisy przewidują procent dopuszczalnych strat, to na ubytki specjalne muszą być sporządzane protokoły.

**Manko — niedobór** powstaje wtedy, gdy „czegoś nie ma, co miało być”. Niedobór może być ilościowy lub jakościowy. Niedoborem ilościowym będzie np. jeśli oryginalna skrzynia jaj, mająca zawierać 600 sztuk, zawiera mniejszą ich ilość. Niedoborem jakościowym będzie, jeśli w skrzyni, mającej zawierać jaja świeże, znajdziemy jaja stare. Niedoborem jakościowym są również wszystkie zafałszowania produktów.

Niedoborem ilościowym są wszystkie niezgodności między wagą podaną a wagą rzeczywiście dostarczonego produktu, czyli brak części produktu (towaru). Przy powstaniu niedoborów obowiązuje sporządzenie protokołu.

**Manko — brak.** Braki mogą być, podobnie jak przy ubytkach i niedoborach, ilościowe i jakościowe. Brakiem ilościowym jest brak spowodowany świadomym wyłączeniem z obiegu części towaru. Brakiem jakościowym jest obniżenie wartości towaru przez częściowe zastąpienie produktu wysokiej wartości produktem o mniejszej wartości.

Braki powstać mogą na skutek zlej woli (kradzież), niedbalstwa i lekkomyślności (brak nadzoru) oraz nieumiejętności, czyli braku przygotowania zawodowego; mogą powstawać w różnych działach pracy zakładów.

Przy ustaleniu źródeł i przyczyn powstawania mank można pominąć ubytki naturalne o określonym procencie, opartym na ustalonych przyczynach i powodach, a zająć się przede wszystkim ubytkami specjalnymi, niedoborami i brakami.

### Manka w magazynach

Pierwszym etapem przyjęcia produktów jest magazyn. Już w magazynach czy to centralnych czy też przyzakładowych mogą powstać bezpośrednie manka, albo też źródła i przyczyny mank w późniejszych etapach.

Powodem powstawania mank bezpośrednich w magazynach może być: 1) przyjmowanie towarów bez sprawdzenia wagi, albo też niedokładna waga, czy to na skutek nieutrzymania wagi i ciężarków w należytym stanie, czy też przez niedbałe ważenie; 2) chaotyczne i niedokładne wydawanie towarów z magazynów; 3) zaniedbanie starannego prowadzenia dokumentacji, co może spowodować niedobory, mające swe

źródło w błędnie i niedokładnie przeprowadzonych remanentach; 4) nieodpowiednie przechowywanie produktów, co może spowodować przekroczenie norm przewidzianych dla ubytków naturalnych; 5) nieodpowiednie zabezpieczenie magazynów przed gryzoniami i insektami; 6) nieodpowiednie zabezpieczenie magazynów przed kradzieżą oraz brak nadzoru.

Wyżej wymienione przyczyny powodują manka ilościowe. Straty jakościowe mogą powstać przez nieodpowiednie przechowywanie produktów, wynikające bądź z nieprzystosowania magazynów i braków w urządzeniu, np. brak pomostów drewnianych pod worki, brak odpowiednich półek, zbyt ciasne pomieszczenia, które nie pozwalają na racjonalne rozmieszczenie towarów. Często przyczyną niedoborów jakościowych jest brak dostatecznych wiadomości magazyniera z zakresu towaroznawstwa; np. niezabezpieczone przed światłem tłuszcze jeliczej, cebula przechowywana bez przewiewu daje bardzo wysoki procent odpadków. Wiele również strat jakościowych powoduje nieorientowanie się pracowników magazynowych, które produkty i w jakim czasie winny być upłynnione. Często zdarza się, że wydaje się do produkcji towary świeżo przybyłe do magazynu, podczas gdy towary od dawna leżące nie są zużytkowywane. Powodować to może duże niedobory jakościowe i ilościowe, np. mąka długo przechowywana daje mniejszą wydajność przy produkcji pieczywa.

Specjalnie duże straty zdarzają się z powodu braku dobrej gospodarki warzywami. Jakość warzyw odbija się na jakości potraw, a wydajność ich wykazuje największe rozbieżności. Receptury i zapotrzebowania przewidują warzywa w kilogramach, a dostawa odbywa się nieraz w wiązkach. Nie występuje tu wprawdzie bezpośrednio manko w magazynie, ale może powstać manko przy produkcji, gdyż najczęściej warzywo nie przeważa się w magazynie, lecz szacunkowo wydaje się w wiązkach. Również może powstać w magazynie źródło mank zarówno jakościowych jak i ilościowych przez przyjęcie i wydanie nieodpowiedniego gatunku produktów.

Z wymienionych przykładów widzimy, jak gospodarka magazynowa wpływa na powstawanie mank zarówno ilościowych jak i jakościowych.

Osobnych rozważań wymagają manka — braki, jakie powstają w bufecie, kuchni i garmazerni. Liczne przykłady podawane przez prasę dowodzą, że nieodpowiednia nieraz jakość posiłków spowodowana jest głównie „świadomym wyłączeniem z obiegu części surowca”. Tego świadomego wyłączenia dokonują nieuczciwi pracownicy kuchni. O ile manka magazynowe są łatwiej uchwytnie, o tyle manka kuchenne są trudniejsze do sprawdzenia i odbijają się ujemnie na jakości wydawanych posiłków.

Jednym i drugim mankom wydać musimy zdecydowaną walkę. Pomogą nam w niej niewątpliwie dekrety Rady Państwa, o których pisaliśmy w numerze poprzednim. Dekrety te zaostrzą czujność mas pracujących w stosunku do wszelkich zamachów na mienie społeczne i położą kres szkodliwemu liberalizmowi przy rozpatrywaniu ubytków. Dekrety te nakładają poza tym na organizację zakładowe obowiązki wzmocnienia pracy nad uświadamianiem politycznym pracowników, nad budzeniem świadomości, że okradając zakład okradamy samych siebie.

Stanisław Welsło

## Kiedy tucz trzody jest rentowny

Pasze odpadowe stanowią ten składnik kosztów, który daje przewagę tuczowi odpadowemu nad innymi rodzajami tuczu świń. Szczególnie korzystnie wpływają odpadki na koszty tuczu w tych zakładach, gdzie tuczarnia jest na miejscu i odpadki nie muszą być przewożone. Zbiórka i transport odpadków pociąga za sobą znaczne koszty, które wyrażają się w robociznie i transporcie.

Podana niżej tabelka przedstawia schematyczne zestawienie kosztów przyrostu 1 kg tuczniaka w tuczarniach różnego typu. Przy obliczeniu kosztów paszy w tuczarniach odpadowych przyjęto, że spośród całej ilości pasz obliczonych w jednostkach pokarmowych i białku — 60% stanowią odpadki, a 40% pasze rolnicze. W celu zorientowania się, w jaki sposób kształtują się koszty w tuczarniach odpadowych w porównaniu z tuczarniami przemysłowymi nieodpadowymi, podano również koszty tuczarni nieodpadowej. Oczywiście podane tu liczby traktować należy jako orientacyjne.

| Składniki kosztów            | Tuczarnia odpadowa |                  | Tuczarnia nieodpadowa |
|------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------|
|                              | odpadki na miejscu | odpadki dowożone |                       |
| Pasze                        | 30                 | 30               | 55                    |
| Ściółka i inne mat.          | 5                  | 5                | 5                     |
| Koszty osobowe               | 22                 | 25               | 16                    |
| Leczenie                     | 4                  | 4                | 3                     |
| Ubezpieczenie                | 3                  | 3                | 3                     |
| Koszty pomieszczenia sprzętu | 3                  | 5                | 3                     |
| Transport                    | 2                  | 8                | 3                     |
| Koszty ogólnozakładowe       | 10                 | 10               | 12                    |
| <b>Razem:</b>                | <b>79</b>          | <b>90</b>        | <b>100</b>            |

Jeśli koszty w tuczarni nieodpadowej przyjmiemy za 100, to koszty w tuczarniach odpadowych po wprowadzeniu do tego wskaźnika wynoszą: dla tuczarni opartej bezpośrednio o zaplecze odpadków — 79 i dla tuczarni dowożącej odpadki 90. Ta różnica w kosztach wpływa z pozycji: pasze, robocizna, transport, leczenie i koszty ogólnozakładowe.

Pasze w tuczarniach odpadowych są niższe o liczbę wskaźnikową 25. A więc tuczarnie odpadowe uzyskują na paszach znaczną oszczędność, którą jednak w dużej mierze pochłania w tuczarni przewożącej odpadki robocizna i transport. Robocizna w tuczarniach odpadowych jest wyższa, gdyż tuczarnie przyzakładowe są na ogół mniejsze i gorzej zmechanizowane oraz ze względu na to, że odpadki a głównie ich zbiórka wymaga więcej pracy.

Koszty leczenia z uwagi na większe niebezpieczeństwo chorób epidemicznych w tuczarniach odpadowych są nieco wyższe. Wyższe są również koszty pomieszczenia i sprzętu oraz transportu w tuczarni odpadowej, transportującej odpadki. Koszty ogólnozakładowe są niższe w tuczarniach odpadowych z tego względu, że tucz jest uboczną działalnością zakładu i korzysta z różnego rodzaju jego urządzeń i usług.

Granica rentowności tuczu jest cena sprzedaży tuczniaka. Jeśli ta cena jest niższa aniżeli koszty produkcji to jest to najlepszym dowodem, że tucz jest nieopłacalny.

Z poważnych rozważań wynika, że tucz odpadowy winien być rentowny, ma bowiem znaczną przewagę nad tuczem nieodpadowym. Przy dobrej orga-

nizacji tuczu, racjonalnym żywieniu i wykorzystywaniu jak największych ilości odpadków tucz odpadowy nie tylko będzie opłacalny, ale wpłynie w poważnym stopniu na obniżenie kosztów własnych zakładu żywienia zbiorowego.

### Warunki racjonalnego prowadzenia tuczu

Tucz odpadowy ma wszelkie dane ku temu, aby być rentownym. Nieopłacalność tuczu odpadowego dowodzi albo braku analizy tego zagadnienia przez kierownictwo, albo braku znajomości prowadzenia tej gałęzi produkcji.

Tuczenie trzody chlewnej nie jest zbyt trudne. Niemniej jednak prowadzenie tuczarni, nawet niewielkiej, wymaga pewnych, przynajmniej elementarnych wiadomości z tego zakresu oraz — co jest niemniej ważne — zamiłowania do tej pracy. W przeciwnym razie nie uzyska się odpowiednich wyników produkcyjnych, a co za tym idzie — opłacalności tuczu. Dla prowadzenia tuczu należy stworzyć odpowiednie warunki. Przy tuczarni winien znajdować się magazyn na pasze oraz pomieszczenie dla przygotowania karmy, a tuczniaki winny mieć zapewnione odpowiednie warunki bytowania.

**Chlewnia.** Chlewnia nie musi być budynkiem luksusowym, nawet przeciwnie może być bardzo prymitywna, niemniej jednak winna zapewnić trzodzie suche, widne pomieszczenie o dostatecznej ilości świeżego powietrza. Wilgotne, duszne chlewny nie są odpowiednie dla świń. Trzoda przebywająca w takich pomieszczeniach nie tylko nie daje dobrych przyrostów, lecz zapada na cały szereg schorzeń dróg oddechowych, zwanych ogólnie grypą świń. Organizm osłabiony na skutek grypy jest podatny na inne choroby. Należy zwracać dużą uwagę na wietrzenie chlewni. Wśród obsługi bardzo często obserwuje się niechęć do wietrzenia chlewni. Należy ją przekonać, że gorsze jest dla trzody ciepło, a duszne powietrze zawierające dużo pary wodnej, amoniaku i dwutlenku węgla, niż chłódne, a czyste. Temperatura 10—12°C jest dla trzody chlewnej zupełnie wystarczająca.

Dla sztuk młodych bardzo pożądane są wybiegi, które dają młodzieży możliwość używania ruchu, korzystania ze świeżego powietrza i uzupełnienia z ziemi brakujących organizmowi składników mineralnych.

Jeśli świnię stoją w kojcu, gdzie jest betonowa podłoga, to należałoby zrobić z desek pryzce, na których tuczniaki mogłyby się położyć. Suche ciepłe legowisko jest niezbędne dla tuczniaka.

**Materiał wyjściowy.** Podstawowym czynnikiem, który decyduje o wysokości przyrostów, a tym samym o rentowności tuczu jest jakość materiału wyjściowego. Prosięta czy warchlaki wstawiane na tucz winny być zdrowe, normalnie rozwinięte, dobrze odchowane.

Zdrowie sztuk poznaje się po ich ruchliwości, ładnym wyglądzie, połyskującym włosie, różowej skórze. Sztuk charłacznych o podkasanym brzuchu, bladej skórze, kaszlących, zabiedzonych nie należy przyjmować.

Knurki przed wstawieniem winny być wytrzebione i wygojone. Wielkość i waga zakupywanych sztuk zależy od jakości posiadanych pasz. Jeśli jest mleko,

to można wstawiać prosięta dwumiesięczne o wadze 18 kg. Jeśli zakład nie ma możliwości uzyskania mleka chudego lub odpadków mlecznych, należy do tuczu wstawiać sztuki większe o wadze około 30 kg.

**Okres tuczu.** Okres tuczu zależy od wysokości przyrostów dziennych oraz od kierunku tuczu, przeznaczenia sztuki i związanej z tym wagi końcowej.

W tuczu przykładowym tuczy się materiał na tzw. towar jatkowy. Najbardziej ekonomiczne i najczęściej praktykowane dla tych celów jest zdjęcie z tuczu sztuki o wadze ok. 120 kg. Oczywiście sztuki, które się dotyczyły przy mniejszej wadze i uzyskują małe przyrosty należy zdjąć wcześniej, tuczniaki które nie są jeszcze w pełni tuczone i dają wysokie przyrosty można trzymać do wyższej wagi. Okres tuczu powinien trwać około 8 miesięcy. Im czas tuczu jest krótszy, tym jego rentowność jest większa. Okres tuczu skracamy przez podnoszenie przyrostów dziennych tuczniaka.

**Jakość paszy.** Na wysokość przyrostów dziennych poza wspomnianą tu jakością samego materiału wyjściowego i warunkami bytowania zwierząt ma również wpływ jakość paszy. Jest rzeczą oczywistą, że w tuczu przykładowym o jakości paszy będzie przede wszystkim decydować wartość odpadków. Wartość pokarmowa odpadków zależy od ich składu, strawności, konsystencji (wodnista, papkowata, sucha), świeżości i czystości oraz smakowitości.

Przy normowaniu pasz odpadkowych poza składnikami odżywczymi, solami mineralnymi i witaminami należy pamiętać również o balaście. W odpadkach pokonsumpcyjnych, jest za mało części niestrawnych. Przewód pokarmowy świń do normalnego funkcjonowania oraz do uzyskania poczucia sytości potrzebuje w paszy pewnych ilości części niestrawnych tzw. balastu, który należy w dawce pokarmowej przewidzieć.

Pasza odpadkowa nie może również zawierać zbyt dużej ilości wody. Pasza wodnista jest trudniej trawiona (rozcieńczenie soków trawiennych) i dla zaspo-

kojenia zapotrzebowania organizmu musi być skarmiana w zbyt wielkich ilościach, co nadmiernie przeciąża cały organizm zwierzęcia. Przy zbieraniu odpadków należy więc pamiętać, by nie lać zbyt dużo wody.

Węglowodany, zawarte w odpadkach konsumpcyjnych, na skutek przebycia wysokiej temperatury podczas procesu przygotowania pokarmów, są łatwe do strawienia dla przewodu pokarmowego świń. Gorzej pod tym względem przedstawia się sprawa z białkiem, które pod działaniem wysokiej temperatury przechodzi w formy trudniej strawne. Strawność paszy obniża również większy dodatek tłuszczu. Niewielki udział tłuszczu w dawce pokarmowej świń zupełnie nie jest szkodliwy. Jeśli jednak ten dodatek stanowi więcej niż 5% w stosunku do ilości suchej paszy, staje się niepożądanym. Odpadki zawierające więcej niż 5% tłuszczu winny być przed skarmieniem przez świnię odtłuszczone. Zabieg ten ze względu na wysoką cenę tłuszczu na pewno się opłaci.

Odpadki przedkonsumpcyjne, a więc obierki ziemniaczane, liście kapusty i warzyw, korzenie marchwi itp. stanowią poważny udział w ogólnej puli odpadkowej zakładu. Ich wartość zależy w głównej mierze od sposobu ich zbierania i od czystości. Należy pamiętać, by do odpadków, które mają służyć jako pasza nie wrzucać części zepsutych oraz nie zanieczyszczać ich takimi przedmiotami, jak szkło, skorupy z naczyń, części łyżek, widelców itp. Odpadki te, jeśli nie ma gwarancji co do ich czystości, należy przed użyciem do skarmiania dokładnie przebrać, usuwając zarówno zanieczyszczenia mechaniczne, jak również zgniłe ziemniaki i warzywa, zepsute liście itp.

Odpadki czysto zebrane i skarmiane na świeżo przedstawiają paszę bardzo smakowitą i są nader chętnie przez trzodę chlewną zjadane. Odpadki pokarmowe, jako produkt zawierający składniki odżywcze oraz wodę, stanowią doskonałą pożywkę dla mikroorganizmów. Dlatego odpadki szybko się psują, należy więc skarmiać je na świeżo.

mgr Franciszek Jęcek

## Racjonalne wykorzystanie taboru samochodowego

Jednym z bardzo ważnych ogniw pracy zakładów żywienia zbiorowego jest transport. Od jego sprężystości i operatywności zależy w dużej mierze wykonanie planu obrotu, wysokość kosztów własnych i rentowność przedsiębiorstwa. Dlatego też przy eksploatacji transportu samochodowego głównym celem winno być osiągnięcie najwyższej wydajności przy najmniejszych nakładach. Posiadanie przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego własnych ośrodków transportowych ma im zapewnić systematyczność i punktualność dowozu zaopatrzenia towarowego i materiałowego.

### Praca komórki transportowej

Praca komórki transportowej winna przebiegać w trzech zasadniczych kierunkach: zabezpieczenia technicznej sprawności taboru, organizacji i kontroli racjonalnego wykorzystania taboru oraz systematycz-

nego szkolenia i mobilizowania pracowników transportu do wykonywania stojących przed tą służbą zadań.

Przy szczupłości taboru samochodowego zagadnieniem niezwykle ważnym jest stałe utrzymywanie jak największej ilości wozów w odpowiedniej sprawności technicznej. Brak taboru nie może usprawiedliwić faktu przeciążenia i nadwyżęzania istniejących maszyn, gdyż następstwem tego jest skrócenie czasu ich eksploatacji oraz nieoczekiwane awarie w czasie przebiegu, a okresowo — masowe wycofywanie taboru do remontu, który przy nadwyżęzanych maszynach trwa zawsze dłużej i jest kosztowniejszy. Zapobiec temu można przez stosowanie częstych przeglądów technicznych i usuwanie w porę drobnych uszkodzeń i niedokładności. Kierownictwo transportu winno opracować grafik przeglądu samochodów, uzależniając częstotliwość przeglądów od stanu technicznego, warunków pracy, umiejętności i staranności kie-

rowcy każdego samochodu oraz uwzględniać szczególne zadania, stojące przed transportem w danym okresie (np. akcja ziemniaków). System ten, gwarantujący wykrycie w porę drobnych braków i uszkodzeń i ich natychmiastowe usunięcie, przedłuży okres eksploatacji samochodów i pozwoli na utrzymanie ich w należyłym stanie technicznym.

W czasie dokonywania przeglądów kierownictwo transportu będzie mogło poza tym zbierać praktyczny materiał do szkolenia kierowców. Przy okazji warto tu zwrócić uwagę na rolę, jaką odgrywa wyposażenie kierowców w komplet narzędzi. Prowizoryczne naprawy przy awarii samochodów w terenie, dokonywane niewłaściwymi narzędziami, mają także wpływ na szybsze zużywanie się wozów.

### Korzystamy z doświadczeń innych

U pewnej części pracowników transportu przedsiębiorstw gastronomicznych utarło się przekonanie, że praca transportu w tej branży nie da się porównać do pracy transportu innych gałęzi przemysłu. Skutkiem takiego przeświadczenia jest niedostrzeganie doświadczeń w działalności transportu na innych odcinkach pracy, np. na odcinku służby transportowej handlu detalicznego, co znacznie hamuje i opóźnia usprawnienie pracy transportu w przemyśle gastronomicznym.

O doniosłości transportu w planach gospodarczych mówił na XII Zjeździe WKP(b) w 1934 roku Józef Stalin: „Jeżeli rozwój naszej ekonomiki jest zależny od rozwoju towarowego, od rozwoju handlu radzieckiego, to rozwój handlu radzieckiego z kolei zależy jest od rozwoju naszego transportu zarówno kolejowego i wodnego jak i samochodowego. Może się zdarzyć, że towary, są, że istnieje całkowita możność obrotu towarowego, ale transport nie nadąza za rozwojem obrotu towarowego i odmawia ładunku... Dlatego poza koniecznością dopomożenia transportowi ludźmi i środkami, zadanie polega na tym, żeby wykorzystać w organach transportu biurokratyczno-kancelaryjny stosunek do pracy i uczynić je bardziej operatywnymi“. (J. Stalin — Zagadnienia Leninizmu, wyd. Moskwa 1940, str. 462 — 463).

Nie wydaje się więc słusznym składanie do komórki transportowej zamówień, określających wyłącznie ilość potrzebnego taboru. O ilości i rodzaju taboru przydzielanego każdorazowo zamawiającemu decydować winno w ostatecznej instancji kierownictwo transportu na podstawie danych zamawiającego, jak: rodzaj i ilość towaru, ewentualny rodzaj opakowania, ilość jednostek towaru wg opakowania, waga jednostki opakowanego towaru, ilość punktów z jakich towar ma być pobierany, godzina odbioru towaru, ilość miejsc rozładunku, godzina rozładowania na ostatnim punkcie przeznaczenia i ewentualnie proponowana ilość samochodów i robotników transportowych. W oparciu o te dane, uwzględniając normy postoju na załadunek i wyładunek, kierownictwo transportu decyduje o ilości i tonażu wozów oraz o ilości koniecznych robotników. Rozpatrując zamówienia, komórka transportowa jest w stanie scharmonizować pracę każdego samochodu z pracą całości taboru, spowodować do minimum ilość pustych przebiegów i zapewnić pełne wykorzystanie taboru.

### Wypożyczenie transportu

Przydział określonej jednostki transportowej winien opierać się nie tylko na pojemności, ale również na dostosowaniu jednostki transportowej do przewozu danego artykułu, a więc uwzględniać: rozmiary platformy, najwyższą szybkość, ilość zużywanego paliwa, ewentualne specjalne urządzenia, wyposażenie w sprzęt do załadunku i wyładunku itp. Wskazane jest przydzielanie w miarę możliwości zawsze tych samych robotników, a to ze względu na ich specjalizację w załadunku i wyładunku danego towaru. Ciągłą troską kierownictwa transportu winno być wyposażenie wszystkich samochodów w podstawowy sprzęt ułatwiający i przyspieszający czynności załadunkowo - wyładunkowe (żelazne drągi, kosze, skrzynie itp.). Komórka transportu winna w pełni stosować istniejące normy na pracę załadunkowo - wyładunkową, a tam, gdzie specyfika pracy nie została uwzględniona, wypracować normy własne. Zagadnienie to jest niezwykle ważne, gdyż postoje samochodów pochłaniają część ogólnego czasu pracy transportu. Brak norm na pracę załadunkowo - wyładunkową lub ich nieprzestrzeganie jest najpoważniejszym mankamentem w pracy transportu i uniemożliwia właściwe jej zorganizowanie. Bezwzględne stosowanie norm oraz wynagradzanie tragarzy w zależności od wykonanej pracy stanie się bodźcem do doskonalenia techniki dostawy towaru.

W związku z tym nieodzowny jest stały, żywy kontakt z placówkami hurtu, w celu najwłaściwszego ustalenia współpracy, zapewniającej szybkie otrzymanie i załadunek towaru.

### Konieczność uświadamiania politycznego

Stwierdzić należy, że aktywność pracy politycznej prowadzonej wśród pracowników transportu przez kierownictwo, jak i przez związki zawodowe i komórki partyjne, nie odpowiada wymaganiom chwili. Współzawodnictwo prawie nie istnieje, chociaż charakter służby jak najbardziej sprzyja szerokiemu jego rozwinięciu. Pracownicy transportu podejmują zbyt mało zobowiązań. W pomieszczeniach transportu nie widać pogładowej propagandy, jak tablice, wykresy, wykazy, fotografie. Brak na ogół gazetek ściennych, w których należałoby popularyzować przodowników pracy, piętnować nierobów i bumelantów, omawiać zadania komórki transportowej oraz sposoby ich wykonania, propagować racjonalizatorskie pomysły kierowców i robotników.

Należy więc jak najszybciej rozwinąć indywidualne i zespołowe współzawodnictwo między kierowcami i robotnikami transportowymi wewnątrz instytucji oraz między przedsiębiorstwami CZPG i innych pionów, szczególnie na odcinku konserwacji samochodów, przedłużenia przebiegu między remontami, skrócenia czasu załadunku i wyładunku, ilości przewiezioną masę towarową, liczby obsłużonych wozów, zmniejszenia awarii w czasie pracy, czystości wozów, oszczędności opon i paliwa itp.

Związki zawodowe, organizacje partyjne oraz kierownictwo transportu powinny również zaktywizować doszkalanie tych pracowników.

## Rozwój produkcji podstawą wykonania planu

### KZG w Stalinogrodzie

Różne drogi prowadzą do podniesienia produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, np. przez podniesienie jakości posiłków, zwiększenie asortymentu dań, podniesienie poziomu estetyki posiłków oraz przez uruchomienie własnych zakładów pomocniczych. W oparciu o te za-



Bufet w zakładzie KZG w Czechowicach

łożenia, zarząd Przedsiębiorstwa SKZG zorganizował w Stalinogrodzie zakład pomocniczy — ciastkarnię, której produkcję ustawiono na 2 zmiany. Jedną zmianą zajmuje się wypiekiem chałek, ciast drożdżowych, francuskich i deserowych, zaopatrując nie tylko zakład KZG, lecz i szereg innych sąsiednich pla-



Kiosk KZG na peronie stacji Czechowice

cówek. Druga zmiana zajmuje się wyłącznie produkcją herbatników i pierników, które znalazły duże powodzenie u konsumentów. Ciastkar-

nia jest bardzo słabo zmechanizowana, jednak dzięki wyteżonej pracy zespołu osiąga codziennie coraz to większą wydajność.

Podobny zakład pomocniczy posiadamy przy placówce KZG w Częstochowie, który prosperuje już od 1951 roku. Rozwój dalszy tego zakładu jest hamowany tylko przez brak odpowiedniego zaplecza; wydajność osiągnięta na 1 fachowca, mimo szczupłych pomieszczeń, sięga od 900 do 1.000 ciastek dziennie. Dzięki wysokim kwalifikacjom aparatu produkcyjnego z kierownikiem ob. Mączynskim na czele, wyroby ciastkarni są bardzo dobre i tanie.



Wózek peronowy KZG st. Czechowice

Dobre wyniki w dziedzinie produkcji własnej uzyskała placówka KZG w Czechowicach. Jest to zakład II kat. postawiony przez kierownika, ob. T. Kowalskiego na bardzo wysokim poziomie. Wygląd sali konsumpcyjnej uderza czystością, a bufet — bogatym asortymentem wyrobów produkcji własnej i towarów handlowych. Obsługa uprzejma i szybka. Do tak bogatego zaopatrzenia bufetu przyczyniła się niewątpliwie produkcja własna kuchni i działu garmazeryjnego, zajmującego się wyrobem najróżnorodniejszych kanapek, pasztetów z mięsa, dziczyzny, ryb itp.

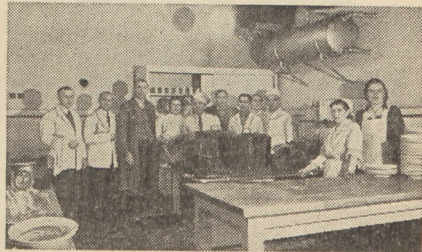
Gdy już mowa o tym zakładzie, nie można zapomnieć o prowadzonej

przy nim tuczarni trzody w ilości 16 szt. o wadze 1.385 kg, które mimo nieodpowiednich pomieszczeń, dzięki troskliwej opiece ob. Teodora Makaruk zyskują prawidłowy przyrost.



Wnętrze sali konsumpcyjnej restauracji KZG w Czechowicach

Zarząd SKZG przygotował cztery punkty centralne, zajmujące się sprzedażą lodów w Bielsku, Bytomiu, Częstochowie i Stalinogrodzie, które będą zaopatrywać inne placówki oraz wytwórnię lodów twardych.



Personel produkcyjny zespołu KZG w Czechowicach

Za przykładem Stalinogrodu wszystkie inne nasze zakłady rozwijają działalność w celu podniesienia produkcji. Widzimy więc, że przez właściwe podejście pracowników do tego zagadnienia można osiągnąć duże wyniki, które zagwarantują nam wykonanie planu.

Kazimiera Pyrz

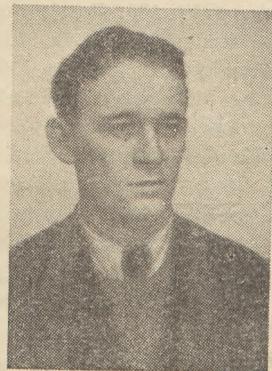
## Wyróżniający się pracownicy produkcji WZG



Ignacy Chmurzyński  
(bar „Wrocławski“)



Stanisław Duszczyk  
(„Bałtyk“)



Jerzy Gajda  
(„Mazurski“)

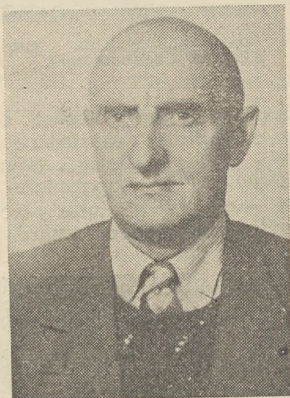
WZG — Północ przeprowadzają na terenie swoich placówek instruktaże i pokazy produkcyjne, których celem jest upowszechnienie tanich dań, dostępnych dla szerokich rzesz konsumentów. Popularyzuje się również napoje witaminowe i surówki. Pokaz produkcyjny uczy właściwej gospodarki surowcem, wprowadza rytmiczność pracy. Pokaz rozpoczyna się od podstaw, od rozbiórki mięsa i wstępnej obróbki surowca aż do termicznego wykończenia i wydania posiłków na salę konsumpcyjną. Obecnie celem rozpowszechnienia smacznych i tanich dań z dorsza wzbogaciliśmy swoje receptury o 50 nowych dań. Dwa nasze zakłady bę-

dą demonstrowały potrawy z dorsza.

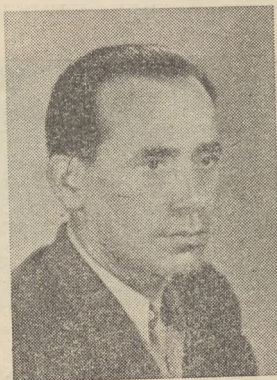
Akcja pokazów produkcyjnych przyczyniła się do szerokiego rozwoju współzawodnictwa. Do wyróżniających się kuchmistrzów należą ob. Chmurzyński („Wrocławski“), Duszczyk („Bałtyk“), Drozdowski („Dworcowa“), Gajda („Mazurski“), Chmielewski („Pod Kuchcikiem“), Horwat („Rejonowa“), Zadzierzynski („Młynów“) i Roguła („Teatralna“). Współzawodnictwo objęło również pomoce kuchenne, obieraczki, kalkulatorki i magazynierki. Wymienić tu należy ob. Wiśniewską z zakładu „Wolska“, która pobiła rekord w obieraniu ziemniaków (36 kg na 1,5

godziny). Doskonale pracują ob. Mackiewicz i ob. Gzikówna — kalkulatorki z zakładu „Pod Skarpą“ i „Pod Gruszą“. Wyróżnia się również magazynierka z zakładu „Pod Gruszą“ ob. Maciejewska. Zamykamy naszą listę nazwiskiem ob. Janiny Chmurzyńskiej, kierowniczkii zakładu „Wrocławski“, która zdobyła proporzec przechodni dla swojej placówki oraz ob. Zofii Pawłowskiej, kelnerki tegoż zakładu, która wykonała 278 proc. normy i wzywa koleżanki ze wszystkich zakładów do współzawodnictwa.

**Zofia Bauman**



Wacław Chmielewski  
(„Pod Kuchcikiem“)



Aleksander Horwat  
(„Rejonowa“)



Bronisław Roguła  
(„Teatralna“)

## Stołówki pracownicze po uchwale styczniowej

Związek Spółdzielni Spożywców jest jedyną centralą żywienia zbiorowego, prowadzącą obok zakładów otwartych również zakłady zamknięte tj. stołówki oraz bufety przyzakładowe i akademickie. Dla zakładów tych sporządzany jest w ramach Centrali ZSS oddzielny plan według tej samej instrukcji i na tych samych wzorach, co plan zakładów otwartych. Formularze wymieniające rodzaje zakładów przystosowujemy do potrzeb planowania zakładów zamkniętych, wprowadzając w miejsce różnych typów zakładów otwartych dwa zasadnicze typy zakładów zamkniętych, tj. stołówki i bufety.

### Charakterystyka stołówek

Podstawowym typem zakładu zamkniętego jest stołówka (pracownicza lub akademicka).

Do końca roku 1951 koszty administracyjne stołówek (zarówno akademickich jak i pracowniczych) były pokrywane z dotacji państwa. Dotacje te nie wchodziły do obrotów stołówek. Obrót równał się więc sumom wpłacanym przez konsumentów korzystających ze stołówek, które to sumy pokrywał jedynie koszt surowca zużytego do produkcji posiłków. Uchwałą Prezydium Rządu z dn. 21.II. 1952 r. zniosła tego typu dotacje dla stołówek pracowniczych i ustaliła zasadę, iż koszt stołówki pokrywają stołownicy. Znoszenie dotacji następowało sukcesywnie w ciągu całego 1952 roku w różnych terminach, w zależności od charakteru zakładów pracy, przy których działały stołówki. W grudniu 1952 r. już tylko pewna część stołówek pracowniczych (głównie stołówki przy zakładach pracy przemysłu klu-

czowego) otrzymywała dotacje na pokrycie kosztów administracyjno-rzeczowych, z tym że ich prawo do pobierania dotacji miało wygasnąć z dniem 1.I. 1953 r. Termin ten został jednak przedłużony do dnia 30.VI. 1953 r. instrukcją Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 3.I. br.

Instrukcja nr XXI wydana na podstawie uchwały Prezydium Rządu z dn. 3.I. 1953 r. reguluje opłaty za posiłki w stołówkach pracowniczych, akademickich, uczniowskich i stołówkach Domów Młodego Robotnika. W myśl tej instrukcji cena dań w stołówkach pracowniczych winna być skalkulowana na zasadzie całkowitej opłacalności. Kalkulację tę należy oprzeć na nowej, obowiązującej cenie surowca oraz na zaliczeniu pełnych kosztów rzeczowych i osobowych. W celu pokrycia części różnicy między nową ceną kalkulacyjną dań, wynikającą z nowej ceny surowca i z zaliczenia pełnych kosztów rzeczowych i osobowych, a ceną obowiązującą w miesiącu grudniu 1952 r., stołówki pracownicze przy przedsiębiorstwach i instytucjach państwowych (a więc również i te, które zatrzymały zesłoroczną dotację) otrzymują w roku 1953 niezmienną miesięczną dotację budżetową w wysokości 30% wartości obrotu w miesiącu grudniu. Oba rodzaje dotacji zostały przyznane stołówkom pracowniczym w tym celu, aby zapobiec podwyższeniu cen w istniejących stołówkach pracowniczych więcej niż o 45%.

Stołówki pracownicze uruchomione po dniu 4.I. 1953 r. muszą pracować na zasadach pełnej samowystarczalności bez jakichkolwiek dotacji budżetowych.

Cechą charakterystyczną wszystkich stołówek jest to, że niektóre koszty ich prowadzenia obciążają zakład pracy, przy którym stołówka jest prowadzona. Dotyczy to głównie lokalu, światła, wyposażenia w sprzęt oraz jego uzupełnienia i konserwacji, jak również drobnych remontów, przy czym na te ostatnie wydatki zakłady pracy otrzymują specjalne kredyty od państwa, za pośrednictwem swoich resortów.

Sprawę cen posiłków w stołówkach akademickich i uczniowskich oraz w stołówkach Domów Młodego Robotnika instrukcja nr XXI uregulowała jednolicie podnosząc je o 25% w stosunku do m-ca grudnia 1952 r. z tym, że różnicę między pełnym, nowym kosztem posiłków w granicach obowiązujących norm a uzyskaną nową ceną pokrywa się z dotacji budżetowych wg trybu ustalonego przez Ministra Finansów.

Przy utrzymaniu zasady, iż obrót stołówek jest równy kwotom wpłaconym przez konsumentów, zarządzenia powyższe powodują różny stosunek zużytego surowca do obrotu w różnych stołówkach.

### Charakterystyka bufetów zamkniętych

Działalność gospodarczą stołówek uzupełniają bufety o charakterze zamkniętym. Bufety te pracują na zasadach normalnej kalkulacji handlowej. Jeśli istnieją przy zakładach pracy, przy których działają również stołówki pracownicze, nie płacą podatku obrotowego, a akumulacja ich przeznaczona jest na pokrycie części kosztów administracyjno-rzeczowych danej stołówki. Oprócz bufetów sprzężonych ze stołówkami istnieją również przyzakładowe bufety samodzielne, wypracowujące normalną akumulację i płacące podatek obrotowy. Wszystkie bufety akademickie są traktowane podobnie jak bufety sprzężone z tym jednak, że akumulacja ich nie idzie na pokrycie kosztów administracyjno-rzeczowych prowadzenia stołówki (jak wiemy w stołówkach akademickich koszty te są w pełni pokrywane przez państwo), lecz na poprawienie jakości żywienia.

### Źródła pokrycia kosztów administracyjno-rzeczowych stołówek

W świetle poprzedniej charakterystyki finansowania stołówek rozróżniamy w tej dziedzinie następujące główne możliwości: a) stołówka pracuje na zasadzie całkowitej samowystarczalności, a płacone przez konsumentów ceny obejmują zarówno koszt surowca, jak i koszty administracyjno-rzeczowe (z wyjątkiem kosztów pokrywanych przez zakład pracy). Ma to miejsce

w odniesieniu do stołówek pracowniczych uruchomionych po 4.I. 53 r. i nie prowadzących bufetów. Plan takiej stołówki nie odbiega od planu zakładu otwartego, gdyż różnica między obrotem a kosztem zaopatrzenia materiałowego pokrywa koszty administracyjno-rzeczowe. Na podobnych zasadach planowane są samodzielne bufety prawnicze z tym, że w obrocie ich mieści się jeszcze akumulacja;

b) wypadek poprzedni, lecz przy istnieniu bufetu sprzężonego ze stołówką; akumulacja bufetu umożliwia wówczas pokrycie części kosztów administracyjno-rzeczowych stołówki, której obrót jest przez to nieco mniejszy od sumy kosztów surowcowych i administracyjno-rzeczowych. Należy to uwzględnić w planie pamiętając, iż suma obrotów stołówki i bufetu równa się sumie kosztów obciążających oba zakłady, nie zwiększonych już o żadną akumulację;

c) stołówka pracownicza istniejąca w grudniu 1952 r., lecz wówczas nie dotowana, otrzymuje stałą niezmienną dotację miesięczną, równającą się 30% obrotu tej stołówki w m-cu grudnia 1952 r. Obrót jest niższy od sumy kosztów o wielkość tej dotacji;

d) wypadek poprzedni, lecz stołówka była w m-cu grudnia 1952 r. dotowana; dotacja ta zostaje utrzymana do dnia 30.VI.53 r. niezależnie od nowej dotacji w wysokości 30% obrotu tej stołówki w m-cu grudnia 1952 r. Obrót jest niższy od sumy kosztów o wielkość tych dotacji;

e) stołówka akademicka lub stołówka Domu Młodego Robotnika: obrót oparty na cenie sprzed 4.I. 53 r. zwiększonej o 25% pokrywa tylko część kosztów surowca. Reszta tych kosztów oraz całość kosztów administracyjno-rzeczowych stołówki jest pokrywana ze specjalnej dotacji.

Jeśli przy stołówce pracowniczej istnieje bufet, to jego akumulacja wpływa na zmniejszenie obrotu stołówki, tj. sum wpłacanych przez konsumentów. Ogólnie biorąc obrót stołówek nie obejmuje pełnego pokrycia kosztów administracyjno-rzeczowych.

Instrukcje PKPG obowiązujące na rok 1953, a więc instrukcja nr 84a (wg której ZSS sporządza plany zakładów zamkniętych) oraz instrukcja nr 91 (dla planowania w Oddziałach Zaopatrzenia Robotniczego) nie uwzględniają w dostatecznej mierze specyfiki zakładów zamkniętych w dziedzinie ich finansowania. Przed autorami nowych instrukcji i wzorów do planów na r. 1954, które powinny się w najbliższych miesiącach ukazać, stoi zadanie dostosowania ich do obecnych warunków działalności stołówek i bufetów zamkniętych.

Jan Galik

## Zakłady żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Okres letni stawia przed aparatem odpowiedzialnym za żywienie zbiorowe poważne zadanie żywienia rzesz konsumentów udających się do miejscowości letniskowych, klimatycznych, względnie organizujących dla siebie letniska w pobliżu miast oraz turystów. Tym, którzy nie mając możliwości wyjazdu szukają wypoczynku po pracy i w dnie wolne na miejscu, zakłady żywienia zbiorowego, a przede wszystkim kawiarnie i cukiernie winny wypoczynek ten umożliwić.

Najważniejszy warunek dobrego przygotowania się do wykonania zadań w okresie letnim to urucho-

mienie wystarczającej sieci zakładów i ilości miejsc. Z dotychczasowych doświadczeń wynika, że na terenie wszystkich województw istnieje potrzeba zorganizowania sieci sezonowej, której rozmiary są uzależnione od nasilenia ruchu wczasowo-letniskowego i krajoznawczo-turystycznego. Jednakże nie wystarczy tylko uruchomienie zakładów. Niezbędnym jest rozbudowanie sieci punktów sprzedaży w tych wszystkich miejscach, w których skupiają się rzesze plażowiczów, turystów itd. w formie bufetów z napojami, lodami, kanapkami, a nawet z ograniczonym asortymentem prostych potraw. Jako typowy przykład miejsc wy-

magających zorganizowania bufetów można wymienić podmiejskie plaże lub rejony turystyczne np. Gór Świętokrzyskich. Puszcza Jodłowa (park narodowy) ściąga w sezonie letnim, zwłaszcza w niedzielę i inne dni wolne od pracy masy turystów z pobliskich i dalszych ośrodków przemysłowych (Starachowice, Skarżysko, Ostrowiec, Kielce, Nowa Huta itd.). Liczba turystów zwiedzających te rejony dochodzi do 40 tys. osób w okresie od maja do końca września. Dla zaspokojenia potrzeb tych turystów nie było dotychczas zorganizowanej właściwej sieci zakładów i punktów sprzedaży.

Okolice dużych miast położone nad jeziorami i rzekami tłumnie są odwiedzane przez mieszkańców w każdy wolny dzień. Trzeba zapewnić im odpowiednie zaopatrzenie przez stałe, bądź nawet ruchome bufety. Koniecznym jest również wykorzystanie wszystkich werand, tarasów i ogródków w istniejących zakładach, jako dodatkowych miejsc konsumpcji. Zakłady żywienia zbiorowego zlokalizowane przy szerokich traktach pieszych winny uruchomić miejsca konsumpcyjne na świeżym powietrzu, zapewniając im odpowiednią oprawę zieleni i ochronę przed słońcem (np. barwne, miłe dla oka parasole).

Zakłady sezonowe, tarasy i werandy muszą być odremontowane i odświeżone. Wypoczynek w schłodnym miejscu jest przyjemniejszy i pełniejszy. Zakłady te winny odpowiadać wszelkim wymaganiom estetyki i higieny.

Sieć zakładów sezonowych, podobnie jak i pozostałe elementy ich gospodarki, ujęta jest w plan gospodarczy. Harmonogram uruchomienia zakładów został zatwierdzony przez właściwe terenowe rady narodowe. Przy jego realizacji winniśmy wykorzystać doświadczenia lat poprzednich. Konieczna jest w szczególności wzajemna współpraca w tym zakresie rad narodowych i poszczególnych przedsiębiorstw żywienia zbiorowego oraz współpraca z instytucjami organizującymi wczasy, kolonie, obozy, wycieczki turystyczno-krajoznawcze, celem bieżącego uzupełniania zauważonych braków w zaspokajaniu potrzeb konsumentów sezonowych. Jeśli współpraca ta nie została dotąd nawiązana i jeśli aparat żywienia zbiorowego nie zapoznał się z planami Funduszu Wczasów Pracowniczych, PTTK, Min. Oświaty i Min. Szkolnictwa Wyższego w zakresie organizacji i rejonizacji domów wczasowych, kolonii, obozów itd., należy natychmiast kontakt nawiązać i ustalić potrzeby, dostosowując do nich sieć zakładów i punktów sprzedaży. Bieżąca kontrola wykonywania planów pozwala na ich korygowanie i na uzupełnianie stwierdzonych braków.

W bieżącym roku obok CZPG, ZSS i CRS „Samopomoc Chłopska“, jako głównych gestorów na odcinku sieci sezonowej, wystąpi także Centralny Zarząd Handlu w Uzdrowiskach, który odpowiedzialny jest za sieć żywienia zbiorowego w najważniejszych rejonach turystycznych: w górach, na Podkarpaciu, na Dolnym Śląsku i prawie na całym wybrzeżu morskim. Plany CZHU zapewniają pełne pokrycie potrzeb sezonowych. Istnieje jednak konieczność otoczenia młodego aparatu dobrą opieką ze strony rad narodowych i przekazania doświadczeń lat ubiegłych. Wszyscy wymienieni gestorzy winni pamiętać, że sieć sezonowa musi być tak rozbudowana, a zakłady poszczególne tak zorganizowane, aby każdy konsument miał zapewniony

pełnowartościowy i tani posiłek oraz był obsłużony kulturalnie i szybko.

W okresie sezonu letniego z zakładów żywienia zbiorowego korzystać będzie młodzież i dzieci, które z rodzicami spędzają wakacje. Każda więc gospoda, restauracja, jadłodajnia, bar czy bufet musi mieć do wyboru asortyment napojów i potraw, odpowiadający nie tylko potrzebom starszych konsumentów, ale i dzieci. Dotyczy to w równej mierze posiłków obiadowych, śniadań jak i kolacji. Asortyment mleczny, z uwagi na to, że nie wszędzie istnieją bary mleczne, winien znaleźć się w karcie dnia każdego zakładu.

Sezon letni charakteryzuje się dużą ilością świeżych warzyw, owoców, runa leśnego. Asortyment posiłków przygotowanych z tych surowców winien więc być szeroki. Miejscowości letniskowe, wczasowe, uzdrowiskowe, posiadają w zasadzie zaplecze rolnicze i zaplecze lasów — stąd łatwość organizowania zaopatrzenia, koniecznym jest jedynie odpowiednie ustawienie zakupów zdecentralizowanych. Czarne jagody, borówki, poziomki, truskawki, młoda marchewka itd. mogą i powinny stać się daniami popularnymi, a zsiadłe mleko, młode ziemniaki, nowalijki stać się muszą głównym składnikiem posiłków. Lody i wszelkiego rodzaju napoje chłodzące uzupełnią działalność gastronomiczną zakładów.

Obok zadań wyżywienia, zakłady mają do spełnienia ważną rolę w zakresie organizacji działalności rozrywkowej, jak tańce, występy, artystyczne, występy zespołów muzycznych itp. Konsument przybywający na wypoczynek chętnie powita działalność kulturalno-rozrywkową w zakładach żywienia zbiorowego. Imprezy i rozrywki winny być organizowane zarówno we własnym zakresie, jak i w porozumieniu z „Artosem“. Poziom i charakter rozrywek należy ustawiać pod kątem zapewnienia godziwej przyjemności, do której w żadnym wypadku nie można zaliczać konsumpcji alkoholu. W zakładach sezonowych alkohol winien stanowić jak najmniejszy procent obrotów. Szeroki asortyment potraw, kultura produkcji oraz obsługi przy godziwej rozrywce to główna broń w walce z nadmierną konsumpcją alkoholu.

Kilka słów trzeba również poświęcić zadaniom stojącym w okresie letnim przed CZ Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, które w okresie wzmożonego ruchu wczasowo-letniskowego muszą zapewnić podróżnych możliwie pełne pokrycie ich potrzeb. Sieć bufetów wagonowych, sprzedaż wagonowa obnośna i sprzedaż peronowa winny być tak zorganizowane, aby podróżny mógł zaopatrzyć się w paczkowane kanapki, owoce oraz gorące i zimne napoje. Szczególnie pamiętać należy o potrzebach tłumnie wyjeżdżającej młodzieży i dzieci.

Nakreślone uwagi nie wyczerpują całości problemu zadań w zakresie żywienia zbiorowego w okresie sezonu letniego. Wszystkie zainteresowane centrale żywienia wydały niezbędne instrukcje, uwzględniając specyfikę własnego terenu i jego potrzeby. Aparat operacyjny winien pamiętać o tym, że usprawniając swą pracę w okresie sezonu letniego i jak najlepiej zaspokajając potrzeby konsumentów, stwarza jednocześnie dodatkowe czynniki zapewniające wykonanie planów żywienia zbiorowego.

**mgr Marian Tomkowiak**

## Wiele może zrobić dobry kierownik placówki

Praca Oddziału Zbiorowego Żywnienia PSS w Szczecinie wykazała w roku 1952 dużo braków i niedociągnięć. Co prawda plan obrotu wykonany został w 134,2%, a plan produkcji w 109,4%, lecz cyfry te nie odzwierciedlają istotnego stanu rzeczy. W pierwszym rzędzie podkreślić należy częste zmiany na stanowiskach kierowniczych. Zmieniło się kolejno 3 kierowników, przy czym zamiast poprawiać, pogarszali oni stale styl pracy oddziału, o czym świadczy najlepiej kwota 1.007.980 zł strat w roku 1952. Nie wykonano planu tuczu trzody chlewnej, przez brak kontroli dopuszczono do częstych nadużyć ze strony kierowników stołówek i bufetów, słabo reagowano na skargi i zażalenia konsumentów, całkowicie zaniedbano sprawę współzawodnictwa.

Po reorganizacji w r. 1953 dyrektorem Oddziału został Stefan Szczepaniak, dotychczasowy pracownik kontroli. Styl pracy zaczyna się poprawiać. Przy współudziale Rady Miejskowej i koła ZMP zorganizowano współzawodnictwo o tytuł najlepiej pracującej stołówki i bufetu, rozpoczęto doszkalanie pracowników operatywnych. Zmniejszyły się po-

ważnie wypadki mank, zmalała ilość skarg i zażaleń.

We współzawodnictwie, które objęło wszystkie bufety i stołówki wyróżniły się: bufet nr 4 — kierownik ob. Halina Ściepiuk (132% planu), bufet nr 6 — kier. ob. Halina Chorościńska (130%), stołówka nr 30 — kier. Julia Nowicka (140%), stołówka nr 20 — kier. Janina Smolewicz (127,5% wykonania planu w pierwszych dwóch miesiącach br.).

Usprawniono system załatwiania skarg i zażaleń. Gdy studenci Pomorskiej Akademii Medycznej złożyli skargę, że w stołówce nie ma od dłuższego czasu głębokich talerzy — talerze takie zostały dostarczone do stołówki po upływie 6 godzin.

Jest więc nadzieja, że Dyrekcja Żywnienia Zbiorowego PSS w Szczecinie wyjdzie szczęśliwie z impasu i że zadania przed nią stojące zostaną wykonane.

Jerzy Eubig



A oto podobna, choć w innej skali, sytuacja w Starachowicach. Jadłodajnia „Hutnianka“ tonęła w brudach. Syły się protokoły komisji

sanitarnych, książka zażaleń pękała od skarg i uwag. Mandaty karne nie przynosiły jednak poprawy. Personel był apatyczny i zniechęcony.

Aż wreszcie — jednocześnie z wezwaniem do współzawodnictwa w dziedzinie estetyki i higieny, rzucenym przez przodującą kawiarnię „Oaza“ — przyszedł do „Hutnianki“ nowy kierownik, ob. Maria Kucharska. Nieufnie odnosi się do niej na razie personel. Ale nowy człowiek zaczął pracę po nowemu. Zyskuje stopniowo zrozumienie i zaufanie personelu. Załoga odpowiada na wezwanie „Oazy“.

W „Hutniance“ rozpoczęła się praca. Bufetowe szyją portiery. Kelnerki okurzają ściany i stoliki. Znosi się wazoniki, obrazki i kwiaty. Wszystkie te prace dokonywane są oczywiście po zamknięciu lokalu. W dniu 8 marca — w dniu święta kobiet — lokal pokazał swe nowe oblicze. Personel z dumą patrzy na swoje dzieło, wysuwa nowe wnioski i projekty.

W uznaniu zasług załogi „Hutnianki“ nagrodzono ją w dniu święta kobiet dyplomem uznania.

Parada

## Krajowe przyprawy ziołowe

Niektóre z zagranicznych przypraw kuchennych dają się w żywieniu zbiorowym znakomicie zastąpić przyprawami krajowymi, które nabyć można w hurtowniach przemysłu zielarskiego lub sklepach zielarskich. W gospodarstwach pomocniczych należałoby znaleźć miejsce do uprawy roślin przyprawowych. Oto niektóre z nich:

**Ziele bazylii** nadaje pikantny smak sosom, pasztetom, nie należy o nim zapominać przy kwaszeniu ogórków.

**Ziele estragonu** używa się jako dodatek do kwaszenia ogórków i do wyrobu octu estragonowego. Ocet ten przygotowuje się w następujący sposób: dwie pełne garści suszu liści lub szczytów pędów estragonu i taką samą ilość suszu majeranku, bazylii, tymianku i świeżej cebuli należy drobno pokrajać zalać jednym litrem octu winnego. Naczynie musi być szczelnie zamknięte. Od czasu do czasu wstrząsać. Gdy jest gotowy, przelać przez papier filtracyjny do butelek. Dla sklarowania dodać trochę sproszkowanego węgla drzewnego.

**Ziele i korzeń lubczyku.** Młode liście i ziele dodaje się do potraw tak jak ziele pietruszki lub liście seleru. Przez dodanie lubczyku szczególnie dobry smak zyskuje mielone mięso. Korzeń stosuje się podobnie jak korzeń pietruszki.

**Szałwia** jest mało znaną u nas przyprawą do ryb. Silnie aromatyczne liście szalwi należą do rzędu pikantnych, gorzkich przypraw. Umiejętnie stosowane zastępują gałkę muszkatołową, goździki itp.

**Majeranek** stosuje się do zup np: grochówki i wielu innych potraw.

**Ziele rzeżuchy** zawiera największy (przed pomidorem) zespół witamin. Znakomity dodatek do sałatek. Używa się w stanie świeżym.

**Ziele ruty** przyprawa o charakterystycznym, ostrym smaku.

**Ziele melisy cytrynowej** posiada delikatny aromat cytrynowy, orzeźwiający. Znakomity dodatek do sałatek i napojów chłodzących.

**Przepis na krajową przyprawę kuchenną:** po jednej części ziela bazylii, pietruszki, tymianku, dwie części melisy, 3 — 4 owce jałowca, 1 — 2 ząbki czosnku, kilka suszonych pieczarek lub innych grzybów, odrobinę majeranku. Wszystkie składniki dobrze ususzyć, zetrzeć na proszek, przesiać, przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu. Dodawać do potraw zależnie od smaku, tak aby smak przyprawy nie dominował nad smakiem potrawy.

Rośliny wieloletnie jak tymianek, szalwia lub nać pietruszki można zielone wydobywać spod śniegu. Pamiętajmy, że krajowe przyprawy kuchenne nie tylko poprawiają smak potrawy, ale również wprowadzają do organizmu drobne ilości cennych składników odżywczych.

S. Korzeniec

## Gorące sosy

Rola sosów, które nie stanowią oddzielnych potraw, lecz są dodatkiem do innych, jest w żywieniu doniosła, choć zwykle niedoceniana. W pierwszym rzędzie sosy spełniają rolę poślizgową przy przelatykaniu potraw suchych, sypkich, chropowatych, gdyż mają konsystencję mazistą i kleistą i ułatwiają przesuwanie się innych potraw przez przełyk. Dzięki tym właściwościom stanowią niezbędny dodatek do potraw z kaszy, ziemniaków, fasoli, ciasta (potraw mącznych) i większości potraw z mięsa, które spożywa się zawsze z dodatkami uzupełniającymi mącznymi i jarzynowymi. Potrawa podana w sosie jest soczysta i wilgotna.

Dobrze sporządzony sos powinien być esencjonalny, o wybitnym smaku i zapachu. Dodatek sosu podnosi smak potrawy, uzupełnia go, nadaje całej potrawie odpowiedni do jej rodzaju aromat. Potrawy mączne i ziemniaki, które zwykle podajemy z sosem, są przeważnie mdłe i pozbawione zaostrzającego apetyt smaku, są mało pikantne. Ten ich brak uzupełnia dodatek sosu, czyniąc z potrawy mało atrakcyjnej — potrawę apetyczną. Jako przykład może służyć makaron zapiekany z sosem pomidorowym, zapiekanka z kaszy z sosem grzybowym, purée z ziemniaków i jaja w sosie, kasza jaglana sypka na mleku z sosem waniliowym, kluski ziemniaczane w sosie pomidorowym na kielbasie, zrazy w sosie węgierskim z kładzionymi kluskami.

Zestawienie sypkiej lub półgęstej kaszy z siekanymi (kotletami mielonymi) i dodatkiem sałaty, klusek ziemniaczanych z ćwikłą, mięsa gotowanego z ziemniakami z wody i ogórkiem, które tak często spotyka się w obiadach stołowych, jest błędne. Aby potrawy te zostały spożyte ze smakiem, muszą być uzupełnione dodatkiem dobrze przyprawionego sosu, który nada im lepszy smak i ułatwi przełyknięcie.

Zestawienie potraw węglowodanowych w jadłospisie wymaga pewnej pomysłowości, aby nie popaść w monotonię, tego największego wroga prawidłowego żywienia. Kluski i kasza, ziemniaki i fasola mogą na zmianę występować w jadłospisach wtedy, gdy dodatki do tych potraw będą urozmaicone i wartościowe. Właśnie do ich urozmaicenia przyczyniają się w dużej mierze smacznie przyrządzone, coraz to inne sosy.

Istnieje jeszcze jedno zadanie, które spełniają sosy jako dodatki do potraw. Uzupełniają one ich wartość odżywczą i ich sytność. Sos sporządza się prawie zawsze z dodatkiem tłuszczu (w różnej formie) i mąki. Te dwa składniki, zwłaszcza tłuszcz, podnosi wartość energetyczną sosu i przyczynia się do większego nasycenia potrawą. Jarzyny i owoce, wchodzące w skład sosów, są jak wiadomo doskonałym źródłem soli mineralnych. Tę samą rolę spełnia mleko, jaja często używane jako składniki sosów. Te dwa produkty mają jeszcze poza tym wysoką wartość białkową. A więc produkty węglowodanowe, do których przede wszystkim stosowane są sosy, dzięki nim są doskonale uzupełnione pod względem mineralnym i białkowym.

Oprócz sosów esencjonalnych o wybitnym smaku, o których była mowa, istnieją jeszcze pewne rodzaje sosów o smaku łagodnym i nikłym zapachu. Do tej grupy sosów należy dość u nas rozpowszechniony sos beszamelowy mleczny i sos śmietanowy, który jest pewną odmianą sosu beszamelowego oraz grupa sosów

sporządzanych na podstawie emulsji z masła i żółtek, które stosuje się do gotowanych ryb, kalafiorów, szparagów, karczochów, białych mięs. Są one stosowane w wykwintnej kuchni. W kuchni codziennej, z wymienionych sosów, największe zastosowanie ma mleczny sos beszamelowy i śmietanowy sos beszamelowy. Przeważnie stosuje się je do zapiekania potraw mięsnych, ryb, a także jarzyn z wody.

Sosy objęte Zasadniczą Recepturą Gastronomiczną można podzielić na trzy wielkie grupy: a) sosy gorące do drugich dań, b) sosy do zakąsek, c) sosy do deserów. W niniejszym artykule zajmujemy się sosami gorącymi do drugich dań.

### Z czego przygotowujemy gorące sosy

W skład każdego sosu wchodzi jako podstawa — najczęściej esencjonalny wywar głównego składnika, główny składnik, podprawa i przyprawy. Głównym składnikiem jest zwykle aromatyczny produkt o wybitnym, silnie odznaczającym się smaku. Od niego pochodzi nazwa sosu. Z niego przygotowuje się wywar (grzybowy, pomidorowy). Gdy główny składnik nie jest gotowany, podstawą jest rosół kostny lub mięsny (np.: w sosie chrzanowym, koperkowym, szczypiorkowym) lub rozpuszczony bulion.

Podprawa, która odpowiednio zagęszcza sos, może być sporządzona: 1) ze śmietany i mąki, 2) z masła, mąki, rosołu i surowych żółtek (tzw. „zacieraną“ lub „potrawkową“), 3) z zasmażki złożonej z tłuszczu i mąki, 4) z zasmażki rozprowadzonej śmietaną, 5) z ubitej na parze emulsji z masła i żółtek, zaparzonego wywarem z ryb, mięsa, jarzyn lub winem.

Do przypraw używanych do sosów zalicza się sól, pieprz, paprykę, ziele ang., liść laurowy, kwas, nieznaczny dodatek cukru i przyprawy zielne.

### Grupy techniczne sosów

Sosy, podobnie jak zupy, można podzielić na grupy techniczne ze względu na rodzaj ich podprawy.

Pierwsza, nieliczna grupa sosów gorących, najprymitywniejszych — to sosy podprawiane śmietaną i nierumienioną mąką. W ten sposób podprawia się sos chrzanowy, pomidorowy, grzybowy. Podstawą sosu chrzanowego jest śmietana zagotowana z nieznacznym dodatkiem mąki, rozrzedzona wrzącym rosołem. Do zagotowanego rosołu dodaje się starty chrzan cukrowy, sól, kwas i cukier. Do jarskiego sosu chrzanowego dodaje się zamiast rosołu wywar z jarzyn lub wrzącą wodę.

Sos pomidorowy sporządza się na mocnym wywarze ze świeżych pomidorów, zalanych do gotowania rosołem lub wodą. Sos grzybowy przygotowuje się na mocnym wywarze z grzybów suszonych, ugotowanych z cebulą i pieprzem. Po podprawieniu dodaje się do sosu drobno posiekane grzyby z wywaru. Wymienione sosy można sporządzać także innymi sposobami, lecz ten sposób jest najprostszy, najtańszy i najłatwiejszy.

Do drugiej grupy należy sos potrawkowy. Sporządza się go z mocnego wywaru mięsnego, zwłaszcza z mięsa białego, tj. cielęciny, kury, kurcząt, indyczki, ozorków cielęcych itp., podprawianego rozartym masłem z nie dużą ilością mąki. Masę tę zalewa się wrzącym rosołem i po wymieszaniu zagotowuje z resztą rosołu.

Przed wydaniem zaciąga się sos rozartymi żółtkami i mieszając polewa się wyporcjowane mięso. Sos przechowuje się w miernie gorącej kąpeli wodnej, aby żółtka nie uległy zważeniu. Czasem, jako dodatek do tego sosu, stosuje się pokrajane jarzyny z rosółu, zielony groszek.

Trzecią grupę sosów gorących tworzą sosy podprawiane zasmażką. Sosy te przygotowuje się głównie w sezonie zimowym. Zasmażka w zależności od rodzaju sosu może być rumieniona do koloru lekko żółtego (I stopień), złotego (II st.) i ciemno-złotego (III st.). Zasmażką I stopnia podprawia się sos beszamelowy i wszystkie sosy zasmażane, stosowane w kuchni dietetycznej. Zasmażką II st. podprawia się sos grzybowy, pomidorowy, szczypiorkowy, czosnkowy, korniszonowy, musztardowy itd. Zasmażkę rumieni się do odpowiedniego koloru i rozprowadza wywarem (np. sos grzybowy) lub przecierem głównego składnika (np. sos pomidorowy). Po zagotowaniu łączy się zasmażkę z głównym składnikiem (szczypiorek, czosnek, korniszony itp.). Zasmażką III stopnia podprawia się ciemny sos cebulowy. Sos ten posiada specyficzną, brązową barwę karmelu. Przygotowuje się go z silnie

zrumienionej maki i cebuli. Zbyt silnie zrumieniona cebula powoduje gorzki smak sosu i psuje jego kolor. Przetarty sos przyprawiamy dość silnie, kwasem, cukrem oraz pieprzem i laurowym liściem. Podaje się go najczęściej do sztuki mięsa, kielbasy białej na gorąco, fasoli.

Czwartą grupę stanowią sosy podprawiane zasmażką i śmietaną. Sosy te odznaczają się dobrym smakiem i są delikatne. Zasmażkę II stopnia, sporządzoną na maśle, rozprowadza się śmietaną, a następnie wywarem.

Bardziej skomplikowane jest sporządzanie zaparzonej emulsji z masła i żółtek. Jest to podprawa charakterystyczna dla kuchni francuskiej, skąd przeniknęła wraz z kulturą kucharską do kuchni całego świata. Podprawa ta składa się z masła śmietankowego, utartego z żółtkami i jest ubita na parze z dodatkiem wrzącej cieczy: rosółu mięsnego, rybnego lub wywaru z jarzyn, zależnie od potrawy, do której ma być użyty sos. Czasem stosuje się również dodatek wrzącego, białego wina wytrawnego. Podstawowym sosem tego typu jest tzw. sos holenderski.

inż. Zofia Czerny

## Wiosenne grzyby w jadłospisach

Piestrzenice i smardze są to dwa gatunki wiosennych grzybów występujących w naszych lasach.

Piestrzenice, nazywane w niektórych okolicach babie uszy, (niewłaściwie nazywane smardzami) występują w lasach iglastych przeważnie sosnowych na glebach piaszczystych. Owocują w okresie od połowy kwietnia do połowy czerwca. Pełny okres owocowania przypada na miesiąc maj. Piestrzenice mają kapelusz nieforemny, powierzchnia jego jest mocno pofałdowana o kolorze ciemnobrązowym. Brzegi kapelusza są częściowo zrośnięte z krótkim trzonkiem (nóżką) grzyba. Posiadają dużą wartość handlową i przemysłową w kraju i za granicą, chociaż należą do gatunków trujących i mogą być powodem zatrucia, jeśli nie są odpowiednio przygotowane do jedzenia. Piestrzenice zawierają w swoim składzie trujący kwas helwellowy rozpuszczalny w wodzie. Zawartość kwasu helwellowego wynosi w tych grzybach od 0,2 do 0,4%. Zatrucie występuje w 8 lub 10 godzin po spożyciu grzybów nieodpowiednio przygotowanych. Jako początkowe objawy występują bóle żołądka, następnie mdłości, a potem ciągłe wymioty. Na drugi dzień występuje żółtaczka. Zatrucia piestrzenicami bywają często śmiertelne. **Aby uniknąć zatrucia należy je bardzo starannie przygotować do spożycia.** Piestrzenice należy po oczyszczeniu i wymyciu gotować w dużej ilości wody przynajmniej 5 do 7 minut od zagotowania. Grzyby obgotowane dokładnie odcedzić na sicie, a następnie dobrze wymyć pod bieżącą ciepłą wodą i dopiero wówczas mogą być używane do gotowania i smażenia.

**Wywar zawierający trujący składnik nie może być używany do produkcji potraw, ani też dla tuczu.**

Smardze występują na żyznych wilgotnych glebach gliniasto-wapiennych, przeważnie w lasach miesza-

nych lub liściastych. W Polsce występują bardzo rzadko, owocują w okresie od połowy kwietnia do końca maja. Smardze ze względu na wartość smakową, odżywczą jak również i handlową są bardzo poszukiwanym gatunkiem grzybów. Nadają się do suszenia, marnowania i produkcji konserw.

Smardze różnią się od piestrzenic wyraźnym kształtem wydłużonym, stożkowatym, ostro zakończonym. Smardze mają kolor brązowy z jaśniejszymi lub ciemniejszymi odcieniami. Kapelusz grzyba zrośnięty jest dolnym brzegiem z trzonem. Powierzchnia kapelusza jest drobno pofałdowana. Trzon grzyba krótki, barwy białej, wewnątrz pusty. Smardze stożkowate są grzybami jadalnymi nieszkodliwymi i przy przyrządzaniu nie wymagają obgotowania.

U nas w sprzedaży spotykamy tylko piestrzenice, nazywane przeważnie przez sprzedawców smardzami. Dla uniknięcia zatrucia w związku z mylnymi nazwami, należy wszystkie wiosenne grzyby z gatunków smardz i piestrzenic obowiązkowo obgotowywać, odcedzać i wypłukać po odciedzeniu. Po uprzednim obgotowaniu, piestrzenice można przyrządzać jak smardze duszone w śmietanie wg receptury Nr b I — 4 (stronica 224).

Można także przygotować omlet z piestrzenicami wg receptur a II — 8 i a II — 11 (str. 220 i 221), kulebiak z ryżem i grzybami wg receptury z II — 14 (str. 269), makaron ze świeżymi, duszonymi grzybami wg receptury z II — 23 (str. 272), naleśniki ze świeżymi grzybami wg receptury z II — 25 (str. 272).

Grzyby wiosenne jako surowiec atrakcyjny, lubiany przez konsumentów powinny być często stosowane w zakładach żywienia zbiorowego.

Stanisława Zielińska

## W KILKU ZDANIACH

Opracowano na podstawie korespondencji nadesłanych przez J. Gąsiorka, A. Imielskiego, T. Kamińskiego, St. Pawłowskiego.

**Dla uczczenia pamięci Józefa Stalina.** Instruktorzy żywienia zbiorowego pionu CRS „Samopomoc Chłopska” zobowiązali się dla uczczenia pamięci Józefa Stalina do: 1) zorganizowania i przeprowadzenia wiosennej akcji porządkowej; 2) prowadzenia przez wszystkie zakłady bieżąco i właściwie rachunkowości technicznej; 3) wykonania planu produkcji własnej oraz planu obrotu za I półrocze br. do dnia 15. VI. 1953 r.; 4) wykonania w 120% planu tuczu trzody chlewnej; 5) zwiększenia asortymentu dań, ze szczególnym uwzględnieniem napojów, ciastek i lodów produkcji własnej; 6) zorganizowania ruchu współzawodnictwa międzyzakładowego na terenie własnych powiatów. (jg)

**Wiosenna akcja sanitarno - porządkowa w gospodach.** PZGS we Wrześni zorganizował w marcu br. naradę roboczą z kierownikami gospód, poświęconą akcji sanitarno - porządkowej. Największy nacisk położono na wybielenie sal konsumpcyjnych i zaplecza oraz na zabezpieczenie pomieszczeń przed gryzoniami, muchami i robactwem. Z dużym zrozumieniem i troską podeszła do tej akcji kol. Bączkowiakówna, kierowniczka gospody w Strzałkowie, która zobowiązała się zaplanowane w jej gospodzie prace wykonać przedterminowo, wzywając do współzawodnictwa o tytuł najczystszej gospody w powiecie inne placówki. (tk)

**Przedterminowe wykonanie planu.** W odpowiedzi na apel młodzieży z CDT w Warszawie personel gospód ludowych i instruktorzy żywienia zbiorowego PZGS Bielsko - Biała przystąpili do współzawodnictwa o tytuł najlepszej gospody. Plan za I kwartał wykonano w 123%. I miejsce zajęła gospoda ludowa nr 2 w Buczkowicach, w której zatrudnieni są Stefan Jakubiec, Zofia Jakubiec, Otylia Cymbala i Waleria Paluch. We współzawodnictwie bierze udział 96% personelu. (ai)

**Wieczorki muzyczne.** PZGS w Działdowie organizuje w gospodzie w Lidzbarku wieczorki taneczne, na których gromadzi się miejscowa ludność. Bufet jest wówczas specjalnie zaopatrzony w ciastka, kanapki, sałatki oraz dania gorące. Organizowanie tego rodzaju imprez przyczyni się niewątpliwie do lepszego wykonania planów. (sp)

Opracowano na podstawie korespondencji nadesłanych przez T. Bommera, Cz. Cyburę, Z. Gałąskę, St. Gąsiorka, B. Muszyńską, J. Świstulską, St. Stacha i W. Piaseckiego.

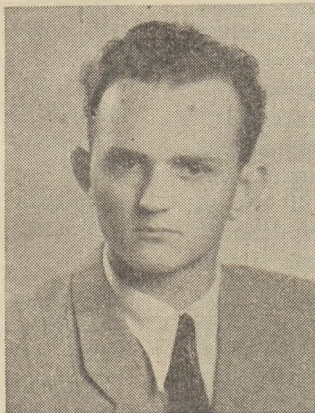
**Dla uczczenia dnia 1 Maja** pracowników Krakowskich ZG podjęli długofalowe zobowiązanie, które jest jednocześnie wyrazem hołdu dla pa-

mięci wielkiego Stalina. Zobowiązania dotyczą m. in. wykonania rocznego planu obrotu do dnia 16 grudnia 1953 r., polepszenia produkcji własnej i rozszerzenia asortymentu potraw, zmniejszenia kosztów własnych, oszczędnej gospodarki opałem. Zobowiązano się zaoszczędzić miesięcznie 10% ilości węgla, co da do końca roku 71 ton. Zobowiązano się również podnosić wydajność pracy, aby umożliwić wykonywanie dodatkowych prac systemem gospodarczym oraz podnosić poziom sanitarno - higieniczny zakładów. (ss)

**Dla uczczenia pamięci Józefa Stalina** pracownicy Bielsko - Bialskich ZG wykonali zobowiązanie zakończenia akcji siewnej w gospodarstwie hodowlano - warzywniczym do dnia 30 marca br. Dla uczczenia dnia 1 Maja pracownicy ci postanowili ukończyć akcję sadzenia ziemniaków i warzyw na 10 dni przed terminem. Pracownicy wytwórni ciast wykonali swoje zobowiązania z nadwyżką wynoszącą 12%, a pracownicy Działu Adm. Gosp. wykonali przed terminem zobowiązania na odcinku akcji sanitarno - porządkowej.

**Dla uczczenia dnia 1 Maja** pracownicy Zakopiańskich ZG postanowili uruchomić jadłodajnię dietetyczną, wzywając jednocześnie pozostałe przedsiębiorstwa CZPG do podejmowania podobnych zobowiązań. (tb)

**Szkolenie zawodowe i ideologiczne w RZG.** Od lutego przeprowadzane są w Rybnickich ZG kurso - konferencje z kucharzami, pomocami kuchennymi, bufetowymi oraz kelnerkami. Na kursach tych oraz w pracy



Ob. Emil Krentusz

społecznej wyróżnia się kucharz instruktor ob. Krentusz. Wśród pracowników przeprowadzane jest również szkolenie aktywu związkowego oraz członków ZMP. (cc)

**Kursy sanitarne.** Krakowskie ZG posiadają 7 punktów sanitarnych, obsługiwanych przez przeszkolony personel. W roku bieżącym organizowane są wspólnie z PCK dalsze kursy sanitarno - higieniczne.

**Zespół redakcyjny** powstał przy Krakowskich ZG. Wydaje on biuletyn zawierający okólniki, zarządzenia wewnętrzne, wiadomości dotyczące współzawodnictwa i inne, informujące o pracy KZG. Zespół redakcyjny postanowił nawiązać ścisły

kontakt z prasą, a między innymi z redakcją „Żywienia Zbiorowego”. (zk)

**Współzawodnictwo w TZG** ogarnia coraz więcej zakładów. Dotyczy ono wykonywania planów operatywnych, produkcji własnej oraz przedterminowego składania sprawozdań. Do zakładów przodujących w tych dziedzinach należą: „Gastronomia”, „Halka”, „Polonia”, „Ratuszowa”. Wśród personelu produkcyjnego na wyróżnienie zasługują szefowie kuchni ob. Gogolin i Smolarek, którzy szkołą praktykantki Technikum Gastronomicznego w Toruniu, dzieląc się z nimi wiadomościami z zakresu praktyki i teorii. Szkolenie odbywa się przy warsztacie pracy i na specjalnie organizowanych odprawach roboczych. Współzawodnictwo indywidualne rozwinęło się jedynie wśród kelnerów. Dotyczy ono przekraczania norm utargów oraz grzecznej i sprawniej obsługi. W konkursie uprzejmej obsługi przodujące miejsca zajęli kelnerzy, Kaczmarek, Laskowska, Kończykowski i Góral. Poza tym kelner Marciniak zajął III miejsce w skali ogólnokrajowej, wykonując dziennie przeciętnie 246% planu dziennego. (bm)

**Poznańskie ZG** zakończyły rok 1952 wykonaniem rocznego planu operatywnego w 102%, planu produkcji własnej w 100%, planu wydajności w 104%. Przodujące miejsce zajęły: rest. „Jarosz”, „Rzemieśnicza” i „Rybicka”, jadł. „Młodzieżowa”, „Tatarska”, kawiarnia „Bajka”, „Szarotka” i „Regionalna”. Plan obrotu w styczniu br. został wykonany w 105%, w lutym w 103%, przy czym przodującymi zakładami zostały „Myśliwska”, „Klubowa”, „Smakosz”, „Młodzieżowa”, „Tatarska”, „Kujawińska”, „Czysta”, „Gwarna” i „Bajka”. (wp)

**Kursy szkoleniowe.** W marcu odbył się w Ośrodku w Jeleniej Górze dwutygodniowy kurs służby inwestycyjnej. Również w marcu odbył się tam kurs dla kelnerek, w którym wzięło udział 45 słuchaczek. (sg)

**Gdańskie ZG realizują uchwały XI Plenum CRZZ.** Zgodnie z wytycznymi XI Plenum CRZZ pracownicy GZG na zebraniach grup związkowych szeroko omawiają błędy swoich placówek. Padają również liczne zobowiązania, a więc zwiększenie wydajności pracy na 1 pracownika o 5%, obniżki kosztów własnych, zwiększenia asortymentu posiłków, przekraczania norm kelnerskich, zlikwidowania mank itp. W ostatnich miesiącach GZG zorganizowały szereg atrakcyjnych imprez: konkurs na najlepsze wyroby z dorsza, premiowana sprzedaż wyrobów cukierniczych, wystawa prac kucharzy, kiermasz gastronomiczny. W konkursie na wyroby z dorsza wyróżnili się: T. Szostakiewicz (szef kuchni „Pod Godłami Trójmiasta”), Jerzy Kupfer (kuchmistrz zakładu „Nowa”), St. Olszewski (szef kuchni „Oliwskiej”), J. Kowalski (szef kuchni „Nowej”), Amorski (szef kuchni „Akwarium”). Przy akcji organizowania premiowanej sprzedaży wyrobów cukierniczych wyróżnił się ze-

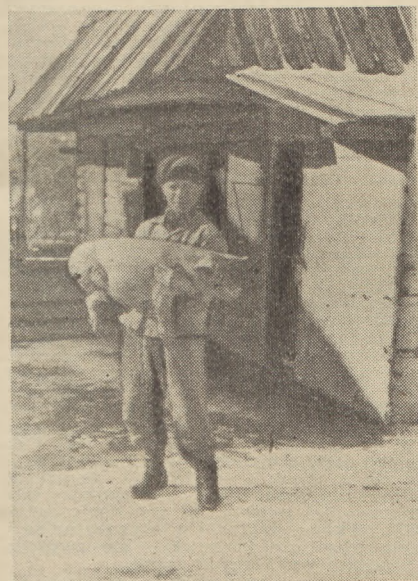
spół ciastkarni z kierownikiem Bielakiem i kierownikiem produkcji Chrzanowskim. Tytuł kuchmistrza centralnej garmazerni zdobył J. Kupfer. (js)

O czym mówiono na zebraniu Rady Zakładowej ZZG. Na ostatnim zebraniu Rady Zakładowej Zakopiańskich Zakładów Gastronomicznych przeanalizowano osiągnięcia i błędy przedsiębiorstwa w roku ubiegłym. Na odcinku realizacji planów gospo-



Praca w zmechanizowanej wytwórni ciast ZZG

darczych ZZG mają poważne wyniki. Roczny plan obrotu 1952 r. został wykonany w 111,3%, plan produkcji własnej w 101,8%, akumulacja 6,46% przy planowanej 3,02%. Pomimo cech sezonowości przedsiębiorstwo na odcinku zatrudnienia zdobyło duży sukces, ponieważ wykorzystało wskaźnik tylko w 93% w stosunku do wykonanego obrotu.



Dział Produkcji ZZG może się pochwalić pięknymi okazami tuczników

Gospodarka ZZG w roku ubiegłym wykazała również szereg niedociągnięć. Zbyt wysokie były koszty handlowe, które w stosunku do planu zostały przekroczone o 21,63%. Bardzo poważną pozycję w tych kosztach stanowią koszty rzeczowe, które za okres I półrocza zostały przekroczone w 100%.

Duże braki ma również przedsiębiorstwo w dziedzinie dyscypliny pracy. Zdarzają się wypadki bumełancstwa, pijaństwa, naruszania własności socjalistycznej. Tego rodzaju wypadkom dyrekcja łącznie z Podstawową Organizacją Partyjną i Ra-

dą Zakładową wydała bezwzględna walkę.

W styczniu br. 92% ogółu pracowników złożyło 50 zobowiązań produkcyjnych i oszczędnościowych, które wyrażają się sumą 34.684 zł.

W dyskusji podniesiono szereg błędów i uchybień, które popełniła ustępująca Rada Zakładowa. Błędów tych musi unikać nowopowstała Rada, dla której najważniejszymi wytycznymi na rok bieżący powinny być: planowa i systematyczna praca, upolitycznienie pracowników w zakładach, uaktywnienie istniejących masowych organizacji, jak Liga Kobiet, TPPR i LPŻ.(tb)

„Wypoczynek” — nowy lokal PZG. Historię powstania tego lokalu trzeba zacząć od grudnia 1951 r. kiedy to ulubiony lokal poznaniaków „Pod Strzechą” został zniszczony przez pożar. I zaraz potem długofalowe zobowiązanie pracowników PZG zapowiedziało odbudowę spalonego zakładu własnymi siłami—dla uczczenia 60-lecia urodzin Bolesława Bieruta i święta 1 Maja. W dniu 8 sierpnia 1952 r. nastąpiło otwarcie odbudowanego lokalu o nowej nazwie „Wypoczynek”. Wyteżona praca i najlepsza wola zespołu pracowniczego dały wspaniałe wyniki. Nowy lokal służy mieszkańcom Poznania jako jedyny w dzielnicy parkowej zakład zbiorowego żywienia. (zg)



Na podstawie korespondencji Z. Krasniewskiej, I. Moyseowicz i W. Jeżewskiego.

#### Narada dyrektorów.

Na kolejnej, krajowej odprawie dyrektorów przedsiębiorstw, która odbyła się w Warszawie mówiło się o sytuacji gospodarczej po Uchwale z dnia 3.I br., o konieczności wyjścia KZG do konsumenta, a więc o rozpoczęciu sprzedaży na peronach i w pociągach, o zbyt małej ilości tuczonej trzody chlewnej a także o zarządzeniu Ministerstwa Kolei, zabraniającym przebywania w salach restauracyjnych na dworcach osobom bez biletu kolejowego, które poważnie wpłynęło na zmniejszenie obrotu w zakładach KZG. Mówiono o usuwaniu przez miejscowe władze PKP sprzedawców KZG z peronów i pociągów, o zakazie uruchamiania kiosków przed dworcem kolejowym i podobnych utrudnieniach, które spotykają KZG w pracy, mającej za zadanie żywić podróżnego, korzystającego z usług PKP. (zk)

**Nowa forma sprzedaży.** Na peronach i w pociągach dalekobieżnych wprowadzona została nowa forma sprzedaży tzw. „obnośna”. Umundurowani sprzedawcy, ze znacznikiem KZG sprzedają zimne i gorące napoje, kanapki, ciastka, lody, galaretki owocowe, opakowane w papier lub w parafinowane kubeczki.

**Szkolenie zawodowe.** W ramach szkolenia zawodowego odbyły się w Poznaniu 2 kursy z zakresu planowania oraz kurs dla kuchmistrzów. (im)

**Warmia i Mazury oczekują turystów i wczasowiczów.** Zakłady KZG okręgu olsztyńskiego, położone na szlakach turystycznych zostały

specjalnie przygotowane do obsługi, turystów i wczasowiczów, przybywających na Warmię i Mazury. (wj)

**Wystawa potraw z dorsza.** W kwietniu urządzono w Warszawie pokaz potraw z dorsza. Pokaz, który odbył się na dworcu Wileńskim i Głównym miał za zadanie przekonać personel o możliwościach zastoso-

sowania dorsza w produkcji. Wśród przygotowanych dań były takie, których wykonanie nie może nastręczać trudności nawet w skromnych warunkach zapleczy gospodarczych zakładów KZG. Asortyment obejmował ponad 30 pozycji. Obok sałatki z dorsza z majonezem, siekanki w sosie pomidorowym, dorsza po żydowsku, po grecku były przygotowane paszteciki, tartinki, szaszłyk, rolmopsy itp. Pokaz wzbudził duże zainteresowanie wśród pracowników KZG oraz konsumentów. (zk)



Na podstawie korespondencji Adama Rechniewskiego i J. Majewskiego.

#### Krajowa narada.

Pracownicy Przeds. Wagonów Rest. w Warszawie omówili wyniki pracy ub. roku oraz wytyczne na rok bieżący. W czasie obrad przodujący płatnicy E. Wilk mówił o przeprowadzanych codziennie 10-minutowych odprawach załogi, na których zapoznaje się załoga z planem i dyskutuje błędy i niedociągnięcia pracy. Ob. Oleś zwrócił uwagę na właściwą organizację pracy w wagonie restauracyjnym i na rolę pomocnika bufetowego, tzw. „trzeciaka”. Omówiono również znaczenie centralnej garmazerni. Pracownicy krakowskiej garmazerni wezwali załogę garmazerni warszawskiej do podjęcia współzawodnictwa na odcinku jakości produkcji. (jm)

**Szkolenie zawodowe.** PORZ „Orbis” zorganizował w Sopocie kurs dla szefów produkcji i kuchmistrzów, na którym omawiano m. in. zasady kalkulacji potraw, współpracę szefa produkcji i kalkulatora, rozliczenia produkcji, manka, superaty i gospodarkę surowcem. Wykłady uzupełniane były ćwiczeniami praktycznymi. Wśród uczestników wyróżnili się ob. Stachlewski, Stanisławski i Koprowski. Postanowiono zwoływać raz na kwartał narady produkcyjne szefów produkcji dla wymiany doświadczeń i wspólnego omówienia osiągnięć i trudności w pracy. (ar)



Na podstawie korespondencji T. Nowińskiego, J. Patockiego i N. Wysockiej.

#### Dla uczczenia pamięci Józefa Stalina

Pracownicy PSS w Suwałkach podjęli zobowiązanie prowadzenia terminowej i bezbłędnej rachunkowości, podniesienia poziomu estetyki i higieny zakładów oraz uprzejmej obsługi. Ponadto zobowiązano się wykonać drobne prace gospodarskie we własnym zakresie. (nw)

**Hodowla własnego tuczu przyzakładowego** sprawiła, że PSS w Zabkowie, Żarowie i Wałbrzychu mo-

gły w marcu zrezygnować całkowicie z przydziałów mięsa na potrzeby swoich zakładów. (jp)

**Oddział Żywienia Zbiorowego PSS w Gdańsku** jest największym dystrybutorem branży gastronomicznej w mieście. W I kwartale br. miesięczne plany obrotu wykonane zostały z nadwyżką. Na skutek zwiększenia asortymentu produkcji własnej i towarów handlowych wzrosły obroty w bufetach przyzakładowych i samodzielnym. Oddział Żyw. Zbior. PSS w Gdańsku zajął pierwsze miejsce w województwie. (tn)

## Sprostowanie

Do recenzji z książki R. Górskiego pt. „Planowanie żywienia zbiorowego” zamieszczonej w nr 6 naszego czasopisma wkraść się błąd, wypaczający myśli autora recenzji. Prostuśmy więc, że początek przedostatniego ustępu recenzji winien mieć brzmienie następujące: „Przytoczony przez autora na str. 15 wzór  $Z - W_z + R_p = R_k$  nie uwzględnia ubytków w granicach normy”. I kilka wierszy dalej: „Po uwzględnieniu ubytków wzór podany na str. 115 powinien przybrać następujący wygląd:  $Z - W_z - U + R_p = R_k$ ”.

## ZARZĄDZENIE

**Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego** nr 4 z dnia 28 lutego 1953 r. zawiera m. in. zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 19 grudnia 1952 r. w sprawie zwiększenia stanu zatrudnienia kobiet w resorcie handlu wewnętrznego. Zarządzenie to stanowi wykonanie uchwały Prezydium Rządu z dnia 17 lipca 1952 r. w sprawie zwiększenia stanu zatrudnienia kobiet w gospodarce narodowej. Zarządzenie ustala, że ilość zatrudnionych kobiet w stosunku do ilości zatrudnionych w dniu 31.XII.1953 r. wyniesie w CZPG 75%, w CRS „Samopomoc Chłopska” 75% i w Związku Spółdzielni Spożywców 75%.

Kierownicy zakładów pracy dokonają w terminie do 30 sierpnia przesunięć mężczyzn do innych rodzajów pracy ze stanowisk, które szczególnie nadają się do obsadzenia przez kobiety. W wypadku niemożności przesunięcia wewnątrz zakładu należy pracownika zwolnić z zachowaniem terminu wypowiedzenia umowy o pracę.

Z dniem wejścia w życie zarządzenia nie należy przyjmować do pracy i na naukę mężczyzn w zawodzie kelnerów i w grupie personelu obsługi (portierzy, windlarze, woźni, sprzątacze, informatorzy itp.). Postanowienia te nie dotyczą: a) mężczyzn, którzy powinni być zatrudnieni przy pracach wzbronionych dla kobiet (np. kelnerzy w nocnych lokalach, b) mężczyzn powyżej 45 lat, c) inwalidów, d) absolwentów szkół zawodowych, wy-

szkolonych w zawodzie kasjerów, sprzedawców, kelnerów itp., e) mężczyzn o pełnej zdolności do pracy, ale posiadających co najmniej trzyletnią praktykę w zawodzie, jeśli chodzi o stanowiska wymagające specjalnych kwalifikacji, np. zaopatrzeniowcy, kuchmistrzowie itp.

Przy ustalaniu zadań na odcinku szkolenia zawodowego, zarządzenie postanawia, że procent młodzieży żeńskiej w szkołach zawodowych w roku 1953/54 będzie wynosił średnio 75%.

## SPIS TREŚCI

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Walka o kadry . . . . .                                       | 113 |
| Nowa sytuacja gospodarcza wymaga zmiany stylu pracy . . . . . | 114 |
| Likwidujemy manka . . . . .                                   | 114 |
| Kiedy tucz trzody jest rentowny . . . . .                     | 116 |
| Racjonalne wykorzystanie taboru kolejowego . . . . .          | 117 |
| Rozwój produkcji podstawą wykonania planu . . . . .           | 119 |
| Stolówki pracownicze po uchwale styczniowej . . . . .         | 120 |
| Zakłady żywienia zbiorowego w sezonie letnim . . . . .        | 121 |
| Wiele zrobić może dobry kierownik placówki . . . . .          | 123 |
| Krajowe przyprawy ziołowe . . . . .                           | 123 |
| Gorące sosy . . . . .                                         | 124 |
| Wiosenne grzyby w jadłospisach . . . . .                      | 125 |

## Głosy prasy

Kwiecień i maj br. stały się okazją do generalnej kontroli stanu sanitarnego w naszych zakładach. Akcja ta odbywała się w skali ogólnopolskiej. We wszystkich województwach i przy prezydium terenowych rad narodowych działają komitety ASP (akcji sanitarno - porządkowej) obejmujące miasta, wsie, osiedla robotnicze, ośrodki przemysłowe, spółdzielnie produkcyjne, PGR-y i szkoły. Piony gastronomiczne w myśli zarządzenia MHW działającego w porozumieniu z Min. Zdrowia obowiązuje ramowy plan wykonawczy prac związanych z wiosenną akcją sanitarno - porządkową. W oparciu o ten plan wydano szczegółowe instrukcje i zarządzenia dotyczące organizacji i zadań akcji na terenie zakładów. Nad kaucją akcji w pionach gastronomicznych czuwa Departament Żywienia Zbiorowego MHW.

W instrukcjach i zarządzeniach wewnętrznych pionów gastronomicznych uwzględniono: organizowanie odpraw w terenie dla kierownictwa podległych jednostek na temat akcji, szeroko stosowany instruktaż w zakresie higieny przez omawianie poszczególnych zagadnień higieny na naradach w zakładach pracy, przez szkolenie pracowników na kursach i pogadankach przez popularyzowanie oświaty sanitarniej oraz organizowanie współzawodnictwa socjalistycznego i wymiany doświadczeń.

Krytyczne uwagi piętnujące zły stan sanitarny, brak higieny i estetyki zakładów żywienia zbiorowego nie schodzą ze szpał prasy. Dodajmy jeszcze do tego narzekania na złą jakość potraw i kiepską obsługę, a obraz będzie zgola niewesoły. „Życie Warszawy” woła: „Trzeba się zabrać tego do roboty, aby usunąć usterki i zaniedbania w zakładach żywienia zbiorowego”. Między innymi autor wymienia bar WZG „Pod 2” na Marszałkowskiej, w którym podano mu twardą wótróbkę duszoną. Rozumiemy jego oburzenie, bo nam podano jeszcze twardszą w stolówce MHW.

W „Gazecie Kujawskiej” czytamy o złym stanie higieny i o złej jakości posiłków (skwaśniała zupa) w jadłodajni „Centralnej” w Inowrocławiu. W „Życiu Częstochowskim” notatka „Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne od strony kuchni” omawia zły stan higieniczny w barach „Turystycznym” i „Popularnym” oraz w „Warcie” i „Myśliwskiej”. „Dziennik Zachodni” informuje o przygotowaniu na terenie województwa stałnogrodzkiego do udziału jak najszerzego rzeszy społeczeństwa (nie tylko instytucji) w akcji miesiąca czystości. Oficjalnym zapoczątkowaniem przygotowań była konferencja w Wydziale Zdrowia Woj. RN. Na konferencji stwierdzono, że w pionach żywienia zbiorowego najbardziej krytycznie przedstawiają się zakłady w Tarnowskich Górach, Bielsku, Sosnowcu i Częstochowie, a Kolejowe Zakłady Gastronomiczne w 30% swoich punktów usługowych mają poważne niedociągnięcia sanitarne.

Zagadnienie mank w handlu uspołecznionym, a więc i w pionach gastronomicznych, działających pod szczytną dewizą żywienia zbiorowego mas pracujących jest stale otwarte na łamach prasy jako przedmiot dyskusji. Ciekawy artykuł na ten temat ukazał się w „Życiu Warszawy” pt. „Za to płacimy wszyscy”. Autor, red. Ig. Gawryluk, ostrym piórem piętnuje zmore mank panoszącą się w ZSS i MHD. Przytacza on szereg drastycznych faktów mank zwinionych w pionach handlowych tych instytucji. Oczywiście walczą z tą plagą dyrekcje finansowe i handlowe przedsiębiorstw. Walczą różnymi sposobami i środkami. Przede wszystkim należy podkreślić, że ożywiona działalność kontrolna sklepów ZSS pozwoliła poważnie ograniczyć manka. Niestety w spółdzielczości spożywców nie zainteresowały się sprawą mank w należytych stopniu komitety sklepowe. Kulala również wymiana doświadczeń między spółdzielniami na polu walki z mankami. Nie zorganizowano także przeciwmankowego współzawodnictwa między spółdzielniami i sklepami.

Na specjalne napiętnowanie zasługuje bez troska i gapiostwo niektórych kierowników referatów kadr, lekceważących i patrzących przez palce na sprawki różnych kombinatorów, którzy uwiili sobie ciepłe gniazdko w placówkach handlu. Dla ilustracji tego stanu rzeczy autor przytacza szereg ujawnionych kradzieży mienia społecznego pod liberalnie traktowaną nazwą mank w MHD w Warszawie. Gdyby nie Łódź. Dość powiedzieć, że w przemysłowej warszawskiej dyrekcji MHD-Północ, zobowiązania „mankowców” wynosiły w ub. roku prawie pół miliona złotych, z czego wywindykowano zaledwie 21,5 tys. zł. Autor krytykuje przy tej okazji wywody ob. J. Zerkowskiego, który w „Społem” w artykule poświęconym zagadnieniu spłat należności mankowych rozchodzi się nad tym typem spłat ratalnych jako czymś naturalnym w spółdzielczości. Zresztą to nie wina ob. Zerkowskiego, że tak jest, skoro ZSS wydał zarządzenie szybkiego wylizania się z mank i kierowania spraw do prokuratury, z zaleceniem jednak, aby maksimum sum ścigać w drodze dobrowolnej umowy. W rezultacie takiej liberalnej polityki ZSS, rzekome nasilenie windykacyjne sum mankowych, o którym pisze ob. Zerkowski, nie zwróciło ZSS nawet jednego procentu wykazanych mank.

Tak daleko być nie mogło. Uchwała Rządu z 4 marca br. o wzmocnieniu ochrony mienia społecznego przekreśla ową szkodliwą tolerancję przedsiębiorstw handlowych w stosunku do ludzi obciążonych mankami.

Walka z mankami weszła w nowy etap wzmoczonej czujności i zwiększonej troski o dobro społeczne.

St. G.



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

Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71

**REDAGUJE KOLEGIUM.** Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35 (III piętro), tel. 8-61-89, Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

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

Zamówienie PWG CPi-P/C 217/53 dn. 17.IV.53. Podpisano do druku 2.V.53. Druk ukończono dn. 13.V.53.

Nakład 3656. Ark. wyd. 3. Pap. druk. sat. kl. VII A1 60 gr. Zakł. Graf. i Wyd. Dom Słowa Polskiego. Zam. 1980/C. 4-B-15705

Cena egz. 3,— zł.