



SPIS TREŚCI

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Wykonanie planu wymaga twórczej inicjatywy — M. Niczman | 145 | Sanitarно-higieniczne warunki produkcji lodów — E. Toczyska | 152 |
| Najbliższe zadania żywienia otwartego na wsi — H. Bucholc | 146 | Letnie potrawy — W. Piotrowiak | 154 |
| Bolączki naszych gospód — B. Kubski | 148 | Popularyzujemy potrawy z dorsza — W. Herbich | 155 |
| Stołówki w państwowych gospodarstwach rolnych — F. Koj | 149 | Kefir — H. Zawitkowska | 155 |
| Zagadnienia żywienia zbiorowego na wsi produkcyjnej — J. Zieliński | 150 | Szkolenie zawodowe szefów kuchni — A. Doryn | 156 |
| Bufety ruchome w przedsiębiorstwach gastronomicznych — J. Chlebosz | 150 | W kilku zdaniach | 157 |
| Chronimy dobro społeczne — Z. Bauman | 152 | Nowe książki | 159 |
| | | Zarządzenia i komunikaty | 159 |
| | | Z prasy zagranicznej | 160 |
| | | Głosy prasy | 160 |

Wykonanie planu wymaga twórczej inicjatywy

Z doświadczeń, jakie zdobył aparat żywienia zbiorowego wszystkich pionów, pracując w nowej sytuacji stworzonej Uchwałą Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., winniśmy wyciągnąć wnioski praktyczne w celu zabezpieczenia wykonania rocznych zadań planowych.

Trzeba rozumieć sens zmian

Niektóre piony żywienia zbiorowego, zwłaszcza działające w ośrodkach miejskich, nie wykonały w I kwartale br. planu obrotu i produkcji. W następnych miesiącach stan ten uległ poprawie i plan obrotu był wykonywany. Dowodzi to, że kierownicy przedsiębiorstw żywienia i kierownicy zakładów w pierwszym okresie nie rozumieli nowych zadań wynikających z Uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia br. Przyzwyczailiśmy się do względnie łatwego wykonywania planów obrotu w okresie bonowego rozdziału podstawowych artykułów spożywczych, a więc w warunkach trudności zaopatrzeniowych dla konsumenta. Bonowy system zaopatrywania ludności w mięso powodował, że konsument — bez specjalnych wysiłków ze strony zakładu — chętnie korzystał z jego usług. Tymczasem Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia br. zmieniła ten stan w sposób zasadniczy. Ludność uzyskała możliwość łatwego zaopatrywania się w mięso i w inne artykuły spożywcze, poprzednio przydzielane na bony. Zakłady zbiorowego żywienia, zwłaszcza wobec występującego powszechnie ubóstwa jadłospisów, spotykały się z trudnościami w wykonaniu planu obrotu i produkcji. Jedyny wniosek, jaki najczęściej wysuwany był przez teren w tej sytuacji, dotyczył obniżenia planu.

Wykonywanie planu obrotu w poszczególnych miesiącach II kwartału br. przekonało kierowników zakładów i ich załogi, że nie obniżenie planu, a podniesienie atrakcyjności zakładów i poszukiwanie nowych form sprzedaży produkcji gastronomicznej stanowi jedynie słuszną drogę zapewnienia wykonania planu. I właśnie dzięki temu plan obrotu w poszczególnych miesiącach II kwartału był wykonywany.

Podnieść atrakcyjność zakładów

Podniesienie atrakcyjności zakładów jest różne w różnych środowiskach. Np. zakłady IPSS w Rudzie Śląskiej wzbogaciły asortyment i zastosowały rekla-

mę. Przy na ogół dobrym poziomie zakładów, wystarczyło to dla zapewnienia wykonawstwa planu obrotu we wszystkich miesiącach I półroczu br. Wiele spośród zakładów w woj. stalinogrodzkim i woj. wrocławskim podjęło działalność kulturalno-rozrywkową, co bezspornie zwiększyło ich atrakcyjność. Zakłady ZSS w woj. warszawskim wykonywały plany we wszystkich miesiącach I półroczu, a zawdzięczały to w szczególności systematycznemu odbywaniu narad produkcyjnych wewnątrzzakładowych, na których analizowano wyniki wykonania planu i ustalano, co należy podjąć, aby zabezpieczyć wykonanie planu w następnych miesiącach. Natomiast w woj. kieleckim zakłady dokonują podziału planu miesięcznego na poszczególne dni, z uwzględnieniem ich sezonowości, a mając tak sprecyzowane zadania, bieżąco są zorientowane w realizacji planu i mają możliwość podejmowania w porę środków zaradczych. Jest to słuszną metodą działania, skoro zakłady w tym województwie we wszystkich miesiącach wykonywały plan obrotu.

Większość zakładów na tle trudności w wykonawstwie planu obrotu i produkcji w I kwartale br. podjęła wysiłki dla zbliżenia produkcji gastronomicznej do konsumenta, organizując w tym celu obsługę różnego rodzaju imprez, parków, plaż, stadionów, targów i jarmarków przez uruchamianie kiosków czy też straganów gastronomicznych bądź też bufetów ruchomych i sprzedaży obnośnej. Zwłaszcza sezon letni stwarza w tym względzie duże możliwości, jeszcze nie zawsze wykorzystywane w pełni przez zakłady otwartego żywienia zbiorowego.

Nie opóźniać się z inicjatywą

Wynika więc z tego, że jedynie twórcza inicjatywa, podejmowana w porę, zabezpiecza zakładom wykonanie planu obrotu i produkcji. Im bardziej inicjatywa ta jest różnorodna, wynikająca z posiadania dobrego rozeznania lokalnych potrzeb i możliwości, tym szybciej znikają trudności w wykonaniu planu.

Trzeba zauważyć, że jeszcze nadal w wielu zakładach nie przywiązuje się dostatecznej uwagi np. do jadłospisów, wykładanych w sali konsumpcyjnej. Jadłospisów tych jest po pierwsze mało, a po drugie — nie odzwierciedlają one wszystkich możliwości produkcyjnych zakładów. Podaje się w nich najczęściej tylko

potrawy gotowe. Brak jest natomiast potraw, które mogą być przygotowane na zamówienie konsumenta. Nie wywiesza się jadłospisów w oknach wystawowych lub drzwiach zakładu. Nie wykorzystuje się dla celów reklamy dekoracji okien wystawowych, słabo reklamuje się potrawy będące specjalnością danego zakładu, lub potrawy regionalne. A przecież nawet skromna wywieszka w oknie lub drzwiach spełniłaby duże zadanie. Unika się produkcji potraw z tańszego surowca. Nie podejmuje się zdecydowanej walki o jakość produkcji i poprawienie strony smakowej potraw.

Kierownicy zakładów i ich załogi muszą pamiętać, że podstawowym zadaniem naszych zakładów jest przede wszystkim żywienie konsumentów. Produkcja posiłków zdrowych, smacznych, w urozmaiconym asortymencie i w różnych cenach stanowi dowód, że zadanie to jest przez załogę rozumiane i realizowane.

Gruntownie analizować rentowność

I kwartał br. kształtował się w żywieniu otwartym niepomyślnie również na odcinku rentowności. Zawszyło na tym w części niewykonanie planu obrotu i produkcji, ale nie tylko to. Duża liczba zakładów wszystkich pionów uzyskała wskaźnik marży poniżej planowanego, a równocześnie przekroczyła wskaźnik kosztów.

W woj. warszawskim zakłady 5 spółdzielni w Mławie, Legionowie, Grójcu, Siedlcach i Płońsku, a w woj. stalinogrodzkim m. in. zakłady w Rudzie Śląskiej, Myszkowie, Niwce, Kazimierzu, Rydułtowach, pracowały w I kwartale br. z nadwyżką. Zakładów takich było oczywiście więcej na terenie całego kraju. Obok tego poważna liczba zakładów pracowała ze stratą.

Rozbieżność między planowaną a uzyskaną marżą na produkcji własnej wynika najczęściej z niewykonania produkcji wg struktury planowanej. Przy zróżnicowanych marżach, o wysokości średniej marży rozstrzyga ten rodzaj produkcji, który ma przewagę, np. jeśli zakład produkuje więcej potraw mięsnych, a mniej półmiesnych czy innych, to wówczas średnia marża jest niższa aniżeli w tym wypadku, kiedy produkcja posiłków półmiesnych i innych dokonywana jest w szerszych rozmiarach. Obecnie dla rentowności zakładu istotną jest nie tylko struktura obrotu, ale i struktura produkcji. Kształtowanie się wysokości marży wymaga więc wnikliwej analizy oddzielnie w każdym zakładzie.

Drugą poważną przyczyną nierentowności zakładów w I kwartale br. były przekroczenia w kosztach, np. na terenie woj. warszawskiego zakłady ZSS w 15 miejscowościach przekroczyły i to znacznie planowany wskaźnik kosztów. Musiały więc pracować ze stratą. Aktyw woj. stalinogrodzkiego na naradzie odbytej w czerwcu br. zdecydował doprowadzić wskaźniki kosztów do każdego zakładu i do każdego stanowiska pracy. O wysokości szeregu elementów kosztów, np. opał, transport, energia nabyta (elektryczność, gaz), nakłady na zakup drobnego sprzętu i nakryć rozstrzyga praca załogi. Jeśli nie postawimy przed nią konkretnych zadań w tym zakresie, to czuje się ona zwolniona od walki o obniżkę kosztów.

Chociaż w II kwartale br. na odcinku rentowności nastąpiła poprawa, to jednak czujność nasza w tym zakresie musi być wyjątkowo zaostrzona.

Marian Niczman

Najbliższe zadania żywienia otwartego na wsi

Dla wykonania zadania, jakie stoi przed gospodarzami spółdzielczymi potrzebne jest właściwe zorganizowanie pracy w gospodarstwach, a przede wszystkim wprowadzenie minimalnego asortymentu dań. Dla każdej gospody ustalona więc zostanie minimalna ilość zup, dań drugich, dań barowych, przekąsek i deserów, które stanowić będą codzienny jej jadłospis. Dzięki temu konsument będzie miał zapewniony wybór potraw a kierownicy gospód i personel kuchenny, zarzucając dotychczasową metodę produkcji w dużych ilościach tylko jednego dania, będą mieli możliwość wykazania swojej inicjatywy.

Określony zostanie również minimalny asortyment dań dla barów i bufetów. Specjalną uwagę muszą na to zwrócić sekcje żywienia zbiorowego i instruktorzy z terenu woj.: opolskiego, lubelskiego, rzeszowskiego, krakowskiego, bydgoskiego, warszawskiego i białostockiego, w których bufety nie prowadzą dań gorących ani przekąsek. Wprowadzenie chociażby w minimalnym asortymencie dań gorących i przekąsek z całą pewnością zadecyduje o wykonaniu planu tych województw, a ponadto będzie miało wpływ na wykonanie planu produkcji całego pionu CRS, ponieważ bufety i bary stanowią 25% stanu sieci zakładów.

Zaopatrzenie i asortyment dań

W wielu wypadkach kierownicy gospód tłumaczą ubóstwo asortymentu trudnościami w otrzymaniu po-

trzebnych surowców. Wynika to z faktu, że większość gospód nie sporządza tygodniowych jadłospisów, a więc i planu tygodniowego zaopatrzenia w surowce. Wprowadzamy w związku z tym obowiązek tygodniowego planowania jadłospisów, któremu musi odpowiadać zaopatrzenie. Mając konkretne zadania do wykonania kierownik gospody będzie w stanie na przestrzeni tygodnia zabezpieczyć sobie potrzebne surowce w odpowiednim asortymencie.

W pionie CRS wyraźnie wyodrębniają się 3 rodzaje gospód, mające określoną specyfikę działalności. Są to: a) gospoda — położona w typowym ośrodku rolniczym, b) gospoda — położona w ośrodku o charakterze rolniczo-przemysłowym, c) gospoda — położona na szlaku komunikacyjnym-przełotowym. Każdy z instruktorów i inspektorów musi więc ustalić, ile ma gospód poszczególnych typów i dla każdej gospody określić wyraźny profil produkcyjny oraz ułożyć harmonogram pracy ze względu na różne układające się w nich okresy nasilenia konsumpcji.

W jak najszerzych rozmiarach należy ponadto podjąć wypiek ciast i ciastek, a w okresie letnim produkcję lodów, które na wsi znajdują wielki popyt, zwłaszcza, że gospody są nieomal wyłącznym producentem lodów na terenie wiejskim. Dla ułatwienia tej produkcji Zarząd Żywienia Zbiorowego CRS wyjednał przydział kilkuset maszynek do lodów o litrażu od 4 — 20 litrów.

Jeśli gospody nawet rozwijają produkcję, to nie umieją jej zareklamować. A więc nie umieszcza się w oknach aktualnych jadłospisów, brak jest jakichkolwiek wywieszek informujących o specjalności produkcji jakiegoś dania, a nawet nie próbuje się wskazać miejsca, gdzie gospoda się mieści, dla ułatwienia orientacji przejeżdżających. Wielką nieporadność pod tym względem wykazują np. instruktor PZGS w Środzie i kierowniczka gospody w Nekli, gdyż gospoda położona przy trasie Warszawa — Poznań ma jedynie małeńki szyldzik i przejeżdżając trudno go zauważyć. Ustawienie tablicy informacyjnej z pewnością ściągnęłoby konsumentów, a gospoda nie wydawałaby tylko 4 do 6 obiadów, jak to ma dotąd miejsce.

Muszą zniknąć skargi, że w naszych gospodach już po godz. 17-ej nie można nic dostać do zjedzenia, ponieważ kierownik gospody woli ugotować mniej, aby nie ponieść strat. Kierownicy gospód muszą zrozumieć, że trzeba przygotować mniej dań ulegających łatwemu zepsuciu, ale nie może zabraknąć innych dań, które można w każdej chwili przyrządzić i podać. Takimi daniami są przecież: kiełbasa na gorąco, bigos, gulasz z puszki konserwowej, jajecznicza, kwaśne mleko itp. Jadłospis winien obejmować nie tylko dania gotowe, ale również te, które mogą być szybko przyrządzone, mając pod ręką surowiec. Konsument nie może domyślać się, co gospoda jest w możności przyrządzić. Jadłospis winien być odbiciem maksymalnych możliwości produkcyjnych danej gospody i to przede wszystkim muszą mieć na uwadze kierownicy gospód. Właśnie od kierownika gospody zależy, czy asortyment będzie szeroki, czy kuchnia będzie dysponowała odpowiednim surowcem, czy będzie wysoka wydajność itp. Przykładem może być ob. Malmurowicz Jan — kierownik gospody w GS Odolanów, pow. Ostrów Wlkp., który nie ma trudności w zapatrzeniu w potrzebne surowce, w przeprowadzeniu koniecznego remontu i wykonaniu urządzeń, gdyż potrafi przekonać zarząd GS o słuszności swojego postępowania. Gospoda w Goczałkowicach, której kierownikiem jest ob. Sypek, ma dobrze postawioną produkcję własną dzięki wielkiej zapobiegliwości kierownika o zaopatrzenie.

Instruktorzy PZGS i inspektorzy WZGS winni umieć spopularyzować metody pracy przodujących kierowników gospód na rejonowych naradach kierowników i przez szkolenie przywarsztatowe kierowników. Szczególną opieką należy otoczyć przodujących kucharzy, których osiągnięcia powinien poznać cały powiat przez urządzanie pokazów produkcyjnych, na których podawane będzie nazwisko kucharza wyróżniającego się kwalifikacjami, wywieszanie ich zdjęć na sali i wymienianie w jadłospisach nazwiska kucharza, jako odpowiedzialnego za jakość produkcji.

Dla wykonania planu produkcji koniecznym jest w jeszcze większych rozmiarach włączenie się do organizowanych przez PZGS i GS jarmarków powiatowych i gminnych, a udział gospód i bufetów na punktach skupu powinien wzrosnąć. Na punktach skupu bowiem są do wykonania dwa zadania. Po pierwsze — wykonać zadanie polityczne, tzn. zaspokoić potrzeby chłopów, gdy wykonują oni z honorem obowiązki wo-

bec Państwa i klasy robotniczej przez dostawę artykułów spożywczych i surowców na zaopatrzenie przemysłu i miast; po drugie — musimy wspólnie z handlem detalicznym przeciwstawić wzrastającej sile nabyczej chłopu jak najszerszy asortyment towarowy. I dlatego na zakładach żywienia zbiorowego i gminnych spółdzielniach spoczywa obowiązek zaopatrzenia chłopu w okresie największego nasilenia prac w polu tzn. podczas sianokosów i żniw. Gospody muszą zorganizować handel obwoźny w tym czasie, aby chłop odczuwał, że jego gminna spółdzielnia i gospoda przychodzą mu z pomocą wtedy, gdy wykonuje najcięższe prace.

Wydajność pracy i zatrudnienie

Uruchamiając wszystkie dostępne środki, podnosząc na jak największy poziom pracę organizacyjną musimy nie tylko wykonać nasz plan produkcji, ale i znacznie go przekroczyć. Rok bieżący powinien przynieść również ostateczne uregulowanie zatrudnienia w naszych placówkach. W zakładach naszych nie ma w zasadzie braku etatów, jest natomiast ostro występujące, niewłaściwe ich rozmieszczenie w gospodach. Zdarzają się takie wypadki, jak np. w gospodzie Witaszyce, pow. Jarocin, mającej w marcu 30 tys. obrotu i 6 osób zatrudnionych, albo w gospodzie w Świerklańcu pow. Tarnowskie Góry o obrocie 37 tys. i zatrudnieniu 9 osób. Jakże można mówić w tych gospodach o wydajności pracy? Natomiast gospoda w Kotlinie o obrocie 47 tys. zatrudnia tylko 5 osób, a gospoda Odolanów mająca 74 tys. obrotu, w tym 24 tys. produkcją własną, zatrudnia 8 osób.

Uporządkowanie zatrudnienia w gospodach może być dokonane jedynie w oparciu o ścisłe przestrzeganie norm wydajności. Dlatego też sekcje żywienia zbiorowego i instruktorzy muszą zweryfikować zatrudnienie w oparciu o następujące normy wydajności: a) w gospodach o produkcji w wys. 20% obrotów ogólnych — norma wydajności na 1 zatrudnionego — 9.000 zł; b) w gospodach o produkcji w wys. do 30% obrotów ogólnych — norma wydajności na 1 zatrudnionego — 8.000 zł; c) w gospodach o produkcji w wys. ponad 30% obrotów ogólnych — norma wydajności na 1 zatrudnionego — 7.500 zł. Są to oczywiście normy minimalne, poniżej których zejść nie można.

Likwidując przerosty personalne musimy jednocześnie zapewnić właściwe zatrudnienie dla bufetów, gdyż przy jednoosobowej obsłudze bufet nie jest w stanie prowadzić produkcji własnej, a tym samym spełnić zadania, jako zakład gastronomiczny. Jest on w praktyce sklepikiem spożywczym z niesłusznie pobieraną marżą gastronomiczną. Bufet względnie bar winien mieć obsługę 3-osobową, minimalne obroty 30 tys. zł i co najmniej 2 gorące dania. W wypadku nieosiągnięcia takich obrotów trzeba dążyć do zmiany bufetu na kiosk bez wyszynku wódek, z jednoosobową obsadą.

Wykonanie omawianych zadań przez aparat żywienia zbiorowego na wsi pozwoli podnieść na wyższy poziom jakość usług świadczonych przez gospody i bufety gminnych spółdzielni.

Henryk Buchole

We wszystkich zakładach pracy naszego kraju masy pracujące długofalowymi zobowiązaniami czczą święto 22 Lipca, jako 9 rocznicę wyzwolenia i pierwszą rocznicę uchwalenia Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Bolączki naszych gospód

Na terenie jednego tylko województwa łódzkiego mamy gospody dobre, jak w Kolumnie czy Lućmierzu, średnie jak w Sulejowie czy Puszczy Mariańskiej, mamy też i słabe, jak w Rokicinach. Dodać przy tym trzeba, że poziom gospód ulega zmianie raz na lepsze, raz na gorsze, jak np. w Gałkówku.

Poziom gospód

Zależy to przede wszystkim od kierownictwa placówki. Jeśli kierownik jest zaradny, jeśli nie jest biurokrata, jeśli rozumie swoje zadania, to poziom gospody jest zawsze niezły.

Drugi warunek, który wpływa na poziom gospody, to możliwości lokalowe. Podobnie jak w miastach, na wsiach gospody przejęły lokale po karczmach, urządzając je sposobem gospodarczym, prowizorycznie. Dlatego też należałoby co rychlej rozpocząć modernizację większości obecnych gospód przez rozbudowę przede wszystkim zapieczy.

Trzeci warunek to stosunek GS-ów do placówek żywienia zbiorowego. Jak wykazują obserwacje, wiele jeszcze zarządów traktuje gospody jako zło konieczne, jako dodatkowy kłopot, bo nie rozumie roli, jaką gospoda spółdzielcza powinna spełniać w przebudowie wsi. Wiele przykładów potwierdza, że gdzie zarząd gminnej spółdzielni interesuje się zakładem żywienia zbiorowego, poziom tego zakładu stale się podnosi.

Nie bez wpływu na poziom gospód pozostają i sprawy drobniejsze, jak np. środki na utrzymywanie czystości. Na cały miesiąc na wszystkie 79 gospód województwa łódzkiego przydział wynosi 15 kg mydła. Gdyby obliczyć koszty robocizny zużytej na rozważenie tego mydła, koszty papieru potrzebnego do rozliczeń itp., to się przekonamy, że koszty manipulacyjne przewyższają wartość surowca, sprawa więc wymaga rewizji i właściwego ustawienia. Istnieje też zwyczaj zaopatrywania gospód w gotowe fartuchy, w niedostatecznej zresztą ilości, przeważnie o jednakowych wymiarach. Komicznie więc nieraz wyglądają kelnerki ubrane w fartuchy nie dopasowane ani do wzrostu, ani do tuszy, zachodzi więc konieczność dokonywania kosztownych zazwyczaj przeróbek. Czy nie prościej byłoby zaopatrywać gospody w odpowiednią ilość płótna, z poleceniem uszycia fartuchów sposobem gospodarczym?

Pieczę bezpośrednią nad gospodami sprawują instruktorzy powiatowi PZGS. Wiemy, że Zarząd Żywienia Zbiorowego CRS „Samopomoc Chłopska“ czyni wiele wysiłków, aby kadry pracownicze postawić na właściwym poziomie. Ale specjalnej troski wymaga rekrutacja kandydatów na instruktorów, od których w dużym przeciwieństwie zależy poziom gospód. Dlatego też nieodzownym staje się stałe, systematyczne doszkalanie instruktorów zwłaszcza, że poziom ich w większości jest jeszcze stosunkowo słaby. Toteż organizowane przez sekcje żywienia zbiorowego okręgów odprawy instruktorów wraz z kierownikami gospód powinny mieć charakter więcej szkoleniowy, a nie — jak dotychczas — sprawodawczy. Trzeba się też zastanowić, czy wojewódzkich narad roboczych nie organizować tylko z instruktorami powiatowymi, a w powiatach — narad roboczych z kierownikami gospód. Dobrze zorganizowana i przeprowadzona na-

rada wojewódzka byłaby dla jej uczestników-instruktorów wzorem, jak organizować takie narady w powiecie, stanowiłaby też jeden z poważniejszych środków doszkalania instruktorów i kierowników gospód.

Do spraw organizacyjnych należy również sieć zakładów. W pionie CRS przyjął się zwyczaj uruchamiania w takich miejscowościach, jak Warka, Mogielnica, Góra Kalwaria itp. dwóch zakładów — gospody i bufetu.

Niezrozumiałe jest tylko, dlaczego każdy z tych zakładów posiada oddzielne kierownictwo. Przy jednym kierownictwie można by i lepiej zorganizować pracę, i dokonać pewnej specjalizacji (przygotowanie surowca, jak rozbiórka mięsa, czyszczenie ryb, obieranie ziemniaków, jarzyn itp. — w jednym zakładzie, wypiek ciastek, robienie lodów — w innym itd. Zapobiegałoby to i dublowaniu pracy, np. w Warce każdy zakład prowadzi własny tuc.

Troska o estetykę

Estetyka wiąże się z higieną tam gdzie jest czysto, jest przytulnie, miło, estetycznie. Pod tym względem zakłady żywienia zbiorowego przedstawiają dużą rozpiętość. Są zakłady, które mają wszelkie warunki (i odpowiedni lokal i dobre zaplecze), aby i pod względem higienicznym i estetycznym stanąć na odpowiednim poziomie, ale tego nie czynią. Przyczyn jest wiele, m. in. to, że załoga (cała załoga) nie docenia znaczenia, jakie ma należyte utrzymanie czystości i odpowiednie przybranie lokalu. Poza brakiem środków nie widać pomysłowości oraz gustu w upiększaniu lokalu. Toteż za bardzo szczęśliwy uznać należy pomysł sekcji Żywienia Zbiorowego O/O Łódź nawiązania kontaktów ze Szkołą Sztuk Plastycznych i zainteresowania młodzieży tam studiującej sprawą doprowadzenia gospód województwa do estetycznego wyglądu. Planuje się nawet niektóre gospody w łowickim, sieradzkim itp. urządzić w stylu regionalnym, upiększając je odpowiednimi wycinankami, kilimami itp. Idzie o to, aby małym stosunkowo nakładem kosztów z gospód spółdzielczych uczynić miejsca, które działać będą wychowawczo na otoczenie i przyciągać do siebie konsumentów.

Rentowność tuczu

Zaopatrzenie ludności w tłuszcz i mięso po Uchwale Rządu z dnia 3 stycznia br. nie pozostawia nic do życzenia: mięsa mamy pod dostatkiem i w różnym asortymencie. Jeżeli więc sprawa rentowności tuczu stanęła jako pilne zagadnienie do rozwiązania w tych pionach, które mają po kilka i kilkanaście zakładów w jednej miejscowości, to tym mocniej musi ona stać się w pionie CRS „Samopomoc Chłopska“, gdzie gospody pracują w odosobnieniu, o wspólnym więc skarmianiu odpadków przez kilka gospód nie może być mowy. Cena ziemniaków na wolnym rynku przekracza 200 zł, cena otrąb wynosi 160 zł, a paszy treściwej 180 zł za kwintal. Jeśli więc zachodzi konieczność dokupywania większej ilości paszy, rentowność tuczenia dużej ilości sztuk okaże się problematyczną dla niejednej gospody. Są już przykłady, jak np. w Ujeździe, że koszty tuczu przewyższyły cenę, jaką za tuczniaka można było uzyskać. Są to sygnały

ostrzegawcze, które należy brać poważnie pod uwagę przy ustalaniu dalszych zasad postępowania. Notujemy też i inne sygnały: w Radomsku mieli 6 tuczników gotowych do uboju, powstał problem, co zrobić z mięsem, którego pod dostatkami mamy na rynku. Znaleziono wprawdzie rozwiązanie — sprzedano od ręki to, co uległoby zepsuciu, resztę przerobiono na trwałe wędliny, ale rozsprzedanie towaru trwa czas dłuższy, co jest równoznaczne z zamrażaniem gotówki. Zagadnienie tuczu należałoby zatem przeanalizować ponownie pod kątem widzenia rentowności zwłaszcza, że wiele gospód, jak np. w Jeżewie, nie ma nawet perspektywy wydzierżawienia choćby komórki na hodowlę. Z drugiej strony nie wolno dopuścić do stanu sprzed dwóch lat, gdy odpadki pokonsumpcyjne wyrzucane były na śmieci bądź też zabierane darmo przez różnego rodzaju kumotrów.

Walka o konsumenta

Gospody spółdzielcze dotychczas przeważnie nie posiadają stałych konsumentów, którymi jest głównie ludność przepływowa, jak szoferzy itp. Wpływa to na specyfikę jadalności. Kanapki np. idą słabo, bo kawałek wędliny i bułkę każdy z łatwością może kupić w sklepie. Słabo też idą dania jarskie, dlatego w kartach spotykamy niemal wyłącznie poza zupą jedno—dwa dania mięsne. Można by tu postawić pytanie, czy kanapki nie idą słabo dlatego, że są robione przeważnie z kiełbasy lub sera? I czy dania jarskie nie idą dlatego, że są monotonne, zawsze jednakowe?

Jedną z najbardziej rozpowszechniających się form jednania konsumenta dla gospód są wieczory taneczne. Urządzają je więc te gospody, które posiadają odpowiednie warunki lokalowe i są radiofonizowa-

ne. Mniej natomiast zwolenników wśród pracowników gospód znajdują wystawy i probiernie, które można przecież organizować i w skromniejszych warunkach. Jak wykazała wystawa produkcji własnej, zorganizowana przez gospodę w Lućmierzu, jest to jeden ze skuteczniejszych sposobów jednania konsumentów spośród miejscowej ludności, bo ich przekonała do bogatego asortymentu kanapek, potraw z dorsza itd.

Do popularyzacji produkcji gospód wśród ludności wiejskiej mogą się wydatnie przyczynić targi i jarmarki, na których gospody posiadają stoiska, prezentujące produkcję własną, na razie z braku środków i urządzeń ograniczoną do takich potraw, jak bigos, zalewajka, kiełbasa z kapustą, herbata i ciastka.

Zwrócić tu należy uwagę na jeden znamienity szczegół: w gospodach znajdujących poważny zbyt ciastka własnej produkcji i w cieplejszych porach roku lody, czyli potrawy, których ludzie na wsi w domach nie jadają. Nie będzie przesadą, jeśli powiemy, że i ludzie w mieście — jeżeli już idą do restauracji, to jedzą zazwyczaj to, czego w domu nie jadają. Czy wobec tego w gospodach i inne posiłki nie znalazłyby chętnych wśród miejscowej ludności, gdyby asortyment potraw był bardziej urozmaicony i gdyby odbiegał od szablonu, np. gdyby zamiast zalewajki gotowano zupę pomidorową, grzybową czy tp., a zamiast bigosu — gulasz itd.

Jednanie konsumenta przez gospody to nie tylko sprawa gospodarcza, ale to równocześnie przekonywanie chłopów do ustroju, do zmian jakie zachodzą. I dlatego trzeba tej akcji poświęcić wiele wysiłków, aby została uwieczniona powodzeniem.

Benedykt Kubski

Stółki w państwowych gospodarstwach rolnych

Na podstawie obserwacji żywienia robotników sezonowych w kilku PGR okęgów warszawskiego i poznańskiego stwierdziłem, że żywienie to wychodzi już z okresu niemowlęstwa, nabiera cech planowego działania i przyczynia się niewątpliwie do polepszenia warunków bytowych robotników rolnych. Prawie wszędzie, gdzie w PGR pracuje ponad 10 robotników sezonowych, zorganizowano stółki, których działanie oparte jest jednak wyłącznie na inicjatywie i dobrej woli kierowników gospodarstw, ponieważ nie ma szczegółowych wskazówek, przepisów i receptur, normujących ich pracę.

Pomieszczenia stółek PGR uzależnione są od istniejących miejscowych warunków. Widziałem np. stółkę zorganizowaną w dawnej kuchni dworskiego pałacu, z doskonałymi pomieszczeniami na produkty, z czystymi, suchymi piwnicami. Sala konsumpcyjna tej stółki była czysta, radiofonizowana, oświetlona elektrycznością i udekorowana kwiatami. Widziałem jednak i stółkę ciemne, niskie, bez żadnych magazynów, z cementową posadzką w sali konsumpcyjnej, ze stolami sprządzonymi z nieheblowanych desek, niczym nie nakrytych.

Wyposażenie stółek PGR w sprzęt i naczynia do produkcji posiłków jest na ogół słabe. Brak dostatecznej ilości garnków, rondli, cedzaków itp. Nie ma zupełnie sprzętu zmechanizowanego. Szczególne zastrzeżenia budzi stan sanitarno-higieniczny. Wszędzie jest zastraszająca ilość much, przed którymi nie ma zabezpieczenia w postaci np. siatek w oknach. Mycie naczyń odbywa się w zimnej lub letniej wodzie, bez użycia proszku lub mydła. Brak dostatecznej ilości ścierek. Ścierki po użyciu nie są wygotowywane.

Przy niektórych stółkach prowadzony jest własny tucz trzody chlewnej oraz ogródki warzywne, uprawiane przez robotników po normalnych godzinach pracy. Nie u normowano jednak sprawy zużycia mięsa z własnego tuczu, nie wyjaśniono również, za jakie fundusze zakupuje się prosięta i jak się rozlicza dodatkową paszę.

Powierzchnia ogródka warzywnego wynosi zwykle ok. 1/4 ha. Uprawia się w nim pomidory, marchew, pietruszkę, buraki, fasolę, sałatę i z tego źródła zaopatruje się stółkę w świeże warzywa. Brak jest jednak przepisów normujących koszt nawożenia ogródka, zakupu nasion itp. Bywają jednak i stółki, któ-

re nie zajmują się ogródkami, w swoich zaś jadalniach nie przewidują w ogóle żadnych jarzyn poza kapustą.

Pod względem gospodarczym stółki są ściśle związane z PGR, nie są wydzielone na osobny rozrachunek gospodarczy. Zaopatrzenie odbywa się bezplanowo. Rozchód dostarczonych produktów nie jest kontrolowany, wobec czego nie ma możliwości sprawdzenia, czy produkty zostały właściwie zużyte. W większości wypadków stółki nie prowadzą ksiąg i zapisów. Rozliczenia za dostarczone surowce dokonywane są przez księgowość gospodarstwa lub zespołu.

W przeważającej części stółek przygotowują posiłki robotnice sezonowe, które nie posiadają fachowego przygotowania. Jadalnice są więc mało urozmaicone, a potrawy niesmaczne. Tam gdzie kierowniczką jest była pomocniczką kucharką z zakładu gastronomicznego, jadalnice są zestawiane bardziej racjonalnie, jedzenie apetyczne, a robotnicy zadowoleni. Dotychczas brak jest receptur, instrukcji i przepisów normujących żywienie w PGR, należy więc ono od kwalifikacji kucharki i od starań kierownika. Istnieje obecnie duża dowolność i różnorodność w tym względzie. Mogłem się o tym przekonać, porównując całodziennie wyżywienie w dwóch sto-

łówkach. W pierwszej z nich stan żywienia należałoby ocenić jako dobry, w drugiej — jako niedostateczny. W stołówce pierwszej podawano na I śniadanie kawę słodzoną z mlekiem, chleb ze smalcem lub twarogiem; na II śniadanie (w polu) czarną kawę słodzoną i chleb ze smalcem lub marmoladą; na obiad zupę, mięso w niewielkiej ilości (pięć razy w tygodniu) z ziemniakami albo kluskami czy kaszą i jarzyną. Dwadzieścia trzy razy w tygodniu podawano również deser w postaci budyniu z sokiem lub kompotu. Raz w tygodniu dawano obiad jednodaniowy, np. grochówkę na mięsie, albo kaszę z sosem mięsnym i jako dodatek surówkę z kapusty lub kiszony ogórek. Podwieczorek (w polu) składał się z czarnej słodzonej kawy i chleba z twarogiem lub marmoladą. Na kolację podawano przeważnie zupy mleczne, mleko zsiadłe z ziemniakami. Dodatkowo mógł jeszcze każdy robotnik otrzymać kromkę chleba i $\frac{1}{4}$ litra mleka.

W stołówce drugiej, w której żywienie uznaliśmy za niedostateczne, dawano na śniadanie $\frac{1}{2}$ litra mleka gotowanego i chleb (bez ograniczenia). Na obiad zupa, dwa razy w tygodniu mięso z ziemniakami lub kluskami. Jarzyny bardzo rzadko, przeważnie tylko w postaci kapusty. Na kolację zupa z chlebem.

Oceniając ogólnie działalność stołówek prowadzonych w PGR należy stwierdzić, że konieczne jest dalsze podnoszenie ich poziomu pod kątem racjonalizacji żywienia, odpowiedniego zaopatrzenia w surowce, a przede wszystkim ujednoczenia postępowania czynników ogólnych organizujących to zagadnienie. Należy poddać głębokiej analizie sprawę obecnie istniejących pomieszczeń i sprzętu, ze specjalnym zwróceniem uwagi na zaplecze i na zainstalowanie umywalni, aby robotnicy mieli możliwość umycia rąk przed obiadem. Niezbędnym urządzeniem jest chłodziła, ponieważ stołówka jest czynna w miesiącach letnich, kiedy produkty, a zwłaszcza mięso łatwo ulegają zepsuciu. Niezbędnym sprzętem jest

maszynka do mielenia mięsa i do krajania chleba. Dla zachowania elementów wymagań higieny nieodzownym jest doprowadzenie do kuchni wody ciepłej i zimnej. W braku wodociągu zainstalować należy pompę tłoczącą wodę do zbiornika lub też zbiorniki (szczelnie zamknięte) napełniać wodą ręcznie. Woda ta musi być zbadana. Szczególną uwagę poświęcić należy racjonalnemu zmywaniu naczyń, higienie osobistej personelu i systematyczne-

mu badaniu lekarskiemu pracowników.

Zaopatrzenie stołówki w surowce winno odbywać się na podstawie planowanych tygodniowych jadłospisów. Dodatkowym źródłem zaopatrzenia powinna stać się własna hodowla trzody i ogródki warzywne.

Racjonalne żywienie robotników rolnych wymaga ustalenia norm i odpowiednich materiałów instrukcyjnych.

mgr Franciszek Koj

Zagadnienia żywienia zbiorowego na wsi produkcyjnej

W chwili obecnej zagadnienie żywienia zbiorowego jest rozwiązywane od strony praktycznej głównie w miastach i ośrodkach przemysłowych. Dotychczasowe skupienie uwagi na to właśnie środowisko było słuszne i uzasadnione. Obecnie jednak już nie wystarcza.

Na odcinku żywienia zbiorowego robotników mamy już pewne osiągnięcia. Nie znaczy to wcale, że już wszystko w tym kierunku zostało zrobione. Oczekuje nas jeszcze jeden wysiłek. Obok tego koniecznym się staje, aby już zająć się nowym odcinkiem, wymagającym zorganizowanego, społecznego żywienia zbiorowego. Tym odcinkiem są spółdzielnie produkcyjne.

Rozwój spółdzielczości produkcyjnej na wsi polskiej, wskazania VII Plenum KC PZPR, I Kongres spółdzielni produkcyjnych oraz wyniki walki o wysokość plonów ubiegłego roku dowodzą, że nowa wieś często jeszcze boryka się z brakiem rąk do pracy, co równie często i perfidnie wykorzystuje wróg klasowy, kułak i spekulant. Wydaje się, że jednym ze środków dopomożenia wsi produkcyjnej w jej twórczej pracy i walce o socjalizm na wsi polskiej jest właśnie rozszerzenie społecznego wyżywienia na ludność wiejską. Bo czy wieś naprawdę cierpi na brak rąk do pracy? Prawda, że nie

ma ich w nadmiarze, ale bezsprzecznie tych rąk nie ma za mało. Są tylko niedostatecznie wykorzystane rezerwy. Możliwości te tkwią w oderwaniu gospodyni wiejskiej od jej obowiązków i konieczności przyrządzania posiłków we własnym zakresie. Ma to zasadnicze znaczenie społeczno - ekonomiczne i polityczne. Bardzo często stwierdzamy prymitywizm w odżywianiu się ludności wiejskiej, nie mający uzasadnienia ekonomicznego. Wynika on nie z braku środków, lecz przeważnie z nieumiejętności przyrządzania potraw. Następstwem tego jest nieracjonalne i niewspółmierne duże zużycie pewnych grup surowców. Fakty te nie pozostają bez wpływu na stan zdrowia ludności wiejskiej.

Wyzwolenie kobiety wiejskiej od jej licznych, często drobnych a prawie zawsze niewdzięcznych prac przy sporządzaniu posiłków nie tylko podniesie jej znaczenie, ale umożliwi jej wypracowanie większej ilości dniówek obrachunkowych w spółdzielni, a tym samym podniesie dochodowość jej rodziny, umożliwiając jednocześnie wykonanie przez spółdzielnię w terminie pilnych prac rolnych, do których obecnie często jest potrzebna doraźna pomoc robotników z miast i ośrodków przemysłowych.

Józef Zieliński

Bufety ruchome w przedsiębiorstwach gastronomicznych

Sezon letni stawia przed przedsiębiorstwami gastronomicznymi nowe zadania, zarówno w zakresie produkcji, jak również co do form i techniki sprzedaży. Jedną z charakterystycznych cech sezonu letniego jest odpływ poza miasto w dni wolne od pracy mieszkańców każdego ośrodka miejskiego. Wynika to m. in. z rozwijającej się coraz bardziej akcji wczasów niedzielnych. Powoduje to zmniejszenie w tych dniach frekwencji w zakładach żywienia zbiorowego, a w dalszej konsekwencji spadek obrotów. Zagadnienie sprawnego obsłużenia wczasów niedzielnych równoznaczne jest więc ze sprawą walki o wykonanie i przekroczenie planów obrotu i produkcji przedsiębiorstw gastronomicznych.

Wczasowicze niedzielni mogą być obsłużeni przez stałe zakłady żywienia zbiorowego (np. bufety, sezo-

nowe bary itp.) zlokalizowane w miejscach wczasów. Stałe zakłady jednak nie obejmują wszystkich miejsc wczasów niedzielnych. Dlatego też zachodzi potrzeba zorganizowania bufetów ruchomych.

W roku ubiegłym Łódzkie Zakłady Gastronomiczne akcją bufetów ruchomych wysunęły w sezonie wiosenno-letnim na jedno z pierwszych miejsc w działalności produkcyjno-handlowej. Wyniki były następujące: W ciągu 5 miesięcy sezonu wiosenno-letniego (od maja do września włącznie) zorganizowano 226 bufetów ruchomych, które uzyskały łącznie obrót w wysokości 670 tys. zł. Średni obrót dzienny, przy około 6—8 godzinach pracy bufetów, wynosił na jeden bufet ruchomy około 2950 zł. Niektóre bufety osiągnęły obrót 5 000 zł i więcej. W obrotach całego przedsiębiorstwa

w dni wolne od pracy, obrót bufetów ruchomych wynosił od 25% do 30%.

Na podstawie zeszłorocznych doświadczeń LZG omówimy poniżej zasadnicze uwagi dotyczące organizacji, zaopatrzenia oraz techniki sprzedaży w bufetach ruchomych.

Organizacja bufetów ruchomych. Bufety ruchome instalowane były głównie na samochodach, jak również w mniejszym stopniu korzystano z taboru konnego. Samochód, na którym zainstalowano bufet ruchomy, spełniał dwojakie zadania: z jednej strony z samochodu prowadzono bezpośrednią sprzedaż, z drugiej zaś stanowił on bazę zaopatrzeniową dla pomocniczych kiosków-straganów umiejscowionych w rejonie działania ruchomego bufetu. Rozwiązano to w ten sposób, że każdy samochód wyjeżdżający jako bufet ruchomy otrzymywał od jednego do trzech kiosków, które rozstawione w przydzielonym do obsługi rejonie prowadziły samodzielnie sprzedaż. Omawiane kioski, proste w konstrukcji, można było łatwo rozkładać i składać; odpowiednie ramy umożliwiały przykrycie ich materiałem od góry i z boków. Każdy kiosk posiadał ladę i dużą oszkloną gablotę.

Zarówno samochód jak i kioski zaopatrzone zostały w odpowiednie szyldziki, zawierające nazwę przedsiębiorstwa, kolejny numer ruchomego punktu sprzedaży, oraz nazwę zakładu prowadzącego bufet. Samochody przeznaczone na ruchome bufety przydzielano określonym zakładom żywienia zbiorowego, które zobowiązane były zapewnić pełne ich zaopatrzenie i obsadę personalną. Stosowano przy tym zasadę przydzielania bufetów ruchomych tym zakładom, w których stwierdzano szczególnie silny odpływ konsumentów w dni świąteczne. Dla zapewnienia równomiernego rozmieszczenia bufetów ruchomych, zakład otrzymywał równocześnie wyznaczony rejon do obsługi.

Zaopatrzenie bufetów ruchomych. Specjalną troską trzeba otoczyć sprawę zaopatrzenia bufetów ruchomych dostosowanego do sezonu szczególnie w potrawy produkcji własnej. Praktyka wykazała, że dużym zainteresowaniem cieszą się chłodne zupy owocowe i jarzynowe (chłodniki), porcjowane zimne mięsa, wędliny, klopsy, sałatki jarzynowe i śledziowe, kompoty. Mniejsze zainteresowanie wzbudzają kulebiaki, paszteciki, zakąski rybne i z jaj, oraz ciastka. Dużym popytem cieszą się również lody, zsiadłe mleko i napoje chłodzące własnej produkcji.

W zakresie towarów produkcji obcej należy zwrócić uwagę na pełne zaopatrzenie bufetów ruchomych w napoje chłodzące (piwo, woda mineralna). Poza napojami chłodzącymi należy zwrócić uwagę również na zaopatrzenie w owoce, wino, pieczywo i papierosy.

Technika i formy sprzedaży. Obowiązujące przepisy

sanitarne oraz charakter pracy bufetów ruchomych wymagają odpowiedniego zorganizowania sprzedaży. Chłodniki, kompoty, zsiadłe mleko, napoje chłodzące produkcji własnej sprzedawać należy w kubkach papierowych parafinowanych, ponieważ praktycznie rzecz biorąc bufety ruchome nie posiadają warunków dla płukania naczyń zgodnego z przepisami sanitarnymi. Koszt kubka parafinowanego należy doliczać do wartości sprzedawanych produktów. Porcjowane zimne mięsa, wędliny, zakąski rybne sprzedawać należy w formie kanapek lub samodzielnie. Przy sprzedaży samodzielnej nie należy posługiwać się talerzami, lecz tackami tekturowymi, stosując podobnie jak przy kubkach parafinowanych zasadę doliczania ich wartości do wartości sprzedawanego produktu. Napoje chłodzące produkcji obcej sprzedawać należy w butelkach, lub przy rozlewie w kubkach parafinowanych.

Sprawa doliczania wartości kubków parafinowanych i tacek tekturowych do wartości sprzedawanych towarów wymaga uzgodnienia i zatwierdzenia przez miejscowe Wydziały Handlu Prezydów Rad Narodowych.

Dużą uwagę trzeba zwrócić na chłodzenie napojów i potraw. Przy chłodzeniu można korzystać z waniek lub fasek napełnionych lodem naturalnym.

Zarówno kioski-stragany jak i bufety zainstalowane na samochodach winny być zaopatrzone w cenniki wywieszane na widocznych dla konsumenta miejscach. Ceny dla bufetów ruchomych należy ustalać wg marży kalkulacyjnej obowiązującej bufety.

Sprzedaż odbywa się drogą bezpośredniego inkasowania należności od konsumentów. Opakowanie zwrotne (butelki po piwie, wodzie mineralnej itp.) winny być dla zapewnienia ich zwrotu kaucjonowane. Dla sprawnego rozwiązania tego zagadnienia można przygotować odpowiednią ilość żetonów (z tektury) stemplowanych pieczęcią zakładu, które należy wręczać konsumentom przy pobieraniu zastawu za butelki.

Kontrola branżowa — uwagi końcowe. Bufety ruchome wymagają zorganizowania systematycznej ich kontroli. W praktyce LZG stosowały zasadę delegowania dwóch pracowników sekcji techniki sprzedaży i instruktora, których obowiązkiem było kontrolowanie i instruowanie pracowników zatrudnionych w bufetach ruchomych. Kontrolę społeczną stanowiły książki życzeń i zażeń.

Dzięki szeroko prowadzonej w ubiegłym roku akcji bufetów ruchomych przez LZG odpoczywający poza miastem ludzie byli właściwie obsłużeni w zakresie żywienia zbiorowego. Przedsiębiorstwo zaś osiągało poważne obroty, które umożliwiły wykonywanie i przekraczanie planowanych zadań na odcinku obrotu i produkcji własnej.

Jan Chlebosz

Przodujący pracownicy WZG-Północ



Od lewej — ob. ob.: Aleksander Dąbrowski, Marian Sokołowski, Jadwiga Ścisłowska, Halina Skorupka, Sabina Baderowa, Eugenia Gajewska, Bolesław Siedlecki.

Chronimy dobro społeczne

Dekret z dnia 4 marca br. o wzmożeniu ochrony własności społecznej zmobilizował wszystkich ludzi pracy do większej czujności i odpowiedzialności za powierzchnie im dobro społeczne. Dotyczy to również nas, pracowników żywienia zbiorowego.

Bolączką naszych zakładów jest m. in. masowe znikanie nakryć tzn. sztućców. Zagadnienie to do tej pory traktowane było po macoszem, nikt nie interesował się losem nakryć. A przecież w skali ogólnej straty wynikłe z tego powodu dają poważne sumy, które obciążają przedsiębiorstwo. Ponadto brak nakryć powoduje zahamowanie w obsłudze konsumentów, co obniża frekwencję zakładu i zmniejsza jego obroty.

Ambicją dyrekcji Warszawskich ZG-Północ było zlikwidowanie tego stanu, a tym samym zmniejszenie kosztów własnych. W tym celu — wzorując się na Związku Radzieckim — wprowadzono w 2 zakładach system kontroli sztućców. W zakładach tych do chwili wprowadzenia kontroli ginęła cała masa noży stołowych i widelców, natomiast w ciągu dwóch tygodni od daty wprowadzenia kontroli oprócz 2 złamanych widelców nic nie zginęło. Gdyby system ten został wprowadzony wcześniej oszczędność wyniosłaby dość poważną sumę.

Kelnerzy bronili się początkowo przed odpowiedzialnością materialną. Przeprowadzono jednak wiele narad roboczych z załogami zakładów, przekonano pracowników, że odpowiedzialność materialna za powierzchnie im dobro społeczne jest ko-

nieczna, że własność społeczna musi być chroniona przed kradzieżą i zniszczeniem.

Wyniki zaostrzonej kontroli nie dały długo na siebie czekać. Meldunki kierowników zakładów raz jeszcze potwierdziły słuszność podjętej akcji. „Teatralna“, „Gdański“, „Wrocławski“ — to pierwsze zakłady, które wprowadziły system kontroli sztućców. System kontroli polega na tym, że blokiery wydaje przystępującym do pracy kelnerom pewną ilość sztućców, którzy kwitują pobrane ilości w zeszytach kontrolnym. Taką samą ilość otrzymuje zmywająca. Brudne sztućce kelnerzy oddają zmywającej, otrzymując taką samą ilość czystych. Po skończonej pracy, kelnerzy(ki) zdają blokierce sztućce, która po sprawdzeniu wpisuje otrzymane ilości do zeszytu. Zeszyt kontrolny zawiera następujące rubryki: data, nazwisko kelnera, ilość pobrana, ilość zdana, pokwitowanie kelnera.

Dekret wydany w dniu 4 marca br. reguluje i wprowadza na właściwe tory gospodarkę dobrem społecznym. Śladem naszej dyrekcji winny pójść i inne zakłady, wprowadzając racjonalną gospodarkę inwentarzem.

W naszych zakładach jest wielu pracowników, którzy swoją pracą, zdyscyplinowaniem, uczciwym spełnianiem swoich obowiązków, zasługują na to, aby o nich mówić i pisać. Są to ludzie, którzy zajmują różne stanowiska: kierowników zakładów, kalkulatorów, pomocy kuchennych, pracowników fizycznych itd. Wszyscy oni pracują ofiarnie, ze świadomością,

że pracują dla wspólnej sprawy, dla wspólnego dobra.

Weźmy dla przykładu zakład „Gdański“. Załoga tego zakładu wyróżnia się zdyscyplinowaniem, pracowitością, uczciwością, przestrzeganiem higieny zarówno osobistej jak i całego lokalu. Jest to niewątpliwie zasługą kierownika zakładu ob. Marianna Sokołowskiego, który potrafił nie tylko zorganizować pracę, ale i wychować swoje kadry. Z pracowników fizycznych tego zakładu musimy wymienić ob. Aleksandra Dąbrowskiego, któremu za całokształt jego pracy należą się słowa uznania.

Nie brakuje u nas i przodujących kobiet, jak: ob. Jadwiga Ścisłowska z zakł. „Wygodna“, ob. Halina Skorupka z zakł. „Kaszubski“, wybitnie zdolny i uczciwy pracownik, i ob. Sabina Baderowa z kaw. „Zgoda“. Na specjalne wyróżnienie i podkreślenie zasługuje również ob. Eugenia Gajewska. Pracownica ta poświęca się swojej pracy bez reszty. Mimo starszego wieku nie wie, co to zmęczenie, zawsze uśmiechnięta, chętna, usłużna i ofiarna dla każdego.

I jeszcze jeden nasz przodownik zasługuje na wyróżnienie — to ob. Bolesław Siedlecki, kierownik pracowni cukierniczej, świetny organizator i fachowiec. Dość powiedzieć, że zespół jego zdobył na własność proporzec.

Dumni jesteśmy, że mamy takich pracowników. Dumni jesteśmy, że w naszych szeregach znajdują się ludzie (a wierzymy że będzie ich coraz więcej), którym na sercu leży dobro naszego kraju, naszej Ojczyzny, którzy z całym zapałem budują lepsze jutro.

Zofia Bauman

Sanitarno - higieniczne warunki produkcji lodów

Przy wyrobie, przechowywaniu i sprzedaży lodów, ul. Złotej, to mały pokój, w którym znajduje się węglowa kuchnia. Z dawno niemytej, drewnianej podłogi wyglądają wielkie szpary, obok płyty kuchennej stoi skrzynia po brzegi wypełniona węglem, nieprzykryta. Z sufitu i kątów zwisają nici pajęczyn. Na podłodze stoją odkryte, wielkie garnki, w których stygnie aromatyczna mieszanka na lody. Nad nią unoszą się kłęby kurzu, gdyż w tej chwili zamiata się podłogę. W kącie pokoju, pod stosami papierów uginą się stół, przy którym załatwiani są interesanci z miasta. Na tym stole znajdują się także skorupy od jaj, mąka i inne produkty, po których spacerują stada much. Taki oto obraz przedstawia jedna z warszawskich lodziarni. Niestety, jest to obraz prawdziwy i nie jedyny, na którym możemy się uczyć, jak nie powinno być w wytwórniach lodów.

Przy wyrobie, przechowywaniu i sprzedaży lodów, tak jak i innych produktów żywnościowych przepisy sanitarno-higieniczne mają podstawowe znaczenie, ponieważ najmniejsze zaniedbanie produktu może spowodować obniżenie jego jakości, jak również zakażenie bakteryjne. Czasem nieznaczne nawet zakażenie lodów mikroflorą może stać się przyczyną zachorowania i zatrucia. Dlatego to w zakładach produkcji lo-

dów, we wszystkich stadiach wyrobu, w drodze od chłodnika aż do konsumenta, obowiązuje stosowanie przepisów sanitarnych nie tylko w odniesieniu do surowców i produktu, ale też w odniesieniu do pomieszczeń, urządzeń, ludzi.

Przy produkcji lodów wskazana jest przedwstępna pasteryzacja mieszanki i chronienie jej przed późniejszym zakażeniem. Pasteryzacja (podgrzewanie do temp. 70°C) powinna być tak przeprowadzona, aby cała masa w czasie procesu produkcyjnego poddana była działaniu temperatury, zapewniającej zniszczenie bakterii chorobotwórczych, bez jednoczesnego obniżenia wartości spożywczej lodów, bez zmiany składu mieszaniny. W wytwórniach trzeba zwrócić uwagę na ochronę lodów przed zakażeniem w stadiach po pasteryzacji, aż do momentu spożycia. Wymaga to ostrożności, ponieważ w procesie produkcji, szczególnie w dużych wytwórniach, mieszanina przechodzi przez wielką ilość maszyn, aparatów i ludzkich rąk.

Niejednokrotnie przyczyną zakażenia lodów są ludzie, zajęci przy produkcji i sprzedaży. Dla uniknięcia tego rodzaju zakażeń należałoby zmechanizować technologiczny proces produkcyjny od pasteryzatorów poprzez fryzery aż do odbiorcy, bez bezpośredniego kontaktu z rękami robotników. Ręczne rozfasowanie zamiennie

na mechaniczne, pakując lody bezpośrednio z fryzera w puszki i pudełka przy pomocy specjalnych automatów. Czynności, przy których konieczne jest stykanie się rąk z produktem jak najbardziej ograniczyć. Wprowadzić w wytwórniach surowy nadzór nad stanem zdrowia robotników i z całą stanowczością wymagać przestrzegania przez nich osobistej i zakładowej higieny. Pracownicy wytwórni powinni znajdować się pod stałą kontrolą lekarza. Jak we wszystkich zakładach spożywczych mogą tu pracować tylko ludzie całkowicie zdrowi, nie stykający się z chorymi zakaźnie. Wszyscy przyjmowani pracownicy przechodzą oględziny lekarskie i laboratoryjne badanie na nosicielstwo i tylko po piśmiennej decyzji lekarza mogą być przyjęci do pracy. Wszystkim osobom stykającym się z produkcją przeprowadza się szczepienia ochronne przeciw chorobom zakaźnym. W wytwórniach lodów nie mogą być zatrudnione osoby, będące nosicielami pałeczek tyfusu brzuszkiego, bakterii dyfterytu, a także z otwartymi formami gruźlicy. Każdy pracownik obowiązany jest posiadać kartę zdrowia, w której zaznacza się przebyte oględziny lekarskie, badania na nosicielstwo, szczepienia ochronne oraz zezwolenie lekarza na pracę przy artykułach żywnościowych. Kierownictwo zakładu obowiązane jest kierować do lekarza wszystkich przeziębionych, kaszlących, podejrzanych o chorobę, lub obcujących bezpośrednio z zakaźnie chorymi i nie dopuszczać ich do pracy aż do chwili wydania orzecznictwa lekarza. Pracowników obowiązuje przestrzeganie wszystkich przepisów sanitarno-higienicznych dotyczących żywności.

Przed przystąpieniem do pracy i po wszelkich przerwach należy bezwzględnie myć ręce szczotką, namydając ją co najmniej dwa razy, przy czym szczególną uwagę zwrócić na paznokcie. Ręce po każdym myciu należy ponadto dezynfekować roztworem wody chlorowej (koncentracja czynnego chloru: 100 mg w litrze) i płukać czystą wodą. Kategoriecznie zabrania się używać do zapinania odzieży ochronnej szpilek lub igieł, ponieważ w czasie pracy mogą się one dostać do produktów żywnościowych. Z tego też powodu zabrania się trzymania w kieszeniach odzieży ochronnej szpilek, agrafek, lusterek, ołówków chemicznych itp.

Personel obowiązany jest przestrzegać czystości inwentarza i urządzeń. Należy unikać dotykania rękami surowców i gotowych produktów, zastąpić ręce narzędziami (czerpaki, łyżki) nienagannej czystości a wszelkie przelewania mieszaniny z jednego naczynia do drugiego skasować do minimum. Opakowania wzięte z magazynu należy przed użyciem przemyć oraz wyparzyć. Naczynia do mleka i lodów nie mogą być używane do innych celów. Nie wolno przetrzymywać naczyń nie mytych, a także magazynować i długo przechowywać braków w pomieszczeniach produkcyjnych. Filtry, w miarę zabrudzenia przemywać lub wymieniać na nowe. Wanny i zbiorniki nie mające przykryw, po napełnieniu mieszaniną, dla ochrony przed zanieczyszczeniem, nakryć kilkoma warstwami gazy. Nie należy gromadzić w sali produkcyjnej wielkiej ilości zapasowych surowców, służących do przygotowania mieszaniny. Powinny być one przechowywane w chłodniach i magazynach.

Należy przeznaczyć specjalne miejsca na naczynia, przy czym dla utrzymania porządku, czystości i ekonomiki pracy, przechowywać je na półkach, lub w szafach. Zabrania się kłaść na parapety okienne i kalo-

ryfery jakiegokolwiek przedmioty, jak również przechowywać w sali produkcyjnej osobiste rzeczy (części garderoby, torby itp.). Na ścianach i drzwiach pomieszczeń produkcyjnych zabrania się przybijać ogłoszenia, plakaty i transparenty. Do tego celu powinny być specjalne tablice na korytarzach, schodach lub świetlicach. Należy pamiętać, że podawanie sobie rąk w czasie pracy prowadzi do niepotrzebnego zakażenia produktu, ponieważ przez ręce przenoszą się wszelkie rodzaje mikroflory. W Moskiewskiej mleczarni Nr 1 kontrola bakteriologiczna stwierdziła, że na rękach robotnika przed myciem było 40 mil. bakterii, po myciu mydłem i szczotką 23 mil., a po chlorowaniu rąk, był już tylko 1 tys. mikrobów.

Niebezpiecznym roznosicielem chorób zakaźnych jest mucha. Pamiętajmy, że w okresie letnim dla zabezpieczenia pomieszczeń przed muchami, okna winny być zaopatrzone w gęste siatki, a wszystkie produkty żywnościowe szczelnie zakryte.

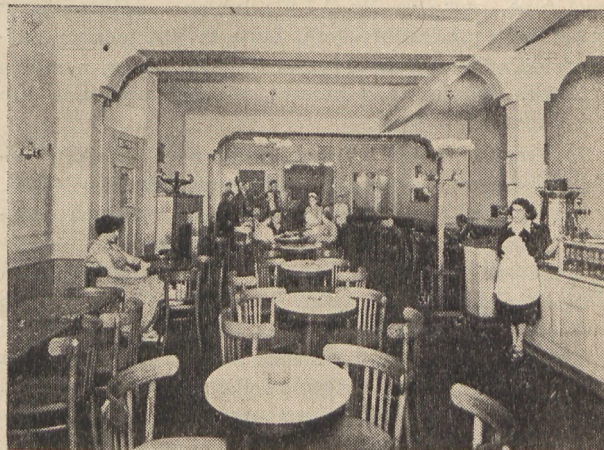
mgr E. Toczyska

Wzrasta liczba zakładów o odpowiednim poziomie

Wraz z rozwojem budownictwa socjalistycznego w naszym kraju podnosi się również poziom uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego. Poniższe zdjęcia przedstawiają restaurację Nr 1 PSS w Jarocinie (woj. poznańskie).



Kuchnia



Sala konsumpcyjna

Letnie potrawy

Przeglądając jadłospis zakładu w okresie letnim konsument niejednokrotnie zastanawia się, czy kierownictwo zakładów gastronomicznych nie widzi, że jest już lato, a więc okres dostępnych zakładom warzyw i owoców? Tymczasem w karcie zakładu figuruje grochówka lub zupa fasolowa, boczek, tłusta wieprzowina, kiszona kapusta i ziemniaki, nawet nie posypane tanią zieleniną.

Jadłospis zakładu powinien być odzwierciedleniem sezonu, a okres lata pozwala na przygotowanie wachlarza dań, pośród których dominować powinny potrawy ze świeżych jarzyn i owoców.

Zupy

W okresie letnim należy położyć największy nacisk na produkcję chłodników z jarzyn i owoców oraz na zupy jarzynowe czyste lub zaprawiane, podawane na gorąco i zupy mleczne. „Zasadnicze receptury na potrawy gastronomiczne“, obowiązujące we wszystkich otwartych zakładach żywienia zbiorowego, zawierają cały szereg receptur na zupy letnie.

Do zup jarzynowych podawanych na zimno w upalne dni lata należy zaliczyć przede wszystkim chłodnik z botwinką i chłodnik litewski (Rp. Nr. c-I-II). Zupy te przyrządza się z młodej gotowanej botwinki z dodatkiem pokrojonych nowalijek jak: rzodkiewka, ogórek, koper i szczypiorek. Podstawę zupy pierwszej stanowi wywar z kości i włoszczyzny, podczas, gdy podstawą chłodnika litewskiego jest zsiadłe mleko. Mleko to przyrządza się z mleka pasteryzowanego lub przegotowanego, zakwaszonego łyżką śmietany. Mleko najchętniej spożywane jest z młodymi ziemniakami posypanymi koprem lub kraszonymi słoninką albo z karszą hreczaną lub jęczmienną.

Bardzo lubiane przez ogół konsumentów są zupy owocowe sporządzane na mleku. Do zsiadłego mleka dodawane są przetarte owoce i cukier, całość dokładnie wymieszana i oziębiona. Zupy te można łączyć z owocami całymi (maliny, porzeczki) lub krajany (truskawki). Najsmaczniejsze zupy owocowe uzyskuje się z owoców mieszanych. Owoce o małym aromacie łączy się z owocami o silnym zapachu i intensywnym kolorze. Do zup można wykorzystać wszystkie owoce, a szczególnie te, które nie mogą być wydawane na surowo — zgniecione, przejrzałe.

Do zup podawanych na zimno należy również zaliczyć zupę „nic“ (Rp. Nr C-I-91), lubianą zarówno przez dzieci jak i przez dorosłych. Zupa ta jest jedną z najbardziej odżywczych, gdyż sporządza się ją z mleka i żółtek. Podaje się z bezami, pianką zaparzaną lub groszkiem ptyśiowym.

W okresie letnim wprowadzamy do jadłospisu następujące zupy jarzynowe: kalafiorową (Rp. Nr C-I-22), koprową (Rp. Nr C-I-28), ogórkową ze świeżych ogórków, pomidorową (Rp. Nr C-I-47), kapuśniak ze słodkiej kapusty z jabłkami (Rp. Nr -I-26) lub pomidorami (Rp. Nr C-I-27), zupę krem — z brukselki, zielonego groszku (Rp. Nr C-I-81) itp. oraz zupy, w skład których wchodzi kilka rodzajów młodych jarzyn, jak: marchewka, kalarepka, kalafior, fasolka szparagowa, pomidory.

Jarzyny drobno pokrojone, podduszone dodaje się do wywaru jarzynowo-mięsnego. Zupy te podaje się czyste lub podprawione śmietaną. Doskonałe uzupełnienie zup

jarzynowych stanowią grzanki, groszek ptyśiowy, kluseczki oraz ziemniaki pokrajane w talarki.

Dania główne

Dania jarskie są bardziej pracochłonne i trudniejsze do przyrządzania i wydawania, niemniej jednak w okresie letnim nie może zabraknąć w karcie dań potraw z tak wysokowartościowego surowca jakim są młode jarzyny. Potrawą, wnoszącą duże bogactwo składników mineralnych i witamin jest bukiet z jarzyn, w skład którego wchodzi: marchew, kalafior, fasolka szparagowa, groszek zielony, młoda kapusta, buraczki, kalarepka itp. Jarzyny w stanie surowym jak: ogórek, pomidor, sałata, rzodkiewka stanowią dekorację bukietu. Dania łatwe w wykonaniu to: fasolka szparagowa z wody (j. II-5), fasolka ze śmietaną (j. II-6), fasolka zasmażana (j. II-7), kalafior z wody (j. II-9), kapusta „parzybroda“ (j. II-14), pomidory duszone (j. II-20). Podaje się je z jajami i z ziemniakami. Do potraw bardziej atrakcyjnych, ale równocześnie bardziej pracochłonnych należy zaliczyć: jarzyny nadziewane różnymi farszami, budynie, jarzyny zapiekane w cieście, zapiekanki jarzynowe itp.

Polecaną formą podawania jarzyn są budynie. Jarzyny rozdrobnione, z dodatkiem jaj, masła i bułki namoczonej w mleku gotuje się w formie budyniowej na parze. Ten sposób gotowania jarzyn gwarantuje zachowanie największej ilości składników mineralnych i witamin. W tym wypadku nie następuje wypłukiwanie soli mineralnych oraz czas gotowania jest krótszy.

Jarzyny faszzerowane przyrządzamy z jarzyn jednokowej wielkości — ogórków, pomidorów, cebuli, ziemniaków. Po wydrążeniu napełniamy je farszem i dusimy. Farsz można przyrządzić z włoszczyzny, ryżu, kaszy lub mięsa. Podajemy z sosem koperkowym, śmietanowym, paprykowym itp.

Przyrządzać można także jarzyny zapiekane w cieście np. kalafior zapiekany w cieście parzonym (Rp. Nr j. II-11) oraz zapiekanki z kapusty cukrowej (Rp. Nr j. II-29), z jarzyn mieszanych (Rp. Nr j. II-28) i wszelkie zapiekanki z ziemniaków (Rp. Nr j. II-30, 31).

Dodatki do dań głównych

Jarzyny podawane w formie surówek i sałatek stanowią dodatki, które uzupełniają główne potrawy pod względem smakowym i wartości odżywczych. Na surówki mogą być użyte tylko te jarzyny, które zawierają mało skrobi, gdyż skrobia w stanie surowym nie jest trawiona przez ludzki organizm i może wywołać biegunki. Do masowej produkcji surówek należy używać młode jarzyny, tanie, łatwe w przyrządzaniu jak: rzodkiew, marchew, kapusta, ogórki itp. W „Zasadniczych recepturach“ znajduje się bogaty wachlarz przepisów na surówki, które podajemy doprawione śmietaną lub olejem, względnie tylko z dodatkiem cukru i soli, posypane koperkiem.

Desery

Do typowych deserów letnich należy zaliczyć te desery, których podstawę stanowią owoce. Najzdrowszą i najprostszą formą podania owoców są surówki owocowe. Owoce miękkie — maliny, truskawki, poziomki, jagody po wymyciu i osączeniu z wody posypuje się

cukrem — pudrem lub podaje się z bitą śmietaną. Inne owoce — wiśnie, czereśnie, śliwki, jabłka można podawać w całości, starannie umyte. Ta forma podania powinna być najczęściej stosowana w żywieniu zbiorowym.

Z uwagi na małą pracochłonność i łatwe wykonanie, podaje się często na deser pieczone owoce. Dotyczy to szczególnie zakładów prowadzących żywienie dzieci.

Kompoty, kisiele z surowych owoców, galaretki oraz lody owocowe są doskonałym uzupełnieniem posiłków. Kompoty można przygotowywać ze wszystkich owoców. Na gotujący się syrop, przygotowany z wody i z cukru, wysypuje się owoce w takiej ilości, aby pokryły powierzchnię naczynia. Po ugotowaniu kompot powinien być należycie ochłodzony. Kisiele mogą być

przygotowywane z owoców poobijanych. Do ugotowanego syropu wlewa się cienkim strumieniem zawieszoną z wody i mąki, intensywnie mieszając gęstniejącą masę. Po ponownym zagotowaniu, masę należy odstawić i wlać do niej sok lub miążgę z owoców, dokładnie mieszając.

Daniem słodkim, zasługującym na rozpowszechnienie, są galaretki witaminowe, przyrządzane z surowych owoców, zawierających w swym składzie pektynę, posiadającą własności galaretujące, oraz dostateczną ilość kwasów (porzeczek, zielony agrest, żurawiny). Owoce należy utrzeć z cukrem w kamiennej misce, stosując na jeden litr soku 0,75 kg cukru. Galaretkę należy przyrządzić z dnia na dzień, aby dobrze stężała.

inż. Wanda Piotrowiak

Popularyzujemy potrawy z dorsza

(Z doświadczeń stołówek gliwickich)

Wprowadzenie potraw z dorsza napotykało w naszych zakładach na opór ze strony kierownictwa stołówek. Przyczyną miało być to, że konsumenci bardzo niechętnie widzą obiad z daniem dorszowym, a nawet jest dużo takich konsumentów, którzy w ogóle nie chcą jeść potraw z dorsza. Natomiast w naszym mniemaniu przyczyną tkwiła jedynie w tym, że potrawy z dorsza nie były sporządzane odpowiednio pod względem ich smaku.

Podzieliśmy więc nasze stołówki na grupy, po 5 stołówek i w każdej grupie zadysponowaliśmy na ściśle określony dzień przyrządzenie potrawy z dorsza według receptur MHW. I tak w I grupie — dorsz zapiekany w sosie chrzanowym, w następnej grupie — kulebiak z nadzieniem z dorsza itd.

W dniu wyznaczonym na przyrządzanie potrawy z dorsza przeprowadziliśmy kontrolę wykonania naszego polecenia we wszystkich stołówkach, w których były przygotowywane potrawy z dorsza wg określonych receptur. Kontrola ta miała na celu nie tylko zbadanie, czy przyrządzono potrawy zgodnie z recepturą, lecz także wysondowanie opinii konsumentów o smaku tych potraw. Przeprowadzone rozmowy z konsumentami dały nam możliwość oceny, w jakiej postaci przyrządzane potrawy z dorsza przypadają najwięcej do smaku naszym konsumentom, i która ze stołówek

przyrządza dane potrawy najlepiej.

W następnym tygodniu w ściśle określonym dniu powtórzyliśmy naszą obserwację, wprowadzając następne receptury, jak np. zrazy z dorsza w sosie pomidorowym, krokiety z dorsza w sosie węgierskim itd.

Po przeprowadzonych doświadczeniach przekonaliśmy się, że umiejętne i smaczne przygotowanie dań z dorsza może przewyciężyć uprzedzenie konsumenta do potraw z tej ryby, posiadającej przecież duże właściwości odżywcze, gdyż zawiera między innymi składnikami pokarmowymi duże ilości białka i jodu. Obecnie mamy w naszych ksiązkach życzeń dużo uwag przychylnych co do wprowadzenia dwa razy w tygodniu obiadów z daniami dorszowymi. Widzimy więc, że podstawą popularyzacji potraw z dorsza jest dołożenie starań ze strony naszych kucharek, aby potrawa była smacznie przyrządzana no i oczywiście ciągle urozmaicana przy wykorzystaniu wszystkich wariantów receptur.

Ponieważ poziom fachowości kucharek jest różny i nie wszystkie potrafią tę samą potrawę równie dobrze ugotować, w czasie kontroli przyrządzania potrawy zwróciliśmy uwagę, w której stołówce która kucharka najlepiej umiała ugotować potrawę wg. tej samej receptury. Wybór najlepiej gotującej dokonywany był na podstawie opinii wizi-

tujących i oceny konsumentów. Wybrana kucharka w oznaczonym dniu dała pokazową lekcję gotowania danej potrawy dla pozostałych kucharek. Inna wybrana kucharka dała znowu pokazową lekcję gotowania innej potrawy, która wg. oceny była przez nią najlepiej przyrządzona itd.

W ten sposób zdążyliśmy i zdążamy do urozmaicenia i poprawienia jakości potraw z dorsza. Przyjęty przez nas sposób jest bez porównania lepszy od dokonywania tylko pokazów potraw. Pokaz, który tylko obrazuje, co można zrobić z dorsza, jest dobry dla podniesienia dystrybucji dorsza. Nasze wysiłki natomiast zdążają do właściwego, smacznego przyrządzania codziennych posiłków z dorsza tak, aby uprzedzenia konsumentów do tej potrawy znikły w naszych stołówkach, a nawet aby obiad z daniem dorszowym był więcej pożądanym przez konsumentów od innych obiadów tzw. beźmięsnych.

Obecnie w okresie przednowkowym, kiedy odczuwamy brak ziemniaków przyrządzamy przeważnie potrawy z dorsza łącząc go z ciastem, jak np. paszteciki drożdżowe z dorsza, naleśniki z dorsza, kulebiak z nadzieniem z dorsza (ciasto kruche lub drożdżowe) itp.

Potrawy te w połączeniu z sałatą zieloną czy też buraczkami lub ćwikłą zaspakajają w zupełności wymagania smakowe naszych konsumentów.

Mgr W. Herbich

Jak przyrządzać kefir

Kefir jest artykułem spożywczym posiadającym szczególne właściwości dietetyczne. Biorąc pod uwagę fakt, iż produkcja jego jest stosunkowo mało skomplikowana i mało kosztowna, wydaje się dziwnym jego małe rozpowszechnienie w żywieniu zbiorowym.

Produkcja kefiru i jego skład chemiczny. Wyjściowym surowcem do produkcji kefiru jest mleko pełne lub odtłuszczone (kefir leczniczy przygotowuje się zwykle na mleku odtłuszczonym). Przygotowanie kefiru polega na wprowadzeniu t.zw. zakwasu kefirowego, który dodaje się do spasteryzowanego mleka. Mleko

z dodatkiem zakwasu kefirowego rozlewa się do butelek, zamyka hermetycznie i poddaje dojrzewaniu.

Zakwas kefirowy t.zw. ziarna kefirowe zawiera zespół drobnoustrojów, który po dodaniu do mleka w czasie tzw. dojrzewania prowadzi swoistą działalność. Następuje wtedy rozkład cząsteczek cukru mlekowego — laktozy na cząsteczki łatwo przyswajalnego cukru — glukozy i galaktozy, z których wytwarzany jest kwas mlekowy oraz drogą fermentacji alkoholowej — alkohol i bezwodnik kwasu węglowego. Równocześnie dokonuje się częściowy rozkład białka za-

wartego w mleku — kazeiny oraz tłuszczu. Zależnie od czasu dojrzewania otrzymuje się kefir 1, 2, 3 i więcej dniowy. Podczas dojrzewania zawartość alkoholu i kwasu mlekowego wzrasta.

W przeciwieństwie do mleka, które jest doskonałą pożywką dla bakterii i należy do płynów łatwo i szybko psujących się kefir prawidłowo przyrządzony jest trwały i daje się przechowywać w normalnej temperaturze pokojowej przy zachowaniu odpowiednich środków ostrożności przez czas praktycznie nieograniczenie długi. Wysoka kwasota starego kefiru działa konserwująco, wpływa na zahamowanie rozkładu substancji białkowych i tłuszczu. Należy więc uważać kefir za mleko utrwalone za pomocą naturalnego procesu uszlachetniającego, dzięki któremu otrzymujemy przetwór pełnowartościowy w odróżnieniu od metod utrwalań wyjaławiających, które zmieniają skład mleka i obniżają jego wartość.

Cechy zewnętrzne kefiru. Młody kefir jest pianącym się produktem, o konsystencji jednolitej, przypominającej śmietanę, barwy białej lub kremowej, posiadającym zapach i smak orzeźwiający, kwaskowaty, zbliżony do drożdży. Kefir starszy jest rzadszy, silniej musujący i kwaśny. Kefir znajduje się w handlu w butelkach o pojemności 0,5—0,25 l. Butelki te powinny posiadać hermetyczne zamknięcie. W Związku Radzieckim istnieją standardy, którym musi odpowiadać znajdujący się w obrocie handlowym kefir, u nas standardy takie nie obowiązują.

Właściwości dietetyczne. Niezależnie od stopnia dojrzałości należy kefir do najłatwiej strawnych przetworów mlecznych jakie znamy. Kazeina jest w kefirze znacznie bardziej rozdrobniona, niż w mleku i występuje w postaci kłaczków częściowo nadtrawionych, które błona śluzowa jelit doskonale wchłania. Obecność bezwodnika kwasu węglowego (CO₂) sprzyja również trawieniu, powodując szybsze i obfitsze wydzielenie soków trawiennych i żywsze ruchy robaczkowe jelit.

Jako napój odżywczy stosuje się kefir we wszystkich stanach, gdzie wskazane jest spożywanie lekkostrawnego, dobrze wchłaniającego się napoju, o wysokiej wartości odżywczej i przyjemnym orzeźwiającym smaku. Podajemy go więc osobom anemicznym, osłabionym, cierpiącym na choroby wyniszczające (np.

gruźlicę) i przewlekłe (np. zapalenie nerek), ozdrowieńcom i nie znośącym mleka zsiadłego. Szczególnie dodatnie działanie ma kefir jako znakomity środek zapobiegawczy i leczniczy w przypadku skłonności do zaburzeń nieżyłowych żołądka i jelit. Kwas mlekowy zawarty w kefirze hamuje bowiem rozwój bakterii chorobotwórczych w jelicie i przeciwdziała procesom gnilnym.

Dobre wyniki daje także żywienie kefirem dzieci, a nawet niemowląt. Niemowlęta znoszą doskonale kefir pod postacią zupy przyrządzanej następująco: do 3% klejku ryżowego lub z kaszki grysikowej, zaprawionego domieszką mąki 1—3% (zależnie od wieku) i słodzonego cukrem, dodaje się równą objętość 5 dniowego kefiru. Tak przygotowaną zupę zaprawiać można jeszcze żółtkiem jaj i sokiem owocowym. Otrzymany w ten sposób napój posiada wysoką wartość odżywczą i witaminową.

Obserwacje porównawcze nad działaniem niektórych środków odżywczych na wątłe dzieci wykazały, że spośród kilku przetworów odżywczych podawanych im w celach doświadczalnych najchętniej przyjmowały one kefir. Po spożyciu jednej butelki kefiru dziennie przyrost wagi wynosił przeciętnie 1,8 kg w ciągu miesiąca, czego nie można było osiągnąć ani przetworami wapniowymi, ani tranowymi.

Jak więc widzimy, rezultaty stosowania kefiru są znaczne i warto, by produkt ten wprowadzany był jak najczęściej do jadłospisów. Ponieważ kefir jest przetworem tak dobrze znośnym i wchłanianym, może być spożywany przez osoby zdrowe bez żadnych ograniczeń, pod tym też aspektem rozprowadzają go bary mleczne. Dzięki jednak omówionym właściwościom, jakie posiada, jest pożądane, aby zastosowały go zakłady żywienia (głównie zamknięte) żywiące dzieci, a więc żłobki, przedszkola, internaty, kolonie i szpitale oraz dorosłych jak: sanatoria, szpitale, domy zdrowia, wczasy lecznicze itp. W tych ostatnich podawano by kefir pod kontrolą lekarza lub dietetyczki.

inż. H. Zawitkowska

Literatura:

- 1) Prof. dr E. Pijanowski — Chemia i higiena mleka — PIWR W-wa 1948.
- 2) Dr J. Dobrzyński — Kefir jako środek leczniczy i odżywczy — Polski Tygodnik Lekarski, W-wa 1948.
- 3) Kalendarz techniczny przemysłu spożywczego, 1949.
- 4) Praca zbiorowa pod redakcją Prof. I. G. Skrobińskiego — Towaroznawstwo produktów spożywczych — Polgós, W-wa 1950.

Szkolenie zawodowe szefów kuchni

Rozumiejąc znaczenie szkolenia kucharzy Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły we własnym zakresie do szkolenia szefów kuchni. W tym celu Dział Produkcji ustalił program szkolenia, które objęło następujące tematy: rys historyczny żywienia zbiorowego, zadania przemysłu gastronomicznego w Planie 6-letnim, racjonalne żywienie człowieka, składniki pożywienia i ich znaczenie, technologia przyrządzania potraw, dietyka w ogólnym zarysie, receptury i umiejętność korzystania z nich, planowanie produkcji, zagadnienie odpadków, przechowywanie surowców i ubytki, wyposażenie zakładów w sprzęt zmechanizowany i niezmechanizowany, wyposażenie w urządzenia bhp i ppoż., schemat organizacyjny CZPG, rodzaje i katego-

rie zakładów, organizacja pracy indywidualnej i zespołowej oraz współzawodnictwo i racjonalizatorstwo.

Program szkolenia został przeanalizowany i zatwierdzony przez WZPG. Szkolenie prowadzi kierownik działu produkcji inż. Doryn oraz instruktor ob. Alfred Baron. Dział produkcji rozesłał po zakładach terminarz szkolenia i zobowiązał kierowników zakładów do przestrzegania frekwencji szefów kuchni.

Wypowiedzi uczestników szkolenia świadczą, że szkolenie daje im wiele korzyści mimo braków, jakie posiada. Jednym z niedociągnięć jest to, że zostało ono zorganizowane w okresie natężenia urlopów, dlatego frekwencja waha się w granicach 80%. Poważniejszym mankamen-

tem jest brak zajęć praktycznych z technologii przyrządzania potraw przy warsztatach pracy.

Toteż po zakończeniu pierwszego kursu Dział Produkcji z pewnością usunie dotychczasowe błędy wprowadzając obok teorii i zajęcia praktyczne.

Uczestnicy szkolenia zwracają również uwagę, że w naszej dykcji brak jest biblioteki fachowej, co w poważnym stopniu utrudnia szkolenie, gdyż są zagadnienia, które interesują uczestników w szerszym zakresie, aniżeli to ujmują wykłady.

Poza szkoleniem dyrekcja ChZG zdobywa nowe kadry kucharskie z pomocy kuchennych i podkuchennych, jeśli sumienną pracą zasługują na awans społeczny. Szczególną opieką w tym względzie otoczone są młode kadry.

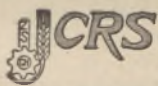
Inż. A. Doryn

W kilku ZDANIACH

BARY MLECZNE

Na podstawie korespondencji
S. Sawickiego

Współzawodnictwo w Poznaniu. Masowy ruch współzawodnictwa pracy obejmuje już wszystkich pracowników barów mlecznych i sklepów nabiałowych woj. poznańskiego. Współzawodnictwo pracowników barów mlecznych obejmuje m. in. rozszerzenie asortymentu dań. poziom czystości miejsca pracy, likwidację mank, oszczędność paliwa. Bar mleczny nr 27 utrzymuje się we współzawodnictwie na pierwszym miejscu. Kierownikiem tego baru jest ob. Kazimierz Maćkowiak. O zdobycie pierwszego miejsca walczą również załoga baru nr 21. (ss)



Na podstawie korespondencji J. Niegowskiego, G. Guźli, J. Kapuścińskiego.

Pracownicy gospody w Biedowie podejmowali dla uczczenia 1-go Maja zobowiązania, które dotyczyły m. in. zwiększenia ilości dań własnej produkcji, utrzymania estetycznego poziomu zakładu oraz sprawnej obsługi konsumentów. W ramach zobowiązań odnowiony został system gospodarczym lokal gospody. Zaoszczędzono przy tym 3 000 zł. Wśród pracowników na wyróżnienie zasługują: kierownik gospody — ob. Z. Pruchalska, bufetowa — ob. N. Bytnar, pomoc kucharska — ob. C. Skatulska. (jn)



Pracownicy gospody w Biedowie

Realizowanie uchwał VIII Plenum KC PZPR. Po zapoznaniu się z treścią referatu Tow. B. Bieruta, wygłoszonym na VIII Plenum KC PZPR, pracownicy gospód PZGS-Ostrów Wlkp. postanowili jeszcze lepiej i wydajniej pracować oraz podnieść swój poziom uświadczenia politycznego i społecznego przez systematyczne studiowanie dzieł W. Lenina i J. Stalina. Postanowiono zwerbować wszystkich pracowników gospód na członków TPP-R, stworzyć brygady młodzieżowe oraz Ligi Kobiet. Zorganizowane zostało współzawodnictwo międzyzakładowe, które przynosi dobre wyniki na odcinku zaopatrzenia, organizacji pracy i

poziomu higieny i estetyki zakładów. Otoczono specjalną opieką istniejące w powiecie spółdzielnie produkcyjne, w których organizuje się ruchome bufety, obsługujące pracujących przy sianokosach i żniwach. W ramach szkolenia zawodowego zorganizowany zostanie kurs dla kucharek. (gg)

O dobrze opracowaną instrukcję. Wielką pomocą w pracy instruktora żyw. zbior. są instrukcje wydawane przez nadrzędne władze. Dotychczas wydane instrukcje zazwyczaj niedostatecznie wyczerpywały omawiane zagadnienia, np. instrukcja dotycząca przygotowywania sprawozdań miesięcznych o wykonaniu planu obrotu lub instrukcja dotycząca zasad planowania na rok 1953.

Aby instrukcja naprawdę spełniła swoją rolę musi być napisana jasno i zwięźle. Powinna omawiać dostatecznie zagadnienie, wyjaśniać je na przykładach. Stanie się ona wtedy rzeczywiście pomocą w pracy instruktora.



Zofia Maciejewska — przodująca w pracy kierownicza zespołu KZG w Iławie

Organizowanie powiatowych jarmarków i gminnych targów to bardzo ważny czynnik w wykonaniu planów gospód ludowych, a dobra praca gospody ludowej w czasie trwania jarmarku wpływa wydatnie na pomyślny przebieg tej ważnej imprezy. Dlatego miejscowy zakład żywienia zbiorowego — bufet, bar lub gospoda w czasie trwania jarmarku winien być dobrze zaopatrzone, starannie i estetycznie udekorowany. Jeśli w miejscu targowym nie ma stałego punktu żyw. zbior. można przygotować na ten cel estetycznie urządzone bufet pod namiotem, zaopatrzone w napoje i zakąski.

Książki w gospodach. Do gospody lub bufetu przychodzi konsument szukając nie tylko posiłku albo w celu ugaszenia pragnienia, ale także, aby posłuchać radia, przeczytać gazetę itd. W gospodzie ludowej powinny być książki, które znajdują na pewno wielu czytelników wśród konsumentów. W gospodach i bufetach należałoby umieścić gablotkę z książkami, które mógłby nabyć konsument oraz organizować loterię książkową, cieszącą się zawsze dużym zainteresowaniem.

Miesięczne narady robocze. PZGS-Przemysł organizuje co miesiąc narady robocze z kierownikami gospód i bufetów przy udziale przedstawicieli PRN, Wydz. Handlu i Zdrowia, na których omawia się sposoby pokonywania trudności w pracy i dziełi dobrymi osiągnięciami. W wyni-



Janina Chmurzyńska, wyróżniająca się kierownicza zakładu WZG — Pólnoc „Wrocławski“

ku narad uległa poprawie działalność zakładów w tym powiecie. Podniósł się stan sanitarny gospód, wśród których wyróżniają się gospody w Birczy i Dubiecku. Postanowiono, że narady będą odbywały się na początku każdego miesiąca, aby można było po przeanalizowaniu działalności zakładów w ubiegłym miesiącu, sprawnie zorganizować pracę w najbliższym czasie. (jk)



Na podstawie korespondencji L. Mantheya, B. Muszyńskiej, T. Bommera.

Gólnokrajowy zjazd.

W końcu maja odbył się w Toruniu trzeci zjazd dyrektorów do spraw produkcyjno - handlowych, na którym przeanalizowano wyniki pracy w I kwartale br. oraz ustalono wytyczne na przyszłość. Nad omawianymi zagadnieniami górowały zagadnienia, związane z polepszeniem jakości produkcji i usprawnieniem organizacji pracy zakładów.

Podczas narady wkroczyły na salę posiedzeń sztafety trzech przedsiębiorstw, z których sztafeta Toruńskich ZG przekazała Prezydium zjazdu cenne zobowiązanie dotyczące pracy bez mank, zwiększenia wydajności, polepszenia jakości potraw, podniesienia kultury obsługi, wzywając pozostałe przedsiębiorstwa do współzawodnictwa na tych odcinkach pracy. (lm)

Rozbranzowienie przedsiębiorstw gastronomicznych w Warszawie. Sieć zakładów żyw. zbior. w Warszawie z roku na rok coraz bardziej rośnie. Wymaga to odpowiedniej organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych, aby mogły sprawnie działać i spełniać należycie swoje zadania. Zagadnienie to rozwiązało ostatecznie Prezydium St. RN przez powzięcie uchwały o rozbranzowieniu przedsiębiorstw gastronomicznych na terenie stolicy, które będzie polegało na wydzieleniu przedsię-

biorstw do prowadzeniu zakładów podstawowego żywienia jak: restauracje, jadalnie, bary oraz na utworzeniu odrębnego pionu dla prowadzenia zakładów uzupełniającego żywienia o charakterze wypoczynkowo - rozrywkowym tj. kawiarni i cukierni. (sg)



Elżbieta Mackiewicz, wyróżniająca się kalkulatorka zakładu WZG — Północ „Pod Skarpą“

Nowa jadalnia dietetyczna. Realizując zobowiązanie dla uczczenia 1-go maja uruchomiono w Zakopanem jadalnię dietetyczną, która swoim schludnym i estetycznym wyglądem, zdrowymi i smacznymi posiłkami oraz zreczną i sprawną obsługą zjednała sobie nie tylko chorych lecz także wielu zdrowych konsumentów, tak że już po 2-tygodniach działalności obroty jej zrównały się z obrotami jadalni „Dietetycznej“ w Łodzi.

Zakłady podległe Zakopiańskiemu ZG przejął od dnia 1 maja br. nowy pion żywienia zbiorowego pod nazwą Państwowe Przedsiębiorstwo Handlu w Uzdrawiskach „Uzdrowiska“. (tb)

Zespół świetlicowy przy Toruńskich ZG składa się z chóru żeńskiego, sekcji muzycznej oraz kółka recytatorskiego. Wszystkie trzy sekcje brały udział w powiatowych eliminacjach grup artystycznych. Zespół często bierze udział w występach organizowanych przez ZM ZMP i PRZw. Zaw. Zajęcia sekcji odbywają się dwa razy w tygodniu. Prowadzi je instruktor Kościelski. (bm)

Zarządzenie z za biurka. Woj. ZPG w Stalinogrodzie listem datowanym z Bytomia, z dnia 7 kwietnia br. l. dz. 1171/53, podpisanym przez ob. Frajmana zabronił nakrywania szkłem stołów w zakładach żywności. zbior. kat. „S“ i I-ej. Skutkiem tego już na drugi dzień po zmianie obrusów w rest. kat. I-ej w Częstochowie obrusy przedstawiały żalostny widok i odstręczały konsumenta od spożywania posiłku. (bk)



Spotkania literatów z czasowicami. Podobnie jak w roku ubiegłym — w Ośrodkach FWP będzie prowadzona akcja spotkań literatów z czasowicami. Imprezy literackie udostępnione zostaną także miejscowej ludności.

Również w Ośrodkach wyświetlane będą filmy popularno - naukowe oraz fabularne.

Narada robocza planistów. Stosownie do planu szkoleniowego FWP odbyła się w czerwcu narada robocza planistów wszystkich OW, której celem było pogłębienie ogólnych wiadomości o planowaniu i statystyce FWP oraz praktyczne przyswojenie sobie właściwych metod i technik sporządzania planów i sprawozdań statystycznych.



„Nie będę miała manka“. Takie zobowiązanie podjęła bufetowa KZG w Świeciu n/W, ob. Jadwiga Eilmes w odpowiedzi na apel tow. Saja, monter F-ki Samochodów w Starachowicach. — „Ja nie wypuszczę braku“. Wezwała ona wszystkich pracowników KZG do podjęcia tego zobowiązania, dzięki któremu w szlachetnym współzawodnictwie podniesie się wydajność pracy, nastąpi obniżenie kosztów własnych a tym samym przyspieszy się realizację planu 6-letniego.

Narady robocze. W ostatnich dniach maja odbyły się w CZ KZG odprawy robocze kierowników działów produkcji i działów handlowych. Omawiano trudności w realizacji planów kwartalnych oraz ustalono wytyczne do pracy i sposoby realizacji planu w II półroczu br. Szczegółowo omawiano sprawy usprawnień w zaopatrzeniu podróżujących w sezonie letnim w napoje chłodzące, lody oraz produkcję pomocniczą (ciastka).

Produkcja lodów formowanych i deserowych w wielu przedsiębiorstwach osiągnęła już w maju planowany poziom. Lody produkowane wg receptur MHW na nowoczesnych maszynach o dużej wydajności są do nabycia nawet na małych stacjach kolejowych w bufetach, kioskach i sprzedaży obnośnej.

Na zjeździe kierowników działów „Bezpieczeństwa i Higieny Pracy“ w resorcie Kolei, który odbył się w Gdańsku, podjęto szereg uchwał i wniosków dla usprawnienia tego zagadnienia. Realizacja ich pozwoli odczulić pracowników w zakładach KZG większą opiekę i stworzyć warunki dla wydajniejszej pracy. (im)



Na podstawie korespondencji — J. Zdrzałki i A. Andruszkiewicza.

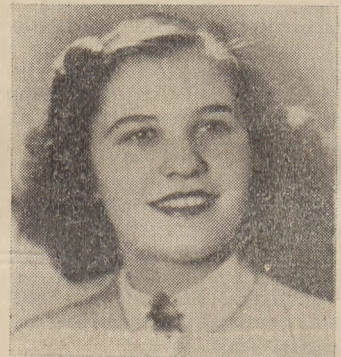
Pierwsze miejsce we współzawodnictwie wśród jednostek zakładów PORZ „Orbis“ zdobyła załoga zakładu w Gdańsku, drugie — w Stalinogrodzie, trzecie — w Poznaniu. Załoga zakładu w Gdańsku, dzięki ofiarnej pracy zespołu działu finansowego, złożyła roczny bilans na 9 dni przed terminem. Plany miesięczne tego zakładu wykonywane są z nadwyżką. Za uzyskanie pierwszego miejsca we współzawodnictwie w I kwartale br. załoga otrzymała przechodni proporzeczek oraz radio do świet-

licy. Pracownicy starają się utrzymać pierwsze miejsce w następnym kwartale br. (jz)

Uruchomienie pralni mechanicznej. W Giżycku uruchomiono mechaniczną pralnię, wyposażoną w maszynę pralniczą, wirówkę oraz dużą prasownicę nieckową, podgrzewaną gazem. (aa)

POLSKIE UZDROWISKA

Szkolenie zawodowe. Dyrekcja Naczelna zorganizowała w Cieplicach Śląskich-Zdroju dwutygodniowy kurs szkoleniowy dla kierowników punktów żywienia, którego zadaniem było przygotowanie fachowych pracowników do pracy w letnim sezonie. Dużą pomoc w organizowaniu kursu okazał Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywności w Warszawie. Zajęcia trwały po 8 godzin dziennie, poza tym słuchacze podzielili byli na grupy samokształceniowe. Ćwiczenia praktyczne odbywały się w miejscowych sanatoriach. Wśród 31 uczestników kursu wyróżnili się kol. kol. Kasparyk z Polanicy, Cieślak i Wojciechowska z Rabki, Kępczyńska ze Świeradowa, Kocel z Buska i inni. (ar)



Bolesława Gzikówna, wyróżniająca się kalkulatorka zakładu WZG — Północ „Pod Gruszą“



Na podstawie korespondencji J. Eubi-ga, W. Głowacza, W. Wyrozębskiego, J. Patockiego.

Przed terminem.

Zakład Stołów i Bufetów w Łodzi zameldował o przedterminowym wykonaniu planu półrocznego, który zrealizowano w 100,7% na 27 dni przed terminem. Plan stołówki i garmazerni wykonany został w 100% na 22 dni przed terminem.

Dla uczczenia Święta 22 Lipca i pierwszej rocznicy uchwalenia Konstytucji PRL oraz Zjazdu Delegatów ZSS kierowniczy aktyw żywienia zbiorowego okręgu Warszawa-Województwo podjął szereg zobowiązań dotyczących zlikwidowania strat powstałych w I-szym kwartale br. i wypracowania nadwyżki w wys. 0,5% w stosunku do obrotu przy planowanej 0,13%.

Wzorowy kurs. Od kwietnia do czerwca rb. w Ośrodku Szkolenia w Raciborzu trwał kurs dla kierowników zakładów otwartych. Kurs ten uznany został za wzorowy. Słu-

chacze kursu wykazali wyjątkowe zdyscyplinowanie, pracowitość i aktywność w pracy społecznej. Wykonali oni we własnym zakresie szereg pomocy naukowych, wzięli udział w odgruzowaniu jako zobowiązanie na 1-go maja oraz ufundowali dla Ośrodka popiersie J. Stalina. Indywidualnie zostali wyróżnieni: D. Ignaciuk, Fr. Politański, A. Robczewski, P. Szymankiewicz, Cz. Szozok, J. Łokaj, A. Łuczak, A. Chomiczuk i S. Majsterek.

Uznanie za jakość pracy. Stołówka PSS w Gliwicach otrzymała od Rady Miejskowej przy Technikum Chemicznym dla wysuniętych robotników list wyrażający uznanie kierownikowi stołówki — W. Kulmanowi i całemu personelowi za socjalistyczny stosunek do pracy. Kolektyw uczelniany w liście swoim pisze: „Nasza praca w uczelni była ciężka, wymagająca samozaparcia i oddania, a wyniki jej zależały również od jakości i ilości wyżywienia, od terminowej i sprawnej obsługi personelu stołówki“. Również Oddział Ligi Lotniczej przesłał na ręce ob. Kulmana podziękowanie za „godne najwyższej pochwały wywiązanie się z trudnego obowiązku dodatkowego wyżywienia znacznej ilości uczestników kursu lotniczego“. Oby takich stołówek było więcej.

Proporczyki dla załóg. Na naradzie produkcyjnej kierowniczego aktywu żywienia zbiorowego woj. warszawskiego PSS w Mławie otrzymała przechodni proporzec za najlepiej prowadzony zakład i najwyższą akumulację w I kw. br., wynoszącą 2,25% w stosunku do obrotu, a PSS w Garwolinie — za najlepsze wyniki w tuczu trzody chlewnej (tucz rentowny, najwyższy przyrost dzienny, największa ilość tuczników w stosunku do posiadanej paszy odpadowej). (mn)

Zrzekli się puli mięsa i tłuszczu wieprzowego na pewien okres PPS w Gryfinie, Końskich, Lipinach, Czerwoncu, Szamotułach, Lwówku Śląskim, Oleśnicy, Środzie Śląskiej. (jp)

Cykl gospodarczy usprawnia pracę zakładów. Tak dzieje się w Szczecinie, gdzie stołówki PSS szybciej i lepiej składają sprawozdania miesięczne. Przystępują dziś stołówki: U-15, której kierowniczką jest W. Kocprowicz i U-9, pod kierownictwem ob. Trafankowskiego właśnie dzięki metodzie pracy wyszły na czoło, podczas gdy w końcu ub. roku pracowały słabo. Natomiast nadal słabo pracują stołówki: U-25, oraz U-47, gdzie nie docenia się znaczenia cyklu gospodarczego. (je)

Również dzięki wprowadzeniu cyklu gospodarczego podniósł się poziom obsługi w zakładach woj. białostockiego. Zwiększył się asortyment produkcji własnej. Plan na m-c maj został wykonany z nadwyżką. Organizuje się tam obsługę imprez sportowych oraz wszelkich uroczystości.

We współzawodnictwie między okręgami: białostockim i olsztyńskim ogłoszone zostały wyniki za I-y kwartał br. Okręg olsztyński osiągnął lepsze wyniki na odcinku

wykonania planu obrotu, produkcji własnej i kosztów oraz w poważnym stopniu podniósł pogłowie stanu tuczu trzody chlewnej. (wg)

Szkolenie pracowników tuczarni. Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi w porozumieniu z Oddz. Szkolenia miejscowej rady narodowej zorganizował kurs dla pracowników tuczarni. Na kursie słuchacze poznali m. in. podstawy weterynarii, anatomii trzody chlewnej, rodzaje paszy i zasady karmienia ze szczególnym uwzględnieniem odpadków pokonsumpcyjnych. Obok zagadnień zawodowych przewidziane były zajęcia z zakresu zagadnień społeczno-politycznych. Do wyróżniających się słuchaczy należeli: ob. ob. Nowosielska i T. Szewczyk. Uczestnicy kursu zobowiązali się dążyć do podniesienia przyrostu tuczników oraz pomóc przy budowie wybiegów. (ww)



Zofia Pawłowska, kelnerka zakładu „Wrocławski“ w Warszawie, wykonuje 278% normy

Walka z mankami musi być prowadzona systematycznie. Oddział Żyw. Zbior. PSS w Szczecinie ma poważne osiągnięcia w walce z mankami. Co prawda okres I-go kwartału wykazywał wzrost sumy mank, ale przyczyniła się do tego mała znajomość zagadnień nowopowstałej komórki kontroli. II kw. cechuje znaczny spadek mank. Około 50% sumy mank spowodowane zostało przez 3 placówki. Kierowniczką bufetu B-5 J. Skowrońska spowodowała 8 500 zł manka, kierowniczką E. Wapińska — 5 000 zł oraz kierowniczką stołówki U-6, A. Próchniak — 4 700 zł, fałszując dowody wpłaty na sumę 11 000 zł. Fakty te podkreślają nie tylko konieczność walki z mankami, ale przede wszystkim wskazują na przeprowadzanie odpowiedniego doboru ludzi na kierownicze stanowiska w bufetach i stołówkach, otoczenie ich opieką i stałą kontrolą pracy. Podkreślić należy, że ta ważną sprawą nie interesuje się Rada Miejskowa Zw. Zaw. Nie prowadzi się pracy wychowawczej, słabo działają społeczne komisje zakładowe, nie prowadzi się narad z aktywnym związkowym dla mobilizacji wszystkich do ostrej walki ze złodziejami mienia społecznego. Kierownictwo Oddz. Żyw. Zbior. winno szczegółowo analizować przebieg remanentów, ich częstotliwość i dokładność. Trzeba również, aby Rada Miejskowa udzieliła aktywnej pomocy (je)

Obsługa Wyścigu Pokoju. PSS w Zgorzelcu (restauracja nr 1) wywiązała się wzorowo z obowiązku wyżywienia uczestników Wyścigu Pokoju. Pierwsze śniadanie przed startem do pierwszego etapu wyścigu w Polsce składało się z kury w rosole z ryżem. Liczne uwagi polskich i zagranicznych kolarzy umieszczone w książce życzeń świadczyły, że polska kuchnia zyskała uznanie. Podobno 4 porcje kury skonsurowane przez Króla przyczyniły się wielce do złobycia pierwszego miejsca na etapie Zgorzelec — Wrocław. (jp)

Nowe książki

INFORMATOR SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO NA ROK SZKOLNY 1953/54. Państwowe Wydawnictwa Szkolnictwa Zawodowego, Warszawa 1953.

Książka ta omawia organizację szkolnictwa zawodowego w Polsce oraz podaje dokładny wykaz specjalności i adresów wszystkich szkół zawodowych w roku szkolnym 1953/54. Znajduje się tu także spis Zasadniczych Szkół Gastronomicznych oraz Techników Gastronomicznych Ministerstwa Handlu Wewnętrznego.

Zarządzenia i komunikaty

Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego nr 9 z dnia 27 kwietnia 1953 r. zawiera Zarządzenie nr 162 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 13 kwietnia 1953 r. w sprawie odpowiedzialności służbowej za naruszenie przepisów w obrocie handlowym, ustalonych zarządzeniami i instrukcjami Ministra HW. W tym samym numerze znajduje się szczegółowy wykaz przepisów o obrocie handlowym, za których naruszenie przewidziana jest odpowiedzialność karno-administracyjną. Wśród nich są wszystkie przepisy dotyczące zakładów żywienia zbiorowego pod względem handlowym, produkcji i higieny, stanu sanitarnego, sprzedaży artykułów żywnościowych, napojów chłodzących, alkoholowych itp.

Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego nr 10 z dnia 18 maja 1953 r. zawiera m. in. Zarządzenie Ministra HW z dnia 20 kwietnia 1953 r. w sprawie inspekcji resortowej w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego oraz instrukcję w sprawie narad i trybu prowadzenia inspekcji oraz dokumentacji czynności inspekcyjnych, dokonywanych przez inspektorów resortowych w MHW. Zadaniem inspekcji resortowej jest: a) doraźne sprawdzanie wykonania w resortie handlu wewnętrznego uchwał Rządu oraz zarządzeń i instrukcji Ministra, b) sprawdzanie w terenie otrzymanych przez Ministra skarg i zażaleń ludności oraz sygnałów prasowych, c) przeprowadzanie inspekcji w ramach zleconych przez Ministra.

Dziennik Ustaw Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej nr A-46 poz. 540 z dnia 18 maja 1953 r. zawiera tekst Zarządzenia nr 56 Prezesa Rady Ministrów z dnia 6 maja 1953 r. w sprawie właściwego zatrudnienia absolwentów zasadniczych szkół zawodowych, podając tryb zatrudnienia w 1953 r.

Wprowadzając do zakładów przemysłu gastronomicznego absolwentów Zasadniczych Szkół Gastronomicznych zarządzenie daje możliwość podniesienia jakości produkcji tych zakładów oraz wprowadzenia prawdziwie nowego socjalistycznego stylu pracy. Równocześnie w zakładach gastronomicznych poza absolwentami Zasadniczych Szkół Gastronomicznych będą zatrudniani absolwenci Technikum Gastronomicznego w charakterze zastępców kierowników, bufetowych, blokierek, magazynierek itp.

Z prasy zagranicznej

Vyziva Lidu nr 7-8/1951. Doc. inż. dr Karel Kameňický — Owoce i napoje w czasie żniw i wczasów.

Dwa kulminacyjne miesiące lata — lipiec i sierpień przynoszą z sobą wzmożone upały, a w ślad za nimi — pragnienie. W miesiącach tych trwają żniwa, które zależnie od położenia danego rejonu kraju zaczynają się zbieraniem rzepaku i ozimego jęczmienia. Punktem kulminacyjnym żniw są zbiory pszenicy, a końcowym — owsa. W rejonach bezleśnych lub mało zalesionych, a tych w Czechach, Morawach i Słowacji jest aż za dużo — uczucie pragnienia w czasie żniw dokucza znacznie silniej aniżeli w okolicach podgórskich. Również podkreślić trzeba, że więcej wysiłku fizycznego trzeba włożyć w pracę przy ręcznym żęciu i wiązaniu snopków, niż tam gdzie pracują żniwiarki i snopowiązalki, lub gdzie pracują kombajny, ograniczające pracę ludzką do minimum.

Czy pragnienie należy gasić, czy też je przemagać? I jak to czynić?

Odpowiedź brzmi — pragnienie należy gasić świeżym, soczystym owocem, chłodnym napojem, chwilowym pobylem w chłodnym, cieniastym miejscu, ochłodzeniem w zimnej wodzie ramion i nóg. Silna woła pomoże przemóc pragnienie o tyle, aby nie pić w czasie pracy, lecz w przerwach.

W lipcu i pierwszej połowie sierpnia mamy niestety mało owoców, które nadawałyby się do gaszenia pragnienia. Porzeczkę, wiśnię i czereśnię wyłączamy tutaj ze względów zdrowotnych, gdyż nie są one wskazane do spożywania tam, gdzie się również pije wodę. Pozostają więc, biorąc praktycznie, jedynie letnie odmiany gruszek i jabłek. Ale zaczynają one właściwie dojrzewać dopiero w końcu lipca. Stare, ludowe nazwy jabłek jak np. jęczmieniowe, jęczmienne, żytniówki, żytnie, żniwiarki itp., a u gruszek — owsianka, lipcówka — świadczą, że owoce te wiążą się z pracami żniwiarzy. Niestety jednak, zawsze wcześniej zaczynały się żniwa, niż dojrzewały owoce. Dlatego też jesteśmy często świadkami, jak żniwiarze zrywają z drzew niedojrzałe, zielone jabłka, kwaśne i niesmaczne, czasem wprost niejadalne, aby ugasić pragnienie. Cierpi na tym i zdrowie żniwiarzy i ogołocone z owoców drzewo.

Owoce przeznaczone do spożycia muszą być czyste, starannie wytarte. Dobre usługi oddaje również kawałek topionego sera, włożony między dwie kromki chleba i schowany w głębokim cieniu.

Napoje w czasie żniw nie powinny zawierać alkoholu, gdyż składnik ten uwalnia zbyt szybko energię cieplną i wywołuje nadmierne pocenie się. Oczywiście, że podawanie napojów alkoholowych w czasie pracy jest nie do przyjęcia ze względów zdrowotnych.

Doskonałe wyniki dało donoszenie do miejsca pracy świeżego moszczu jabłecznego, niefiltrowanego, wprost z tłoczni, rozrzedzonego w 25—30% wodą. Ten przyjemnie kwaskowaty moszcz otrzymuje się najczęściej z drobnych, odrzuconych ze zbioru na sprzedaż jabłek, za wcześniej spadłych, strząśniętych przez wiatr, lecz zawsze dojrzałych. Produkcja tego napoju wskazana jest we wszystkich gospodarstwach, zwłaszcza w okolicach obfitujących w owoce. Do wyrobu takiego napoju wystarczy urządzenie rozdrabniające owoce oraz duża prasa, zazwyczaj ręczna.

W wielu okolicach podają wodę zakwaszoną octem. I dziś można to doradzić, jednak zakwaszając wodę kwaskiem mlekowym — 0,6—1%. Nie należy podawać wody sodowej i wątpliwej jakości lemoniady sztucznie barwionych, zawierających kwas węglowy. Wypicie tych napoi tylko na chwilę gasi pragnienie. Bardzo korzystnym byłoby podawanie do picia zimnych herbat ziołowych, a więc np. herbaty z głogu suszonego lub suszonych drobnych jabłek. Zdarzają się żniwiarze, którzy piją tylko w południe i wieczorem, aby nie pocić się zbyt wiele w czasie pracy.

Wczasowicze mają sposobność zbierania leśnych jagód oraz zakupu owoców i napojów. Duże powodzenie mają wśród nich wina owocowe. Wczasowicze piją poza tym wodę mineralną, najchętniej z dodatkiem syropów owocowych: jabłkowego, malinowego, porzeczkowego, wiśniowego. Widzimy więc, że społeczeństwo zaczyna doceniać znaczenie świeżych owoców i napojów chłodzących w lecie i zaczyna je coraz więcej spożywać.

Wanda Nazarkiewiczowa

Głosy prasy

Czekamy na wiosnę w jadtospisach — woła wrocławskie „Słowo Polskie“, w którym czytamy: „na rynku z każdym dniem pojawia się coraz więcej sałaty, koperku, szczawiu, botwinki, rabarbaru czy rzodkiewki. A zajrzyjmy do jadtospisów wrocławskich barów i restauracji. W wielu z nich trwa jeszcze okres zimowy. Te same zupy, co w grudniu czy lutym. A więc rosół, krupnik, kapuśniak, zupa makaronowa, grochówka, ziemniaczana. Czasem tylko zjawia się zupa szczawiowa czy koperkowa, ale to należy do rzadkości. O zupie rabarbarowej lub kwaśnym mleku z ziemniakami można tylko marzyć. Kierowniczką kuchni baru „Pocztowego“ tłumaczyła, że szpinak jest za drogi i stąd do drugich dań może dodawać ze świeżych jarzyn tylko sałatę. W rezultacie, w dalszym ciągu wrocławianie muszą jeść kapustę czy buraki, bo kierownikom zakładów nie chce się pomyśleć o nowalijkach. Przytoczone uwagi z prasy wrocławskiej na temat sezonowych braków w jadtospisach odnoszą się do wszystkich zakładów gastronomicznych w Polsce. Nie ma prawie dziennika, który by nie omawiał oklepanego zresztą, a jednak co roku palącego zagadnienia „żelaznych dań“.

Drugą taką charakterystyczną notatkę zamieściło „Życie Radomskie“ pt. „Kucharze przegapili wiosnę“. Witaminy i „zielone słońce“ niewidzianym gościem w zakładach gastronomicznych“. Autor skarży się, że na obiad w okresie młodych jarzyn i zieleniny jada się zwykle krupniki i jarzynę ze starej marchwi. Czasem tylko, symbolicznie na

podanej porcji ziemniaków widnieje parę żdźbeł koperku.

W największej restauracji „Europie“ wśród kilkudziesięciu dań — ani śladu szpinaku, kalafiora, rabarbaru, barszczu botwinkowego, sałatki z młodych jarzyn i wielu innych wiosennych potraw. W „Kongresowej“ dysponowano kapustą przysmażaną, buraczkami i surówką (kiszona kapusta). Dania jaskie zachowały „zimowy“ charakter. W spisie figurowały jaja sadzone, jajecznica, omlet czy makaron z sosem. Podobnie jest w innych radomskich restauracjach. A jak wygląda bar samoobsługowy w tym mieście? Dwie oszklone gabloty wypełnione półmisekami. Na jednym bułki z kawszanką, dalej półmisek marynowanych śledzi, a jeszcze dalej kanapki z salcesonem. Ani kanapek z trwarożkiem i szczypiorkiem, ani sałatki z rzodkiewki czy kanapek z kawałkiem ogórka lub pomidora.

Oczywiście wszystko to się zmienia. Nadchodzi sezon ogórkowy. Będzie pod dostatkiem mizerii, młodych ziemniaków, fasolki, kalafiorów, jagód, grzybów, owoców itp. Dotychczas jednak konsument w zakładzie żywienia zbiorowego prawie w każdym mieście, włącznie ze stolicą, nie może zamówić z jadtospisu sezonowego dania, bo go nie ma, albo trzeba się nachodzić, aby nareszcie gdzieś trafić na zakład rozumnie prowadzony pod kątem widzenia potrzeb i gustów tych, którzy chcą coś zjeść, a nie tylko wypić i przekąszyć. Tyle o sezonowych bolączkach. Może się już one nie powtórzą.

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. 8-10-49
Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

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



Zamówienie PWG CP-P/C 304/53 dn. 21.VI.53. Podpisano do druku 4.VII.53. Druk ukończono dn. 13.VII.53.

Nakład 5000. Ark. wyd. 3. Pap. druk. sat. kl. VII A, 60 gr. Zakł. Graf. i Wyd. Dom Słowa Polskiego. Zam. 2910/c 4-B-16669

Cena egz. 3,— zł.