

SPIS TREŚCI: Co to jest produkcja własna — H. Komitau. O wyższy poziom produkcji własnej — J. Chlebosz. Walczymy o poprawę odcinka produkcyjnego przedsiębiorstw gastronomicznych — W. Banaszewski. Gospody podnoszą poziom produkcji własnej — J. Kapuściński. Kontrola jakości w przemyśle gastronomicznym — B. Michalek. O pracy instruktorów gastronomicznych — J. Gallik. Gospodarka opakowaniami w świetle zmienionych przepisów — H. Hanyn — M. Lange. Jak przebiega planowanie — J. Gallik. Gospodarka opakowaniami w świetle zmienionych przepisów — H. Hanyn — M. Lange. Coraz więcej zakładów na odpowiednim poziomie. Nieco przezorności. Problemy żywienia zbiorowego w pionie ZSS — M. Niczman. Pobory stałe czy prowizja — J. Kapuściński. Zadania księgowości — J. Adamska. Przygotowujemy się do zimy — M. Kielczykowska. Dlaczego grudzień w sierpniu? W kilku zdaniach. Zarządzenia i komunikaty. Nowe książki. Głosy prasy. Dlaczego?

Co to jest produkcja własna*)

Przedmiotem obrotu w żywieniu zbiorowym są dwie grupy towarowe: wyroby kulinarne i tzw. towary handlowe. Uwzględniając zatem kryterium towarowości, podział przebiega następująco: 1) wyroby kulinarne składają się z dań zasadniczych — zupy, drugie dania, przekąski i z dań pomocniczych — desery, ciastka, lody, napoje gorące i zimne; 2) towary handlowe — na które składają się ciastka (pochodzące z przemysłu), słodycze, pieczywo, wódki, piwo, wino, woda sodowa i mineralna, papierosy i zapalki.

Powyższy podział wymaga określenia „wyrubu kulinarnego“, jako podstawowego pojęcia w obrocie, dokonywanym przez zakłady żywienia zbiorowego. Wyrób kulinarny jest to gotowy do spożycia produkt otrzymany w wyniku procesu kulinarnego. Proces kulinarny jest to ogół czynności zmierzających do przerobienia surowców czy półfabrykatów w potrawę określoną recepturą (lub napój, czy pieczywo cukiernicze). Należy podkreślić, że samo tylko podgrzanie, ochłodzenie, wyporcjowanie itd. nie jest uważane za proces kulinarny, a zatem nie stanowi o powstaniu wyrubu kulinarnego.

Z punktu widzenia ekonomicznego powyższy podział jest jednak niewystarczający i wymaga dodatkowego sprecyzowania. Wyrób kulinarny, będący przedmiotem obrotu zakładu gastronomicznego, może posiadać następującą specyfikę: 1) może być przygotowany w zakładzie gastronomicznym, w którym bezpośrednio następuje sprzedaż i wtedy występuje jako produkt gastronomiczny; 2) może być przygotowany w zakładzie pomocniczym, lub w innym zakładzie gastronomicznym wchodzącym jednak w skład tej samej organizacji żywienia zbiorowego (a więc tego samego przedsiębiorstwa, wojewódzkiego zarządu, centralnego zarządu), w tym wypadku nazywać się on będzie nietypowym towarem handlowym własnym; 3) może być wyprodukowany w zakładzie pomocniczym lub gastronomicznym wchodzącym w skład innej organizacji żywienia zbiorowego i wtedy nosić on będzie nazwę nietypowego towaru handlowego obcego.

Jako czwartą grupę, występującą w zakładzie gastronomicznym a nie będącą już wyrobem kulinarnym,

wymienić należy „typowe wyroby handlowe“, pochodzące z produkcji przemysłowej lub rolnej, a sprzedawane w zakładzie gastronomicznym w formie gotowej do spożycia, a zatem w formie nie wymagającej poddawania procesowi kulinarnemu.

Wszystkie cztery rodzaje towarów są zatem przedmiotem obrotu w zakładzie gastronomicznym i przeznaczone są w zasadzie do bezpośredniej konsumpcji w zakładzie. Towary te mogą być również sprzedawane na wynos.

Jeśli tak określić towary składające się na ogólny obrót, to powstaje pytanie, jak opierając się na powyższych przesłankach, zróżnicować obrót zakładu gastronomicznego na obrót produkcją własną i produkcją obcą. Otóż produkcję własną zakładu stanowi wyłącznie towary wymienione w pkt. 1, to jest wyroby kulinarne określone mianem produktu gastronomicznego, przygotowywane w zakładzie gastronomicznym, w którym następuje sprzedaż konsumentowi. Należy przy tym podkreślić, że typowe towary handlowe, przy których nie występuje proces kulinarny (tak jak został określony na wstępie), nie są uważane za wyrób kulinarny, a zatem nie wchodzi w żaden wypadek do grupy produkcji własnej. Jest to najistotniejszy punkt nowych przepisów wydanych w tej dziedzinie przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego. W dotychczasowej praktyce stykaliśmy się bowiem często z zakwalifikowaniem jako produkcji własnej zakładu produkcji np. zakładu pomocniczego niesprzężonego z tym zakładem wspólnym rozrachunkiem gospodarczym. Wyroby kulinarne przygotowywane przez zakłady pomocnicze lub zakłady gastronomiczne wchodzące w skład tej samej organizacji żywienia uważane są — z punktu widzenia obrotu zakładu gastronomicznego — za nietypowe towary handlowe własne. Wreszcie wyroby kulinarne, przygotowane przez zakłady pomocnicze lub zakłady gastronomiczne nie wchodzące w skład tego samego centralnego zarządu, określone są jako nietypowe towary handlowe „obce“.

Jeśli rozważyć z kolei obrót towarowy zakładu pomocniczego, to stwierdzić należy, że przedmiotem obrotu są jedynie wyroby kulinarne produkcji własnej zakładu pomocniczego. Sprzedaż tych wyrobów następuje w dwóch kierunkach: do zakładów gastronomicznych wchodzących w skład tego samego centralnego zarządu oraz do zakładów gastronomicznych

*) Na marginesie zarządzeń Ministra Handlu Wewnętrznego nr 369 z dnia 7 lipca 53 r. w sprawie roczajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych oraz nr 370 z dnia 8 lipca 53 r. w sprawie asortymentu wyrobów kulinarnych i typowych towarów handlowych w podstawowych zakładach gastronomicznych.

znajdujących się w innym pionie żywienia zbiorowego czy też do sieci detalicznej. Należy w związku z tym podkreślić, że sprzedaż zakładom padległym tej samej jednostce organizacyjnej odbywa się po cenach równych kosztem własnym, natomiast sprzedaż do sieci detalicznej odbywa się po cenach detalicznych, pomniejszonych o obowiązujący rabat.

Przejdźmy wreszcie do przedsiębiorstwa (ewent. odpowiadającej mu jednostki w spółdzielczości), gdzie sumują się obroty zakładów gastronomicznych i zakładów pomocniczych. W świetle tego, co zostało powiedziane wyżej, jest sprawą jasną, że: 1) obrót przedsiębiorstwa stanowi suma obrotów zakładów gastronomicznych oraz ta część obrotu zakładów pomocniczych, która obejmuje wyroby kulinarne sprzedawane jednostkom obcym, a więc zakładom gastronomicznym obcego przedsiębiorstwa lub do sieci detalicznej; 2) na produkcję własną przedsiębiorstwa składa się: produkcja własna zakładów gastronomicznych (w ujęciu jak podano wyżej) plus produkcja własna zakładów pomocniczych sprzedana zarówno jednostkom własnym jak i obcym, minus produkcja półfabrykatów wytworzonych w zakładach pomocniczych, które to półfabrykaty zaliczone są do produkcji tych zakładów gastronomicznych, w których są one wykańczane i gdzie następuje sprzedaż konsumentom w postaci gotowych wyrobów kulinarnych.

Analogicznie przedstawia się sprawa na szczeblu wyższym (np. w Wojewódzkim Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego), z tym, że obrót obejmuje sumę sprzedanych towarów przez zakłady gastronomiczne plus wyroby kulinarne sprzedane przez zakłady pomocnicze zakładom innego pionu żywienia zbiorowego.

Reasumując podkreślić należy, że określenie podstawowych pojęć w zakresie obrotu dokonywanego przez zakłady żywienia zbiorowego ma pierwszorzędne znaczenie dla codziennej pracy każdego zakładu, gdyż jasne ich sprecyzowanie umożliwia sprecyzowania zadań planowych w zakresie udziału produkcji własnej i sprzedaży towarów handlowych. Sprecyzowanie to jest tym ważniejsze, że wpływa w decydujący sposób na dokładne określenie zapotrzebowania surowcowego oraz na właściwe ustawienie planu zatrudnienia.

Plan zaopatrzenia w surowce winien określić rozchód surowców do miejsca, w którym surowiec faktycznie poddany będzie procesowi kulinarnemu. Dlatego z punktu widzenia zaopatrzenia nie jest obojętne, czy surowiec będzie przerabiany w zakładzie gastronomicznym, czy w zakładzie pomocniczym. Plan zatrudnienia winien dokładnie określić lokalizację zatrudnienia pracowników produkcyjnych zajętych przy produkcji wyrobów kulinarnych. Dotychczas istniejące pomieszanie podstawowych pojęć prowadziło do przerosłów zatrudnienia, gdyż pracownicy produkcyjni byli zaliczani często do stanu zatrudnienia zakładów gastronomicznych, mimo że określona w planie ilość wyrobów kulinarnych składa się zarówno z produkcji zakładów gastronomicznych jak i pomocniczych. Gdyby nawet przyjąć za wyjątek półfabrykaty kulinarne, to i w tym wypadku cała obróbka wstępna obciąża zakład pomocniczy, a tylko wykończenie przypada na zakład gastronomiczny. Powinno to znaleźć wyraz w planie zatrudnienia.

Henryk Komitau

○ wyższy poziom produkcji własnej

Jeszcze duża ilość zakładów żywienia zbiorowego, a także niektóre przedsiębiorstwa terenowe, wykazują na odcinku produkcji własnej niedostateczny poziom.

Przykład jednego zakładu

Przeanalizujemy to zagadnienie na przykładzie pracy jednego z zakładów, podległych Łódzkim Zakładom Gastronomicznym. Zakład, o którym będzie mowa, jest zakładem typu: restauracja kat. II, posiadającym 80 miejsc konsumpcyjnych, o zapleczu średnio wyposażonym, wielkości 174 m².

Pracę produkcyjną i handlową tego zakładu charakteryzują następujące wskaźniki i cyfry: 1. Obrót dzienny na 1 miejsce konsumpcyjne — 46,25 zł. 2. Struktura obrotu: a) obrót produkcją własną — 73%, b) obrót towarami handlowymi — 27%. 3. Struktura obrotu produkcją własną: a) obrót produkcją obiadową (daniami typu obiad) — 52%, b) obrót produkcją przekąskową — 21%. 4. Struktura obrotu towarami handlowymi: a) obrót napojami alkoholowymi — 18%, b) obrót napojami chłodzącymi — 17%, c) obrót pozostałymi towarami handlowymi — 1,5%.

Czytając powyższe cyfry niewątpliwie każdy zwróci uwagę na szczególnie wysokie wskaźniki obrotu produkcją własną, daniami typu obiadowego i przekąskami.

Co leży u podstaw osiągnięcia przez zakład tak wysokich wyników pracy w zakresie produkcji własnej?

Każdego dnia w jadłospisie zakładu figurują minimalnie następujące dania: 4 zupy (w tym 2 oparte na surowcu jarzynowym), 4 drugie dania mięsne (w tym 2 „forantowe“), 2 drugie dania półmięsne, 3 drugie dania rybne, 2 drugie dania z drobiu i dziczyzny, 3 desery, 5 różnego rodzaju przekąsek. Dania są tak zestawione, że umożliwiają nabycie ich przez konsumentów o różnych możliwościach płatniczych.

Granice cen w jadłospisach kształtują się jak następuje (z przewagą ilościową dań o cenach niższych): zupy — 1,60 — 2,10 zł., drugie danie — 2,85 — 21,00 zł., desery — 1,90 — 3,90 zł., przekąską — 2,10 — 12,20 zł. Dużą uwagę zwraca załoga pracowników kuchni na podanie konsumentom atrakcyjnych dań półmięsnych i jarskich.

Wykorzystując szeroko możliwości, jakie dają obowiązujące recepty, pracownicy kuchni produkują nie tylko makarony z sosem (najczęściej spotykane w naszych zakładach dania jarskie), ale przede wszystkim różnego rodzaju pierogi, dania faszzerowane, zapiekanki itp. Między innymi zakład cieszy się szczególnym uznaniem konsumentów ze względu na bardzo smaczne, różnego rodzaju nadziewane knedle.

Należy tutaj zaznaczyć, że dzięki szerokiemu zastosowaniu przez zakład produkcji opartej na surowcu jarzynowym i mącznym, średnie ceny produkcji własnej są stosunkowo niskie, co oczywiście tym bardziej rzutuje na frekwencje konsumentów w zakładzie. Dla

porównania stwierdzam, że przeciętna cena 1-go dania produkcji własnej w zakładzie jest około 12% niższa od przeciętnej ceny 1-go dania w innych zakładach kat. II.

Należy jeszcze zatrzymać się na produkcji przekąsek. Jest to konieczne ze względu na bardzo wysokie wyniki pracy zakładu w tym zakresie. Wyniki te ilustruje porównanie następujących cyfr: udział ilościowy produkowanych przekąsek w stosunku do ogólnej ilości wyprodukowanych dań: w przedsiębiorstwie — 34,7%, w omawianym zakładzie — 54,1%. Podkreślam, że w okresie 1-go półrocza 1952 r. wskaźnik ten w zakładzie wynosił tylko 33,7%.

Przyczyny dobrych wyników

Dzięki czemu zakład osiągnął na tym odcinku tak wysokie wyniki? Sam fakt figurowania w jadłospisie każdego dnia co najmniej 15-tu różnego rodzaju przekąsek w granicach ceny 2,10 do 12,20 zł stwarza podstawy do zainteresowania konsumentów tym asortymentem produkcji własnej. Dzięki szerokiemu asortymentowi produkowanych przekąsek konsumenci bardzo często korzystają z usług zakładu, kupując przekąski na drugie śniadanie, co jest niewątpliwie dużą zasługą załogi produkcyjnej zakładu.

Wszystkie omówione wyżej czynniki stworzyły realne podstawy do zwiększenia napływu konsumentów do zakładu, do osiągnięcia przez zakład tak wysokich wyników w zakresie produkcji własnej.

Efektywnym rezultatem wysiłków kolektywu pracowniczego w kierunku postawienia na jak najwyższym poziomie produkcji własnej zakładu jest systematyczna zwyżka obrotów zakładu. W porównaniu do obrotów osiąganych przez zakład w 1-szym kwartale 1952 r. wzrosły obroty w III-cim kwartale 1952 r. o 24,7%. Jest to potwierdzeniem, że im lepsza produkcja własna w zakładzie, tym większe obroty, tym szybsze wykonanie i przekroczenie planów produkcji i obrotu zakładów żywienia zbiorowego.

Ale pozytywne wyniki osiąga zakład nie tylko w zakresie wykonania planów obrotu i produkcji. Interesujące będzie przeanalizowanie działalności zakładu na odcinku kształtowania się kosztów i osiągniętej rentowności. Podstawę do analizy stanowić będzie następujące zestawienie:

Obrót	100%
Nakłady towarowe	58,5%
„ osobowe	20,7%
„ rzeczowe	7,8%
Podatek	9%
Zysk	96,0%
	100%
	4,0%
	100%
	100,0%

Kształtowanie się nakładów towarowych wykazuje stosunkowo wysoki wskaźnik. Biorąc jednak pod uwagę strukturę obrotu stwierdzamy, że zakład wykazuje nawet pewne zaniżenie. (Zamiast 60,2% — 58,5%). Świadczy to o oszczędnej gospodarce surowcem i stosowaniu przez zakład obowiązujących normatywów produkcyjnych.

W zakresie kosztów osobowych zakład wykazuje wydajność — 4.200 zł na jednego pracownika. Biorąc pod uwagę rodzaj produkcji zakładu jest to wydajność bardzo duża, dzięki czemu koszty osobowe, jak dla zakładu tego typu, są stosunkowo niskie.

Wysokość kosztów rzeczowych nie nasuwa specjalnych zastrzeżeń, aczkolwiek trzeba stwierdzić, że istnieją tutaj możliwości osiągnięcia pewnych oszczędności. W rezultacie zakład wykazuje zysk w wysokości 4% w stosunku do obrotu, co świadczy, że dzięki wybitnym rezultatom w zakresie produkcji własnej zakłady mogą pracować rentownie.

Wszystkie przytoczone w niniejszym artykule cyfry i fakty zmierzają do wykazania, że nie istnieją żadne „obiektywne“ przyczyny, mogące uzasadnić hamowanie pracy zakładów w zakresie postawienia na najwyższym poziomie produkcji własnej. Nie istnieją żadne „obiektywne“ przyczyny, istnieć może jedynie całkowicie nieobiektywna niechęć, lenistwo czy nawet szkodnictwo.

Muszą sobie zdać z tego sprawę wszyscy pracownicy uspołecznionego żywienia zbiorowego, w pierwszym zaś rzędzie kierownicy zakładów i szefowie kuchni. Bierzmy przykład z zakładów produkcyjnych.

Zwiększenie naszych wysiłków w zakresie postawienia na najwyższym poziomie produkcji własnej zakładów żywienia zbiorowego jest gwarancją wykonania zadań, jakie stawia przed nami Plan 6-letni.

Jan Chlebosz

Walczymy o poprawę odcinka produkcyjnego przedsiębiorstw gastronomicznych

Praktyka Związku Radzieckiego na przestrzeni 35 lat istnienia władzy ludowej wykazała, że zakłady gastronomiczne są wielką pomocą w pokojowym budownictwie socjalistycznym. M. in. dlatego, że eliminują olbrzymią stratę czasu, jaką zużywają kobiety przy nieekonomicznej pracy w indywidualnych kuchniach domowych. A to z kolei pozwala na bezpośrednie włączenie się setek tysięcy kobiet do realizacji mobilizujących planów gospodarczych i do zajęcia się pracami społecznymi i życiem kulturalno-oświatowym. Zgodnie z tymi założeniami działalność zakładów gastronomicznych, mówiąc ogólnie, przyczynić się powinna do pełnej realizacji

praw kobiet wynikających z art. 66 Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Aby spełnić to zaszczytne zadanie, zakłady gastronomiczne w swojej działalności powinny zwracać szczególną uwagę na produkcję własną, gdyż ona jest najważniejszym miernikiem należytego wykonania zadań.

Na zasadzie dotychczasowych doświadczeń trzeba stwierdzić, że zakłady gastronomiczne wszystkich pionów, niestety, mają poważne pod tym względem niedociągnięcia.

Wskaźnik udziału produkcji własnej w obrotach przedsiębiorstw pionu CZPG woj. wrocławskiego za 10 miesięcy 1952 r. przedstawiał się na-

stępująco: Dzierżonów — 37,1, Jelenia Góra — 45,3, Kłodzko — 43,4, Legnica — 42,1, Świdnica — 41,2, Wałbrzych — 44,3, Wrocław — 49,7. Procent wykonania rocznego planu produkcji za ten sam okres wynosił: Dzierżonów — 55,3, Jelenia Góra — 7,7, Kłodzko — 93,1, Legnica — 84,9, Świdnica — 54,3, Wałbrzych — 69,1, Wrocław 72,5.

Jak z tych cyfr wynika, najgorszymi przedsiębiorstwami woj. wrocławskiego były Dzierżonowskie i Świdnickie Zakłady Gastronomiczne, które „wygospodarowały“ najniższy wskaźnik produkcji w obrotach i posiadają najniższe wykonanie rocznego planu produkcji. Brak od 29 do 28% jest dowodem szkodliwej gospodarki, opóźniającej wykonanie planu sześcioletniego, tym bardziej, że nie ma żadnych obiek-

tywnych powodów tłumaczących ten stan.

Co jest podstawowym powodem tej niezadowolającej pracy produkcyjnej przedsiębiorstw CZPG woj. wrocławskiego?

Otóż powodem tego, ogólnie zresztą znanym są „trudności“ zaopatrzeniowe. Piszemy ten popularny wyraz w cudzysłowie dlatego, że nie jest to powód poważny. W zanadru jego bowiem kryje się masa mięsna, która co prawda stanowi poważny składnik w produkcji, ale nie może być tłumaczeniem dlatego, że dania mięsne i półmięsne winny stanowić tylko 47% ogólnej ilości drugich dań produkcji dań obiadowych. Pozostałe 53% to dania typu rybnego, mącznego, jarzynowego i innego. I tutaj właśnie w tych 53% dań kryje się tajemnica niewykonania

planu rocznego i wskaźnika produkcji do obrotów. Z tych 53% przekraczana jest produkcja dań rybnych, a pozostałe rodzaje dań mają bardzo poważne niedobory.

Przedsiębiorstwa więc bazują na surowcach mięsnych i rybnych, a nie starają się w ogóle o dostateczne zaopatrzenie w surowce do produkcji dań mącznych i jarzynowych.

Należy podkreślić, że asortymentowa produkcja w pionie gastronomicznym ma olbrzymie znaczenie gospodarcze, gdyż poza ułatwieniem w wykonaniu planów produkcyjnych przyczynia się do racjonalnego wykorzystania surowców spożywczych, których w początkowym okresie istnienia uspołecznionych zakładów gastronomicznych nie brało się pod uwagę.

Waldemar Banaszewski

Gospody podnoszą poziom produkcji własnej

(Z doświadczeń powiatu przemyskiego)

Jeszcze rok temu produkcja naszych gospód i bufetów stała na niskim poziomie: było piwo, wino i wódka, ale nie było co zjeść. Były wypadki, jak np. w bufecie w Krzywczycy, że w gablotce przeznaczonej na przekąski były tylko pokruszone ciastka, korynki nikt nie chciał nabywać. Zdarzały się też dni, w których brak było napojów w czasie największych upałów. Przyczyną tego była mała dbałość kierownika gospody, który wolał siedzieć z gośćmi i pić wódkę przyniesioną przez nich ze sklepu monopolowego. Stan taki nie dawał gwarancji, że nasze gospody i bufety zmieniają swój karzemny charakter.

Zaczęto więc od zmian personelu w poszczególnych placówkach i zwiększonej pomocy instrukcyjnej. Początkowo praca szła opornie, trzeba było walczyć z nastawieniem, że gospoda i bufet są po to, aby wypić piwo, chwilę wypocząć i wypalić papierosa. Powoli w gablotkach zamiast pokruszonych ciastek zjawiały się kanapki z kiełbasą z serem, ze śledziami. W miarę wzrastania konsumpcji podjęto przygotowywanie również przekąsek z dorsza, z jaj i innych.

Wyniki tych zmian w postawie kierowników gospód znajdowały swoje odbicie we wzrastających obrotach. Plany obrotu produkcji wła-

snej, które początkowo były realizowane w 20%, miały tendencję wzrostu. Zasadniczy zwrot nastąpił jednak dopiero w roku bieżącym.

Oto wyniki pracy nad podniesieniem produkcji własnej wszystkich zakładów powiatu przemyskiego: styczeń 1953 r. — plan produkcji własnej wykonano w 73,7% co stanowiło 15% w stosunku do ogólnych obrotów; w lutym — plan produkcji wykonano w 76,8% (15,8% obrotu ogólnego); kwiecień — plan produkcji wykonano w 74,3% (18,3% obrotu ogólnego); maj — mimo zwiększenia planu produkcji wykonano go w 81,5%, a produkcja własna wyniosła 20,1% obrotu ogólnego. Czerwiec wykazuje dalszą poprawę na tym odcinku.

Jeżeli chodzi o poszczególne placówki to plan produkcji własnej w maju rb. najlepiej wykonała gospoda w Dubiecku, a bufety w Wyszaticach, Krosiczynie i Medyce również przekroczyły plan produkcji. Przyczyną tej poprawy była troska kierowników tych zakładów o dostarczenie konsumentowi smacznych przekąsek i w różnej postaci. Wykorzystano pierwsze warzywa, jaja, ser, masło i wędliny. Konsument zadowolony z obsługi i smaczności dania mówił o tym przy każdej sposobności innym i gospoda czy bufet zyskiwał nowych konsumentów.

Pomogła ponadto należycie przeprowadzona akcja sanitarno-porządkowa, dzięki której bufety i gospody przybrały estetyczny wygląd, co przyczyniło się do zwiększenia liczby konsumentów, a tym samym ułatwiło wykonanie planu produkcji własnej.

Józef Kapuciński

Kontrola jakości w przemyśle gastronomicznym

Niemal wszystkie gałęzie gospodarki narodowej stworzyły już w pełni zorganizowany system kontroli jakości stojący na straży potrzeb szerokich rzesz ludności. Znaczenie walki o jakość podkreślone zostało Dekretem z dnia 4 marca 1953 r. o wzmoczeniu walki z produkcją złej jakości.

Przemysł gastronomiczny pozostał w tej dziedzinie w tyle. Stosowany dotychczas wrywkowy system kontroli jakości produkcji i jakości obsługi okazał się niewystarczający. Braki i błędy wynikające z nieprzestrzegania zasad doboru surowca pod względem jakości i przydatności, nieprzestrzeganie normatywów i prawidłowości procesów technologicznych oraz niski poziom obsługi w zakładach gastronomicznych wymaga stałej kontroli. Tylko w tym wypadku zapewni się konsumentowi możliwość spożycia posiłków zdrowych, smacznych i tanich.

Ze szczególną ostrością braki w dziedzinie jakości wystąpiły w roku bieżącym, gdy po Uchwale Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. zakład gastronomiczny stracił w znacznej mierze swą sztuczną atrakcyjność, przestając spełniać funkcje drugiego detalisty, i gdy rozpoczął się etap walki o rzeczywistą atrakcyjność zakładu, przede wszystkim w drodze stałego pod-

wyższania jakości. Na obecnym etapie, zagadnienie kontroli jakości staje się zatem sprawą tym bardziej palącą.

Istniejący dotychczas system kontroli w poszczególnych pionach żywienia zbiorowego kładzie główny nacisk na prawidłowość rozliczeń, kalkulacji, na ścisłe powiązanie zakresu pracy z odpowiedzialnością materialną itd. Tym samym system taki chroni konsumenta tylko przed pewną dziedziną niedociągnięć i nadużyć, jakie mogą istnieć w zakładzie gastronomicznym, i z konieczności nie może objąć w dostatecznym stopniu kontroli samej jakości produkcji i obsługi.

Dla zrealizowania tych zadań konieczne jest, aby system kontroli przewidywał kontrolę s t a ł ą oraz aby stwarzał warunki do położenia głównego nacisku na jakość. W tych warunkach nieodzowne jest uniezależnienie pracowników kontroli jakości od pracowników aparatu produkcyjno-handlowego.

Pierwszy z tych postulatów wydaje się nie podlegać dyskusji. Rozszerzenie systemu kontroli wrywkowej nie posunie sprawy podniesienia jakości naprzód. Kontrola wrywkowa bowiem nie daje pełnej gwarancji, że konsument nie otrzyma potrawy złej jakości, a z drugiej strony kontrola taka w zbyt małym stop-

niu oddziaływa wychowawczo na załogę zakładu gastronomicznego w kierunku stałego podnoszenia jakości i niedopuszczania do powstawania braków. Na przykładzie innych gałęzi gospodarki wiemy, że tylko kontrola stała (realizowana w przemyśle poprzez pracę brakarza) może istotnie wpłynąć na podniesienie jakości.

Postulat drugi — stworzenie wyodrębnionego i niezależnego systemu kontroli jakości — jest niemniej istotny. Tylko w takich warunkach uwaga kontrolera jakości skoncentrowana będzie na samej jakości, przy czym uzależnienie kontrolera od aparatu produkcyjno-handlowego stworzy warunki do pełnej niezależności w kwalifikowaniu potraw. Chodziłoby tu o hierarchicznie właściwe ustawienie stanowiska kontrolera i stworzenie mu odpowiednich warunków bytowych (a zatem premia uzależniona od ilości wypuszczonych przez kontrolera braków itd.).

Podstawowym obowiązkiem kontrolera byłoby niedopuszczenie do wydania konsumentowi potrawy szkodliwej dla zdrowia, nie nadającej się do spożycia, niewłaściwie wyciorowanej, czy pozbawionej swych specyficznych wartości odżywczych i smakowych. A zatem kwalifikacja wszystkich potraw wychodzących na salę i odrzucenie braków, byłoby pierwszym obowiązkiem kontrolera i jednocześnie, byłoby pierwszym krokiem w kierunku zabezpieczenia konsumenta przed produkcją złej jakości.

Specyfika warunków pracy zakładu gastronomicznego powoduje jednak konieczność pogłębienia kontroli jakościowej, a zatem i rozszerzenia zakresu pracy i zakresu odpowiedzialności kontrolera. Mechaniczne bowiem odrzucanie braków — jakkolwiek w stosunku do sytuacji istniejącej w chwili obecnej byłoby poważnym krokiem naprzód — nie jest w stanie doprowadzić na dłuższą metę do systematycznego podnoszenia jakości produkcji zakładu. Zadanie polega na tym, aby praca kontrolera obok jego czynności brakarskich była rozszerzona w tym kierunku, by nie dopuszczać do powstania braków w zakładzie. Wynika z tego, że zakres pracy kontrolera winien być rozszerzony o kontrolę całego przebiegu towaru, począwszy od przyjęcia surowców do magazynu aż do wydania gotowej potrawy na salę konsumpcyjną. Oznacza to m. in. konieczność kwalifikowania przez kontrolera towarów przyjmowanych do magazynu, kontrolę przechowywania, kontrolę przerobu i procesów technologicznych, kontrolę porcjowania i wreszcie kontrolę wydawania posiłków na salę konsumpcyjną. Dopiero taki system kontroli jakości mógłby spełnić swą podwójną funkcję: z jednej strony ochrony konsumenta przed produkcją złej jakości, z drugiej strony wychowywania załogi zakładu gastronomicznego w kierunku niedopuszczania do powstawania wyrobów złej jakości.

Nie wchodzi w szczegóły organizacyjne systemu kontroli jakości w przemyśle gastronomicznym, należy jedynie zwrócić uwagę na środki, które są niezbędne do zorganizowania takiej kontroli. Podkreślić należy, że wprowadzenie ograniczonego systemu kontroli jakości, polegającego jedynie na brakowaniu gotowych potraw nie wymaga w zasadzie uruchamiania dodatkowych stanowisk pracy w zakładzie.

Należy natomiast zwrócić uwagę na zadanie, jakie stawiałoby wprowadzenie systemu kontroli jakości

przed aktywnym pracowniczym żywieniem zbiorowego i przed kierownictwem poszczególnych pionów żywienia zbiorowego. Pierwszym z tych zadań — to wyszukanie kadr zdolnych do wypełniania obowiązków kontrolerskich. Powodzenie kontroli jakości zależy przede wszystkim od tego czynnika. Pracownik wytypowany na kontrolera jakości musi bowiem odpowiadać szeregowi wymogów, jak: duży zasób wiedzy fachowej w zakresie towaroznawstwa, znajomości procesów technologicznych, znajomości zasad higieny; bezwzględna uczciwość i niezależność sądu przy ocenie gotowych wyrobów i przy określaniu przyczyn, które wpłynęły na powstanie braku, wreszcie szczególna sumienność, konieczna do wykrycia w s z y s t k i e h braków powstających w zakładzie.

Jest rzeczą jasną, że prawidłowe wykonywanie obowiązków kontrolera — wobec nieistnienia zatwierdzonych norm ilościowo-jakościowych gotowych wyrobów kulinarnych — opierać się musi o właściwie opracowaną instrukcję, stanowiącą zbiór cech możliwych do oceny metodą organoleptyczną (a więc dostępną dla kontrolera) każdego gotowego produktu, lub grup gotowych wyrobów. Ale nawet najlepiej opracowana instrukcja tego rodzaju nie wypełni swego zadania, o ile kontroler sam nie będzie posiadał odpowiednich kwalifikacji fachowych i właściwej postawy społecznej. Dlatego jednym z najważniejszych zagadnień, przed którymi staną organizacje żywienia zbiorowego w chwili realizowania systemu kontroli jakości, jest szeroko pojęta akcja szkoleniowa pracowników wytypowanych na kontrolerów. Od właściwej organizacji tego szkolenia, od odpowiedniego doboru kandydatów na kontrolerów zależy powodzenie kontroli jakości produkcji.

Praca kontrolera polegająca na kwalifikowaniu surowców i gotowych potraw (oraz wypadku zastosowania kontroli pogłębionej na kontrolowaniu całego zespołu czynników wpływających na jakość) opierać się musi — o czym pisaliśmy już — na organoleptycznej metodzie badania. Otóż, nawet w wypadku wysokich kwalifikacji fachowych kontrolera oraz przy pełnej niezależności jego sądu, ocena jego pozostaje jednak subiektywna i może niekiedy prowadzić do dowolności. Jednym ze sposobów mogących wyeliminować takie niedociągnięcia byłoby wyposażenie kontrolerów w najprostszyszy sprzęt kontrolny (termometr, areometr, papierek lakmusowy, itd.), umożliwiający mu dokonywanie badań wstępnych. Obok tego jest bezwzględnie konieczne, aby jednocześnie z wprowadzeniem systemu kontroli jakości w zakładach gastronomicznych stworzone zostały formy właściwej i ściślejszej współpracy między aparatem kontrolnym a laboratoriami kontrolnymi (czy to laboratoriami PIH-u, Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznych, czy wreszcie laboratoria kontrolne poszczególnych pionów żywienia zbiorowego). We wszystkich wypadkach nasuwających wątpliwości zarówno kontrolerowi, jak i jego jednostkom nadrzędnym, musi istnieć możliwość natychmiastowego przeprowadzenia badań laboratoryjnych i obiektywnej oceny wyrobu zarówno z punktu widzenia jego szkodliwości dla zdrowia jak i z punktu widzenia istniejących w wyrobie zafałszowań.

○ pracy instruktorów gastronomicznych*)

Instruktor gastronomiczny przeprowadza lustracje instruktarzowe w podległych przedsiębiorstwach lub w zakładach. Jest odpowiedzialny za styl pracy w kontrolowanych zakładach i za właściwy instruktarz. Właściwy styl pracy załóg stanowi podstawową gwarancję wykonania i przekraczania zadań planowych. Instruktor zwraca baczność uwagę na przestrzeganie harmonogramu pracy, który winien być podstawą przebiegu codziennej pracy załogi. Szczególnie należy troszczyć się o wykorzystanie personelu kuchni wg jego kwalifikacji.

Instruktor gastronomiczny instruuje w zagadnieniach technologicznych, wskazując najważniejsze metody wykorzystania surowca, zwraca również uwagę na konserwację i właściwe wykorzystanie urządzeń mechanicznych zakładu. Bada stosowanie receptur, planowanie tygodniowej produkcji pod względem struktury i asortymentu, racjonalizacji żywienia i właściwego wykorzystania surowca, przeprowadza wrywkową kontrolę przygotowywanych posiłków w oparciu o obowiązującą recepturę MHW.

Do dalszych zadań instruktora gastronomicznego należy kontrola zakładów pomocniczych i tuczu. Instruktor wysuwa wnioski co do rozszerzenia pewnych gałęzi produkcji (garnażernie, ciastkarnie itp.) zależnie od możliwości lokalowych i zapotrzebowania rynku. Do zakresu jego czynności należy również kontrola wykonania zarządzeń w zakresie produkcji, badanie prawidłowości i terminowości sprawozdawczości oraz dokumentacji rachunkowej, kontroli wykonania zadań w zakresie obniżki kosztów własnych, wre-

szcze — popularyzowanie wynalazczości i usprawnień drogą osobistych kontaktów z personelem operatywnym i podsumowaniem mu koncepcji nowych usprawnień.

Instruktor gastronomiczny opracowuje sprawozdania i wnioski polustracyjne oraz kontroluje wykonawstwo wydanych zarządzeń polustracyjnych.

Instruktor będąc w terenie postuluje się następującymi wytycznymi w pracy: 1) mobilizacja aparatu do wykonania zadań, 2) analiza wykonania miesięcznych planów, 3) badanie kalkulacji nakładów surowcowych i kosztów własnych, 4) kontrola przestrzegania receptur, 5) badanie wykorzystania zdolności produkcyjnej zakładu, 6) udzielanie wskazań co do organizacji zakładów pomocniczych i należytego wykorzystania odpadków pokonsumpcyjnych, 7) czuwanie nad stanem sanitarnym i higienicznym zakładu.

Należy pamiętać, aby przy lustracji poszczególnych zakładów nie podchodzić do zagadnień jedynie z formalnego punktu widzenia. Instruktor gastronomiczny winien okazać zainteresowanie każdym odcinkiem pracy i spowodować m. in. usunięcie wszelkich niedociągnięć w dziedzinie BHP. Szczególną uwagę winien zwrócić instruktor na kształtowanie się struktury produkcji w myśl obowiązujących zarządzeń MHW. Obowiązkiem jego jest stałe propagowanie w zakładach zwiększenia produkcji przez wprowadzenie dań tanich i sezonowych oraz zwiększenie produkcji w działach pomocniczych. W wypadku załamania się planu produkcyjnego obowiązkiem instruktora gastronomicznego jest ustalenie

środków zaradczych, które zagwarantowałyby wykonanie planów.

Winien się on również zainteresować wykorzystaniem maszyn gastronomicznych, które są poważnym czynnikiem wzrostu wydajności pracy. Uwadze instruktora gastronomicznego nie mogą uciec także głosy komentatorów w książce życzeń i zażaleń. Musimy pamiętać, że czujność opinii publicznej w sprawie żywienia zbiorowego jest bardzo duża, a zdrowa krytyka przynosi wiele cennego materiału w zakresie usprawnienia pracy zakładów i podniesienia ich poziomu.

W celu należytego wykonania obowiązków instruktor gastronomiczny musi stale pogłębiać swoje wiadomości fachowe i podwyższać swój poziom ideologiczny. Pozwoli to na pokonanie piętrzących się trudności. Pomocą w uzupełnieniu wiedzy zawodowej musi być odpowiednia literatura fachowa, a więc książki i czasopismo „Żywienie Zbiorowe“.

Takiego pogłębiania wiadomości musimy wymagać i od pracowników zakładu żywienia zbiorowego, które podlegają naszej pieczy. Instruktor musi się interesować czy istnieje przy zakładzie fachowa biblioteczka, czy i jak organizowane są narady produkcyjne, w jaki sposób zarówno na naradach jak i w pracy praktycznej wykorzystywane są przez pracowników zakładów wskazówki zawarte w naszym miesięczniku „Żywienie Zbiorowe“. W razie stwierdzenia pod tym względem braków instruktor powinien wskazywać najbardziej aktualne dla danego terenu artykuły i zalecać korzystanie z doświadczeń innych.

Mieczysław Lange

*) Zamieszczając powyższy artykuł redakcja oczekuje dalszych głosów z terenu na omówiony temat.

Jak przebiega planowanie

Stykając się z terenem często natrafiamy na taką sytuację, iż załoga zakładu zbiorowego żywienia, w którym faktycznie realizowany jest plan, pozostaje w całkowitej nieświadomości nawet co do wielkości obrotu planowanego na dany zakład, nie mówiąc już o tak ważnych wskaźnikach, jak struktura czy asortyment produkcji. Nierzadko nawet i przedsiębiorstwo terenowe, w skład którego wchodzi dany zakład, nie zdaje sobie jasno sprawy z wielkości i zakresu zadań planowych stawianych przed nim na bieżący okres. Świadczą o tym takie wypowiedzi jak np. „nasz plan na dany kwartał czy miesiąc został nam w trakcie wykonywania (lub po jego wykonaniu) zmieniony“. Powiedzenie tego rodzaju wykazuje zupełną nieznaną podstawowych założeń, trybu i metody planowania żywienia zbiorowego.

Pełną świadomość zadań planowych spotykamy z reguły dopiero na szczeblu ekspozytury wojewódzkiej danego pionu, no i naturalnie na szczeblu centralnego zarządu. W celu ustalenia przyczyn tego stanu rzeczy i znalezienia środków zaradczych scharakteryzuj-

my pokrótce aktualny przebieg ustalania zadań planowych w zakresie żywienia zbiorowego.

Planowanie w żywieniu zbiorowym, podobnie jak i na wszystkich innych odcinkach naszego życia gospodarczego, ma na celu stawianie na dany okres ściśle określonych zadań gospodarczych i zapewnienie środków umożliwiających wykonanie tych zadań oraz czuwanie nad ich realizacją.

Podstawową metodą socjalistycznego planowania jest metoda bilansowa, której zasadnicze założenie polega na umiejętności rozpracowania wzajemnej zależności między poszczególnymi elementami, stanowiącymi o całości działalności przedsiębiorstwa. Metoda bilansowa umożliwia ujawnienie wąskich gardeł oraz wykrywanie i wyzyskiwanie nowych, nie wykorzystanych dotychczas zasobów i rezerw.

Zadania planowe mogą być stawiane na różne okresy czasu. Jest rzeczą zrozumiałą, że im dany okres jest krótszy i im bliższy jest moment, w którym zadania są precyzowane, z tym większą ścisłością i dokładnością można te zadania określić. Dzieliąc plany we-

dług długości okresu, na który się je opracowuje, różniamy plany długofalowe i bieżące. Do planów długofalowych należą plany perspektywiczne i wieloletnie, do planów bieżących — roczne operatywne.

Planem perspektywicznym nazywamy zadania na określonym odcinku życia gospodarczego, obliczone na realizację w ciągu kilkunastu czy kilkudziesięciu lat. Planem wieloletnim nazywamy plan na okres od 3 do 6 lat, obejmujący całokształt życia gospodarczego kraju. Przykładem takiego planu jest nasz Plan Sześcioletni. W planie wieloletnim określone są konkretne zadania, stawiane na poszczególne lata tego planu. Plan roczny ma na celu ściślejsze określenie zadań, wynikających na dany rok z planu wieloletniego oraz ich skorygowanie w sensie ich zwiększania na skutek nowo ujawnionych możliwości i nowej, wyższej podstawy wyjściowej, wynikającej z przekroczenia zadań planowych, postawionych na rok poprzedni. Plan roczny podzielony jest na kwartalne wycinki planu, ustalając zadania na dany kwartał, które wynikają z planu rocznego. Podobnie jak plan roczny w stosunku do planu wieloletniego, kwartalny plan operacyjny stanowi skonkretyzowanie i korektę zadań, wynikających z wycinka planu rocznego na dany kwartał. Operatywne plany kwortalne są podzielone na miesiące.

Rozróżniamy cztery etapy prac nad opracowaniem planu zbiorowego żywienia: 1. opracowanie wytycznych i przekazanie ich najniższym jednostkom planującym; 2. sporządzenie na podstawie otrzymanych wytycznych projektów i przedłożenie ich władzom do zatwierdzenia; etap ten rozpada się na dwie fazy: a) przekazywanie szczeblom wyższym pierwotnych projektów bezpośrednio po ich opracowaniu, b) przekazywanie projektów, wstępnie zatwierdzonych, przez właściwą władzę terenową, z ewentualnie wprowadzonymi przez nią zmianami; 3. rozpracowanie na podległe jednostki zadań planowych (nakazu planu) i przekazanie ich aż do najniższych jednostek planujących; 4. opracowanie, przekazanie i zatwierdzenie planów szczegółowych na podstawie otrzymanych zadań planowych.

Cechą wspólną dla wszystkich tych etapów jest, iż na każdym z nich następuje przekazanie aktualnych dla danego etapu liczb planowych, bądź od najwyższej władzy w zakresie planowania (jaką jest PKPG) do najniższej jednostki planującej (co ma miejsce na etapach pierwszym i trzecim), bądź też w kierunku odwrotnym od zakładu PKPG (etapy drugi i czwarty).

W związku z terenowym trybem planowania, któremu podlegają prawie wszystkie pionierzy prowadzące żywienie zbiorowe, przekazywanie liczb planowych na wszystkich etapach odbywa się (poczynając od szczebla resortu w dół) dwoma torami: po linii administracyjnej władz terenowych (MHW — Prezydium WRN — Prezydium PRN) i po linii administracyjnej danej instytucji (centrala — oddział wojewódzki — przedsiębiorstwo — zakład żywienia zbiorowego).

Przebieg etapu pierwszego (opracowanie i przekazanie wytycznych) odbywa się następująco: MHW rozpracowuje otrzymane z PKPG wytyczne równocześnie na centralę i na poszczególne województwa, a następnie przekazuje je centralom oraz Wojewódzkim Komisjom Planowania Gospodarczego i Wydziałom Handlu Prez. WRN. Wojewódzkie władze terenowe (WKPG

i Wydz. Handlu WRN) rozpracowują otrzymane wytyczne na poszczególne powiaty oraz na pionierzy prowadzące żywienie zbiorowe, po czym przekazują je zainteresowanym jednostkom. Przedsiębiorstwo po otrzymaniu wytycznych od oddziału wojewódzkiego i od PRN rozpracowuje je na poszczególne zakłady. W podobny sposób przebiegają dalsze etapy planowania, tj. etapy projektu planu, jego nakazu i planu szczegółowego.

Z powyższego przebiegu prac planistycznych wynika konieczność ściślejszej współpracy między jednostką terenową centrali a właściwą władzą terenową. Charakterystyczną właściwością terenowego trybu planowania w żywieniu zbiorowym jest fakt, iż wprowadzenie nakazu operatywnego planu terenowego otrzymują centralę z MHW, lecz rozbić miesięczne tego nakazu, a więc wysokość planów na poszczególne miesiące, jest ustalana i zatwierdzana przez właściwą władzę terenową.

Opracowanie na podstawie nakazu i zatwierdzone przez właściwą władzę terenową plan szczegółowy określa dopiero zadania postawione przed danym zakładem. Plan ten stanowiąc część Narodowego Planu Gospodarczego jest czymś stałym i zmieniony być nie może. Możliwość zmiany występuje jedynie co do zbiorowego planu szczegółowego (na szczeblu przedsiębiorstwa i wyższych) wyłącznie w wypadku zmian organizacyjnych, tj. przejęcia lub przekazania zakładu wraz z jego zadaniami planowymi, naturalnie ściśle tylko o wielkość tych zadań.

Sporządzenie planu szczegółowego na szczeblu zakładu (4 etap) powinno być zakończone przed rozpoczęciem się okresu, na który plan ten opracowujemy. Niestety w dotychczasowej praktyce terminy prac na poszczególnych etapach były przeważnie przekraczane. Ze stanem tym musimy walczyć przede wszystkim dlatego, iż niezajomość zadań planowych wpływa demobilizująco na postawę i pracę załogi. Wprowadzenie do chwili opracowania planu szczegółowego wytycznymi dla pracy zakładu są liczby ostatniego z poprzednich etapów (w praktyce przeważnie liczby projektu planu), należy sobie jednak zdawać sprawę, że mają one charakter tymczasowy. Musimy więc wiedzieć, że liczby te nie są jeszcze ostatecznym wiążącym planem. To nie plan został zmieniony, lecz nadszedł (z opóźnieniem) nakaz planu różny od złożonego uprzednio projektu planu.

Wyjście z impasu panującego obecnie w dziedzinie terminowości prac planistycznych leży zarówno w polepszeniu organizacji tych prac na szczeblach wyższych, w usprawnieniu trybu oraz realniejszym ustalaniu terminów, jak i w stałym podniesieniu kwalifikacji fachowych i moralnych pracowników szczebli najniższych, tak aby mogli oni sprostać nakładanym na nich zadaniom, a wreszcie — i to w bardzo wielkiej mierze — w ściślejszym powiązaniu codziennego życia zakładu z planem. Niech ogół pracowników zakładu zna zagadnienia planowania, niech zna liczby swego planu, omawia je na naradach i pamięta o nich w czasie pracy, a na pewno — obok wyższego wykonywania planów bieżących — usprawni to i przyspieszy prace nad planem na okresy przyszłe, wiążąc te plany mocniej z życiem.

Gospodarka opakowaniami w świetle zmienionych przepisów

Na przestrzeni ubiegłego roku z braku zarządzenia wykonawczego, które by regulowało zasady obrotu opakowaniami w branży gastronomicznej obowiązywały przepisy zarządzeń poprzednich (głównie zarządzenie MHW z dnia 27.6.1951, Monitor Polski A-63/51 r.).

Dopiero zarządzenie Ministra Przemysłu Rolnego i Spożywczego z dnia 18.12.1952 r. w sprawie zasad obrotu opakowaniami (Monitor Polski Nr A-16/1953 r.) wprowadza praktycznie w życie uchwałę Prezydium Rządu w tej sprawie z dnia 10.1.1952 r. na teren przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Na podstawie tych zarządzeń w zestawieniu z poprzednio obowiązującymi przepisami, dają się wyciągnąć następujące wnioski praktyczne:

1) Zasadnicze pojęcia związane z kwalifikacją opakowań do poszczególnych grup (rodzajów) nie zmieniają się, ulegają zmianie tylko nazwy tych grup (rodzajów) opakowań. I tak: nazwa poprzednia „opakowania zwrotne“ odpowiada obecnie obowiązującej nazwie: „opakowania wypożyczone“, poprzednio stosowana nazwa „opakowania wysyłkowe“ odpowiada obecnie obowiązującej nazwie: „opakowania sprzedawane“.

Zmiana tych nazw jest uzasadniona, bowiem wyraz „opakowania wypożyczone“ czy „opakowania sprzedawane“ nie wymaga osobnych komentarzy (jak np. po-

przednio: „zwrotne“ czy „wysyłkowe“, które to nazwy same przez się niewiele mówiły). Bez zmian utrzymane są wyrazy dotychczas używane „opakowania własne“ i „opakowania podstawowe“ (ani sama nazwa, ani jej treść pojęciowa nie zostały zmienione).

2) Zmienia się zakres przedmiotowy poszczególnych grup opakowań. I tak: a) do opakowań wypożyczonych dochodzą nie objęte w poprzednim zarządzeniu MHW (z dn. 27.6.1951) worki jutowe, balony szklane z koszami, kartony wysyłkowe Centralnego Zarządu Przemysłu Tytoniowego; b) do opakowań sprzedawanych dochodzą natomiast: butelki, szklanki, słoje, puszki kombinowane, które poprzednio były zakwalifikowane do opakowań podstawowych; c) zatem grupa opakowań podstawowych została zredukowana do tych opakowań, które straciły znaczenie dla ewidencji księgowej jako nie nadające się do użytku (jak np. torebki papierowe po niektórych artykułach, puszki od konserw itp.).

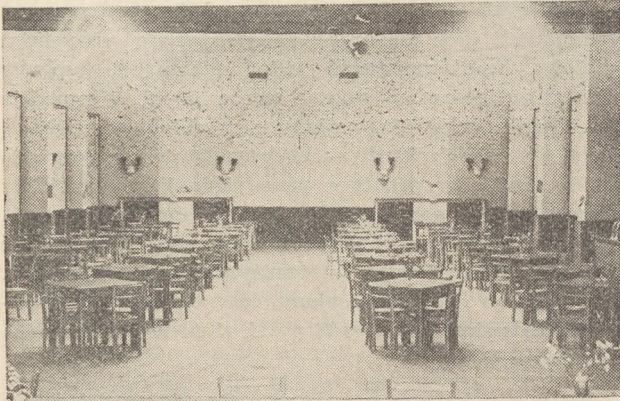
3) Nowe zarządzenie (z dnia 18.12.52) wprowadza zmiany w rygorach na odcinku terminowego zwrotu opakowań. Zostały całkowicie anulowane zasady procentowego określenia kar umownych za każdy dzień zwłoki, z równoczesnym zastrzeżeniem rygorów co do opakowań wypożyczonych. Kara umowna w każdym przypadku niedotrzymania terminu zwrotu opakowań wypożyczonych wynosi trzykrotną wartość cennikową niezwróconych opakowań. Ponieważ przepisy dopuszczają istnienie 2-ch terminów zwrotu (zwykły i dodatkowy), zatem w przypadku całkowitego niewywiązania się odbiorcy z obowiązku zwrotu opakowań, musiałby on zapłacić karę umowną w wysokości ogółem 6-krotnej wartości niezwróconego opakowania. Wszystkie przedsiębiorstwa terenowe powinny wziąć ten moment pod szczególną rozwagę i zapoznać się dokładnie z tabelą terminów zwrotu opakowań, załączoną do cytowanego zarządzenia (Monitor Polski A-16/53 r.). Pamiętać trzeba, że zapłacenie tak wysokiej kary umownej w dalszym ciągu nie zwalnia odbiorcy z obowiązku zwrotu (§ 18 p. 3). Dostawca ma prawo wystąpienia z osobnym wnioskiem do właściwej komisji arbitrażowej o orzeczenie zwrotu opakowania przez odbiorcę, z równoczesnym powiadomieniem jednostki nadrzędnej odbiorcy o złożeniu tego wniosku.

Wyjątkową ulgę stanowi przypadek niezawinionego zagubienia czy zniszczenia, jeżeli odbiorca powiadomi o tym dostawcę w terminie przewidzianym do zwrotu opakowania; ulga ta pozwala na zapłacenie tylko jednorazowo trzykrotnej wartości cennikowej niezwróconego opakowania.

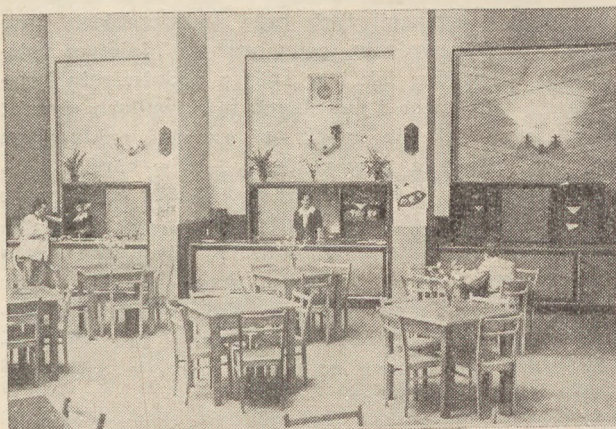
Co do opakowań sprzedawanych, zarządzenie określa tylko obowiązek odbiorców do sprzedaży tych opakowań dostawcom „niezwłocznie po rozpakowaniu towaru“ (§ 24), bez ustalenia jakichkolwiek terminów odsprzedaży. Z braku ustalonych terminów nie ma też mowy o placeniu kar umownych. Zarządzenie mówi tylko, że opakowania sprzedawane, zdadne do użytku, nabywane będą przez dostawcę po cenie jego kosztów własnych, zmniejszonych o 15%, określając tym samym odpis na zużycie z tytułu eksploatacji. W razie nienadania się tych opakowań do bezpośredniego użytku, odbiorca obowiązany

Coraz więcej zakładów na odpowiednim poziomie

Poniższe dwa zdjęcia przedstawiają stołówkę w Nowym Domu Akademickim w Poznaniu, prowadzoną przez miejscową PSS.



Sala jadalna.



Bufet.

jest odsprzedać je właściwym bazom remontowym wg obowiązujących cenników. Należy podkreślić, iż zarządzenie kładzie nacisk na to, aby opakowania były wewnętrznie i zewnętrznie czyste. Byłoby to najważniejsze, istotne zmiany, które wprowadziło zarządzenie M.P.R. i S. z 18 grudnia 1952 r.

Z treścią tego zarządzenia i załączonymi do niego tabelami (Monitor Polski A-16/53 r.) powinny się dokładnie zapoznać wszystkie przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego.

Pełny wykaz opakowań wg zasadniczych grup wygląda obecnie następująco:

a) opakowania wypożyczone: beczki żelazne, beczki drewniane z drzewa twardego, skrzynie uniwersalne typu monopolowego (transporterki), skrzynie typowe, worki jutaowe, konwie metalowe, balony szklane z koszami, kartony wysyłkowe C.Z.P.T.;

b) opakowania sprzedawane: butelki, szklanki, słoje, puszki kombinowane, skrzynie drewniane nietypowe,

beczki drewniane z drzewa miękkiego, faski drewniane, sładki drewniane, puszki blaszane do cukierków, bulionu i barszczu, wiadra emaliowane.

Należy zwrócić uwagę, że powyższa kwalifikacja dotyczy tylko opakowań, których pierwszym dostawcą (na szczeblu zbytu właściwych towarów, jako produktów danego przemysłu) są zakłady podległe Ministrowi Przemysłu Rolnego i Spożywczego, bowiem w myśl Uchwały Prezydium Rządu z dnia 10.1.1952, gospodarka opakowaniami jest regulowana w drodze resortowych zarządzeń. Ponieważ resortowe zarządzenia wiążą w pierwszym rzędzie dostawców, obecne pojęcie przedsiębiorstw detalicznych staje się na tym odcinku korzystniejsze: znaczna żywiołowość w ubiegłym okresie na szczeblu dostawcy dezorganizowała niekiedy próby opanowania obrotu i ewidencji opakowań na szczeblu odbiorców.

Henryk Habinowski

Nieco przezorności

Planowanie gospodarcze stało się u nas zjawiskiem powszechnym. Wszyscy zdajemy sobie sprawę z konieczności, jakie ono daje gospodarce narodowej, wszyscy uznajemy konieczność planowania w ustroju demokracji ludowej.

Planujemy nie tylko na skali krajowej, ale i na każdym odcinku naszego życia gospodarczego i kulturalnego. Każdy kierownik zakładu żywienia zbiorowego rozumie i wie, że o ile chce być zabezpieczony na przyszły rok czy to na odcinku inwestycji czy surowców, musi je zaplanować w roku bieżącym. Jest to prawda tak powszechnie znana, że zdawałoby się nie ma potrzeby o tym pisać.

Niestety, istnieje u nas, jeden odcinek życia, gdzie prawda ta jeszcze nie dotarła do najszerzego ogółu naszych czytelników, a mianowicie — sprawa prenumeraty „Żywienia Zbiorowego“. W tej sprawie panuje jeszcze u nas zupełny chaos i niezrozumienie. O czasopiśmie, które zarówno kierownikowi, jak i załozdze jest bardzo potrzebne w pracy, przypomina się dopiero wtedy, kiedy przestaje przychodzić. Wówczas powstają pretensje do redakcji, do PPK „Ruch“, do władz zwierzchnich, do porządków, jakie panują „w tej demokracji“. Ale pretensje te są nieuzasadnione i nieskuteczne, gdyż w porę nie opłaciliśmy prenumeraty. Czasopismo, jak wszelka produkcja, musi zaplanować potrzebną ilość papieru, ustalić terminarz prac z drukarnią itp. i to na długo przed ukazaniem się numeru. Dlatego byłoby pożądane, aby nasi kierownicy zakładów, dyrektorzy przedsiębiorstw, członkowie zarządów itd. byli nieco przezorniejsi i pomyśleli o piśmie nie w styczniu, ale już obecnie, przy sporządzaniu budżetu na IV kwartał bież. roku: sporządzając plan wydatków na czwarty kwartał trzeba wstawić odpowiednie kwoty na prenumeratę „Żywienia Zbiorowego“ na rok

1954. Gdy zamówimy i opłacimy prenumeratę do dnia 10 grudnia rb. (dotyczy to wszystkich czasopism), unikniemy przerw w dostarczaniu czasopisma, a czynnikom odpowiedzialnym za gospodarke papierem ułatwimy dokładne planowanie zużycia papieru i druku.

Uczmy się na tym małym odcinku od Związku Radzieckiego, gdzie prenumeratę czasopism na rok następny zamawia się i opłaca do października

rb. Umożliwia to bowiem dokładne zaplanowanie zużycia papieru, usprawnia pracę wydawnictw i tym samym pomaga w podnoszeniu poziomu czasopisma, którego przeznaczeniem jest służyć czytelnikom pomocą w ich pracy, a więc w wykonywaniu planów ich zakładów, a w końcowym efekcie — w wykonywaniu planów całej naszej gospodarki narodowej.

Pamiętajmy więc o wstawieniu do budżetu na kwartał IV kwot na prenumeratę naszego czasopisma.

Problemy żywienia zbiorowego w pionie ZSS

Na ostatnio odbytym Krajowym Zjeździe Delegatów Związku Spółdzielni Spożywców omawiano i sprawy żywienia zbiorowego.

M. in. Zjazd Delegatów wezwał Zarząd ZSS i zarządy zrzeszonych spółdzielni do podjęcia zdecydowanych wysiłków celem zwiększenia udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie otwartych zakładów żywienia zbiorowego. Zważywszy, że placówką żywienia zbiorowego mają służyć nie tylko zaspokajaniu potrzeb konsumpcyjnych, ale również zapewniać godziwy odpoczynek pracującym, Zjazd wezwał spółdzielnie do stałego podnoszenia wyglądu estetycznego zakładów żywienia zbiorowego. Można oczekiwać, że uchwała Zjazdu Delegatów zmobilizuje zarządy Spółdzielni i kierownicy aktywniejsze do rozszerzenia wachlarza produkowanych potraw i przekąsek, do poprawienia ich jakości i strony smakowej oraz do podniesienia wyglądu estetycznego zakładów, jako podstawowych warunków zwiększania udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie. Niektóre z okręgów ZSS mają już poważne w tym zakresie osiągnięcia, np. w zakładach okręgu Łódź-Województwo produkcja własna przekracza 46% ogólnego ich obrotu, a zakłady okręgów Gdańsk, Kielce, Lublin i Warszawa-

Województwo przekraczają wskaźnik 40% produkcji własnej. Równocześnie jednak zakłady okręgu stalinogrodzkiego posiadają wskaźnik produkcji własnej około 21%, a w wielu innych okręgach kształtuje się on w granicach 32—34%.

Celem umożliwienia stołówkom pracowniczym i akademickim prowadzenia prawidłowej działalności, Zjazd Delegatów zwrócił się do Zarządu ZSS o podjęcie interwencji w MHW w sprawie zapewnienia terminowego przekazywania dotacji przed rozpoczęciem każdego miesiąca, w którym żywienie ma być prowadzone. Należne dotacje wzrosły w końcu czerwca br. do tak poważnych sum, że wytworzyło to wręcz katastrofalną sytuację finansową dla spółdzielni prowadzących większą liczbę stołówek, np. PSS w Krakowie należało się blisko 2 mln. zł, PSS w Gdańsku około 1,5 mln. zł, PSS w Szczecinie i Zakładowi Stołówek i Bufetowi ZSS w Łodzi po 1 mln zł itd. Zaległości te powstały z nieuregulowania przez poszczególne resorty części dotacji jeszcze za rok 1952, z nieprzekazywania przez dużą liczbę zakładów pracy 30% dotacji budżetowej przewidzianej w 1953 r. i z opóźnionego uregulowania dotacji dla stołówek akademickich. Ponieważ we wszystkich dużych spółdzielniach działalność stołówek zo-

stała wydzielona na wewnętrzny pełny rozrachunek gospodarczy z własnym kontem bankowym, przedsiębiorstwa stołkówkowe nie mając bieżącego dopływu środków finansowych z tytułu należności dotacyjnych nie mogą normalnie funkcjonować i regulować swych zobowiązań zwłaszcza wobec dostawców, zabiegają więc o uzyskanie doraźnych, oprocentowanych kredytów bankowych. Stąd uchwała Zjazdu, aby dotacje przekazywane były przed rozpoczęciem każdego miesiąca, w którym żywienie ma być prowadzone, posiada pełne uzasadnienie, gdyż dopiero taki system regulowania dotacji zapewnić może spółdzielniom pracowniczym i akademickim prawidłową działalność.

Dla wzmocnienia kontroli społecznej nad pracą stołówek pracowniczych

i akademickich, Zjazd nałożył na aparat kontroli wewnętrznej spółdzielni obowiązek kontaktowania się z komitetami stołkówkowymi podczas każdorazowo przeprowadzanej kontroli stołówek, oraz zobowiązał spółdzielnie, aby organizowały okresowe narady z udziałem przedstawicieli komitetów stołkówkowych i kier. stołówek. Doświadczenia spółdzielni, które podjęły współpracę z komitetami stołkówkowymi w tych właśnie formach, dały jak najbardziej pozytywne rezultaty.

Jeśli chodzi o odcinek płac, Zjazd Delegatów ZSS wypowiedział się za ujednoliceniem warunków płac w pionach ZSS i CZPG oraz za rozciągnięciem systemu premiowania na stołówki.

Marian Niczman

Pobory stałe czy prowizja

Jaka praca, taka płaca — mówi stare polskie przysłowie. I słusznie; kto źle pracuje, też źle zarabia; kto dobrze pracuje, powinien być dobrze wynagrodzony. Zasada ta jest podstawą systemu płac w Związku Radzieckim.

Dotychczasowe zasady wynagradzania pracowników gospód i bufetów, polegające jedynie na zaszerogowaniu do określonych grup, były dla wielu krzywdzące. Były wypadki, że pracownik zdolny i pracowity zarabiał mniej, niż pracownik, który nie dbał o swoją pracę, gdyż zdarzało się, że grupy pracownicze przyznawano pod kątem innych przesłanek niż rzeczywiste wyniki pracy.

Projektowany prowizyjny system płac usunie wiele niesprawiedliwości i stworzy bodźce ekonomiczne do zwiększenia wysiłków. Wykonanie planu produkcji, jako zasadnicza podstawa wynagrodzenia, musi opierać się na zdrowiu energii w

jednaniu konsumentów poprzez podniesienie jakości produkcji i większą różnorodność dań. Prowizja od obrotów będzie zachętą do jak najlepszego wykorzystywania czasu pracy, do zwiększenia starań o jak najpełniejsze zaopatrzenie zakładu.

Byłoby jednak wskazane, aby oprócz tych czynników w nowym systemie płac brano pod uwagę czystość lokalu, osobistą higienę pracownika i uprzejmość wobec konsumentów. Za te trzy bardzo ważne w naszych zakładach elementy powinna być dodatkowa prowizja. Aby sprawa czystości zakładów i uprzejmej obsługi stały się chlebem powszednim, należy ująć je w stałe ramy.

Sądzę, że myśl moja jest słuszną i powinna być wzięta pod uwagę, a na pewno przyczyni się do polepszenia sytuacji naszych zakładów i postawienia ich na właściwym poziomie.

Józef Kapuściński

Zadania księgowości

Obrady głównych księgowych przedsiębiorstw terenowych CZPG w Krakowie miały na celu przeprowadzenie analizy ekonomicznej naszych przedsiębiorstw i wypracowanie przez nie planowych zadań na odcinku akumulacji socjalistycznej.

Analizę tę przeprowadził Główny Księgowy CZPG ob. Koniecko. Bilans za pierwszy kwartał roku bieżącego nie jest korzystny, ponieważ wykazuje on poważne straty — zamiast akumulacji sięgającej milionów złotych, których tak bardzo potrzebuje nasz budujący się przemysł, nasze huty i kopalnie. Straty te spowodowane zostały słabą mobilizacją terenu w zakresie wykonania planów obrotu po 3.I. br., czy też wykonanie tych obrotów w niewłaściwej strukturze, kosztem wysokich nakładów, nie mających pokrycia w osiągniętej marży. Dużą winę za ten stan rzeczy ponosi księgowość

naszych przedsiębiorstw, która nie sygnalizowała we właściwym czasie o niedociągnięciach i stratach, nie zmuszała do krytycznej analizy. Księgowość ta prowadzona prawie na bieżąco, nie była jednak tym, czym winna być w gospodarce socjalistycznej, to jest sejsmografem zjawisk gospodarczych, instrumentem wskazującym drogi uzdrowienia złego stanu rzeczy.

Niewłaściwe sprawozdania H 48, sporządzane przez przedsiębiorstwa terenowe, wprowadziły w błąd nie tylko dyrekcje przedsiębiorstw, lecz cały Centralny Zarząd. Sprawozdania te wykazywały bowiem zyski, podczas gdy w bilansach kwartalnych wystąpiły straty. Dowodzi to, że sprawozdania traktowane były jak papierki konieczne do wypełnienia, które można sporządzić z mniej lub bardziej dokładnych danych statystycznych, a nie z księgowości, że sprawozdań tych nie traktuje się jak

małych bilansów miesięcznych, że zawartych w nich cyfr nikt nie analizował, że w cyfrach tych nie umiano widzieć działalności przedsiębiorstwa i jej braków.

Koszty osobowe i rzeczowe

Analiza bilansów kwartalnych wykazała, że przedsiębiorstwa nasze mają za wysokie koszty osobowe i rzeczowe. Zamiast planowanych kosztów osobowych 16,6% bilans wykazuje 19,8, czyli przekroczenie stanowi aż 3,2% od obrotu. Ścisła analiza ekonomiczna wykazuje, że nie są to jeszcze wszystkie koszty, że są one ukryte w wielu innych pozycjach naszego bilansu. skutkiem czego faktyczne przekroczenie jest o wiele wyższe.

Wnikliwa analiza terenowa stanu zatrudnienia w poszczególnych przedsiębiorstwach wykazała, że słabo analizowano tam potrzebę zatrudnienia załogi, że brak było konkretnego przydziału pracy dla szeregu pracowników, że były duże przerosty personalne w administracji zakładów, nie mające należytego pokrycia w kosztach i obrotach. Nie była brana pod uwagę różnica pracochłonności wynikająca ze struktury obrotów. Skutkiem tego w zakładach posiadających wysoki wskaźnik obrotu towarami handlowymi spotykało się często te same stany zatrudnienia, co i w zakładach o wysokim procencie produkcji własnej.

Na odcinku kosztów rzeczowych sytuacja też nie była lepsza. Koszty zamiast planowanych 7% wyniosły 9%. Znaczne przekroczenia kosztów mamy na odcinku transportu i zużycia przedmiotów nietrawnych. Liczne przestoje transportowe, za które nikogo się nie obciąża, mają tu decydujące znaczenie. Zamiast planowanego wskaźnika 0,8%, transport kosztuje nas 1,45% w stosunku do obrotu.

Przedmioty nietrawne wykazują duże przekroczenie w kosztach, mimo że w świetle analizy zostały one w całości zarachowane na koszty w pierwszym kwartale. Jest to wynikiem braku właściwego zorganizowania odpowiedzialności za te przedmioty. Duże przekroczenia kosztów występują również na odcinku zużycia paliwa, spore pozycje w kosztach stanowią podróże służbowe pracowników przedsiębiorstw.

Walka z mankami w przedsiębiorstwach gastronomicznych nie jest należycie prowadzona. Rozliczenie osób materialnie odpowiedzialnych nie stoi u nas jeszcze na należytych poziomach. Osiągnięcia na odcinku walki z mankami są duże. Manka spadły na 0,25% obrotu czyli obniżyły się czterokrotnie. Nie jest to jednak dowód, aby sprawami tymi dalej się nie zajmować. Idealem winien być postulat pracy bez mank.

Wszystkie te usterki wynikają z braku planowania w przedsiębiorstwach na odcinku kosztów. Często się zdarza, że nawet komórka inwestycyjna nie wie, czym może dysponować.

Aby położyć kres temu stanowi należy wykonać następujące czynności:

1) przeanalizować stan zatrudnienia w poszczególnych zakładach pod kątem faktycznej potrzeby i na podstawie tej analizy opracować plan zatrudnienia z wykazem kompresji etatów;

2) opracować harmonogramy likwidacji mank; podać nazwiska mankowiczów, daty powstania mank i ich sumy oraz okres, kiedy manka te zostaną wpłacone;

3) zbadać kalkulację: czy przy padkiem nie sprzedaje się towarów po niższej marży;

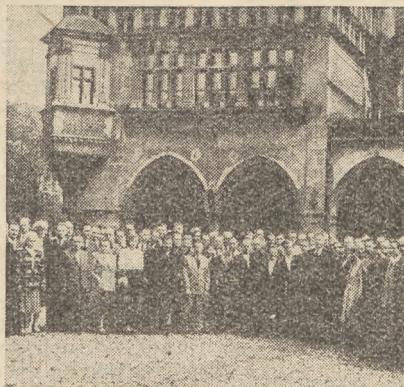
4) sporządzić co miesiąc w terminie do 20 nast. mies. rachunek wyników w zakładach;

5) podać zakres zmniejszenia kosztów na odcinku kosztów osobowych i rzeczowych, a przez to wypracowanie akumulacji socjalistycznej.

O rentowność przedsiębiorstwa muszą walczyć wszyscy. Do walki tej należy wciągnąć kierowników zakładów. Instrumentem pomocnym w tej walce będą książki rentowności, które winien prowadzić każdy kierownik zakładu w oparciu o wskaźniki procentowe, ustalone w stosunku do obrotów. Należy rozwijać współzawodnictwo między załogami poszczególnych zakładów na odcinku wypracowania akumulacji, obniżenia kosztów, pracy bez mank, tworzyć przedsiębiorstwa i zakłady pod tym względem wzorcowe i upowszechniać ich wyniki pracy. Obowiązkiem naszym jest stale szkolić i uświadamiać pod względem ekonomicznym wszystkich pracowników naszych zakładów.

Ścisłej analizie ekonomicznej należy poddać także działalność naszych

działów pomocniczych jak tuczarnie, gospodarstwa warzywne, które również nie mogą pracować ze stratami.



Warunki stawiane przedsiębiorstwom dążą w zasadzie do jednego celu: aby księgowość dała bieżąco prawdziwy obraz przedsiębiorstwa. O ile walkę o terminowość sprawozdawczości należy uznać za wygraną, to obecnie musimy wzmocnić walkę o jej jakość, o oparcie jej na konkretnych danych księgowych.

Walka o akumulację

W wyniku dyskusji zebrani uchwalili jednomyślnie rezolucję następującej treści:

„Do Ministra Handlu Wewnętrznego Tow. Mariana Minora w Warszawie.

My, główni księgowi przedsiębiorstw CZPG, zebrani na Krajowej Naradzie w Krakowie w dniu 8 — 9 czerwca 1953 r. nawiązując do wskazań udzielonych nam przez Centralny Organ naszej Partii „Trybunę

Ludu“, w myśl wytycznych ogólnopolskiej narady głównych księgowych, odbytej w Warszawie w dniu 1 i 2 bm, pod przewodnictwem Ministra Finansów oraz realizując postawione przed kierownictwem przedsiębiorstw pionu M.H.W. zadania, zobowiązujemy się do: 1) terminowego i prawidłowego sporządzenia bilansu za pierwsze półrocze br.; 2) jak najbardziej dokładnego opracowywania sprawozdań H 48; 3) wprowadzenia pełnej profilaktyki na odcinku walki z nieuczciwymi elementami poprzez obostrzenie systematycznego nadzoru pracy osób materialnie odpowiedzialnych, szybkie stosowanie sankcji do mankowiczów i wykonywanie szeroko podjętego współzawodnictwa pomiędzy przedsiębiorstwami w zakresie windykacji mank; 4) wzmocnienie dyscypliny finansowej na wszystkich jej odcinkach, a w szczególności w zakresie kontroli kosztów i ukształtowania się zadań akumulacji tak, aby w drugim kwartale wyjść na pełną rentowność, a w trzecim kwartale nadrobić straty pierwszego kwartału.

Zapewniamy Was, Tow. Ministrze, że podejmując powyższe zobowiązania dołożymy wszelkich sił, aby je rzetelnie i prawidłowo wykonać. dla dobra naszej ukochanej Ojczyzny Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej“.

W ten sposób zjazd spełnił swoje zadanie. Zmobilizował księgowych do walki o rentowność, do walki o jakość pracy w księgowości, do żywego i twórczego udziału w życiu gospodarczym naszych przedsiębiorstw, nauczył nas krytyki i samokrytyki, podciągnął wzwyż nasz poziom polityczny i zawodowy.

Mgr Janina Adamska

Przygotowujemy się do zimy

Dla udostępnienia stałego i równomiernego spożycia warzyw i owoców w każdej porze roku, zakłady zbiorowego żywienia winny w okresie największej podaży tych produktów pomyśleć o przygotowaniu na zimę przetworów owocowo-warzywnych.

Wielorakie są sposoby konserwowania warzyw i owoców na okres zimowy. Do najczęściej stosowanych przetworów, które można we własnym zakresie przygotować należy zaliczyć: kiszonki, marynaty, soki słodzone, kempoty, powidła, marmolady oraz ocet z odpadków owocowych.

Wszystkie przetwory surowcowe dzielimy na 2 zasadnicze grupy: przetwory warzywne i przetwory owocowe.

Przetwory warzywne

Wśród przetworów jarzynowych największe zastosowanie w zakładach zbiorowego żywienia posiadają kiszonki, marynaty i solonki.

A. Kiszonki. Kiszonki są najracjonalniejszym sposobem konserwowania warzyw. Wartość soku kiszonki jest daleko wyższa niż soku samego produktu. Z tych też względów sok ten należy spożywać równomiernie z kiszonką pod różnymi postaciami. Kisić możemy wszystkie surowce zawierające węglowodany, substancje białkowe i mineralne.

Ważną kiszonką, która winna znajdować się w spiżarniach gospód — jest kapusta. Z uwagi na powszechnie znane i niejednokrotnie podawane na łamach

n/czasopisma opisy technologiczne kiszenia kapusty i ogórków, powtarzanie sposobu ich przetwarzania uważam za zbędne.

Poza kapustą i ogórkami dostępna jest również kiszona brukiew z cebulą lub jabłkami. Mniej znane są kiszonki z buraków ćwikłowych, pomidorów, fasoli strączkowej. Mało rozpowszechnione jest również kiszenie jabłek. Z wypróbowanych odmian do kiszenia najlepiej nadają się antonówki i glogierówki.

1. Sałata z zielonych pomidorów. 5 kg zielonych pomidorów, 1/2 kg cebuli, sól, ocet do sparzania, 20 dkg cukru, mały czerwony owoc z papryki, parę listków bobkowych, 20 ziarn ziela angielskiego, 1 łyżeczkę gorczycy, parę goździków, 1/2 l. octu 3,5%, oraz 1/2 l. octu 6%.

Zielone, zdrowe pomidory, które już nie mogą dojrzewać na krzaku, zebrać, opłukać i pokroić na plasterki. Cebulę obrać, pokroić, wymieszać z pomidorami, posolić do smaku, obciążyć kamieniem i odstawić na parę godzin. Wydzielony sok odcisnąć, pomidory sparzyć octem i pozostawić pod obciążeniem przez 12 godz. Następnie pomidory z octu odcisnąć, włożyć do naczynia (rondla), zalać 1/2 l octu 3,5% i 1/2 l octu 6% dodać cukier i wszystkie inne przyprawy oraz pokrojoną w paseczki paprykę. Uduśić do miękkości na wolnym ogniu; należy przytem zwrócić uwagę, żeby się nie przypaliły. Sałatę ostudzić, złożyć do garnka kamiennego, uszczelniając papierem pergaminowym, przechowywać w suchym miejscu.

2. Pomidory mielone (przecier pomidorowy w butelkach). Dostatecznie dojrzałe i zdrowe pomidory świeżo zerwane zemleć na maszynce do mięsa. Otrzymaną miazgę silnie podgrzać na ogniu i wlewać do gorących butelek, nast. lekko zakorkować i układać w kotle (do gotowania bielizny), wyłożonego wiórami drzewnymi lub słomą. Ułożone butelki przełożyć warstwą wiórów lub słomy tak, aby się nie dotykały, a to z uwagi na możliwość pęknięcia w gotowaniu. Przygotować próbną butelkę: nagrzaną butelkę napełnić gorącą wodą, włożyć termometr, umieszczony w wydrążonym korku, zatkać nim dobrze butelkę i wstawić do kotła między butelki z pomidorami. Butelki w kotle zalać gorącą wodą i podgrzewać, sprawdzając przy tym temperaturę wody na termometrze. Gdy ciepota osiągnie 80°C, trzymać w niej butelki przez 20 min., ciągle sprawdzając ciepłotę na termometrze (uwagać, by temperatura nie wzrosła ponad 90°C). Po 25 min. zestawić kocioł z płyty kuchennej, odkryć i natychmiast silnie zakorkować butelki, wyjąć, ostudzić i przechowywać w miejscu zimnym — nie narażonym na przeciągi — do dnia następnego. Pasteryzowanie należy powtórzyć następnego dnia, zalewając butelki w kotle ciepłą wodą, wykonując dalsze czynności jak w dniu poprzednim.

Po wyjęciu butelki natychmiast lakować. W podobny sposób, jak pomidory w butelkach, można przygotowywać agrest, porzeczkę, wiśnie i jagody.

3. Grzyby. Kwasi się przeważnie borowiki, rydze, maślaki, gąski, kurki itp. Po starannym umyciu i oczyszczeniu, grzyby obgotować w lekko słonej i kwaśnej wodzie, co zachowuje ich naturalny barwik. Ostudzone i odcisnięte grzyby układa się w dobrze wymytych i wyparzonych beczkach zalewa 5% solonką, przykrywa denkiem i przyciska kamieniem. Dla zabezpieczenia przed kurzem beczkę przykrywa się płótnem i ustawia w pomieszczeniu o temp. 16 — 20°. Po uływie 2 tygodni solonkę należy odlać, grzyby przemyć w ciepłej osolonej wodzie. Tak wymyte grzyby układamy do tej samej beczki, zalewając 2% solonką. Beczkę szczelnie zabijamy i przez spust uzupełniamy zalewę, następnie otwór zamykamy i parafinujemy. W celu wytworzenia się koniecznej ilości kwasu mlekowego, niezbędnego do utrwalenia grzybów, beczkę trzymamy w tej samej temperaturze jeszcze przez okres 2 tygodni. Beczki należy przechowywać w temperaturze ok. 8°. Kiszonki z grzybów można przyrządzać w śmietanie, z oliwą a także można je używać do marynat.

B. Marynaty. Najmniej korzystnym sposobem konserwacji jarzyn i owoców oraz najmniej pożądanym produktem, zwłaszcza dla dzieci i młodzieży, są marynaty. Spożywa się je w postaci różnych sałatek i zakąsek. Marynować można korniszony, ogórki, grzyby, dynię. Z uwagi na stosunkowo niewielkie zastosowanie marynat w codziennych jadłospisach — omówimy recepturę oraz opis technologiczny tylko 2-ch pierwszych.

1. Marynaty z korniszonów. 2,5 kg pierwszej jakości korniszonów, drobnych bez plam, korzenie: po 15 ziarn pieprzu i gorczycy, 5 — 10 szt. liści bobkowych, 5 dkg soli, 1/4 kg drobnej cebuli, ok. 2 l octu 6%. Korniszony obmyć, starannie wytrzeć, lekko posolić, ułożyć w słoju i pozostawić do dnia następnego. Zlać roztwór soli z korniszonów i zaraz zalać przygotowanym i zimnym 6% octem tak, by korniszony były całkowicie pokryte i pozostawić do dnia następnego. Potem zlać ocet z korniszonów do rondla, dodać 1/4 l. octu świeżego, przegotowywać pod pokryciem. Zimnym octem zalać powtórnie i pozostawić do dnia następnego. Zlać ocet z korniszonów do rondla i zagotować z korzeniami pod przykryciem. Włożyć je do mniejszych słoików, przełożyć korzeniami ugotowanymi w occie i zalać przestudzonym octem, na powierzchnię nalać trochę stopionej parafiny, słoje owiązać i przechowywać w miejscu chłodnym, suchym i ciemnym. Z użytego surowca otrzymamy ok. 5 słoików półlitrowych marynat.

2. Marynaty z grzybów. 5 kg pierwszej jakości młodych grzybów (rydźów, borowników lub gąsek), ok. 2 l. octu spirytusowego 6%, 5 dkg soli oraz korzeni: 15 ziarn pieprzu, 5 — 10 szt. liści bobkowych i 1/4 kg drobnej cebuli. Grzyby obmyć, odciąć trzonek, wytrzeć

ułożyć na sicie, przelać kilkakrotnie wrzącą, słoną wodą, nast. odsączyć z wody, ułożyć w garnku kamiennym, zalać przegotowanym i gorącym 6% octem (octu potrzeba ok. 1 i 1/2 lit.) tak, żeby grzyby były całkowicie pokryte i pozostawić do dnia następnego. Ocet zlać z grzybów do rondla, dodać 1/4 l. octu świeżego i przegotować pod przykryciem, gorącym octem zalać powtórnie grzyby. Zabieg ten powtórzyć jeszcze raz następnego dnia, dodając do octu trochę korzeni, jak pieprz, liście bobkowe i cebula. Grzyby włożyć do mniejszych słoików, przełożyć korzeniami ugotowanymi w occie i zalać jej ciepłym octem; po ostygnięciu nalać na powierzchnię trochę stopionej parafiny. Słoje owiązać pergaminowym papierem i przechowywać — jak wyżej. Z użytego surowca otrzymamy ok. 5 słoików półlitrowych marynat.

C. Solonki. Stosuje się przygotowania na zimę szczawiu, zielonego kopru oraz włoszczyzny do zup. Dobrym powodzeniem cieszy się przyrządzanie solonej włoszczyzny w postaci drobno pociętej mieszanki. Naj 100 kg mieszanki warzyw należy użyć 30 kg marchwi, 25 kg kapusty włoskiej, 15 kg pietruszki, 10 kg selerów, 15 kg cebuli i 5 kg porów.

Do starannie wymytych, oczyszczonych i posiekanych warzyw (można przepuścić przez maszynkę do mięsa) dodaje się 20 — 25% soli. Sól wymieszać z warzywami, a gdy wystąpi sok, układać ściśle w beczułkach lub gąsiorach. Włoszczyzna solona przechowuje się dobrze przez okres 1 roku i dłużej.

Przetwory owocowe

Do przetworów owocowych które mają największe zastosowanie w zakładach zbiorowego żywienia, należą przede wszystkim dżemy, kompoty, syropy owocowe, konfitury, powidła, galaretki, oraz owoce w cukrze. Te ostatnie mają szczególnie duże zastosowanie w cukiernictwie. W zakładach prowadzących całodzienne wyżywienie, szczególnym popytem, zwłaszcza wśród dzieci i młodzieży, cieszą się dżemy, marmolady i powidła.

1. Dżemy zasługują na specjalną uwagę ze względu na to, że przyrządzanie ich pochłania mniej cukru, niż robienie konfitur. Przygotowuje się je z agrestu, jabłek, śliwek itp. Owoce przeznaczone na dżemy należy przesortować wg jakości i stopnia dojrzałości, opłukać czystą wodą — niejadalne części usunąć. Większe owoce pokroić w kawałki i wrzucać do gorącego syropu. Smażyć dotąd, dopóki nie zrobi się przezroczysta masa. Na 1 kg owoców — dodajemy 0,50 — 0,60 kg cukru.

2. Kompoty. Najkorzystniejszym sposobem przyrządzania kompotów jest metoda przygotowania w naczyniach hermetycznie zamkniętych np. w słoikach Wecka. Oplukane i pozbawione części niejadalnych owoce układamy do słoików — do pełna, zalewamy gorącym, przegotowanym syropem (po brzegi słoików), do przygotowania którego używa się 30—50% cukru. Następnie zakładamy pierścień gumowy i pokrywkę, przyciskaną przez sprężynkę. Słoje ogrzewamy w wodzie 20 — 30 minut. Po wystudzeniu słoje wyjmujemy z wody, wycieramy, sprawdzamy, czy pokrywa szczelnie przylega do słoika. Gdy chcemy słoik otworzyć wstawiamy go do góry dnem do ciepłej wody na kilka minut, potem odwracamy, pociągamy wystający języzek pierścienia gumowego — powietrze wejdzie do środka i pokrywa odstanie.

3. Syropy owocowe. Syrop owocowy otrzymamy przez gotowanie surowych soków owocowych z cukrem. Dla przykładu omówimy produkcję syropu malinowego: 4 kg przebranych malin wrzucamy warstwami do naczynia, przesypując każdą z nich cukrem ilości 4 kg, nast. wynosimy je do chłodnej piwnicy do następnego dnia. Potem otrzymaną masę owocową wrzucamy do rondla, podgrzewamy aż do rozpuszczenia cukru. Przedczony sok gotujemy przez 12—15 minut, starannie szumując. Ciepły jeszcze sok wlewamy do suchych i czystych butelek, korkujemy nowymi wyparzonymi korkami, poczem parafinujemy. Przechowujemy w miejscu suchym, chłodnym i ciemnym. Przy zastosowaniu tej produkcji otrzymamy ok. 4 butelek 1/2 l. soku. Syropy w okresie zimy mają szerokie zastosowanie, jako dodatek do legumin.

4. Kiszonki z jabłek. Wymyte jabłka układa się ściśle w beczce, przekładając spód i wierzch liśćmi czarnych porzeczek lub wiśni. Po założeniu denka wlewa się przez otwór czopowy roztwór, sporządzony z 30 l. przegotowanej wody, 350 g soli, tyleż gramów cukru i mąki żytniej, obecność której przyspiesza kisiężnię. Recepta obliczona jest na antaiek 60 litrowy. W analogiczny sposób można kisić twarde gruski i śliwki (węgierki). Kiszonki ze względu na właści-

wą im pikantność, stanowią doskonałe uzupełnienie dań mięsnych i mącznych.

Omówione powyżej gatunki surowców owocowo-warzywnych i otrzymane z nich przetwory winny się znaleźć w spiżarni każdego zakładu uspołecznionego, prowadzącego żywienie zbiorowe. Nawet w najbardziej prymitywnych warunkach nałożonym na nasz aparat zadaniom możemy sprostać, jeżeli do ich wykonania włączymy się wszyscy.

Maria Kiełczykowska

Dlaczego grudzień w sierpniu?

Sezon letni jest już w całej pełni, a jadłospisy mało różnią się od jadłospisów z grudnia. Stale brak jarzyn sezonowych: kalarepy, szpinaku, marchwi, kalafiorów dostępnych tylko w lecie.

Dlaczego tak się dzieje, dlaczego trudno zespołom żywienia zbiorowego zdobyć się na odrobinę dobrej woli, przemyślenia i zreorganizowa-

nia tego odcinka pracy, dlaczego tak często spotykamy osoby, które twierdzą, że nie ma obsługi do obierania jarzyn?

Oczywiście, łatwiej jest przez cały rok przygotowywać bigosy, gularze, golonki, pieczenie i kotlety wieprzowe aniżeli wysilać się przez 4 — 5 miesięcy na pomysłów jadłospisy sezonowe, lub narażać na szwank swo-

je „osiągnięcia manicurowe“ — pobory i premie i tak wpłyną do kieszeni.

Tak nam myśleć nie wolno, nie wolno cofać się do czasów kapitalistycznych kiedy na pierwszym planie stawiano interes przedsiębiorcy. Musimy pamiętać, że w naszym ustroju na pierwszym planie jest dobro społeczne — zdrowie konsumenta.

W kilku ZDANIACH



Na podstawie korespondencji A. Imielskiego.

Wojewódzka kurso-konferencja. W Szczyrku zorganizowana została kurso-konferencja dla pracowników żywienia zbiorowego pionu CRS województwa stalinogrodzkiego. Tematem tej konferencji było omówienie rachunkowości, sprawozdawczości oraz sprawa wykonawstwa planów, szczególnie zaś produkcji własnej. Celem konferencji było podniesienie zasobu wiedzy fachowej tych pracowników, którzy z rozmaitych względów nie zostali jeszcze przeszkoleni. Omawiano także zagadnienia społeczno - polityczne, wiążące się z aktualnymi zagadnieniami przebudowy wsi i podniesienia świadomości mas chłopskich, wśród których walka klasowa nie znajduje niekiedy odpowiedniego zrozumienia.

Pokaz potraw z dorsza. W gospodach ludowych w Jasienicy i Jaworze (GS Jasienica) odbył się pokaz przyrządzania potraw z dorsza. Na pokaz przybyli licznie mieszkańcy tych miejscowości, którzy interesowały się sposobami przyrządzania potraw, wykonanych starannie przez ob. Śliza w Jasienicy i ob. Hermową w Jaworzu.

Zaopatrzenie bufetów na zabawach i festynach należy już na terenie działalności PZGS—Bielsko - Biała wyłącznie do żywienia zbiorowego pionu CRS. Dotychczas zdarzało się, że Prez. PRN udzielało zezwolenia na organizowanie bufetów okolicznościowych miejscowym organizacjom, co wpływało ujemnie

na wykonywanie planów produkcji własnej przez gospody ludowe.

W powiecie Bielsko-Biała istnieje jeszcze szereg miejscowości, w których brak gospód ludowych; np. w spółdzielczej wsi Kaniów (GS Bestwina) gdzie sprawa uruchomienia gospody nie jest załatwiona już od roku. W miejscowości Kozy (GS Biała Wieś) nie można uzyskać lokalu, gdyż odpowiednie lokale pogastromiczne zajęte są na inne cele. Istnieją także na terenie powiatu gospody prywatne w Godziszkach, Buczkowicach, Wilkowicach. CRS „Samopomoc Chłopska“ winna przejąć te lokale i uruchomić w nich spółdzielcze zakłady żywienia zbiorowego oraz przeznaczyć większe kredyty na odpowiednią adaptację przejmowanych zakładów. (ai)

Przedterminowe wykonanie planu. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego PZGS Bielsko-Biała realizując podjęte zobowiązania w ramach współzawodnictwa wykonali przedterminowo w dniu 8 czerwca br. plan obrotów za I półrocze 1953 r., przy czym plan obrotów produkcją własną — w 105,3 proc.

W związku z akcją sanitarno-porządkową w zakładach podniósł się stan sanitarny. Prowadzony tuż przyzakładowy wpływa wydatnie na dobre zaopatrzenie gospód. Wielką bolączką tych gospód jest niedostateczna ilość naczyń do przechowywania lodów oraz brak maszyn do wyrobu lodów, co wpływa ujemnie na wykonanie planu produkcji własnej, które w II kwartale br. uległo zmniejszeniu. (ai)



Na podstawie korespondencji J. Swistulskiej, J. Swierzego.

Zespół najlepszych kucharzy i kelnerów w Gdańskich ZG wezwał pracowników żywienia zbiorowego w kraju do podejmowania zobowiązań dla uczczenia dnia 22 Lipca. Pod hasłem „Ja nie wypuszczę braków

z kuchni“ kucharze wezwali do współzawodnictwa w podnoszeniu jakości produkcji, przez dokładne kwalifikowanie artykułów spożywczych otrzymywanych do produkcji, stosowanie receptur, przez ocenę gotowej produkcji za pomocą prób degustacyjnych. Na jadłospisie należy umieszczać stwierdzenie kwalifikujących o dobrej jakości wyprodukowanych posiłków oraz ich podpisy.



Pracownicy Gdańskich ZG, którzy podjęli zobowiązania dla uczczenia 22 Lipca dyskutują nad nowymi normami, kucharze: Letowski, Mrówka, Piwowarska, Szumotalska oraz kelnerzy: Gumowski i Różycki.

Kelnerzy GZG rzucili wezwanie do pracy pod hasłem: „Każdy konsument zostanie obsłużony szybko, uprzejmie i kulturalnie“ realizując taśmowy sposób obsługi konsumentów, ozdabiając kwiatami stoliki konsumpcyjne, przeprowadzając tygodniowe ankiety wśród konsumentów na temat obsługi, stosując pomoc koleżeńską w okresie wzmożonego napływu konsumentów do zakładu.

W imieniu inicjatorów zobowiązania, szef kuchni zakł. „Adria“ ob. Piwowarska stwierdziła, że kucharze pragną pokonać dotychczasowe błędy na odcinku produkcji. „My, pracownicy żywienia zbiorowego, nie chcemy pozostać w tyle za górnikami, hutnikami, stoczniowcami. Będziemy się starali, aby nasza

produkcja była pełnowartościowa". Przewodzący kelner zakł. „Ludowa“, wykonujący 300 proc. normy, ob. Gumowski wyraził przekonanie, że taśmowy system obsługi wydajnie wpłynie na szybkość i dobrą obsługę wycieczek.



Inicjatorzy zobowiązań podjętych w Gdańskich ZG dla uczczenia 22 Lipca: J. Świsłulska, R. Pawlikowski, J. Mrówka, P. Letowski, C. Piwowarska, H. Szumotalska, F. Gumowski.

Zobowiązania tego rodzaju są pierwszymi w żywieniu zbiorowym. Dyrektor GZG ob. Borzęcki oraz Rada Zakładowa zobowiązały się udzielić jak najdalej idącej pomocy inicjatorom współzawodnictwa przez propagowanie i otoczenie opieką ich inicjatywy. (jś)

Dla uczczenia święta 22 Lipca. W związku ze zwiększoną działalnością zakładów na Wybrzeżu w dniu Święta Morza oraz realizując lipcowe zobowiązania pracownicy Dyrekcji Sopotkich ZG pracowali w zakładach przy produkcji.

W Sopotkich ZG dla uczczenia 22 Lipca podjęto długofalowe zobowiązania dotyczące utrzymywania w zakładach pełnego asortymentu posiłków po godz. 16, rozwinęło się współzawodnictwo o najlepszą kartę dnia oraz dla podniesienia poziomu obsługi powstały tzw. brygady dobrej obsługi.

Wśród kelnerów wyróżniają się dobrą pracą ob. ob. Bogaczyk i Madejski z zakładu „Nadmorska“ oraz Światłowska z „Obywatelskiej“, którzy wysoko przekraczają nowe normy pracy.

Pierwszy krajowy zjazd kucharzy odbył się w czerwcu w Warszawie, na który przybyli kucharze-instruktorzy wszystkich przedsiębiorstw. Na zjeździe omówiono dotychczasową ich działalność oraz wycieczne na najbliższy okres w oparciu o nowe zagadnienia produkcyjne — jak obowiązujący profil produkcji, organizowanie kontroli jakości. Uczestnicy zjazdu w wielu wypowiedziach stwierdzali szereg niedociągnięć na odcinku produkcji zakładów. Wiele z nich będzie usuniętych, do czego zobowiązali się w uchwalonej rezolucji, dotyczącej przestrzegania dyscypliny produkcji, zwiększenia produkcji własnej i podniesienia jej na wyższy poziom oraz szkolenia nowych kadr. W czasie zjazdu wręczone zostały nagrody produkcyjnym w pracy kucharzom — instruktorom — Jędrzejewskiemu z Łodzi, Stefańskiemu z Poznania, Bzowskiej z Grudziądza i wielu innym. (zk)

Biuletyn Produkcyjno - Handlowy. W Gdyńskich ZG redaguje się biuletyn, w którym zamieszczane są wiadomości dotyczące wykonywania planów w zakładach, instrukcje oraz aktualne komunikaty.

Tarnogórskie ZG to młode przedsiębiorstwo, w którym pracuje więcej niż połowa młodych ludzi. 10% załogi to absolwentki miejscowego technikum gastronomicznego.

Rada Zakładowa TZG nie stała na wysokości zadania. Wielu członków Rady nie znało swoich obowiązków, bo nigdy aktywnie na tym polu nie pracowało. Przewodniczący poszczególnych komisji nie znali dokładnie zakresu ich działania, praw i przywilejów, jakie przysługują komisjom. Aby uświadomić aktywny związkowy oraz aby wskazać im właściwą drogę postępowania uruchomiono kurs dla wszystkich członków Rady Zakładowej i mężów zaufania. Wykłady opracowywano w oparciu o treść broszur wydanych przez CRZZ. Na zakończenie kursu odbył się piśmienny egzamin. (jś)

Sieć jednostek terenowych CZPG w Warszawie obejmuje z dniem 1 lipca br. następujące przedsiębiorstwa, podlegające Stołecznemu Zarządowi Przem. Gastr.: Warszawskie ZG — Południe, WZG — Północ, WZG — Śródmieście, WZG — Stare Miasto, WZG — Praga, WZG — Kawiarnie, WZG „Polonia“, WZG — „Stolica“, WZG — Warecka i przedsiębiorstwo Transportowe Przem. Gastronomicznego — PTPG.

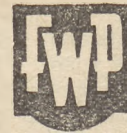
Nowa dietetyczna jadalnia w Łodzi. Ciesząc się ogromnym powodzeniem jadalnię „Dietetyczna“ przy ul. Zielonej odciążała niedawno otwarta w lokalu „Roma“ przy ul. Piotrkowskiej druga w Łodzi jadalnia dietetyczna. „Roma“ posiada podobne jadłospisy i recepturę jak „Dietetyczna“ i prowadzona jest również pod kierunkiem lekarza specjalisty.

Udział w akcji żniwnej. Dla uczczenia IX rocznicy Manifestu Lipcowego i pierwszej rocznicy uchwalenia Konstytucji pracownicy restauracji i kawiarni „Rarytas“ we Wrocławiu brali udział w akcji żniwnej.

Wytwórnia lodów w Wałbrzychu. Wałbrzyskie ZG prowadzi masową produkcję lodów w specjalnym opakowaniu chroniącym od kurzu. Wytwórnia przygotowana jest do wyssyżki wyrobów do Kłodzka, Polanicy-Zdroju. Przeciętna dzienna produkcja wynosi tonę lodów.

Bary samoobsługowe. Gliwickie ZG uruchomiły 3 bary samoobsługowe, cieszące się dużym powodzeniem. Wałbrzyskie ZG uruchomią w najbliższym czasie 8 barów samoobsługowych.

Przywłaszczyła sobie fundusze socjalne. Sąd Powiatowy w Bydgoszczy skazał na rok więzienia Renatę Gallas b. referentkę socjalną Bydgoskich ZG za niedbalstwo i kradzież pieniędzy społecznych w sumie 5.671 zł. Oskarżona gospodarowała funduszami socjalnymi jak swoimi własnymi. Trwonila pieniądze na zabawy i udzielała pożyczek koleżankom. (sg)



Dla uczczenia IX rocznicy Manifestu Lipcowego i pierwszej rocznicy uchwalenia Konstytucji kucharzka z ADW

„Pstrowski“ w Juracie, ob. Zofia Kamińska zobowiązała się przeszkolić w ciągu sezonu jedną pracownicę na podkuchenną, a dozorca tego domu ob. Franciszek Mielewczak — w ciągu sezonu przeprowadzać bez grupy remontowej naprawy wszelkich mniejszych uszkodzeń.

Letni sezon w domach wypoczynkowych trwa. W ośrodkach wczasowych na Wybrzeżu wypoczywają setki ludzi pracy, korzystając z usług dobrze prowadzonych domów wypoczynkowych. Tak dzieje się w OW—Wielka Wieś, który obejmuje swoim zasięgiem ADW w Lisim Jarze, ADW — „Kolejarz“ w Hallerowie, ADW — „Rybak“ w Jastarni oraz „Pstrowski“ i „Zjednoczenie“ w Juracie. Kierownik Ośrodka, ob. Henryk Kiełczewski troskliwie zapobiega o to, aby wszystkie domy zostały dobrze zaopatrzone w artykuły spożywcze, aby wczasowicze odczuli dobrą opieką i naprawdę wypoczęli w miłych, czystych i słonecznych domach.

ADW — „Kolejarz“ prowadzi ob. Ludmiła Tkacz, która dzięki kilkuletniej praktyce w prowadzeniu domów wypoczynkowych, odpowiedniemu ustosunkowaniu się do potrzeb wczasowiczów powoduje, że w „Kolejarzu“ panuje atmosfera sprzyjająca wypoczynkowi. Smacznie przygotowywane posiłki przez kucharkę ob. Anastazję Matynię w dużej, jasnej jadalni podają wczasowiczom sprawnie dwie kelnerki ob. ob. Ludwika Rogozińska i Elżbieta Klus. Podaje się m. in. owoce i warzywa oraz dania z dorsza, które są chętnie spożywane przez wczasowiczów. (zki)



Na podstawie korespondencji M. Kiełczaka, L. Zimmermana.

Przed terminem. Dzięki silnie rozwiniętemu współzawodnictwu pracy w zakładzie KZG w Częstochowie na skutek wprowadzenia cyklu gospodarczego, zakład ten zameldował o wykonaniu planu obrotów na I półrocze br. w dniu 13 czerwca 1953 r. Jednocześnie pracownicy podjęli zobowiązanie przedterminowego wykonania planu rocznego do dnia 20 listopada 1953 r.

Wykonanie planu półrocznego jest zasługą całego zespołu KZG — Częstochowa, z kierownikiem zakładu ob. Janem Olejnikiem na czele. (mk)

Kelnerzy zakładu w Jeleniej Górze podają nakrycie — talerzyk, nóż, widelec tym konsumentom, którzy przynoszą własne śniadania. Stoły konsumpcyjne wyglądają przy tym estetyczniej, unika się zaśmiecania ich okruciami i porzuconymi papierami. Innowacja ta spotkała się z dużym uznaniem konsumentów — podróżnych. (lz)



Na podstawie korespondencji N. Wysockiej, M. Faszfałowa, F. Biernota, J. Eubiga.

Plan na I półrocze br. w 100% wykonany przed terminem zakłady zamkniętego żywienia zbiorowego PSS w Białymstoku. Również przed terminem, 101% zrealizowały plan pierwszego półrocza zakłady otwarte PSS — Kolno.

Plan został wykonany przed terminem dzięki właściwemu zrozumieniu przez załogę zadań żywienia zbiorowego oraz na skutek współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego. (nw)

PSS w Siemianowicach i Rudzie Śląskiej wykonały przed terminem plan obrotu na I półrocze br.; PSS w Siemianowicach — w dniu 5 czerwca, a PSS w Rudzie Śląskiej — w dniu 17 czerwca br. Ponadto zobowiązano się do wykonania planu obrotu do końca czerwca w 107%. (fb)

PSS w Żywcu wygrała współzawodnictwo z PSS w Lubartowie i w Puławach, które wezwały PSS w Żywcu do współzawodnictwa w przedterminowym wykonaniu półrocznego planu obrotu zakładów otwartego żyw. zbiorowego PSS w Żywcu wykonała półroczny plan w dniu 20 czerwca br.

W Bielsku-Białej zespół pracowników stołówek przy Wytówni Silników Elektrycznych wyróżnia się starannością w utrzymaniu czystości, w organizacji pracy, urozmaicaniu potraw i socjalistycznym podejściu do potrzeb konsumentów. Kierowniczką stołówki jest Nina Wiewiórka, kucharką — Dorota Szypuła, a pomocami kuchennymi — Franciszka Buzurman i Anna Zeman.

Godne naśladowania. Kierownik restauracji R-3 w Kachłowicach (PSS w Nowym Bytomiu) ob. Józef Zimny wykorzystał pod uprawę warzywnego ogródka przylegający do pomieszczeń zakładu ugor o powierzchni ok. 200 m kwadr. Obecnie kuchnia restauracji zaopatrywana jest w świeże warzywa z własnych zbiorów.

Stan wyposażenia zakładów PSS w Nowym Bytomiu uległ w ostatnim czasie poprawie. Np. dzięki zapobiegliwości kier. Działu Zbior. Żyw. ob. W. Rуска, restauracja w Bielszowicach otrzymała natrysk dla personelu. (mf)

Helena Szablewska, gospodyni w garmazerni ZSS w Łodzi pracuje tu

od 6 lat, przy czym poprzednio pracowała w stołówce. Mimo posiadanych 70 lat, jako członek PZPR jest aktywistką Dziel. Komitetu Frontu Narodowego, czynną członkinią LK, a ponadto prowadzi kolportaż prasy. W pracy zawodowej wyróżnia się przestrzeganiem socjalistycznej dyscypliny pracy, utrzymaniem czystości zakładu i dobrym pielęgnowaniem odzieży ochronnej (naprawia ją, ceruje itp.). H. Szablewska jest przodownikiem pracy. (mn)



Ob. Helena Szablewska.

PSS w Nowogardzie prowadzi kawiarnię i gospodę. W pracy zakładów zaszły ostatnio duże zmiany na lepsze. W gospodzie dania są smaczne i urozmaicone. Np. w dniu 3 lipca karta potraw zawierała 17 pozycji śniadaniowych oraz 19 pozycji dań obiadowych, w tym 6 mięsnych, 3 z drobiu i 5 jarskich. W lokalach jest czysto i przyjemnie. Pracownicy zakładów podjęli cenne zobowiązania dla uczczenia IX rocznicy PKWN o wartości ogólnej ponad 2.000 zł. Między innymi przebrali oni 7.000 kg ziemniaków, oczyścili teren przed gospodą i zasadzili tam kwiaty, przeprowadzili reperację obrusów itp. Plany obrotu są wykonywane systematycznie a plan za I półrocze br. wykonano w 118%.

Do uzyskania tych osiągnięć przyczynił się poważnie nowy kierownik ob. K. Zmudzki oraz produjący pracownicy, jak ob. K. Zywanowska, pracownik fizyczny.

Braki i niedociągnięcia w pracy zakładów PSS w Nowogardzie to mało uprzejma obsługa, brak chłodziń, mimo że spółdzielnia posiada 2 lodówki, wymagające niewielkiej naprawy. Dotychczas Zarząd PSS nie postarał się, aby je wyremontowano i oddano do użytku. W opłakanym stanie znajduje się stan sani-

tarny chlewni, w której zatyka się kanał odpływowy. Brak zabezpieczenia chlewni może spowodować kradzież tuczniaków, na co kierownictwo nie zwraca uwagi. Całkowicie zaniedbano szkolenie pracowników. Od wielu miesięcy nikt nie zainteresował się tą sprawą, mimo że przydałoby się przeszkolić szczególnie pracowników obsługi. Słabo pracują organizacje masowe jak Zw. Zaw. i ZMP, które nie pomagają kierownictwu w rozwiązywaniu trudności.

Braków tego rodzaju można by wymienić więcej, ale i te wystarczają, aby Zarząd PSS w Nowogardzie zastanowił się nad obecną sytuacją w zakładach żyw. zbior., gdyż można przypuszczać, że Zarząd upaja się widocznymi osiągnięciami, zapominając o dużych brakach. A ludzie pracujący w zakładach sumiennie chcą wykonywać swoje zadania, tylko trzeba im pomóc i otoczyć opieką.

Czyją winą jest, że pracownicy PSS w Nowogardzie nie otrzymują mies. „Żywienie Zbiorowe“, z którego mogli korzystać w codziennej pracy? (je)

W odpowiedzi na pytanie, zamieszczone w dziale „Dlaczego?“ w n-rze 9 „Żywienia Zbiorowego“, dotyczące uruchomienia bufetu w Fabryce Dywanów Smyrnieńskich w Kowarach, PSS w Jeleniej Górze wyjaśniła, że w maju br. uruchomiony został w tej fabryce kiosk z artykułami spożywczymi.

Zarządzenia i komunikaty

W n-rze 17/53 „Przepisów Wewnętrznych“ CZPG na uwagę zasługują zarządzenia nr 197 o zasadach przyjmowania i przekazywania zakładów, zarządzenie nr 202 o walce z opóźnieniami w płatnościach oraz zarządzenia nr 209 i 210, dotyczące akcji produkowania przetworów owocowo-warzywnych.

O wprowadzaniu potraw stanowiących specjalność kawiarni i cukierni mówi zarządzenie nr 211, a o konieczności sporządzania sprawozdań z przebiegu realizacji uchwały Prez. Rządu o oszczędnym i racjonalnym gospodarowaniu paleniami stałymi — zarządzenie nr 220.

„Przepisy Wewnętrzne“ nr 18/53 omawiają zasady i tryb likwidacji ubytków oraz mank nieuzasadnionych w zakładach gastronomicznych. Wprowadzania potraw sezonowych do jadłospisów dotyczy zarządzenie nr 232 w zeszycie „Przepisów Wewnętrznych“ nr 20/53. Zeszyc ten zawiera także zarządzenia o zbieraniu i sprzedaży tłuszczu kanałowego (ściekowego), w sprawie oszczędnej gospodarki papierem i inne.

Biuletyn Wewnętrzny nr nr 26 i 27 Funduszu Wczasów Pracowniczych CRZZ zawiera m. in. zarządzenie nr 51/53A w sprawie premii za zbiorce odpadków konsumcyjnych i za tucz trzody chlewniej oraz komunikat Dz. Organizacji w sprawie etatów dla komórki żywienia.

Nowe książki

Tadeusz Kłossowski: **MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE. TOWAROWNICTWO**, Warszawa 1953, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze.

W książce znajdzie czytelnik podstawowe wiadomości z dziedziny towarownictwa mięsa, przechowalnictwa, ustalenia standardów wyrobów gotowych itp. Jest zatem przydatna zarówno dla zaopatrzonych, jak i pracowników centralnych rozbieralni mięsa, garmazerni, kuchmistrzów.

J. Kryński i J. Iwiński: **TOWAROWNICTWO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**, Warszawa 1953, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze.

Książka zawiera omówienie cech rozpoznawczych towarów, jakie spotykamy w handlu uspołecznionym, badanie jakości tych towarów, warunki transportu i przechowywania, daje też wskazówki, jak walczyć o zmniejszenie ubytków.

Podobnie jak poprzednia praca, ta powinna się znaleźć w bibliotece każdego przedsiębiorstwa gastronomicznego.

PRZEGLĄD BIBLIOGRAFICZNY

Ukazał się 3 zeszyt „Przeglądu Bibliograficznego Wydawnictwa Gospodarczych“ za maj — czerwiec br. Zeszyt zawiera ciekawe przeglądy literatury i zestawienia bibliograficzne.

Na czołowym miejscu znajduje się artykuł „Prace J. W. Stalina w Polsce Ludowej“. Zeszyt zawiera też omówienia artykułów o treści geograficznej z pierwszych dziesięciu tomów Wielkiej Encyklopedii Radzieckiej.

W części sprawozdawczej omówione zostały: numer 1 „Nauki Polskiej“ — organu PAN, ostatnio wydana bibliografia tłumaczeń Dziel Marksa i Engelsa w języku polskim.

Głosy prasy

Ponad znane, codzienne krytyczne głosy prasy na temat rozmaitych usterek w zakładach żywienia zbiorowego wybijają się aktualny apel rzucony w „Trybunie Ludu“ zatytułowany: „Tępy muchy — roznosicielki zarazków“. Czytamy tam: „Trwające od dłuższego czasu upały sprzyjają znacznemu rozmnażaniu się much. Jeszcze bardziej jednak pladze much sprzyjają niechlujstwo i nieporządek jakie panują na ulicach, w podwórzach, wokół śmietników oraz w niektórych zakładach żywienia zbiorowego. Wystarczy przejść się po restauracjach, barach mlecznych, sklepach spożywczych, pójść do rzeźni miejskiej czy jednej z rozlewni piwa, by przekonać się, że żadne z tych przedsięwzięć nie przeprowadziło u siebie zleczonej przez Ministerstwo Zdrowia akcji tępienia much“. Stwierdzając ten smutny stan rzeczy dziennik nawołuje do niezwłocznej walki z muchami. Specjalne ekipy sanitarne powinny przeprowadzić odmuszanie we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego, hotelach i sklepach.

Apel „Trybuny Ludu“ polecamy bacznej uwadze kierowników placówek gastronomicznych, aby niezwłocznie przystąpili do tej ważnej akcji.

Ale nie tylko z inwazją much trzeba walczyć. W zakładach żywienia zbiorowego obowiązują rygorystyczne przepisy dotyczące higieny i estetyki sal konsumpcyjnych, czystości kuchni i magazynów. A czy wszystkie zakłady stoją pod tym względem na wysokości zadania? Wiemy, że nie. Stale czyta się w prasie o brudzie i niechlujstwie w restauracjach, gospodach, stołówkach i barach. Toteż słusznie pisze „Gazeta Handlowa“ w artykule: „Czystość na codzień“, że walka o czystość w handlu społecznym i zakładach gastronomicznych nie może być podobna do „świętecznych porządków“, lecz musi być prowadzona stale, niezmiennie i wytrwale, gdyż tolerując brudy, muchy, szczerzy itp. wyrządzamy ogromną krzywdę zdrowiu konsumentów.

„Żywienie Zbiorowe“ niejednokrotnie podkreślało, że zagadnienie czystości w zakładach żywienia zbiorowego to nie żadna nakazana propaganda pod nazwą „Miesiąca Czystości“, czy „Tygodnia Zdrowia“, ale kardynalna zasada dobrze prowadzonego przedsiębiorstwa, o której nie wolno zapominać, gdyż „jak cię widzą — tak cię piszą“. A o brudach i niechlujstwie w wielu lokalach gastronomicznych w całym kraju piszą dzienniki jak rok długi. I będą pisać dopóty, dopóki kierownicy zakładów żywienia i zarządcy pracownice tych instytucji nie zmienią stylu pracy, nie zrozumieją, że codzienna troska o ład i czystość w warsztacie pracy to dowód solidarności personelu, świadectwo jego postawy społecznej w stosunku do zadań żywienia zbiorowego.

Na temat ważności i wielkości tego problemu ukazał się ostatnio w „Życiu Warszawy“ artykuł ob. H. Komitau pt.: „5 400 zakładów — 350 000

miejsce“, w którym autor zapytuje: czego oczekuje konsument od zakładu gastronomicznego i odpowiada: „Konsument pragnie jeść smacznie, pożywnie, niedrogo, chce wytchnąć na chwilę po pracy, chce wreszcie, by obsługa z którą się styka była uprzejma, szybka i uczciwa. Te właśnie wymagania konsumenta są podstawowymi zadaniami uspołecznionego aparatu żywienia zbiorowego“.

Autor jest dyrektorem Dep. Żywienia Zbiorowego MHW i dlatego jego wypowiedzi dotyczące osiągnięć i niedomagań w tej dziedzinie należy uważnie przeanalizować. Cyfry podane w tytule artykułu mówią nam o liczbie zakładów gastronomicznych i ilości miejsc konsumpcyjnych, z których korzysta codziennie niemal milion ludzi. O pracy tych zakładów mówi ob. Komitau następująco: „Sytuacja zakładów gastronomicznych i konsumentów uległa z początkiem roku, po uchwale Rządu z 3 stycznia, poważnej zmianie. Konsument przychodził dawniej do zakładu nierazko z konieczności, wobec istniejących trudności zaopatrzenia. Uchwała Rządu zmieniła radykalnie sytuację na tym odcinku. Zakład gastronomiczny stracił swą atrakcyjność. Rozpoczął się etap walki o rzeczywistą atrakcyjność zakładu, o smaczny i obfity posiłek, o kulturalną obsługę i przyjemne otoczenie, konieczne dla odpoczynku. Konsument zaczął bowiem wymagać od zakładu znacznie więcej niż przedtem i ma pod tym względem całkowitą rację“.

A jak jest w rzeczywistości? Na to odpowiada autor: „Tymczasem zakłady gastronomiczne nie zawsze potrafią sprostać tym zadaniom. Niska jakość posiłków, wąski asortyment dań w zakładach gastronomicznych. Nadużycia, marnotrawstwo, brak kultury obsługi — oto główne bolączki, z jakimi człowiek pracy styka się wciąż jeszcze w niektórych zakładach gastronomicznych“. Niedociągnięcia te — zdaniem autora — zostaną wykorzystane, jeśli z jednej strony przemyśl gastronomiczny stworzy sprężystą, niebiurokratyczną kontrolę działalności zakładów, a z drugiej strony w większej mierze niż dotychczas będzie współpracował z zakładem gastronomicznym dając wyraz swym żądaniom i jeśli wreszcie zaczną sprawnie działać Społeczne Kontrole Zaopatrzenia.

Jeśli chodzi o wykonanie zadań planowych w pionach gastronomicznych, to według opinii autora — doświadczenia ostatniego okresu wykazały w dobitny sposób, że walka o wykonanie planów w żywieniu zbiorowym to przede wszystkim walka o podniesienie poziomu produkcji i obsługi, to walka z marnotrawstwem i nadużyciami, gdyż tylko te zakłady wykonują plany, z których konsument wychodzi zadowolony zarówno z posiłku jak i z obsługi. Natomiast w każdym zakładzie, gdzie w wyniku niedbałstwa i nadużycia jedzenie jest niesmaczne, porcje małe, a obsługa opryskliwa — plan nie jest i nie może być wykonany.

ST. G.

Dlaczego?

1. W gospodzie spółdzielczej w Mogielnicy czystość lokalu zachęca konsumentów do odwiedzania zakładu, a w gospodzie PSS w Grójcu zalane piwem czy innymi płynami obrusy, niezbyt czysta podłoga — odstręcają konsumenta od korzystania z usług tego zakładu?

2. W tejże restauracji w Grójcu nikt z obsługi, ani kierownik zakładu nie reaguje na jak najbardziej ordynarne i plugawe wyrażenia pijanego konsumenta, któremu w dodatku podaje się jeszcze ćwiartkę wódki? Miało to miejsce 6.VI br.

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.

Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie 9 zł.

