

SPIS TREŚCI: 1917 — 1953. O właściwą pracę aparatu żywienia zbiorowego — R. Górski. Kobiety kierownikami zakła-

dów żywienia zbiorowego — J. Swistulska. Rola kucharzy w zwiększaniu produkcji własnej — M. Niczman. Metoda inż. Kowalowa w szkoleniu przywarsztatowym — St. Stach i Z. Obornicki. Obsługa maszyn gastronomicznych — inż. J. Cichobłaziński i inż. P. Rdultowski. Stołówka akademicka w nowym gmachu Uniwersytetu Moskiewskiego — I. Olesińska. Jak organizować dożywianie dzieci w szkole — J. Czarnecka. Kiszonki w dożywianiu dzieci — S. Witkowska. Dekorowanie zakasek — St. Podedworna. Potrawy bezmięsne — K. Orzechowski. W kilku zdaniach. Zarządzenia i komunikaty. Nowe Wydawnictwa. Dlaczego? Głosy prasy.

*
1917 $\frac{7}{XI}$ 1953

Ani na chwilę nie zapominamy, że rzeczywiście mieliśmy dużo niepowodzeń i błędów i dużo ich popełniamy. Jakże można by obejść się bez niepowodzeń i błędów w takim nowym dziele, w takim dla całych dziejów świata nowym dziele, jak stworzenie nie widzianego dotąd typu ustroju państwowego! Nieugięte walczyć będziemy o naprawienie swych niepowodzeń i błędów, o ulepszenie swego, bardzo i to bardzo dalekiego od doskonałości, stosowania w życiu zasad radzieckich. Mamy jednak prawo szcycić się i szcycimy się tym, że przypa-dło nam w udziale szczęście zapoczątkowania budowy państwa radzieckiego, zapoczątkowania przez to nowej epoki w dziejach świata, epoki panowania nowej klasy, uciskanej we wszystkich krajach kapitalistycznych i wszędzie zdążającej do nowego życia, do zwycięstwa nad burżuazją, do dyktatury proletariatu, do wyzwolenia ludzkości z jarzma kapitału i od wojen imperialistycznych.

W. I. LENIN: Dzieła wybrane, t. II, str. 885, Książka i Wiedza, Warszawa 1949 r.

*

właściwą pracę aparatu żywienia zbiorowego*)

Przemysł gastronomiczny traktowany był tak przez rady narodowe, jak i przez MHW, jako zagadnienie drugorzędne i tyle mu też uwagi poświęcano. Odbijało się to w pierwszym rzędzie na ilości i jakości zaopatrzenia surowcowego i materiałowego oraz na przydziale nieodpowiednich pomieszczeń.

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego regulowała między innymi zagadnienie gospodarką lokalami gastronomicznymi przewidując, że lokale te nie mogą być użyte na inne cele jak gastronomiczne, bez zgody Ministra Handlu Wewnętrznego.

Ponadto lokale gastronomiczne będące w innym użytkowaniu powinny być na wniosek MHW przekazane na potrzeby żywienia zbiorowego. Miało to na celu częściowe rozwiązanie istniejących trudności. Realizacja tej uchwały została jednakże tylko w nikłym procencie przeprowadzona. Tak wojewódzkie rady narodowe, jak i MHW nie wykorzystwały tej uchwały, gdyż wiele zakładów gastronomicznych z pełnym wyposażeniem użytkowane są nadal na magazyny i świetlice, pomieszczenia biurowe itp. Tym organizacjom można było przecież znaleźć pomieszczenia bez drogich urządzeń gastronomicznych, które w większości musiały być importowane.

Z tą sumą niedociągnięć, braków i błędów zaczęły swoją pracę zakłady gastronomiczne w nowych warunkach, jakie stworzyła Uchwała Prezydium Rządu z dnia 3.I.1953 r. Uchwała ta uregulowała pełne zaopatrzenie rynku w artykuły rolno-spożywcze, stwarzając tym samym dogodne warunki zaopatrzeniowe dla świata pracy. Nie oznacza to

jednakże, że znikło z tą chwilą zaopatrzenie na usługi przemysłu gastronomicznego. Zapotrzebowanie takie istnieje nadal, istnieje ono jednakże w zmienionej formie, najbardziej prawidłowej, wyrażającej się w tym, że konsument korzystający z zakładów żywienia zbiorowego stawia określone warunki, zresztą w pełni uzasadnione, wyrażające się w następujących żądaniach: 1) szeroki asortyment dań i wysoka jego jakość, 2) estetyczny wygląd zakładu, 3) grzeczna i uprzejma obsługa.

Czy zakłady żywienia zbiorowego i przedsiębiorstwa, którym one podlegają oraz rady narodowe, sprawujące nadzór nad zakładami, zrozumiąły i przystosowały się do nowopowstałej sytuacji? Jak wynikało z wykonania planu w pierwszym kwartale 1953 r. — raczej nie. Plan obrotu otwartych zakładów żywienia zbiorowego I kwartału 1953 r. wykonany został w 92%, natomiast plan produkcji własnej wykonany został tylko w 78%.

Tak więc zadania na odcinku zasadniczej działalności, do jakiej powołane są zakłady żywienia zbiorowego — produkowania wyrobów kulinarnych i zaspokajania w tym zakresie potrzeb konsumentów — nie zostały wykonane. Łatwo byłoby wyliczyć wiele przyczyn obiektywnych, które tłumaczyłyby pozornie ten stan rzeczy. Jednakże nie w przyczynach obiektywnych należy szukać źródeł tych niedociągnięć.

Zasadniczą przyczyną było to, że przedsiębiorstwa prowadzące żywienie zbiorowe nie przeanalizowały zaistniałej sytuacji i nie stały się

*) Artykuł ten omawia w formie ogólnej najbardziej aktualne zadania stojące przed aparatem żywienia zbiorowego. Problemy w nim poruszone omawiają od strony praktycznej również i inni autorzy. W sprawach tych zamieścimy chętnie również inne wypowiedzi. (Red.)

konkurencyjnymi w stosunku do sklepów detalicznych, oraz nie potrafiły przystosować swojej działalności do nowych wymogów konsumenta. Natomiast aparat nadzorczy, a więc centrale i centralne zarządy zbyt mało przejawiały działalności operatywnej w stosunku do podległych zakładów.

Sytuacja ta uległa pewnej poprawie w następnych kwartałach, jednakże wyniki są jeszcze daleko niewystarczające. Wprawdzie plan operacyjny I półrocza 1953 r. wykonany został w 104%, ale produkcja własna wykonana została tylko w 80%. Tak więc na zasadniczym odcinku działalności przemysłu gastronomicznego, jakim jest produkcja własna, nastąpiła w stosunku do I kwart. 1953 r. nieznaczna tylko poprawa.

Stan ten musi ulec zasadniczej zmianie. Przemysł gastronomiczny, który służyć ma zaspokajaniu potrzeb szerokich mas pracujących, musi stać się przedmiotem zainteresowania i troski organizacji do tego powołanych.

Przed żywnością zbiorową stoją niewątpliwie trudne zadania. Trudne do realizacji przede wszystkim z tego powodu, że przemysł gastronomiczny nie dysponuje fachowymi kadrami. Ten odcinek dotychczas zaniedbany przez aparat żywności zbiorowej musi być otoczony specjalną opieką. Szkolenie przyzakładowe, szkolenie na specjalnych kursach wszystkich służb żywności zbiorowej musi przyjąć szeroki zasięg.

Ponadto zakłady żywności zbiorowej muszą przystosować się w coraz większym stopniu do żądań konsumenta. Dotychczasowe jadłospisy są zbyt szczupłe i mało urozmaicone. Wszystkie kategorie zakładów gastronomicznych powinny dysponować szerokim wachlarzem produkcji gastronomicznej, przy czym jakość wydawanych posiłków musi ulec znacznej poprawie. W szerszym niż dotychczas stopniu należy stosować receptury regionalne, wykorzystujące fachowość i umiejętność kucharzy.

Zagadnienie to łączy się ściśle ze sprawą zaopatrzenia. Dotychczasowa polityka zaopatrzenia prowadzona przez MHW i rady narodowe w stosunku do zakładów żywności zbiorowej winna ulec zasadniczej zmianie. Nie może istnieć taka sytuacja, jaka istniała na niektórych terenach dotychczas, że zakładom żywności zbiorowej przydzielano artykuły niskiego albo najniższego

asortymentu, a niejednokrotnie pozostałości, które nie znajdowały zbytu w innych organizacjach handlowych. Zaopatrzenie zakładów żywności zbiorowej musi odpowiadać profilowi produkcji zakładu i sporządzanemu przez nie planowi produkcji.

Ponadto zakłady żywności zbiorowej w celu polepszenia tak ilościowego, jak i jakościowego zaopatrzenia, winny w znacznie szerszym aniżeli dotychczas stopniu korzystać z zakupów zdecentralizowanych. Zakup z tych źródeł takich artykułów, jak jarzyny, owoce, nabiał, drób itp. winien być szeroko stosowany przez zakłady. Dla sprawy wykorzystania źródeł zdecentralizowanych rady narodowe winny zwrócić szczególną uwagę i udzielić pomocy organizacjom żywności zbiorowej.

Wprowadzony prowizyjny system płac dla pracowników sal konsumpcyjnych dał wyniki w postaci większego zainteresowania tych pracowników jakością obsługi. Prowizyjny system płac należałoby jednakże rozciągnąć na cały operatywny zatrudniony w żywności zbiorowej, uzależniając stawkę prowizji od dwóch wskaźników: produkcji własnej — wyższą, a od towarów handlowych — niższą. Wzmógłoby to zainteresowanie aparatu produkcyjnego, mającego bezpośredni wpływ na jakość produkcji, jak również zwiększyłoby zainteresowanie personelem sal konsumpcyjnych, co znalazłoby odbicie w wyższej jakości obsługi, która dotychczas w wielu zakładach pozostawia dużo do życzenia.

Higiena zakładów oraz ich wygląd zewnętrzny winien także ulec poprawie. Czyste obrusy i kwiaty na stołach we wszystkich kategoriach zakładów nie mogą należeć do rzadkości. Ponadto należy zadbać o większy poziom higieny osobistej tak personelu produkcyjnego, jak i obsługi.

Kierownictwo zakładu winno położyć większy nacisk na wygląd zewnętrzny zakładu i na odpowiednie urządzenie wystaw. Zorganizowany przez Stołeczną Radę Narodową konkurs wystaw z okazji III Światowego Kongresu Studentów wykazał, że można urządzić ładne, estetyczne, a nawet atrakcyjne wystawy. Dekoracja wystaw nie może jednak być organizowana tylko od święta i z okazji konkursów, winna ona być stałą i systematyczną. Kierownictwo zakładów nie może zapominać, że jest to jedna z form

reklamy swoich wyrobów i przyciągania konsumentów.

Aparat żywności zbiorowej winien w ogóle rozszerzyć swoją dotychczasową działalność i szukać nowych jej form. Zbyt mało uwagi poświęca się organizacji właściwych rozrywek, w postaci popularnych koncertów, występów zespołów artystycznych itp. Dotychczas w całym kraju brak jest zakładów dietetycznych, a w bardzo małym stopniu rozwinięta jest sieć zakładów jaski. A przecież tak dużo konsumentów, cierpiących na różne schorzenia, czeka na uruchomienie tego rodzaju zakładów gastronomicznych. Obsługa wszelkiego rodzaju imprez, zabaw, wczasów niedzielnych itp. oto nowe formy obsługi konsumentów.

Niektóre zakłady posiadają nieczynne urządzenia mechaniczne, którym potrzebny jest w większości wypadków tylko drobny remont. Pochodzi to stąd, że przedsiębiorstwa nie posiadają własnych ekip remontowych, które stale czuwałyby nad konserwacją i remontem parku maszynowego. Ponadto przedsiębiorstwa nie wykazują większej inicjatywy, w wykorzystaniu możliwości produkcyjnych przemysłu terenowego w kierunku nastawienia jego produkcji na potrzebny sprzęt gastronomiczny.

Niedocenione zostało dotychczas zagadnienie organizacji zakładów pomocniczych. Zorganizowana sieć zakładów pomocniczych, dostarczająca poszczególnym zakładom gastronomicznym w szerokim asortymencie półfabrykaty oraz tam, gdzie to jest możliwe — gotowe wyroby, rozwiązałyby w wielu wypadkach istniejące trudności poszczególnych zakładów, wynikające ze szczupłych zapleczy. Pozwoliłoby to na pełną mechanizację zakładów oraz zatrudnienie wysokokwalifikowanych kadr, organizację przy tych kadrach szkolenia przyzakładowego oraz na właściwą kontrolę surowca i system rozliczeń.

Zagadnienie współzawodnictwa w bardzo małym stopniu zostało rozwinięte w aparacie żywności zbiorowej, a formy jego są bardzo ubogie. Podjęte przez Cieszyńskie Zakłady Przemysłu Gastronomicznego z okazji Krajowego Zjazdu CZPG zobowiązanie w postaci „Cieszyńskie Zakłady Gastronomiczne nie wypuszczą braku“ powinno się stać hasłem dla całego przemysłu gastronomicznego do podjęcia tego rodzaju zobowiązań. Treść tego zobowiązania jest bardzo istotna. Chodzi przecież o to,

ażeby podać konsumentowi dobry i smaczny posiłek, ażeby surowiec przetworzony w zakładzie gastronomicznym wyszedł faktycznie w formie uszlachetnionej.

Realizacja zagadnień wymienionych w niniejszym artykule pozwoli podnieść przemysł gastronomiczny na wyższy poziom i spełnić wymagania stawiane przez konsumentów. Organizacje kontrolujące i nadzorujące ten niewątpliwie ważny odcinek przemysłu powinny otoczyć go bardziej troskliwą opieką i zapewnić mu większą pomoc.

Roman Górski

KOBIETY KIEROWNIKAMI ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Kobiety nie tylko potrafią „rządzić”, ale potrafią i przodować w swej pracy np.: zakład „Ratuszowa” w Gdańsku, gdzie kierownikiem jest ob. Maria Rezulak, przewodnicząca rady kobiet przy Gdańskich Zakładach Gastronomicznych, jest obsługiwany wyłącznie przez Ligę Kobiet. Należy stwierdzić, że stał się przodującym pod względem przekraczania planu obrotów, obniżki kosztów własnych, czystości i ujętości obsługi. Czyste stoliki, estetycznie przyozdobione kwiatami, ściągają coraz szersze masy konsumentów do lokalu. Należy zapytać, w jaki sposób zostało zlikwidowane pijaństwo w tym lokalu? Ot, po prostu przez umiejętne tłumaczenie konsumentom, przez właściwy stosunek do gości, nie rozpijanie „podchmielonych”. Należałoby w wielu innych lokalach gastronomicznych zastosować tę metodę likwidacji pijaństwa. Trzeba nadmienić, że „Ratuszowa” jest znana z obsługiwania wycieczek, które z wielkim uznaniem wyrażają się o uprzejmej obsłudze, realizującej swoje zobowiązania, podjęte na dzień 22 Lipca: „Każdy konsument obsługiwany, szybko, uprzejmie i kulturalnie”.

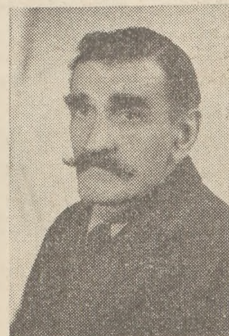
Kawiarnię „Gdańska”, gdzie kierownikiem jest ob. Jadwiga Sasin obsługując również załogę kobiecą. Ob. Jadwiga Sasin we właściwy sposób mobilizuje załogę do wykonania planów. Zakład ten wyróżnia się tym, że personel nie robi mank.

Rady zakładowe wraz z radami kobiet przy zakładach żywienia zbiorowego, powinny otoczyć opieką wyróżniającą się w pracy zawodowej kobiety i typować je na kierownicze stanowiska. Udział kobiet GZG we współzawodnictwie pracy wynosi 90%. Kobiety pracujące doceniają znaczenie socjalistycznego współzawodnictwa, bowiem wiedzą, że przez współzawodnictwo szybciej i lepiej realizują plany produkcyjne.

Jadwiga Świstulska

Rola kucharzy w zwiększaniu produkcji własnej

Antoni Okoński jest od 1950 r. szefem kuchni restauracji Nr 1 PSS w Łowiczu. W swoim zawodzie pracuje już od bardzo dawna, posiada wszechstronnie opanowaną sztukę kulinarną, co pozwala mu produkcję potraw i przekąsek postawić na wysokim poziomie. Posiadanych wiadomości i uzyskanego doświadczenia A. Okoński nie chowa „dla siebie”, ale — będąc członkiem PZPR i rozumiejąc, że trzeba wychowywać i szkolić nowe kadry — prowadzi szkolenie przywarsztatowe. A. Okoński zdołał przystąpić do zawodu kucharskiego już trzech pracowników. Polska Ludowa wyrażając uznanie dla jego pracy i postawy, nadała mu w roku 1952 odznakę przodownika pracy. Ostatnio Zarząd ZSS przyznał Okońskiemu najwyższą w skali krajowej nagrodę pieniężną w wysokości zł 500 za wybitne osiągnięcia w rozwoju produkcji własnej w żywieniu otwartym. Restauracja Nr 1 w Łowiczu, której produkcją kieruje właśnie A. Okoński jako szef kuchni, w I półroczu br. posiadała prawidłową strukturę (58,2% produkcji własnej w ogólnym obrocie).



Antoni Okoński

Czy lubi swój zawód? „O tak, oddaję się swej pracy z zamiłowaniem. Restauracja nasza posiada wysoki procent produkcji własnej dzięki m. in. własnej produkcji ciastek i zaopatrzeniu bufetu w szeroki asortyment przekąsek” — mówi nam. Patrzymy na jadłospis: dziś są 3 rodzaje zup, 5 drugich dań jarskich, 4 dania mączne, 9 dań mięsnych, 3 rybne i 3 desery. Przeglądamy jadłospis z kilku poprzednich dni — średnio występuje około 22 różnych dań. Dla bufetu kuchnia przygotowuje przekąski mięsne, rybne, nabiałowe, jarskie, w dużym wyborze i smaczne, bo w książce zażeń znajdujemy wiele słów uznania dla jakości potraw.

Antoni Okoński ma też swoje kłopoty: zaplecze jest małe, a szczupłość lokalu w dużym stopniu utrudnia pracę. Narzeka na to nie tylko Okoński, ale i wielu innych kucharzy. Ale Okoński nie ogranicza się do narzekania, on i w tych warunkach umie utrzymać szeroki asortyment potraw i przekąsek, oraz dobrą ich jakość.

Restauracja, o której piszemy, spełnia dobrze swoje zadania społeczno-gospodarcze, chociaż ma jeszcze pewne braki. Takich restauracji jest więcej. Ale oceniając w skali krajowej, restauracje w pionie ZSS pracują niezadowolająco, skoro w I półroczu br. miały one zaledwie 33% produkcji własnej w swoim obrocie.

Tym jest uzasadnione, że Zarząd ZSS po przeprowadzeniu analizy pracy zakładów żywienia zbiorowego, w podjętej uchwale z dnia 2 września 1953 r. stwierdził, że „...olbrzymia większość zakładów o charakterze otwartym nie spełnia swoich podstawowych zadań społeczno-gospodarczych i równocześnie nie są robione wysiłki dla usunięcia braków i niedociągnięć w ich pracy. Znajduje to wyraz głównie w niskim udziale produkcji własnej w ogólnych obrotach zakładów. W wielu ośrodkach nasze zakłady — mówi następnie uchwała Zarządu ZSS — zeszyły do roli punktów sprzedających przeważnie wódkę i inne napoje, oraz gotowe towary handlowe, zaniedbując podniesienie produkcji posiłków, co stanowi ich zasadnicze zadanie. Ten stan rzeczy budzi uzasadniony niepokój u najwyższych czynników państwowych, które do rozwoju żywienia zbiorowego przywiązują dużą wagę”.

Do najważniejszych przyczyn powodujących niedostateczny udział produkcji własnej w obrocie zakładów pionu ZSS, w szczególności należą: (a) zbyt mały wachlarz produkowanych potraw, nie dostosowany do wzrastających potrzeb mas pracujących, (b) małe urozmaicenie jadłospisów, co jest jeszcze pogłębione wyczerpywaniem się dań typu obiadowego we wczesnych godzinach popołudniowych, c) nieposiadanie dań na zamówienie, (d) ograniczanie asortymentu przekąsek przeważnie do przyrządzanych z wędlin, (e) niezadowolająca jakość potraw i (f) unikanie produkcji śniadań.

Praca restauracji w Łowiczu i wielu innych restauracjach potwierdza tezę, że usunięcie tych przyczyn zależy w przeważającej mierze od postawy zespołu pracowniczego, a głównie od kucharza.

*

Jesteśmy w Rawie Mazowieckiej. W miejscowej restauracji produkcja własna wynosi 56,9%. Prosimy kelnerkę o jadłospis (jadłospisów jest za mało na sali konsumpcyjnej). Od razu wyjaśnia się, dlaczego restauracja ta ma wysoki wskaźnik produkcji własnej. Jadłospis zawiera łącznie 30 pozycji (bez przekąsek): 3 zupy, 9 drugich dań mięsnych, w tym jedno półmiesne, 3 dania rybne, 8 drugich jarskich, 5 dodatków do drugich dań oraz kompot z jabłek (za 60 gr.) i herbatę. Na jadłospisie widzimy nawet małą okrągłą pieczętkę „KT” (kontr. techniczna), a więc jest ktoś, kto kontroluje jakość posiłków.

Przeglądamy raport kuchni i widzimy, że codziennie na śniadanie przygotowuje się kilkadziesiąt porcji zuru, bo konsumenci przyzwyczaili się do zuru. Chociaż na miejscu jest bar mleczny, kierownik restauracji przyrzeka podjąć próbę przygotowywania i śniadań mlecznych.

Restauracja w Rawie Maz. pracuje w trudnych warunkach, np. wodę donosi się w kubkach (brak kanalizacji i wodociągów). A mimo to, posiada wysoki wskaźnik produkcji własnej. Jest to bezsporną zasługą kucharki,



Helena Jeziorska, kucharka restauracji PSS w Rawie Mazowieckiej (wskaźnik produkcji własnej w ogólnym obrocie 56,9%).

nia, że na pracy H. Jeziorskiej mogą się wzorować kucharze innych restauracji, np. z pobliskich Skierniewic (gdzie jest jeszcze dużo do zrobienia, jeśli chodzi o rozwój produkcji własnej. Nie jest to jednak winą tylko kucharzy: restauracje mają świetne warunki, a mimo to odczuwa się marazm w pracy).

H. Jeziorska, kucharka z Rawy Maz. za swoją postawę i wkład pracy otrzymała nagrodę pieniężną, przyznaną przez Zarząd ZSS.

H. Jeziorska ma również kłopoty. Słusznie narzeka m. in. na brak sprzętu. Brak jest i odpowiednich pomieszczeń. Na brak sprzętu narzekają też i inni kucharze.

Dlatego Zarząd ZSS w swojej zasadniczej uchwale w sprawie żywienia zbiorowego, zobowiązał zarząd wszystkich spółdzielni, aby niezwłocznie dokonały przeglądu stanu wyposażenia zakładów, przeprowadziły konieczne drobne naprawy i uzupełniły brakujący drobny sprzęt kuchenny i stołowy.

*

Ze strony zarządu i nadbudowy spółdzielni w Rawie Maz. brak jest większego zainteresowania pracą restauracji, chociaż obciążenia rachunkowe z tytułu tzw. kosztów administracji ogólnej są duże (prawie 4% w stosunku do obrotu). Załoga restauracji radzi sobie jednak i zakład żywienia zbiorowego spełnia swoje zadania społeczno - gospodarcze. Ale w wielu wypadkach słaby nadzór i brak zainteresowania zarządu jest jedną z istotnych przyczyn złej pracy zakładów.

Dlatego też Zarząd ZSS w swojej uchwale stwierdził m. in., że „zarząd spółdzielni, obciąża dużą odpowiedzialnością za obecny poziom zakładów żywienia zbiorowego. Ze strony zarządów spółdzielni brak jest zainteresowania żywnością zbiorową, nie analizują one pracy zakładów, nie otaczają zespołów pracowniczych opieką i nie pomagają im w postawieniu pracy na właściwym poziomie”. Zarząd ZSS zobowiązał więc zarządy spółdzielni do osobistego i codziennego śledzenia kształtowania się wskaźników produkcji własnej w poszczególnych zakładach, zarówno co do asortymentu, ilości produkcji i jej jakości, jak również wagi wydawanej porcji. W tym celu — zarządy spółdzielni winny przeanalizować dotychczasowe wyniki stosowania w żywieniu zbiorowym metody cyklu gospodarczego i nasilić kontrolę wykonania elementów cyklu gospodarczego przez załogi pracownicze zakładów.

*

Koło (woj. poznańskie) jest również niewielkim miastem. A mimo to w restauracji nr 1 wskaźnik produkcji własnej w ogólnym obrocie wynosi 54,3%, przy czym jadłospis dzienny najczęściej obejmuje 3—4 zupy, 8 do 12 rodzajów drugich dań i 1 deser (poza herbata). W bufecie są przekąski mięsne, rybne i jarzynowe. Kucharzem w tej restauracji jest Jan Stępiński, bezpartyjny. J. Stępiński ukończył w pionie ZSS kurs dla kucharzy, który „uzupełnił — jak powiada — jego wiadomości fachowe, a tym samym ułatwił pracę”. Jego postawę w pracy najlepiej charakteryzuje odpowiedź na pytanie, dzięki czemu restauracja, w której jest kucharzem, posiada wysoki procent produkcji własnej. „Dzięki temu — mówi — że zastosowałem się do potrzeb konsumentów i przygotowuję smaczne potrawy, w tym dużo potraw tanich”. Potwierdzeniem słów J. Stępińskiego jest brak zażeń co do jakości potraw w I półroczu rb.

J. Stępiński za swoją postawę w pracy i za wyniki wyrażające się wysokim wskaźnikiem produkcji własnej w ogólnym obrocie, otrzymał nagrodę pieniężną, przyznaną przez Zarząd ZSS. PSS w Kole zajmujące

w woj. poznańskim I miejsce, jeśli chodzi o strukturę obrotu. Wyniki mogłaby mieć lepsze, gdyby i bary miały większy udział produkcji własnej w obrocie.

Jedną z ważnych przyczyn niskiego udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie zakładów otwartych pionu ZSS, jest wadliwość systemu zaopatrzenia zakładów w surowce potrzebne do produkcji posiłków. Wady polegają na tym, że zakłady otrzymują surowce nie zawsze w potrzebnym asortymencie, nie terminowo, i bardzo często złej jakości. Kładzie temu kres cytowana już uchwała Zarządu ZSS:

„Zakłady żywienia zbiorowego winny być zaopatrywane, nie jak to ma często miejsce, po zaopatrzeniu detalu, a w pierwszej kolejności, przed zaopatrzeniem detalu. Zarząd Związku upoważnia kierowników zakładów do dokonywania zakupów we własnym zakresie, bezpośrednio od rolników, tych artykułów, które nie zostaną dostarczone przez służbę zaopatrzeniową spółdzielni, po uprzednim zawiadomieniu o tym zarządu spółdzielni. Opóźnione dostawy surowców stawiają bowiem kierowników zakładów i kucharzy w kłopotliwej sytuacji i wywołują słuszne niezadowolenie konsumentów z braku urozmaiconych jadłospisów”.

Podjętej w pionie ZSS walce o zwiększenie produkcji własnej i poprawienie struktury obrotu omawiana uchwała stwarza realne warunki powodzenia. Przyznanie dużej liczbie kucharzy i innym pracownikom żywienia zbiorowego nagród pieniężnych przez Zarząd ZSS w łącznej sumie ponad 13 tys. zł. jest dowodem, że kierownictwo pionu ZSS należycie docenia i nagradza pracowników wyróżniających się postawą i wkładem pracy w rozwój produkcji własnej zakładów.

Zarząd Związku uprzedza — czytamy w zakończeniu uchwały — że w przyszłości nie będą uwzględniane w bilansie straty, spowodowane niewykonaniem planu produkcji własnej i nieuzasadnionym przekroczeniem kosztów, zwłaszcza wskutek nieprawidłowego naliczania kosztów administracji ogólnej. Żywnienie zbiorowe nie może być traktowane, jak to nieraz ma jeszcze miejsce, jako marginesowy odcinek działalności gospodarczej spółdzielni. Posiada ona do wykonania określone zadania gospodarcze i obowiązkiem naszego aparatu jest jak najlepsze wykonanie tych zadań”.

Tych przykładów wystarczy dla stwierdzenia, że istnieją realne możliwości podniesienia produkcji własnej zakładów pionu ZSS.

Okręgowe narady kierowniczego aktywu żywienia zbiorowego, przeprowadzone w okresie od 5 — 18 września przy udziale przedstawicieli centrali ZSS również w pełni potwierdziły, że możliwości takie istnieją. Na naradach tych w szerokiej, ożywionej i nieraz bardzo krytycznej dyskusji omówiono te wszystkie trudności, na które w swojej pracy napotykał dotychczas aparat żywienia otwartego. Równocześnie zaś wyczerpująco przedyskutowano środki zaradcze, których zastosowanie w codziennej pracy zakładów zapewni im znacznie lepsze wyniki w zakresie produkcji własnej. Narady okręgowe nie tylko więc upowszechniły znajomość zadań, postawionych przez kierownictwo pionu ZSS na naradzie krajowej w dniu 3 września, ale wzbogaciły te zadania licznymi przykładami z terenu danego województwa. A przykłady takie najlepiej uczą i dodają nowych sił do pracy.

Marian Niczman



Jan Stępiński, kucharz restauracji Nr 1 PSS w Kole (wskaźnik produkcji własnej w ogólnym obrocie 54,3%)

Metoda inż. Kowalowa w szkoleniu przywarsztatowym

W dniu 10 października 1952 r. na zebraniu roboczym pracownicy rest. „Warszawianka“ Krakowskich Zakładów Gastronomicznych podjęli zobowiązanie wprowadzenia metody inż. Kowalowa. Poniżej zamieszczamy opis pierwszych wyników.

REDAKCJA

Metoda inż. Kowalowa jest nową, wyższą formą szkolenia zawodowego, przywarsztatowego. Opiera się ona na masowym praktycznym zapoznaniu pracowników z najlepszymi metodami pracy, co umożliwi podniesienie kwalifikacji kadr. Metoda ta w zasadzie jest prosta i jasna, dlatego też gdziekolwiek ją wprowadzono daje korzystne wyniki w dziedzinie mobilizacji ukrytych rezerw wewnętrznych przedsiębiorstwa.

Cechy metody Kowalowa

Istotę szkolenia zawodowego według metody Kowalowa stanowi kilka cech charakterystycznych. Pierwszą z nich jest to, że zarówno nowoprzyjętych pracowników, jak i już zatrudnionych szkoli się w tych metodach pracy, które zostały stworzone przez stachanowców-przodowników pracy. Podkreślić trzeba, że sposób, w jaki przeprowadza Kowalow owo przekazywanie doświadczeń stachanowskich innym pracownikom, jest zgoła odmienny od dotychczasowych. Przede wszystkim bierze w nim czynny udział personel techniczny. Jest to rzeczą ważną, gdyż współpraca techników z przodownikami pracy jest niezbędnym czynnikiem powodzenia tej metody. Zarazem jest to przykład zbliżenia nauki i praktyki, teorii technicznej i doświadczenia robotniczego. Z jednej strony bezpośrednio w pracy robotnika odkrywa się pierwiastki twórcze i naukowe — z drugiej nadaje się rumieńców życia teorii.

Kowalow zarzuca metodzie szkolenia bezpośrednio przez stachanowców (przodowników pracy), że jest ona niedostateczna, gdyż w szkoleniu tym technicy brali za słaby udział i nie udzielali robotnikom należytej pomocy. Często zdarzało się, że kierownictwo zakładu pracy nie chcąc odrywać stachanowca od produkcji i kierować do pracy szkoleniowej, poruczało tę pracę pierwszemu lepszemu pracownikowi mało wykwalifikowanemu. Ten miał za zadanie przypatrzeć się pracy przodownika pracy, opisać ją i kształcić według niej kadry. Oczywiście przy takim

powierzchnym traktowaniu tej sprawy szkolenie zawodowe chybiało celu.

Drugą cechą charakterystyczną metody Kowalowa jest wyeliminowanie przypadkowości w szkoleniu przez dostarczenie instruktorom dokładnych danych, uzyskanych na podstawie naukowej analizy pracy przodowników. Analiza ta sięga daleko poza samo szkolenie, dostarczając nowych danych dla obliczania norm i dla walki o ich przekroczenie.

Inż. Kowalow wielokrotnie zaznaczał, że wprowadzenie jego metody daje korzystne wyniki tylko w tych zakładach pracy, w których ogólnie praca została właściwie i dostatecznie zorganizowana oraz rozplanowana.

Analiza pracy i jej skutki

Na podstawie obserwacji i dokładnej analizy pracy restauracji-kawiarni „Warszawianka“ stwierdzono, że należy przeprowadzić niektóre zmiany w rozlokowaniu urządzeń oraz zlikwidować wiele niedociągnięć natury organizacyjnej. Po pierwsze — trzeba przesunąć bufet znajdujący się w pierwszej sali konsumpcyjnej na miejsce bufetu piwnego znajdującego się w przejściu do kuchni. Po połączeniu dwóch bufetów zaoszczędzi się 2 etaty, co da rocznie ponad 14.000 zł. Po drugie — na skutek braku dostatecznych pomieszczeń dla obieralni jarzyn i garmażer ni należy na te cele przebudować bufet w ogrodzie, zwłaszcza, że jest on niepotrzebny. Przebudowa nie pociągnie za sobą dużych kosztów, a przyczyni się do powiększenia zaplecza. Po trzecie — należy urządzić wentylację w kuchni, gdyż zapachy z kuchni przedostają się do części handlowej zakładu. Po czwarte — trzeba znaleźć natychmiast pomieszczenie dla elektrycznej szafy chłodniczej, która od kilku miesięcy znajduje się na otwartym miejscu, wskutek czego uległa zniszczeniu przez rdzę. Jest to wyraźne marnotrawstwo mienia państwowego.

Nie czekając na przeprowadzenie tych zmian technik normowania przystąpił do badań i pomiarów foto-



Rys. 1

chronometrażowych pracy zespołu obieraczek ziemniaków. Badania te wskazywały, że spośród 6 obieraczek ob. Janina Kojs osiągnęła najlepszy wynik w czasie.

Badanie pracy obieraczek

Następnym etapem pracy było dokładne badanie poszczególnych ruchów obieraczek i ustalenie najlepszej metody. Ob. Kojs osiąga najlepszy czas wskutek: dwójkowego systemu obierania ziemniaków, rytmicznych ruchów, właściwego zorganizowania miejsca pracy.

Przy badaniu obierania ziemniaków brano pod uwagę: narzędzia i naczynia (nożyk śpiczasty, naczynie na ziemniaki, naczynie na obrane ziemniaki, naczynie na obierzynę oraz taca); organizację i obsługę miejsca pracy (pomieszczenie małe, zimne, brak świeżego powietrza i ciemne, na skutek czego praca odbywa się przy świetle elektrycznym; dwóch pracowników fizycznych dostarcza ziemniaki do miejsca pracy).

Czynność obierania ziemniaków składa się u ob. Kojs z następujących elementów: a) ręka lewa — 1. sięga po dwa lub trzy ziemniaki 2. powróć do pierwszej pozycji (na wysokości kolan) rys. 2; 3. trzyma ziemniak „b“ dwoma palcami małym i średnim, zaś ziemniak „a“ trzyma kciukiem, wskazującym i dużym, obracając go (rys. 3); 4. po obraniu ziemniaka „a“ przesuwają go na miejsce ziemniaka „b“, który przechodzi za nożem ponad ziemniakiem „a“ (rys. 4); 5. obrane ziemniaki „a“ i „b“ rzuca do naczynia napełnionego wodą (rys. 5); 6. ręka nie cofa się, tylko przesuwają na tej samej wysokości w lewo do drugiego naczynia i następ-



Rys. 2

nie bierze dwa ziemniaki i wraca na wysokość kolan; **b) ręka prawa:** trzyma nóż i ruchami rytmicznymi podłużnymi obiera ziemniaki; po obraniu ziemniaka „a” nóż przechodzi na ziemniak „b” i nie przerywając obierania przenosi go za nożem w miejsce ziemniaka „a”.

Stanowisko i narzędzia pracy

Przed przystąpieniem do obierania ziemniaków należy przygotować stanowisko pracy: przede wszystkim naczynie na ziemniaki, drugie z wodą na obrane ziemniaki, trzecie na obierzyny oraz tacę. Ważną rolę odgrywa pozycja, w jakiej siedzi obieraczka: powinna ona siedzieć na taborecie o takiej wysokości, aby kolana tworzyły prawie kąt prosty, a plecy były jak najmniej pochylone.



Niemalże również znaczenie ma ustawienie naczyń. Naczynie z ziemniakami powinno się znajdować z lewej strony na wysokości kolan obok taboretu, zaś naczynie z wodą na obrane ziemniaki po lewej stronie, wysunięte bardziej do przodu, naczynie na obierzyny natomiast po prawej stronie, zaś taca — na kolanach.

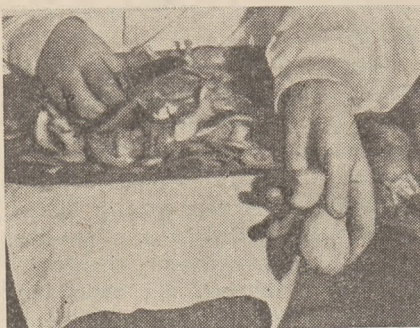
Ponieważ nasze obserwacje wykazały, że narzędzie pracy — nożyk, w dużym stopniu ułatwia lub utrudnia pracę, nożyk, którym obecnie obieraczka posługuje się, w najbliższym czasie zostanie ulepszony przez wprowadzenie racjonalizatorskiego nożyka-obieraczki. Wpłyne on na podniesienie jakości i wydajności pracy.

Ob. Kojs obiera 10 kg ziemniaków w 36 minut, przy czym obierzyny stanowią 26%.

Nowe metody pracy i osiągnięte wyniki mają duże znaczenie toteż są rozpowszechniane drogą pokazów szkoleniowych, zdjęć i za pośrednictwem prasy.

Ważnym czynnikiem jest tu odpowiednio ideologiczne podbudowanie

prowadzonych prac. Tylko tam, gdzie Podstawowa Organizacja Partyjna i Związek Zawodowy popierają akcję, zapewnić można jej powodzenie.



Rys. 5

W następnym etapie metoda inż. Kowalowa będzie wprowadzona do pracy kuchni, bufetu i sali konsumpcyjnej.

Wśród wielu środków, jakimi każda załoga walczy na swoim odcinku pracy o wykonanie planu, nie powinno zbraknąć tej najbardziej nowatorskiej w skutkach formy walki o lepsze rezultaty pracy, zwłaszcza, że metoda inż. Kowalowa święci triumfy nie tylko w Związku Radzieckim, ale m. in. i u nas w przemyśle, budownictwie itp. Zakłady żywienia zbiorowego nie mogą pozostać w tyle.

Stefan Stach
Zbigniew Obornicki

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

o g ł a s z a j ą

K O N K U R S

NA NAJLEPSZĄ ODPOWIEŹ NA PYTANIA:

1. Która książka, wydana przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze najbardziej pomogła Ci w zdobyciu lub pogłębieniu wiedzy?
2. Czy i w jaki sposób pomogła Ci ona w pracy zawodowej?
3. Jakie są dobre, a jakie złe strony tej książki? (Czy opracowana jest dostatecznie jasno i przystępnie, czy zawiera dobre i praktyczne przykłady, czy napisana jest zaobserwowanie graficzne jest należyte, jakie jej części należałoby przerobić w następnym wydaniu itp.)
4. Czy ją kupiłeś w księgarni (gdzie), czy u koiportera zakładowego, czy też wypożyczyłeś w bibliotece (jakiej)?
5. Jakie są błędy i braki w znanych Ci dotychczas wydanych przez PWG książkach?
6. Na jakie tematy należałoby opracować nowe książki gospodarcze?
7. Czy napotykaś na trudności w nabyciu albo wypożyczeniu książek wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze?
8. Co proponujesz, ażeby spopularyzować czytelnictwo książek wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze?
9. Jakie masz jeszcze uwagi, dotyczące książek gospodarczych, które Twoim zdaniem powinny być uwzględnione przez Wydawnictwo w dalszej pracy?

U W A G A: Odpowiedzi nie muszą uwzględniać wszystkich wyżej wymienionych pytań.

DLA UCZESTNIKÓW KONKURSU
PRZEWDZIĄNE SĄ NASTĘPUJĄCE

N A G R O D Y

Pierwsza
4 drugie

zł 1.000.—
po zł 500.—

8 trzecich po zł 300.—
50 nagród książkowych

Najciekawsze odpowiedzi opublikowane będą w czasopiśmie wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze za honorarium autorskim.

Odpowiedzi należy przysyłać pod adresem: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, sekcja propagandy, Warszawa, ul. Poznańska 15, z podaniem imienia i nazwiska, adresu, miejsca pracy i stanowiska.

TERMIN ZAMKNIĘCIA KONKURSU DNIA 30 LISTOPADA 1953 R.
PRZYZNANIE NAGRÓD NASTAPI DO DNIA 31 GRUDNIA 1953 R.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

Obsługa maszyn gastronomicznych

Obieraczki do ziemniaków

Przy eksploatacji mechanicznych obieraczek niezależnie od typu należy przestrzegać następujących zasad: 1) po wstępnym obejrzeniu maszyny i stwierdzeniu, iż nie ma żadnych uszkodzeń, należy w pierwszej kolejności włączyć silnik, wprawiający w ruch tarczę obrotową, stanowiącą dno komory roboczej maszyny. Tarcza winna obracać się w prawo, zgodnie z kierunkiem zaznaczonym na maszynie (strzałka); 2) otworzyć dopływ wody do natrysku wodnego tak, aby strumień wody trafił na środek tarczy obrotowej; 3) po uzyskaniu pełnych obrotów tarczy obrotowej należy wsypać ziemniaki, napełniając komorę roboczą do połowy lub 2/3 objętości; 4) czas obierania trwa 2—5 minut; po należytym oczyszczeniu ziemniaków z naskórka należy zamknąć dopływ wody; 5) obrane ziemniaki wysypuje się do podstawionego naczynia pod rynnę spustową, po otwarciu drzwiczek, bez zatrzymania maszyny; po czym przystępujemy do obierania następnej partii ziemniaków wg punktu 2, 3, 4, 5.

• Po skończonej pracy należy wyłączyć silnik, dobrze przepłukać kanały odpływowe pod tarczą (labirynt). Raz w tygodniu trzeba wyjąć tarczę obrotową przy pomocy 2 haków i dokładnie oczyścić wnętrze komory roboczej. W tym celu zdejmujemy uprzednio pokrywę górną komory roboczej (kołnier) przez odśrubowanie go od korpusu.

Maszyną tą można obierać również marchew, brukiew, buraki itp.

Uwagi: do pkt. 1 — nie należy napełniać maszyny ziemniakami przed uruchomieniem, ponieważ silnik nie będzie mógł wprowadzić w ruch tarczy obrotowej i może nastąpić przebicie izolacji uzwojenia silnika;

do pkt. 2 — ziemniaki wrzucić tylko po otwarciu dopływu wody, gdyż obieranie suchych ziemniaków zabrudzonych powoduje zbyt szybkie zużycie masy karborundowej. Skierowanie strumienia wody z natrysku na ścianę komory roboczej powoduje wypłukiwanie masy karborundowej;

do pkt. 3. — napełnienie maszyny ziemniakami ponad połowę lub 2/3 komory roboczej powoduje zbytek obciążenie silnika;

do pkt. 4. — niewyłączenie wody przed otwarciem drzwiczek i opróżnieniem maszyny może spowodować zamknięcie uzwojenia silnika i przebicie. Czas obierania jednej partii ziemniaków zależy od ich wielkości, posortowania i pory roku.

Wskazówki techniczne (montaż). Maszynę do obierania ziemniaków należy instalować bezpośrednio w sąsiedztwie basenu do płukania jarzyn. Miejsce ustawienia winno być równe, najlepiej na fundamencie betonowym dla uniknięcia wstrząsów przy pracy, a co za tym idzie rozluźnienia śrub i szybkiego zniszczenia.

Mechaniczna obieraczka do ziemniaków wymaga doprowadzenia zimnej wody. Bezpośrednio pod rurą opływową maszyny konieczne jest zainstalowanie kratki ściekowej 3"–4". Wodę do natrysku wodnego doprowadzamy za pomocą węża gumowego, długości ok. 30 cm o przekroju 15—22 mm, posiadającego po obu końcach krany do zamykania dopływu wody. Dopływ prądu doprowadzamy przewodem DG podtynkowo w rurkach Bergmanowskich, lub antygronem o przekroju 3×2,5 mm. Nad gniazdem wtykowym na siłę należy umieścić tablicę rozdzielczą (na wysokości 150 cm od posadzki) z zamocowaniem wyłącznika samoczynnego 3-biegunowego, wyłącznika termicznego suchego, lub olejowego. W żadnym wypadku nie stosować bezpieczników topikowych.

Konserwacja. Do konserwacji mechanicznej obieraczki do ziemniaków należy używać towotnice dociskowe. Szczególną uwagę należy zwrócić na konserwację łożysk kulkowych umieszczonych w korpusie maszyny.

Instalację elektryczną należy regularnie kontrolować przez okresowe przeglądy silnika elektrycznego i samoczynnego wyłącznika. Od czasu do czasu należy kontrolować napięcie pasów klinowych. W tym celu silnik elektryczny przymocowany jest ruchomo, tak, że koło pasowe może być dowolnie nastawiane.

Użytkowanie szaf chłodniczych i ich obsługa. Szafa chłodnicza służy do podręcznego, krótkotrwałego przechowywania łatwo psujących się artykułów spożywczych. Okres przechowywania poszczególnych artykułów oraz odpowiednia temperatura winny być przestrzegane ściśle wg instrukcji ogólnej eksploatacji urządzeń chłodniczych*).

Nie wolno umieszczać w szafie produktów, wykazujących nawet najmniejsze oznaki zepsucia.

Szafa winna być utrzymana, tak wewnątrz, jak i na zewnątrz w bezwzględnej czystości. Trzeba ją co tydzień opróżniać, dokładnie wymyć ciepłą wodą, po czym do sucha wytrzeć i wywietrzyć. Parowniki w tym czasie odszraniamy i wycieramy do sucha.

Zewnętrzną powierzchnię szafy codziennie wycieramy ściereczką, okucia metalowe co parę tygodni czyścimy „Sidolem“. W wypadku odpryskiwania emalii, należy żądać niezwłocznego zamalowania odprysków.

Nie wolno usuwać oblodzenia parowników sposobem mechanicznym, w szczególności ostrymi narzędziami.

Personelowi zakładu nie wolno manipulować przy agregacie chłodniczym, lub przyrządach automatycznych — jak termostat, presostat, wyłącznik itp. W szczególności zabrania się kategorycznie przeregulowania termostatu na inne temperatury. Do tej czynności upoważniony jest wyłącznie chłodniczy monter-konserwator.

W wypadku stwierdzenia jakiegokolwiek wadliwego działania urządzenia chłodniczego personel zakładu obowiązany jest niezwłocznie powiadomić o powyższym montera i żądać jego przybycia.

W wypadkach wyjątkowych, jak pożar, silne stukanie sprężarki, głośny bieg silnika, stwierdzone wydzielanie się gazu (czynnika chłodniczego) personel jest obowiązany zatrzymać bieg maszyny przez całkowite odcięcie dopływu prądu do silnika. Można tego dokonać drogą wykręcenia bezpiecznika w tablicy rozdzielczej, wyłączenia ręcznego wyłącznika lub przez naciśnięcie guzika wyłączającego w wyłączniku samoczynnym. Następnie trzeba wezwać montera.

W wypadku stwierdzenia silnego wydzielania gazu, należy maszynę zatrzymać, otworzyć okna, by wywietrzyć lokal, po czym wezwać montera. W tym wypadku trzeba w pomieszczeniu obchodzić się ostrożnie z ogniem, gdyż chlorometyl zmieszany w pewnym procencie z powietrzem tworzy mieszaninę wybuchową. Nie trzeba również dłuższy czas w takim pomieszczeniu przebywać, gdyż gaz ten działa na organizm ludzki trująco.

inż. Józef Cichoblaźński
inż. Piotr Rdułtowski

*) Instrukcja ta omówiona zostanie w następnym artykule dotyczącym obsługi urządzeń gastronomicznych.

Stołówka akademicka w nowym gmachu Uniwersytetu Moskiewskiego*)

W Związku Radzieckim żywienie zbiorowe podnoszone jest stale na coraz wyższy poziom, tak pod względem jakości produkcji, jak i warunków pracy. Jako przykład może służyć stołówka w gmachu Uniwersytetu w Moskwie. W 39-piętrowym gmachu Uniwersytetu Moskiewskiego, w bocznych pawilonach, znajduje się sześć tysięcy mieszkań dla studentów i aspirantów. W głównym budynku są dwie stołówki dla studentów po 400 miejsc każda, jedna 100-miejscowa dla wykładowców i profesorów oraz druga na 100 miejsc częściowo przeznaczona dla personelu, częściowo dla wydawania posiłków dietetycznych. Boczne pawilony obsługiwane są przez większe bufety, wyposażone w kuchenki elektryczne, podgrzewacze i ekspresy. Oprócz tego 26 mniejszych bufetów obsługiwać będą kluby, czytelnice, świetlice i inne pomieszczenia. Stołówki i niektóre bufety zaopatruje centralna przygotowalnia w mięsne, rybne i warzywne półfabrykaty, wyroby cukiernicze oraz częściowo w gotowe wyroby kulinarne. Pozwala to na bardziej racjonalne i ekonomiczne wykorzystanie przestrzeni produkcyjnej i wyposażenia technologicznego, a także na lepsze zorganizowanie pracy i zabezpieczenie wysokiej jakości produkcji.

Stołówki akademickie tak pod względem rozwiązania architektonicznego, jak i wyposażenia w artystyczne meble, nakrycia stołowe oraz poziomu obsługi konsumentów nie ustępują przodującym restauracjom. Odpowiedni dobór personelu, stałe podnoszenie jego kwalifikacji drogą szkolenia przyzakładowego i na kursach, pozwala postawić pracę stołówki na najwyższym poziomie, zaspokoić potrzeby i wymagania konsumentów. W stołówkach i bufetach jest zatrudnionych około 800 osób w tym 200 kelnerów. Posiłki wydawane są trzy razy dziennie o łącznej ilości 60 000 dań, różnych zakąsek i innych wyrobów gastronomicznych. Celem lepszego obsłużenia żywionych sprzedawane są abonamenty na 2—3-razowe posiłki oraz bony na jednorazową konsumpcję do nabycia codziennie przy kasach.

Poza posiłkami spożywanymi na miejscu odbywa się sprzedaż wyrobów kulinarnych na wynos.

Centralna przygotowalnia i stołówki posiadają pełną mechanizację. Zmechanizowanie pracy rozpoczyna się od chwili przyjęcia surowca, który po złożeniu, segregacji i zważeniu — podobnie jak i wyroby gotowe — podlega laboratoryjnemu badaniu sanitarnemu.

Pomieszczenia stołówki zbudowane są w kształcie czworoboku, o dwóch wejściach dla konsumentów

oraz dwóch szerokich korytarzach, z których jeden przeznaczony jest na przejście dla personelu, drugi na przyjęcie surowca składowego w magazynach.

Przyjęcie ziemniaków i warzyw jest całkowicie zmechanizowane. Przy pomocy transporterów ziemniaki i warzywa wsypywane są automatycznie przez okienka do składów warzywnych, zaopatrzonych w betonowe pojemniki, w których podlegają myciu. Dalej przesuwają się one automatycznie do pomieszczenia, gdzie po maszynowym obieraniu spadają na poziomy transporter. Siedzące tu pracownice oczyszczają ziemniaki (wykonują tzw. oczkowanie). Oczyszczone warzywa przechodzą do stołów rozdzielczych, gdzie są krajane lub szatkowane.

Półfabrykaty mięsne, rybne i warzywne przewożone są elektrycznymi wózkami korytarzem 3-metrowej szerokości do kuchni stołówek studenckich, do ekspedycji lub wind obsługujących położoną na I piętrze stołówkę profesorską i dietetyczną.

Kuchnie wyposażone są w elektryczne płyty i kotły, a wydawalnie w elektryczne podgrzewacze oddzielne dla pierwszych i drugich dań.

Mycie naczyń stołowych odbywa się przy pomocy maszyn — sterylizatorów podgrzewanych gazem. Wydajność ich wynosi 500 — 600 szt. talerzy na godzinę.

Specjalną uwagę zwrócono na wyposażenie chłodnicze. Zaprojektowano sześć automatycznych freonowych kompresorów o wydajności 21 tysięcy kilogramokalorii na godzinę.

W przygotowalniach, kuchniach stołowych, kuchniach zimnych, w działach cukierniczych przewiduje się 43 szafy chłodnicze, nie licząc chłodzonych szaf bufetowych. Ogólna ilość chłodu wynosi 53 000 K/cal.

Zagadnienie właściwej organizacji stołówek studenckich i pracowniczych jest u nas również bardzo ważne i aktualne. Konieczne jest polepszenie jakości posiłków, wprowadzenie ich różnorodności oraz żywienia dietetycznego.

Ze względu na wygodę konsumenta niezbędne jest przybliżenie stołówek do miejsc pracy. Nowoczesne nasze zakłady produkcyjne jak FSO, Huta Warszawa, pragnąc realizować powyższe postulaty, wprowadzają obecnie w życie projekt organizacji stołówek opracowany przez Instytut Handlu i Żywności Zbiorowego.*)

Irena Osłńska

*) Na podstawie artykułu K. Weliakowa i B. Chranowa w czasopiśmie „Sowietskaja Torgowla” Nr 3 z 1953 r.

*) Organizacja żywienia pracowników w zakładach produkcyjnych — mgr C. Bitter. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze.

Jak organizować dożywianie dzieci w szkole

Do spraw, na które trzeba zwrócić szczególną w br. uwagę, należą: niedostateczna wysokość sum wpływających z odpłatności rodziców za dożywianie, zbyt mała liczba rodziców odpłacających, co się wiąże z małą liczbą dzieci korzystających z dożywiania, oraz niedostateczne pod względem odżywczym i mało urozmaicone posiłki.

Zadaniem komitetu rodzicielskiego jest wyjaśnić i przekonać rodziców, że przecież obecnie często oboje rodzice pracują, otrzymują dodatki rodzinne na dzieci, mogą więc płacić za dożywianie własnych dzieci. Poza tym posiłek spożywany w szkole zastępuje jeden z posiłków przygotowywanych w domu — tym samym nie obciąża dodatkowo budżetu rodziców. Jako argument może komitet podać następujące wyliczenie: koszt śniadania, które dziecko zazwyczaj przynosi z domu (bułki, chleb z masłem, wędliną, marmeladą, smalcem) wynosi średnio 1,15 zł, a miesięcznie (przyjmując 25 dni dożywiania) wyniesie 28,75 zł. Tymczasem przy odpłatności rodziców koszt dożywiania wynosi — średnio 25 zł miesięcznie, za które dziecko otrzyma wartościowy urozmaicony posiłek jednodaniowy, zawierający najbardziej potrzebne dziecku składniki odżywcze.

We wspólnie spożywanym posiłku należy również widzieć pewne wartości wychowawcze, np. mycie rąk przed i po jedzeniu, budzenie wrażliwości na estetykę jedzenia i podania. Urozmaicony jadłospis przyzwyczajają dzieci do spożywania różnorodnych potraw, a tym samym racjonalnego żywienia. Poważnym argumentem, który przemawia za organizowaniem dożywiania, jest fakt, że zapewniając dziecku gorący posiłek w szkole, podany o właściwej porze, umożliwia się matce podjęcie pracy zawodowej. Komitet rodzicielski wyjaśniając rodzicom zadanie akcji apeluje do nich, aby nie tylko deklarowali swój udział w finansowaniu dożywiania ale także pomogli w jego prowadzeniu (sporządzaniu posiłków, dyżurach przy wydawaniu itp.), co w znacznym stopniu zmniejszy koszt posiłku.

Dobrym przykładem w tym zakresie może być praca komitetu rodzicielskiego przy szkole podstawowej w Mrągowie (woj. olsztyńskie). Dzięki zorganizowanej pomocy rodziców prawie wszystkie dzieci w tej szkole korzystają z dożywiania. Odpłatność rodziców jest niska, ponieważ matki same przyrządzają posiłki; prowadzony przy szkole przez komitet rodzicielski tucz trzody zapewnia dostawę tłuszczu i mięsa. W tym samym województwie komitet rodzicielski przy szkole podstawowej Nr 2 w Olsztynie wezwał komitety rodzicielskie na terenie miasta do współzawodnictwa o najlepiej zorganizowany punkt dożywiania. Przykład z Warszawy ze szkoły ogólnokształcącej Nr 7 mówi, że rodzice mogą w dużym stopniu pomóc komitetowi rodzicielskiemu np. w prowadzeniu rachunkowości związanej z akcją dożywiania. W tej właśnie szkole jedna z matek prowadzi wzorowo całą rachunkowość akcji dożywiania. Te i inne przykłady wskazują, jak przy zorganizowanej współpracy komitetu i rodziców można dobrze prowadzić dożywianie w szkole.

Dla zorganizowania pracy, usprawnienia jej wykonania, kontroli, komitet rodzicielski opracowuje szczegółowy plan prowadzenia akcji dożywiania, uzgadnia go z kierownictwem szkoły i dokonuje podziału pracy z uwzględnieniem wyraźnych zadań dla miejscowej organizacji Ligi Kobiet i ZMP. Pracę np. szkolnego komitetu opiekuńczego, komitetu rodzicielski widzi jako pomoc przy ew. urzędaniu części gospodarczej, przystosowanej do prowadzenia akcji dożywiania lub zapewnienia odpowiednich naczyń do przewożenia (przenoszenia) posiłków z uspołecznionego punktu żywienia zbiorowego, ew. większego zakładu pracy, znajdującego się w pobliżu szkoły. W Warszawie szkoła podstawowa TPD Nr 22 z braku warunków do przyrządzenia posiłków na miejscu sprowadza je w termosach z sąsiadującego ze szkołą Min. Budownictwa. Pomoc rodziców trzeba widzieć w zaopatrzeniu piwnicy i spiżarni szkolnej

m. in. w przetwory warzywne i owocowe, kiszonki itp., aby dzięki temu zapewnić racjonalne żywienie dzieci i młodzieży przez cały rok szkolny, a równocześnie spowodować obniżenie składki miesięcznej na dożywianie.

Zależnie od środowiska, w jakim znajduje się szkoła (ośrodek przemysłowy, miasto, dzielnica z większym skupieniem ludności robotniczej, wieś) oraz warunków lokalnych szkoły, ilości matek pracujących zawodowo, funduszy — komitet rodzicielski planuje ilość i rodzaj posiłków: śniadanie, obiad, podwieczorek lub dwa posiłki łącznie.

Przy rozważaniu sprawy finansowania akcji kom. rodz. określa w przybliżeniu sumę miesięczną, jaką uzyska z odpłatności rodziców, ustala liczbę dzieci zwolnionych z opłat. W tym wypadku należy przyjąć zasadę, aby liczba dzieci całkowicie zwolnionych z opłat była jak najmniejsza, bo wtedy pomocą z funduszy państwowych może być objęta możliwie największa liczba dzieci, częściowo zwolnionych z opłat. Przy ustalaniu budżetu komitet rozważa również możliwość stworzenia własnej bazy zaopatrzeniowej przez prowadzenie przy szkole hodowli królików, drobiu, tucz trzody oraz uprawy warzyw w ogródku szkolnym lub działkowym. W wypadku braku odpowiednich warunków lokalowych i odpowiedniego wyposażenia w szkole kom. rodz. winien prowadzić propagandę wśród rodziców, aby dzieci przynosiły drugie śniadania z domu, z tym że kom. postara się o to, aby śniadania te były uzupełniane przez różnorodne surówki warzywne i owocowe, mleko ew. przetwory mleczne (twarożek ze śmietaną, mleko zsiadłe). Przyrządzanie surówek, zagotowanie mleka jest możliwe do zrealizowania w każdej szkole bez dodatkowych urządzeń. A wiemy, że jaryzny i mleko zawierają niezbędne składniki odżywcze, potrzebne do utrzymania w dobrym stanie zdrowia dziecka.

Zadaniem kom. rodz. jest dopilnowanie, aby spożywanie posiłku odbywało się sprawnie, aby wszystkie dzieci zdążyły zjeść w oznaczonym terminie i doprowadzić klasę szkolną do porządku (dzieci jedzą w klasie, jeśli nie ma jadalni).

Celem utrzymania dożywiania na właściwym poziomie kom. rodz. powinien korzystać z czasopism i wydawnictw z tego zakresu, jak np. miesięcznik „Żywienie Zbiorowe”, S. Witkowskiej „Normy żywienia dzieci i jadłospisy”, Z. Czerny i M. Strasburger „Zasady żywienia”, „Żywienie i higiena” (wydawnictwo Min. Oświaty itp.) oraz zwiedzać wzorowo prowadzone punkty dożywiania. Poza tym winien poznać dokładnie ostatnio wydaną przez Min. Oświaty instrukcję z dn. 11 czerwca 1953 r. Nr OP. 4. 2828/53 w sprawie organizacji dożywiania w szkołach ogólnokształcących, zamieszczonej w Dz. Urz. Min. Ośw. Nr 9 z dn. 31 lipca 1953 r. oraz zaznajomić z jej treścią członków organizacji ZMP i LK najlepiej przez zreferowanie instrukcji przez członka komitetu rodzicielskiego na zebraniu zarządu każdej z wymienionych organizacji.

Komitet rodzicielski powinien przewidzieć w tematyce swoich zebrań kwartalnych omawianie zagadnień dożywiania. Na zebraniach tych mają być omawiane braki i niedociągnięcia zarówno jak osiągnięcia w organizacji dożywiania. Komitet rodzicielski powinien dążyć do tego, aby kierownictwo szkoły i rodzice mogli zgodnie stwierdzić, że dzięki wzorowej pracy komitetu w zakresie dożywiania — podniósł się ogólny stan zdrowia uczniów i zmniejszyła się liczba opuszczonych lekcji z powodu choroby.

Kom. rodz. powinien pisać i mówić o swojej pracy, o trudnościach i sposobie przezwyciężania ich, wzywać inne komitety rodzicielskie do wypowiedzania się w tym zakresie, wzywać do współzawodnictwa o najlepiej zorganizowany punkt dożywiania, zachęcać, aby nie było szkoły, w której nie byłoby prowadzone dożywianie dzieci i młodzieży.

Kiszonki w dożywianiu dzieci

W trosce o zdrowie dziecka w wieku szkolnym poracamy często do sprawy dożywiania dzieci w szkole.

Z uwagi na to, że fundusze na prowadzenie akcji dożywiania są w dużym stopniu niewystarczające (pochodzą one głównie z niedostatecznej odpłatności rodziców), kierownictwo szkoły, i komitet rodzicielski powinny wykorzystać wszystkie możliwości, aby wprowadzić wszędzie tam, gdzie warunki miejscowe na to pozwalają hodowlę królików, kur a nawet trzody oraz uprawę warzyw w ogródkach szkolnych lub działkowych.

Aby podnieść wartość odżywczą posiłków zimowych musimy zaraz po rozpoczęciu roku szkolnego pomyśleć o zapasach zimowych. Szkoły, posiadające kuchnie szkolne wraz z pomieszczeniami gospodarczymi, powinny przygotować pewną ilość produktów na zimę pod postacią przetworów a szczególnie kiszonek.

Do najczęściej kiszonych warzyw i stosunkowo łatwych do przechowania należy kapusta kiszona, która w naszych warunkach jest poważnym źródłem wit. C.

Jakość kapusty kiszonej i jej wartość witaminowa zależy w dużym stopniu od metod kiszenia, dlatego zamieszczamy najważniejsze wytyczne w tej sprawie.

Kiszenie kapusty

Do kiszenia wybieramy kapustę odmian późniejszych, zupełnie dojrzałą, białą, o głowach zwartych. Ilość soli na 1 kg oczyszczonego surowca waha się w granicach od 1½ do 2 dkg (zbyt słona kapusta zatracą swój naturalny smak i nie nadaje się do surówki).

Ponieważ głęby zwłaszcza w części środkowej, zawierają więcej witaminy C aniżeli liście kapusty, dlatego też dodatek choćby części głębów do kiszenia podnosi wartość witaminową kapusty. Świeżo poszatkowaną kapustę przenosimy do beczek koszami, zawartość kapusty w koszu powinna być zważona i do niej dostosowana odpowiednia ilość soli, tak, aby wszystkie warstwy kapusty mogły być równomiernie zasolone.

Każdą warstwę kapusty wg upodobania przesypujemy kminkiem, koprem lub niewielką ilością szatkowanych jabłek, marchwi czy też żurawin.

Jeżeli w czasie ubijania kapusty wydziela się nadmierna ilość soku, to należy go odczerpać i przechować w beczkach drewnianych, beczułkach lub garnkach kamiennych (nie metalowych a zwłaszcza cynkowych).

Gdy beczka jest już napełniona ubitą kapustą, pokrywamy ją liśćmi z kapusty, denkiem drewnianym i obciążamy kamieniem wagi 10 — 15% w stosunku do użytego surowca.

W prawidłowym przebiegu fermentacji kiszonek bardzo ważną rolę odgrywa odpowiednia temperatura, która na początku fermentacji powinna wynosić od 18 do 22°C, a po dojściu kiszonki do kwasności 10 — 12°C.

W pierwszych dniach fermentacji (około 5-go dnia) należy zdjąć kamień, denko i z pomocą ostro zakończonych kija poprzebijać otwory w kapuście. Przebijanie przyspiesza kiszenie kapusty i ułatwia wydzielanie gazu i gorzkich olejków eterycznych, co jest b. ważne ze względów smakowych. Kapustę przebijamy przez 3 dni, ale każdego dnia na noc przykrywamy denkiem i kamieniem.

Podczas fermentacji należy pilnować, aby otwarta powierzchnia kapusty była zawsze pokryta sokiem. Jeżeli sok w beczkach opadł, należy wykorzystać zapasy odlanego soku z kapusty w czasie jej ubijania. Gdyby ilość soku okazała się niewystarczająca, to należy dodać przegotowaną zimną wodę, osoloną w stosunku 1 — 2 dkg soli na 1 litr wody.

Kapustę kiszoną szczelnie ubitą i pokrytą sokiem należy przechowywać w chłodnym miejscu, nakrytą płótnem, denkiem i przyciśniętą kamieniem; aby się nie zakurzyła, powierzchnię beczki trzeba nakryć papierem. W beczkach otwartych co tydzień obmywamy denko, kamień, brzegi beczki i przepieramy płótno.

Podczas kiszenia kapusty zachodzi samorzutny proces fermentacji mlekowej wywołanej przez bakterie kwasu mlekowego, które powodują rozkład cukrów na kwas mlekowy. Fermentacja mlekowa zasadniczo przebiega w warunkach beztlenowych, tak że do prawidłowego jej przebiegu nie jest potrzebny dostęp tlenu (powietrza). Produkt prawidłowo zakiszony wykazuje ogólną kwasowość w granicach od 1 do 1,8%. Oprócz bakterii kwasu mlekowego w procesach fermentacyjnych kiszonek biorą udział drożdże, czego wynikiem jest w kiszoncek alkohol i dwutlenek węgla.

Kwas mlekowy powinien być zachowany w kiszonce przez cały czas jej przechowania, gdyż posiada własności konserwujące i przeciwnie; sprawa ta wiąże się ściśle z przechowywaniem kiszonek.

Największym wrogiem kwasu mlekowego są pleśnie rozwijające się z łatwością na powierzchni kiszonek. Spalają one kwas mlekowy a tym samym ułatwiają pracę bakteriom gnilnym, które powodują rozkład kiszonek. Kiszonki stają się wtedy mało kwaśne i nabierają nieprzyjemnego zapachu i smaku. Zjawisko to występuje głównie w produktach kiszonych o niezabezpieczonej powierzchni, a więc w kiszoncek niezakrytych sokiem lub zalewą, lub tylko częściowo zakrytych i przechowywanych w temperaturze powyżej 15°C, a poza tym nie pielęgnowanych właściwie.

Jeżeli rozporządzamy niezbyt wilgotnymi pomieszczeniami, w których temperatura nie przekracza 4—8°C możemy kapustę zalaną sokiem przechowywać w beczkach szczelnie zabitych denkami, odpada nam wtedy dość uciążliwe pielęgnowanie kapusty.

Ponieważ tylko czyste naczynia i narzędzia oraz odpowiednio czyste warunki pracy (czyste ręce, czyste ubranie ochronne, czyste pomieszczenie itp.) gwarantują prawidłowy przebieg fermentacji mlekowej, — dlatego też wielką wagę przywiązujemy również do odpowiedniego przygotowania beczek.

Beczki muszą być przed użyciem starannie myte i odkażone. W tym celu myjemy je najpierw gorącą wodą i szotką, a następnie zalewamy na 24 godziny ciepłą wodą z dodatkiem sody. Po wylaniu wody z sodą beczkę płuczemy i zalewamy wodą czystą.

Jeśli beczki były zanieczyszczone i długo nieużywane, moczenie z sodą i w wodzie czystej stosujemy przez kilka dni. Przed samym użyciem płuczemy beczkę gorącą wodą lub dezynfekujemy parą. Beczki nowe luguujemy przez kilka dni wodą z dodatkiem sody w celu usunięcia nadmiaru garbników lub części smolistych. Naczynia przeznaczone na kiszonki powinny być z twardego drzewa, najlepsze są dębowe.

Sabina Witkowska

Dekorowanie zakąsek

Każda potrawa bardziej smakuje jeśli posiada estetyczny wygląd. Dlatego wydajemy je do konsumpcji na czystym nakryciu, starannie ułożoną i w miarę możliwości ozdobioną. Przy wydawaniu dań gorących układamy porcje dekoracyjnie na talerzu lub półmisku, zdobiąc je zieleciną lub kolorowym warzywem (sałata, zieloną pietruszką, koprem, pomidorem, gotowanym burakiem lub marchewką). Specjalnego rodzaju dekorowania wymagają zakąski.

Zdobienie zakąsek dzieli się na dwa zasadnicze rodzaje: na zdobienie zakąsek przeznaczonych do konsumpcji oraz zdobienie wystawowe (konkursowe), gdzie dozwolone jest stosowanie wszystkich środków zdobniczych. Omawiać będziemy tylko pierwszy rodzaj zdobienia garmażeryjnego — zasadniczy. Jest to praca wymagająca dużej staranności i dokładności.

Przed przystąpieniem do właściwej pracy należy przygotować narzędzia, naczynia i potrzebne do wykończenia zakąsek produkty. Następnie trzeba obmyślić wzór, jaki chcemy zastosować na danym półmisku i odpowiednio przygotować przewidziane produkty, ułożyć zakąskę na półmisku wykonać wzór i utrwalić zakąskę cienką warstwą auszpiaku. Przechować zakąskę w chłodzie aż do zupełnego skrzepnięcia galarety, a następnie do momentu wydania do konsumpcji.

Prace przygotowawcze

Do pracy przygotowujemy półmiski, salaterki, tace, deski do krajania, nierdzewne noże — duży (tranżer), „jarzyniak“ i „karbownik“ oraz łyżeczkę do drażenia, widelec, łyżki, płaską łopatkę do przenoszenia porcji, pergamin, czystą ściereczkę, miseczkę z wodą, naczynie na auszpiak.

Do zdobienia zakąsek powinny być przewidziane warzywa świeże i konserwowane (solone, marynowane). Zasadą zdobienia jest użycie takich warzyw i produktów, które mogą być spożyte razem z zakąską i nie zmieniają jej zasadniczego smaku.

Ponieważ świeże warzywa mają sobie właściwy kolor, który jest ich ozdobą, należy postępować z nimi tak, aby nie zmieniły koloru w czasie wstępnej i termicznej obróbki.

Warzywa korzeniowe (np. marchew, pietruszkę), obrane należy obgotować (oblanżerować). Warzywa zielone (sałata, zieloną pietruszkę, kapustę włoską, por) starannie opłukać i skropione zimną wodą, przetrzymać w misce.

Do zdobienia garmażeryjnego używamy także masy pasztetowej, którą należy przetrzeć przez sito, a następnie dokładnie wymieszać z masłem lub śmietanką, oraz gęsty majonez, często zrobiony na tzw. „kulu“. Z grupy produktów nabiałowych stosujemy wszystkie rodzaje sera, a zwłaszcza twarogowy i podpuszczkowy, masło, jaja. Ser twarogowy przetrzeć przez sito lub przemleć przez maszynkę. Jeśli jest gęsty i nie dałby się łatwo szprycować — przerobić ze śmietaną, śmietanką lub mlekiem. Aby masę z sera zabarwić — można użyć żółtka ugotowane na twardo i przetarte, wówczas masa nabierze żółtego koloru; od papryki nabiera koloru pomarańczowego; pokrajany drobno szczypiorek nadaje masie kolor zielony. Aby uzyskać kolor rezedowy, można użyć sok ze zmieszonego szpinaku.

Sery twarde, żółte należy obrać ze skórki. Jaja ugotowane na twardo starannie obrać ze skorupki.

Układanie zakąsek. Skończywszy przygotowania przystępujemy do układania zakąsek na półmisku. Półmiskę powinien być zupełnie czysty i suchy. Układane na nim zakąski muszą posiadać jednakowy kształt, co ułatwia symetryczne układanie porcji. Drugim ważnym momentem jest jednakowa wielkość porcji; np.: nie powinno się układać kawałków cienkich i dużych obok małych i grubych.

Zakąski układają można trzema sposobami: na środku półmiska, lub po jednej stronie, pozostawiając część powierzchni półmiska do układania wzorów, oraz wzdłuż lub na ukos półmiska dwoma a nawet czterema rzędami, zależnie od wielkości półmiska.

Zakąski układają można porcjami jedna obok drugiej z zachowaniem tych samych odległości albo zakładając jedną porcję na drugą. Ten drugi sposób stosuje się do dań zakąskowych krajanych w porcję, np.: ze schabu pieczonego, faszzerowanego szczupaka (wałek), sztuftady, pasztetu itd.

Układanie wzoru. Przy obmyśleniu wzoru należy kierować się: 1) doбором produktów pod względem smakowym 2) doбором kolorów i kształtem krajanych produktów. Dobre kolory osiąga się przez łączenie kolorów kontrastowych i zasadniczych np.: czerwonego z zielonym, żółtego z zielonym itd. Wzór powinien być wyraźny; należy się wystrzeżać zbyt drobnych wzorków.

Najefektowniej wyglądają wzory, do których użyto 2—3 kolory. Wzór, który układamy na pierwszej porcji powinien być powtórzony na porcjach następnych z całą dokładnością — muszą być zachowane te same odległości między poszczególnymi częściami wzoru, a części składowe wzoru powinny być ułożone idealnie w tych samych miejscach, co na pierwszej zakąsce.

Utrwalenie zakąski. Gotową zakąskę utrwała się oraz zabezpiecza przed wysychaniem warstwą auszpiaku. Galareta powinna być bardzo dokładnie sklarowana, zupełnie przejrzysta, koloru kremowego, słomkowego. Galaretę o ciemnym kolorze otrzymuje się przez dodatek wina malagi lub karmelu. Galareta musi szybko i jednolicie zastygać.

Zakąski na półmisku powinny być zalane dwukrotnie auszpikiem. Pierwsze zalewanie tzw. „na płasko“ polega na pociąganiu galaretą całej zawartości półmiska. Wykonujemy je galaretą rozpuszczoną, ogrzaną do takiej temperatury, aby szybko ponownie zestaliła się. Przy czynności tej posługujemy się łyżką. Polewać należy nie tylko samą zakąskę, ale i wzór ułożony na zakąsce, lub obok niej. Skoro galareta po pierwszym zalewie stężeje, zakąski zalewamy ponownie. Drugie zalewanie może być wykonane również łyżką lub za pomocą szprycy. Jeśli do szprycowania użyjemy galarety jeszcze nie stężalej otrzymamy płaski zalew, — jeśli natomiast galareta nałożona do woreczka będzie znajdowała się już w momencie krzepnięcia — otrzymamy zalew szprycowany, wypukły.

Do wykańczania półmisków można użyć galarety stężalej „mocnej“, posiekanej nożem. Ten sposób użycia galarety może być traktowany wyłącznie jako ozdoba.

Półmiski zalane galaretą należy pozostawić w spokoju do chwili zupełnego jej skrzepnięcia, aby nie zepsuć wzorów. Jeśli galareta lekko skrzepnie, półmiski przenieść ostrożnie w chłodne miejsce. Najlepszą temperaturą dla przechowywania zakąsek jest 6—8° C.

W gablocie na bufecie półmiski z zakąskami ustawiamy tak, aby zwracały uwagę konsumenta swoim wyglądem. Należy je ustawiać „licem“ do konsumenta, tzn. tą stroną, od której powinno się zacząć zakąskę, gdyby podawana była z półmiskiem do stołu.

Zakąski powinny być umieszczone w gablotach chłodzonych, co przy

obecnej produkcji sztucznego lodu nie powinno przedstawiać trudności. Półmiski z zakąskami powinny być utrzymywane starannie przez czas trwania sprzedaży; miejsca puste po wydanych zakąskach można przybrać niedużą ilością zieleniny, np.: położyć świeży liść sałaty lub gałązkę zielonego kopru.

Dekoracje z rzodkiewki*)

Rzodkiewkę należy dokładnie umyć. Powinny to być sztuki zdrowe i kształtne. Do wykonania dekoracji z rzodkiewki potrzebny jest wyłącznie nóż do jarzyn.

Płatek z rzodkiewki, odkrojony ze skórki z małą ilością miąższu (rys. 1) służyć może jako motyw zdobniczy lub jako część składowa wzorów. Z jednej rzodkiewki średniej wielkości otrzymać można 5 płatków. Układamy z nich kwiatek z czterech płatków ze środkiem z białego miąższu rzodkiewki (rys. 2) lub kwiatek z siedmiu płatków, o wypukłym środku, z dwóch krążków — jeden krążek ze skórki rzodkiewki a na nim mały, biały krążek ze środka rzodkiewki (rys. 3) albo kwiatek z czterech nacinanych płatków rzodkiewki (rys. 4).

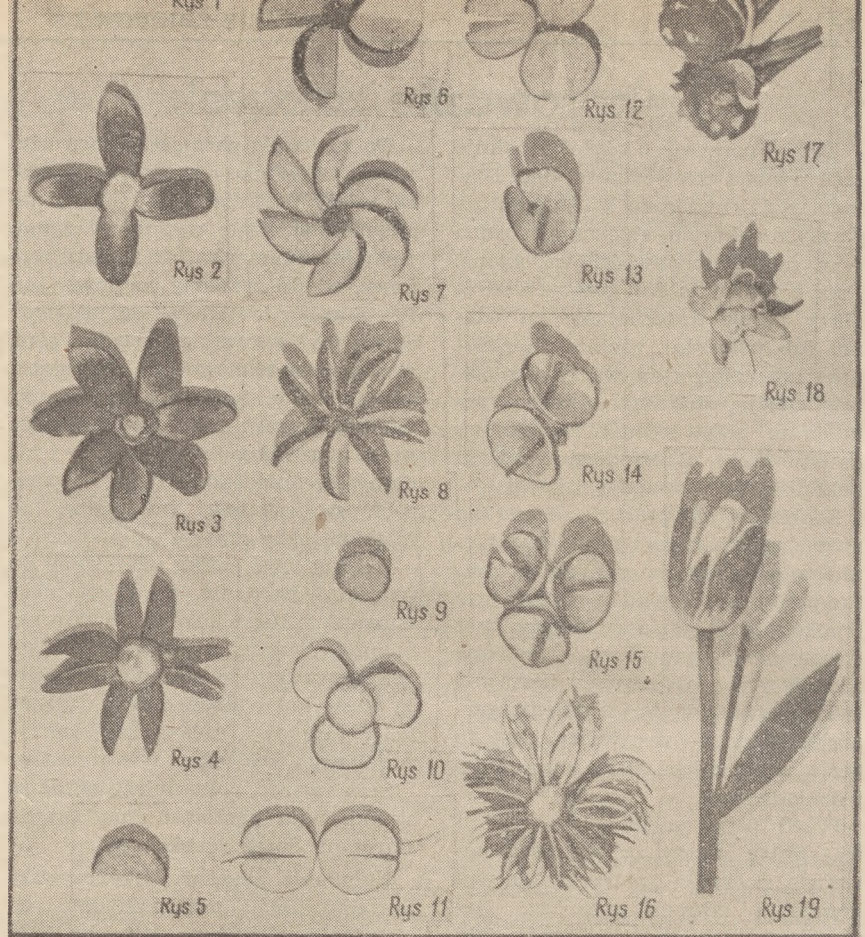
Z płatków rzodkiewki ukrajanego klinowato (rys. 5), którego część przy skórce jest grubsza możemy wykonać „wiatraczek“ ze środkiem z krążka skórki (rys. 6) lub kwiatek z sześciu płatków, środek ze skórki (rys. 7). Z jednej rzodkiewki można wykrajać 12—16 tego rodzaju klinów.

Można także wykonać kwiatek z klinów stojących (rys. 8). Kliny ustawiać skórką do góry. Na ten wzór przeznaczyć 8—10 płatków. Środek stanowi pokrajana w drobną kostkę rzodkiewka. Można jej ułożyć tak dużo, aby środek był wyższy od ustawionych „płatków“.

Krążek rzodkiewki grubości około 2—3 mm (rys. 9) pozostawiamy jako samodzielny motyw zdobniczy lub układamy z niego wzorki wg rys. 10, 11, 12. Do wzoru zamieszczonego na rys. 11 użyto kawałki zielonego pora, które zostały wsunięte w klinowate nacięcia.

Aby uzyskać tzw. „powój“, trzymamy rzodkiewkę w lewej ręce a małym, ostrym nożem wycinamy cienki plasterek tak, aby koniec noża był stale w tym samym miejscu, lekko podniesiony do góry. Otrzymamy różek, który można uzupełnić kawałkiem pora, marchewki, szczypioru, zielonego kopru groszku lub

*) O innych środkach dekoracji pisać będziemy w następnych numerach „Żywności Zbiorowego“.



majonezu włożonego w środek (ryc. 13, 14, 15).

Z pociętej w paski skórki rzodkiewki układamy „chryzantemę“ (ryc. 16).

„Grzybki“ wykonujemy z większych, przepołowionych rzodkiewek, lekko wydrążonych (kapelusze) oraz z mniejszych, wykrojonych w kształcie „nóżki“ grzyba (ryc. 17). Kropeczki na kapeluszu wykonujemy z majonezu wyciskanego przez tubkę

pergaminy. Grzybki ustawiać na podkładzie zielonym, najlepiej z kopru.

Kwiatki wykonać można także z całej rzodkiewki. Rzodkiewkę obrać ze skórki tak, aby płatki trzymały się dolnej części. Całość środka pokrajać na kilka rozchylonych płatków. Obok kwiatka ułożyć listek z pora (ryc. 18, 19). Tego rodzaju wzory układa się na wolnej przestrzeni półmiska. **Stefania Podedworna**

Potrawy bezmięsne

Z doświadczeń radzieckich)

W zakładach żywienia zbiorowego jadtospis zawiera zazwyczaj zbyt małą ilość jarznych potraw. Poniżej podajemy kilka przepisów na potrawy z warzyw, wziętych ze źródeł radzieckich, które mogą znaleźć zastosowanie w produkcji naszych zakładów.

Sznyceł z kapusty. Do przygotowania sznycla z kapusty należy użyć dużą i zdrową główkę, którą po uprzednim parokrotnym, dokładnym opłukaniu oczyścić ze zwiotczonych liści. Następnie wyciąć głąb kapuściany i ugotować kapustę w osolonej wodzie; wyłożyć na sito, odsączyć wodę. Liście porozdzielać i odrzucić. Każdy liść złożyć jak kopertę, obsypać mąką, umoczyć w jajku, a następnie dokładnie otoczyć w tartej bułce. Tak przygotowany sznyceł smażyć.

Przed podaniem na stół sznyceł wyłożyć na półmisek, podając do nich np. śmietaną, sos śmietanowy lub cebulowy.

Receptura: na 1,0 kg kapusty należy użyć 0,06 kg mąki, 2 jajka, 0,10

kg tartej bułki i 0,10 kg tłuszczu, sól.

Ragu z warzyw. Do przyrządzenia tej potrawy mogą być wykorzystane różne warzywa. Można użyć marchew, rzepę, kapustę i ziemniaki, także kalafior, bób, fasolę, cebulę i pomidory. Oczyszczone i dokładnie wymyte w bieżącej wodzie warzywa tnie się w nieduże kostki lub paski, a małą cebulę pozostawia w całych główkach. Marchew, rzepę i brukiew dusi się pod pokrywą, kapustę i fasolę gotuje w małej ilości wody. Oddzielnie smaży się w tłuszczu ziemniaki i cebulę. Na patelni zrobić zaprażkę z mąki, którą rozprowadzić wywarem z wygotowanych warzyw. Do sosu należy dodać jeszcze pokrajane pomidory lub przecierankę z pomidorów, zagotować.

W kilku ZDANIACH

BARY MLECZNE

Na podstawie korespondencji J Karwasa, S. Sawickiego.

OPDiBM1 w Olsztynie pierwszy raz w bieżącym roku, tj. w lipcu wykonało miesięczny plan obrotu. Zawdzięcza to rozwinięciu na szeroką skalę współzawodnictwa, mobilizacji załogi, podjętym zobowiązaniom dla uczczenia Święta Odrodzenia. Na naradzie wojewódzkiej w sierpniu załoga baru mlecznego nr 1 podjęła długofalowe zobowiązanie przeszkolenia całej załogi, zwalczania mank i superat, większej dbałości o estetykę zakładu itp. (jk)

Książka życzeń i zażeń. Dotychczasowe obserwacje na terenie Poznania wykazały, że 50% notatek wpisywanych do książek życzeń i zażeń w placówkach handlu społecznego i zakładach żywienia zbiorowego zawiera uwagi, dotyczące usprawnień pracy. Reszta notatek często podpiswana jest fikcyjnym imieniem i nazwiskiem, nie przedstawia więc wartości.

W II kwartale br. w barach mlecznych woj. poznańskiego wpisano 65 notatek do 50 książek, z czego aż 34 notatki są podpisane fikcyjnymi nazwiskami. Fikcję tę potwierdzają zwroty listów. Obywatele, podając zmyślane nazwiska i adresy, to szkodnicy społeczni, bo dzięki ich notatkom zajęto niepotrzebnie czas na przeprowadzenie dochodzeń, maszynistki w okresie sporządzania półrocznego bilansu pisały zbędną ko-

respondencję, narażono przedsiębiorstwo na stratę kopert, papieru itp.

Aby uniknąć tego rodzaju marnotrawstwa można byłoby zmienić przepisy o książkach skarg i zażeń tak, aby wpisujący notatki wylegitymował się formalnym dowodem osobistym, służbowym lub szkolną legitymacją. Należałoby przejść z formy książek na luźne, numerowane kartki, by uniemożliwić wpisującemu się poznanie treści poprzednich notatek.

We współzawodnictwie pracy w woj. poznańskim pierwsze miejsce zajął po raz szósty ob. Kazimierz Maćkowiak, kierownik baru mlecznego nr 27 w Poznaniu. Wśród załóg barów mlecznych przodują pracownicy baru nr 27, nr 9 w Kościannie, nr 39 w Szamotułach. Zakładowa Komisja Współzawodnictwa Pracy przy OPDiBM1 w Poznaniu wystąpiła o przyznanie pięciu osobom odznaki przodownika pracy. (ss)



Na podstawie korespondencji J. Styczyńskiego.

Więcej troski o mienie społeczne. Został już zakończony pierwszy etap prac remontowo-porządkowych w gospodach woj. wrocławskiego. Oddany został do użytku szereg czystych lokali. Remonty pochłonęły poważne nakłady pieniężne. Jednak personel zakładów i konsumenci niejednokrotnie wykazują brak troski o powierzony im mienie społeczne i przez niewłaściwe obchodzenie się ze sprzętem zakładów niszczą je. Zbyt często słyszy się jeszcze słowa: „Przecież to nie jest moje...” Trzeba więc raz na zawsze uświadomić sobie, że wszystko co nas otacza jest wspólnym dobrem i stanowi własność społeczną, którą trzeba otoczyć właściwą opieką. Dotyczy to nie tylko pracowników żywienia zbiorowego w pionie CRS. (js)



Aby uprzyjemnić pobyt czasowiczom w domach wypoczynkowych w Ciechocinku uruchomiona została czytelnia czasopism. Wczasowicze przyjeżdżający do OW w godz. 4—6 lub 10—12 będą otrzymywali bezpłatnie gorącą herbatę oraz ciastka. Do odległych domów „Leśna” oraz „Pstrowski” będą oni odwożeni specjalną platformą.

Pracownicy ADW „Wisła” w Pólabrowie zobowiązali się tak pracować, aby nie dopuścić do skarg i zażeń wczasowiczów. Postanowili oni likwidować „wąskie gardła” produkcyjne przez kolektywną współpracę bez względu na zajmowane stanowisko, np. sprzątanie domków przed przyjazdem wczasowiczów, sporządzanie potraw pracochłonnych itd.; utrzymać we wzorowym porządku administrację; wydawać sprawnie, szybko i punktualnie posiłki; we własnym zakresie zastępować nieobecnych w pracy, bez względu na powód nieobecności. (js)



Na podstawie korespondencji J. Świerżego, W. Piaseckiego, B. Matuszewskiego i innych.

Bary samoobsługowe we Wrocławiu. Wydział żywienia zbiorowego przy PMRN we Wrocławiu postanowił jeszcze w tym kwartale zwiększyć sieć barów samoobsługowych w mieście. Plan zwiększenia ilości punktów zbiorowego żywienia dotyczy także przedmieścia.

Śniadania popularne. W najbliższym czasie zostanie wprowadzona w warszawskich barach w godzinach między 7 a 8 sprzedaż tanich śniadań popularnych.

Smakoloty owocowe w kawiarniach. W jednym barze owocowym w Łodzi zwiększono ostatnio ilość różnych potraw owocowych. Można tam otrzymać galaretki owocowe,

Do warzyw, ułożonych warstwami w szerokim rondlu dodać sól, pieprz, 3—4 sztuki goździków, cynamon, zalać to wszystko przygotowanym sosem i dusić pod pokrywą rondla przez 15 do 20 minut. Przed podaniem na stół ragu posypać zieloną pietruszką.

Receptura: Na 0,50 kg ziemniaków — 0,25 kg marchwi, 0,20 kg — rzepy, 0,10 kg cebuli, 0,15 kg pomidorów lub 0,05 kg przecieranki z pomidorów, 0,10 kg tłuszczu, 0,03 kg mąki, 2 szklanki bulionu mięsnego, sól.

Ragu z warzyw z fasolą gotuje się tak samo jak ragu z samych warzyw — z dodatkiem ugotowanej fasoli.

Receptura: 0,20 kg fasoli, 0,80 kg warzyw, 0,03 kg mąki i 0,07 kg tłuszczu.

Babka marchwiowa. Do rondelka wlać 1/2 szklanki ciepłej wody, rozpuszczając w niej dokładnie drożdże. Do tej zaprawy wkładamy utartą marchew, jaja, wsypaną przesianą mąkę. Dobrze wymieszaną całość stawia się w ciepłym

miejscu, aby ciasto dobrze wyrosło. Następnie wsypuje się resztę mąki, dodaje masło, cukier, sól i wanilię — jeszcze raz wszystko się miesza i stawia do powtórnego rośnięcia. Kiedy wyrost ciasta osiągnie pożądaną wysokość — wyklada się ciasto do wysmarowanej masłem formy i wstawia do piekarnianego pieca, przeznaczając mniej więcej 1 godzinę czasu na wypiek. Gotowa babka marchwiowa winna być koloru jaskrawo szafranowego o przyjemnym zapachu i smaku.

Receptura: Na 0,50 kg mąki — 0,25 kg przecieranki (purée) z marchwi, 0,10 kg masła śmietankowego, 0,20 kg cukru, 3 jajka, 0,02 kg drożdży i sól, cukier waniliowy.

Ryba gotowana w pergaminie. Oczyszczonego leszcza należy pokrajać na porcje i na 5 minut przynajmniej zalać słoną wodą (na 1 szklankę wody — łyżkę stołową soli). Następnie rybę wyjąć z wody, dokładnie odsączyć i ułożyć na pergaminowym papierze, dokładnie nasmarowanym masłem lub innym

tłuszczem. Na porcjach należy położyć kawałek masła zmieszanego z pieprzem, trochę utartej surowej marchwi, cebuli i innych warzyw oraz pokropić wszystko sokiem cytrynowym lub kwaskiem.

Brzegi pergaminu składamy. Paczuszkę przewiązać cienkim sznurkiem (szpagatem) i gotować w rondlu z wrzącą wodą, przez 15 do 20 minut.

Przed podaniem gotowych porcji na stół — rybę wyjąć z paczuski, ułożyć na podgrzanym półmisku, oblewając wywarem, w którym się gotowała. Dodać do tego naturalnego sosu trochę śmietany lub musztardy. Do ryby podać można smażone ziemniaki lub purée (przecierane). Ogórek solony wybitnie zaostreży smak dania.

Receptura: Na 500 g ryby — 0,07 kg marchwi i 0,05 kg cebuli, łyżkę stołową soku cytrynowego lub kwasku i 0,05 kg masła.

K. Orzechowski

(Z książki: „Kniha o ukuksnoy i zdoro-woy piszcze”, Moskwa 1952 r.)

kremy, owoce w galarecie, owoce nadziewane oraz lody o czterech smakach: orzechowe, kawowe, kakaowe i migdałowe. Wkrótce wszystkie kawiarnie łódzkie zostaną zaopatrzone w wyroby owocowe z tego baru.

Sezon dziczyzny. Centrala „Las“ przeznaczyła z tegorocznych polowań pięć tysięcy sztuk dzikich kaczek na potrzeby stołecznych zakładów gastronomicznych. Następnie otrzymała Warszawa w bieżącym sezonie myśliwskim 30 tysięcy sztuk kuropatw, a w listopadzie i w grudniu 10 tysięcy sztuk zajęcy. Ponadto Centrala „Las“ dostarczy warszawskim restauracjom 100 ton dziczyzny „grubej“ — dzików, jeleni, sarn i danieli.

Nowe bary samoobsługowe. Chorzowskie ZG pragnąc umożliwić ludności pracującej spożycie posiłku przy jak najmniejszej stracie czasu, uruchomiły ostatnio 6 barów samoobsługowych, które cieszą się dużym powodzeniem mieszkańców Chorzowa i Siemianowic.

Narady z konsumentami. W myśl zarządzenia wewnętrznego Nr 71 wszystkie terenowe przedsiębiorstwa CZPG przystąpiły do nawiązania ścisłego kontaktu z ludnością stołującą się w zakładach gastronomicznych organizując okresowe narady z konsumentami.

Przodujące przedsiębiorstwo Cieszyńskie ZG, które były organizatorem krajowego zjazdu CZPG są przodującym przedsiębiorstwem. W zakładach CZG zlikwidowano manka oraz w I półroczu br. wykonywano systematycznie plany produkcji własnej. Dla uczczenia krajowego zjazdu CZPG pracownicy Cieszyńskich ZG zobowiązali się do dalszej pracy bez manka a kucharze do produkowania potraw dobrej jakości, bez braków.

Zespół artystyczny przy WZPG - Stalagóród powstał z inicjatywy pracowników Bytomskich ZG w jesieni ub. roku. Zespół opracował sztukę pt. „Radcy pana radcy“ Bałuckiego, którą wystawiono po raz pierwszy 18 lipca br. w Domu Kultury ZZ Górników w Bytomiu. Ze sztuką tą zespół wystąpił także na krajowym zjeździe CZPG w Cieszynie. Rolę główną grał ob. Karol Załęski, który jest pracownikiem Bytomskich ZG na stanowisku kierownika wytwórni lodów. (zk)

W Tarnogórskich ZG we współzawodnictwie międzyzakładowym 1-sze miejsce zdobyła rest. „Pod Ulem“, pokonując rest. „Pod lipami“, która przez dwa kolejne kwartały posiadała sztandar przechodni. Dzięki licznym zobowiązaniom pierwszomajowym oraz na dzień 22 lipca załoga tej placówki stała się przodującą w przedsiębiorstwie. Wśród zobowiązań były zobowiązania personelu kuchni, które dotyczyły pracy bez strat surowca, czuwania nad zmagazynowanymi ziemniakami, produkowania jak najbardziej bogatego asortymentu potraw. Dzień 1-go maja zobowiązano się przepracować na rzecz odbudowy Warszawy. We współzawo-

dnictwie indywidualnym kelnerów trzy pierwsze miejsca zdobyły: Anna Szczupak, Agnieszka Bielecka, Stanisława Serwan. Wśród rozliczeniowców zwyciężyły: Rafaela Michalska oraz Agnieszka Krzemińska. (js)

„Nasz zakład świadczy o nas“. Załoga baru „Wrocławski“ w Warszawie wystąpiła z inicjatywą współzawodnictwa międzyzakładowego pod hasłem: „Nasz zakład świadczy o nas“ i wezwała wszystkie zakłady w Warszawie do podjęcia podobnych zobowiązań.

Załoga baru „Wrocławski“ postanowiła doprowadzić zakład do idealnego stanu pod względem czystości, uprzejmości, sprawności obsługi i dobrej jakości potraw. Postanowiono również zlikwidować manka.

W związku z trwającymi we Francji strajkami pracownicy Poznańskich ZG-Wschód przesłali pozdrowienia dla robotników zatrudnionych w przemyśle spożywczym we Francji. W załączeniu przesłano 3342 zł, które zostały zebrane wśród pracowników PZG-Wschód. Pozdrowienia i pomoc pieniężna są wyrazem pełnej solidarności jaka łączy pracowników PZG-Wschód z francuską klasą robotniczą. (wp)

Aby wykonać plan we wrześniu br. zwołano w zakładzie „Jarosz“ w Warszawie naradę produkcyjną, na której omówiono szczegółowo pracę każdego działu. Zebrani doszli do wniosku, że najważniejszym powodem trudności w wykonaniu planu był słaby poziom uświadomienia politycznego pracowników, nieprzestrzeganie dyscypliny pracy oraz zły stosunek niektórych pracowników obsługi do konsumenta. W wyniku narady postanowiono wprowadzić harmonogram pracy dla kelnerów, rozszerzyć asortyment produkcji, podawać w godzinach popołudniowych dania smażone, prosto z patelni oraz potrawy nakładać na podgrzane talerze. Postanowiono umieścić na stołach konsumpcyjnych numery obsługujących kelnerów. Pracownicy produkcji podjęli wezwanie tow. Saja i zobowiązali się nie wypuścić braków z kuchni, zaś cała załoga — pracować bez manka. Załoga postanowiła za wszelką cenę wykonać plan we wrześniu oraz zwoływać narady produkcyjne co dwa tygodnie. (bm)



Na podstawie korespondencji S. Pawłowskiego, J. Karwasza.

Przodownicy pracy. Jak już pisaaliśmy, KZG w Częstochowie został przodującym zakładem. Wśród załogi tego zakładu otrzymali odznaki przodowników pracy: ob. Anastazy Grabałowski — kuchmistrz i ob. Maria Juszczyk — referent. Dyplomy i nagrody pieniężne przyznano 14-tu pracownikom, m. in. Janowi Olejnikowi — kierownikowi zakładu, Wandzie Porfil, Kazimierzowi Roguskiemu, Andrzejowi Grabałowskiemu, Stefanowi Fajerowi i innym.

Kurs dla referentów sanitarnych. W sierpniu br. odbył się w Ośrodku Szkoleniowym PKP w Poznaniu kurs dla referentów sanitarnych w przedsiębiorstwach KZG. W kursie wzięło udział 20 referentów. Celem kursu było pogłębienie wiadomości z zakresu czynności wykonywanych przez nich w terenie, zgodnie z wymaganiem służby zdrowia.

Akcja sanitarno - porządkowa pomogła. Przeprowadzane obecnie kontrole stwierdzają, że stan sanitarny zakładów uległ znacznej poprawie dzięki akcji porządkowo - sanitarnej. Poprawił się nie tylko stan sanitarny zaplecza zakładów — w wielu zakładach przeprowadzono drobne remonty i wyposażono je w najniezbędniejszy sprzęt.

Nowa wytwórnia wód gazowych. W sierpniu nastąpiło otwarcie wytwórni wód gazowych na dworcu Kąkiskim w Łodzi. Wytwórnia wyposażona jest w nowoczesne urządzenia. Mieści się w podziemiach dworca. Produkcja wód gazowych i lemoniady zaspokaja potrzeby nie tylko dworca Kaliskiego ale i częściowo dworca Fabrycznego. (sp)

KZG w Olsztynie wykonały plan I-go półrocza br. w 109,4%. Na podkreślenie zasługują fakt, że masa towarowa do wykonania tego planu została zagwarantowana zaledwie w 46%, resztę przedsiębiorstwo zakupuje z handlu detalicznego. Jest to objaw niezdrowy i świadczy o małej trosce wydziału handlu PWRN o te zakłady. (jk)



Restauracja „Pod Orlem“ w Bydgoszczy cieszy się dużą popularnością nie tylko wśród przyjezdnych, ale i wśród miejscowej ludności.

Jak nas informuje ob. Stanisław Bryń powódzenie swoje zakład zawdzięcza dwóm czynnikom: po pierwsze — zarówno Podstawowa Organizacja Partyjna PZPR jak i Rada Miejskowa jak najściślej współpracuje z kierownictwem przy rozwiązywaniu wszelkich spraw — szkoleniu przywarsztatowym pracowników, współzawodnictwie, dbałości o czystość lokalu itp., po drugie — cała załoga ma świadomość, że głównym zadaniem zakładu jest zaspokojenie potrzeb konsumenta; robi się więc wszystko, aby lokal przez sam wygląd zewnętrzny stwarzał miłą atmosferę, aby konsument otrzymał zawsze świeże, dobrze przyrządzone dania, aby obsługa była szybka i uprzejma.

Jeśli cała załoga ma tę świadomość, to i frekwencja jest duża i — co z tym się wiąże — wzrastają obroty głównie na produkcji własnej. (bk)

POLSKIE UZDROWISKA

Opracowanie receptur produkcyjnych dla punktów żywienia w uzdrowiskach nie jest sprawą prostą. W sanatoriach uzdrowiskowych przebywają na kuracji ludzie o różnych przyzwyczajeniach żywieniowych i o różnych zapotrzebowaniach ener-

tycznych, a przede wszystkim żywienia wg różnych diet.

Ponieważ opracowane teoretycznie receptury mogłyby w praktyce okazać się niewłaściwymi, postanowiono wypróbować je w sanatoryjnych punktach żywienia. Rozesłano więc opracowane receptury na zupy, dodatki do zup, dania mięsne, rybne i z drobiu, celem wypróbowania ich i ewentualnego skorygowania. Receptury będą dopiero wtedy zatwierdzone i jedynie obowiązujące, gdy zostaną skorygowane lub przyjęte przez bezpośrednich realizatorów.

Uzdrowisko Ciecuchów prowadzi 7 punktów żywienia. Gospodarka żywienia tego uzdrowiska w porównaniu z rokiem ubiegłym uległa znacznej poprawie, która nastąpiła szczególnie na odcinku podniesienia stanu sanitarnego zakładów oraz środków transportowych, które przystosowano specjalnie do przewożenia żywności. Usprawniona została obsługa a przede wszystkim podniosła się wartość posiłków. Poprawa nastąpiła dzięki mobilizacji załogi oraz szkoleniu zawodowemu. (ar)

PWRN

Wojewódzka narada. Dnia 22 sierpnia r. w Olsztynie zwołano naradę wojewódzkiego aktywu żywienia zbiorowego wszystkich pionów. Naradzie przewodniczył naczelnik wydziału handlu PWRN tow. Ryszard Śnieżko.

Na porządku dziennym była sprawa wykonania planów. Dyskusję zajął referat ob. Makowskiego i Śnieżki, wychodząc od pytania, czego chce konsument od żywienia zbiorowego. Organizatorzy narady — jak rzadko gdzie — punkt ciężkości przesunęli na kadry, ich dobór i szkolenie, bo od tego przecież zależy wykonanie planów gospodarczych.

W ożywionej dyskusji zabierali głos przedstawiciele wszystkich pionów, wskazując konkretne przykłady braków i niedomagań, jakie dają się stwierdzić szczególnie na odcinku zaopatrzenia zakładów w surowce itp.

Dyskusję uzupełnili bądź pogłębili udzielając wyjaśnień poza członkami PWRN przedstawiciele KW PZPR, WKPG, MHW, Zw. Zawod. i redakcji naszego czasopisma.

W toku narady załoga Baru Mlecznego Nr 1 w Olsztynie zgłosiła następujące zobowiązania: „W świetle wygłoszonego referatu solidaryzując się ze strajkującą klasą robotniczą w słusznej walce o wyzwolenie z ucisku i wpływów imperializmu oraz o pokój zobowiązujemy się w imieniu swoim i w imieniu wszystkich barów mlecznych województwa olsztyńskiego do wzmocnienia pracy nad wykonaniem Planu Narodowego przez: szkolenie przy warsztacie pracy załóg w celu podniesienia świadomości politycznej i zawodowej pracowników; nieustanną walkę o zlikwidowanie mank i superat; wprowadzenie szerokiego asortymentu dań; dbanie o pełne zaopatrzenie, o czystość i estetykę lokalu, o uprzejmość dla konsumentów; organizowanie stoisk na wszelkich imprezach sportowych i kulturalnych; współzawodniczenie



Przodownik pracy—kuchmistrz KZG — Anastazy Grabałowski



Przodownik pracy — referent KZG — Maria Juszcyk



Kierownik przodującego zakładu KZG — Częstochowa — Jan Olejnik

tytuł najlepszej załogi; dołożenie starań, aby plan obrotu w pozostałych miesiącach bież. roku wykonać z nadwyżką“.

Zobowiązanie to zostało przyjęte przez zebranych, jako sygnał do podejmowania podobnych zobowiązań przez zakłady pozostałych pionów. (bk)



Na podstawie korespondencji J. Eubiga i innych.

Za przykładem tow. Saja — pracownicy PSS w Kętrzynie zobowiązali się nie wypuścić z kuchni posiłków złej jakości oraz nie dopuścić do sprzedaży w bufetach towarów z jakikolwiek brakami. Wezwali oni do współzawodnictwa na tym odcinku pracy wszystkie zakłady żywn. zbior. PSS w okręgu olsztyńskim.

PSS w Ilawie zobowiązała się do końca grudnia br. zredukować straty wykazane w bilansie za I półrocze oraz przekroczyć o 0,5% wartość zaplanowanej akumulacji. Do współzawodnictwa na tym odcinku pracy wezwano pozostałe spółdzielnie okręgu olsztyńskiego.

Stółka U-30 w Szczecinie. Stółka przy Wyższej Szkole Inżynierskiej w Szczecinie cieszy się uznaniem konsumentów. Kieruje nią doświadczona, oddana pracy ob. Julia Nowicka, która pracuje na tym stanowisku od 1947 roku. Wśród pracowników wyróżniają się: ob. ob. Mordko — szef kuchni, Ponichter i Kluza — pracownice kuchenne oraz Orzechowska i Kwade — personel obsługujący. Plan pierwszego półrocza wykonany został w 144% a w czerwcu — w 199,9%. Ilość konsumentów wzrosła z 1150 w I półroczu do 1500 we wrześniu. Stółka wydaje dziennie 150 śniadań i kolacji, czynna jest także w niedzielę. Posiłki są smaczne i urozmaicone. Co drugi dzień podawany jest kompot lub słodki deser. Kalkulacja nie przekracza sum limitowanych oraz nie są przekraczane koszty własne. Książka życzeń i zażaleń pełna jest pochwał. Do książki wpisali się także chłopcy delegacji na ogólnopolskie dożynki, którzy korzystali z usług

stołki. Wyrazili oni zadowolenie i uznanie dla pracy personelu. Załoga zdobyła propozycję przechodni za rok 1952 i zapewnia, że zdobędzie go na stałe.



Wnętrze stołki PSS U-30 w Szczecinie

Jedynymi usterkami w pracy stołki to brak tablic cyklu gospodarczego oraz brak znajomości planów. Trzeba, aby Oddz. Zbior. Żyw. PSS nie ukrywał danych dotyczących planów, ale podawał je do wiadomości załóg, co niewątpliwie jeszcze bardziej zmobilizuje ją do pracy.

Należałoby także spowodować, aby placówki żywn. zbior. PSS otrzymały mies. „Żywienie Zbiorowe“, który dotychczas jest wpinany starannie do segregatorów. (je)

Na krajowej naradzie żywienia zbiorowego pionu ZSS we wrześniu dokonano oceny pracy zakładów otwartych w bieżącym roku. Po ożywionej dyskusji ustalono konkretny plan działania, który ma zapewnić podniesienie poziomu i poprawienie jakości pracy zakładów, szczególnie w zakresie produkcji własnej. Wadliwa w wielu okręgach i spółdzielniach struktura obrotu zakładów otwartych — jak wykazała to narada krajowa — jest wynikiem m. in. wadliwości systemu remiowania, złego funkcjonowania służby zaopatrzeniowej spółdzielni i niedostatecznej mobilizacji załóg szeregu zakładów do zwiększenia wachlarza potraw i przekąsek. (mn)

SPROSTOWANIE

W artykule pt. „Wartość odżywcza dyni i możliwości wykorzystania jej w żywieniu zbiorowym“, na str. 187, prawa spacja, 21 wiersz od góry, prostujemy błąd: zamiast „osłodzić“ powinno być „ostudzić“.

Zarządzenia i komunikaty

Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego Nr 13 z dnia 28 lipca 1953 r. zawiera zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie odbioru jakościowego artykułów spożywczych.

Zarządzenie ma na celu niedopuszczenie do obrotu artykułów złej lub wątpliwej jakości. Odbiór jakościowy obejmuje wszystkie grupy artykułów spożywczych i polega na sprawdzeniu: 1) czy przyjmowany towar odpowiada asortymentowi ustaleniemu w umowie lub zamówieniu; 2) czy jakość przyjmowanego towaru jest zgodna z obowiązującymi, względnie zastrzeżonymi w umowie lub zamówieniu normami lub warunkami technicznymi; 3) czy towar jest oznaczony znakami kontroli technicznej (KT) względnie czy wystawione jest świadectwo KT oraz czy znaki i świadectwa są prawdziwe; 4) prawidłowość innych znaków fabrycznych, o ile w myśl obowiązujących przepisów są one wymagane; 5) prawidłowości opakowania towaru i jego stanu.

Monitor Polski Nr A-74 z 12 sierpnia 1953 r. zawiera między innymi ważne dla przedsiębiorstw gastronomicznych zarzą-

dzenie Ministrów Zdrowia i Handlu Wewnętrznego w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego.

W myśl tego zarządzenia zmywanie naczyń w zakładach gastronomicznych powinno się odbywać w pomieszczeniu oddzielnym i zamykanym, a w przypadku gdy ze względu na warunki lokalne zmywalnia nie może być urządzona w osobnym pomieszczeniu, zmywanie w okresie przejściowym może się odbywać w wydzielonej w tym celu części kuchni. W tym przypadku zmywanie powinno być tak zorganizowane, aby brudne naczynia nie stykały się z artykułami żywności, z produkcją potraw oraz gotowymi potrawami.

Dalsze paragrafy podają szczegółowe zasady techniki zmywania naczyń. W tym samym numerze „Monitora” znajduje się zarządzenie Ministra Skupu w sprawie zasad zwrotu worków tkanych, używanych przy dostawach przetworów zbiorowych dokonywanych przez jednostki podległe Ministrowi Skupu.

Nowe wydawnictwa

A. Komornicka, M. Strasburger: Technologia przyrządzania potraw z ćwiczeniami, cz. I. Polskie Wydawn. Gospodarcze, Warszawa 1953.

Książka jest zatwierdzona jako podręcznik dla technikum gastronomicznego, powinna jednak znaleźć się w bibliotece każdego zakładu żywienia zbiorowego. Zawiera bowiem wie-

le cennych wskazówek teoretycznych i praktycznych: od mielenia objętości i masy, temperatury środowiska, w którym przebiegają procesy kulinarne, własności i przechowywania tłuszczów autorki przechodzą do wskazówek, jak przyrządzać potrawy z mleka, z jaj, z gotowanych jarzyn i owoców, z kasz, jak podprawiać zupy i sosy itd.

Dlaczego?

1. Kawiarnia „Danusia” (W-wa, Al. Jerozolimskie 59) w dniu 9 września br. do godz. 16-ej nie była zaopatrzona w ciastka? Za wynik obrotu w tych warunkach musi odpowiadać ktoś spoza załogi zakładu.

2. W kawiarni bez nazwy (dokładniejszy adres: W-wa, Al. Jerozolimskie 41) nikt z obsługi nie zwrócił uwagi, gdy trzech konsumentów (dnia 9 września br.) wzmacniało kawę przy-niesioną wiśniówką?

3. W niektórych przedsiębiorstwach Bydgoskich Zakładów Gastronomicznych z listami płac dzieją się istne cuda: pracownicy zatrudnieni w zakładzie na jednym krańcu miasta biegają po odbiór poborów na drugi kraniec?

4. W tychże BZG w niektórych zakładach zajmują etaty ludzkie, którzy w danym zakładzie nie pracują i nie wiadomo, gdzie pracują?

Głosy prasy

W związku z miesiącem budowy Warszawy — „Głos Pracy” zwraca uwagę na poważny rozwój sieci zakładów gastronomicznych w stolicy, oddanie do użytku w bieżącym roku 50 dużych, nowoczesnie wyposażonych restauracji, jadalni i barów — co przyczyniło się do znacznego usprawnienia obsługi ludności Warszawy. Liczba obiadów wydanych w placówkach Warszawskich ZG w ciągu i półrocza wzrosła o 500 tysięcy w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego.

Ostatnio poza restauracjami i kawiarniami na Ryunku Starego Miasta uruchomiono została wielka, nowoczesna jadalnia przy ul. Freta na Trakcie Starej Warszawy.

Ten pozytywny w głosach prasy wysuwamy celowo na czoło, aby nie spotkał nas zarzut, że operujemy samymi negatywami, których niestety jest stale bardzo dużo na odcinku gastronomicznym. Weźmy pierwszy z brzegu. W „Expressie Wieczornym”, w artykule red. Śmiałowskiego zatytułowanym: „Zupy jak ocet, nieświeże sałatki, spalone kotlety” czytamy: „Skargi i zażalenia konsumentów, notatki w książkach zażaleń i wreszcie uwagi zebrane przez korespondentów wykazują niezbicie, że Warszawskie ZG pracują coraz gorzej. W większości wypadków przyrządzane przez nie posiłki są niesmaczne, porcje małe, w lokalach niezbyt czysto, często też obsługa działając na szkodę konsumenta, pobiera nadmierne ceny niezgodne z cennikiem”. (I gdzie indziej jest tak samo. Na przykład w Gdyni przyłapano kelnera, który doliczył konsumentowi do rachunku datę swojego urodzenia!).

„Kontrola CZPG wykazała, że pracownicy, odpowiedzialni za porcjowanie dań w zakładach, przeważnie nie znają normatywnych i nie posługują się obowiązującymi recepturami, a dania przyrządzane są na oko. Nic też dziwnego, że klienci skarżą się, że porcje z każdym dniem maleją”.

Dlaczego tak się dzieje? Kto tu zawinił? Taki stan rzeczy jest wynikiem nieprzetargania przez większość kucharzy obowiązujących receptur — stwierdza autor. Zamieniają oni często w sposób karygodny proporcje poszczególnych składników, nie stosują w produkcji pełnej ilości tych składników, powodując tym samym psucie potraw”. Artykuł kończy się apelem: „Najwyższy już czas, żeby warszawski przemysł gastronomiczny ocknął się z uśpienia. Zeby rozejrzeć się dokoła i wziął przykład z innych miast, gdzie zakłady żywienia zbiorowego osiągają coraz lepsze wyniki. Choćby z Poznania, Krakowa czy też maleńkiej Krynicy Morskiej. Mieszkańcy stolicy chcą czuć się w swoich restauracjach i barach jak w domu. Chcą zjeść smacznie i tanio”.

Felietonista „Gazety Handlowej” w felietonie: „Zdarza się” (Nr 67) w świetny sposób uchwycił charakterystykę atmosfery i stylu pracy naszego zakładu gastronomicznego w stolicy (a może i w innym mieście?) schodzącego po „miódowym miesiącu” doskonałości po prostu na psy! Z czyjej winy? Z powodu nieodpowiedniej gospodarki ludźmi, z braku kontroli i akcji instruktorskiej w zakładzie.

Wracając jeszcze do tak ważnego zagadnienia, jakim jest rola kucharza w zakładzie gastronomicznym, chcemy zanotować artykuł sprawozdawczy red. Leszcza w „Dzienniku Zachodnim”: „Pokiósie gastronomicznej narady” z ogólnopolskiej narady aktywu gospodarczego Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w Cieszynej.

W artykule tym jest mowa o kucharzach. Mianowicie: „W celu podniesienia kwalifikacji pracowników przemysłu gastronomicznego, zostanie w tym roku przeprowadzona ogólnokrajowa weryfikacja kucharzy, którzy po egzaminach otrzymają tytuły: pomocnik kucharza, kucharz, kucharz wyborowy i mistrz kucharzski. W przyszłości najlepsi kucharze będą mogli się ubiegać o tytuł inżyniera zbiorowego żywienia”.

Może wtenczas nareszcie konsument otrzyma prawdziwą, rzeczywistą a nie tytułarną porcję za drogie pieniądze w zakładzie gastronomicznym.

St. G.

Palenisko — podgrzewacz. Aby posiłek spożywany był smaczniejszy, musi on obok innych własności posiadać dostateczną ciepłotę. Jest to szczególnie ważne w okresie zimy. Chłodny rosół, wlany do talerza na zupełnie zimny makaron — nie budzi zachwytu konsumenta.

Wprowadzone przez ZSS Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi „paleniska — podgrzewacze” gazowe pomysłu ob. R. Siedleckiego (rysunek)



Palenisko — podgrzewacz

zapobiegają skutecznie przytoczonym wyżej mankamentom. „Podgrzewacze” składają się z wielotworowych palenisk wbudowanych w bęben blaszany, do którego przymocowane są 4 masywne nogi metalowe. Do regulowania gazu służy zawór o nieskomplikowanej konstrukcji, uniemożliwiający wprowadzenie zmian w nasileniu płomienia. „Podgrzewacze” po pokryciu kosztów przez zainteresowane instytucje ustawione bezpośrednio przed oienkami przez które wydaje się posiłki, pozwalają na wydawanie gorącej zupy.

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.

