

Żywnienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

Wielka rocznica	str. 1
Mgr Henryk Polak — Rozwój żywienia zbiorowego w ZSRR	2
Inż. Janusz Łoś — Zagadnienie ekonomiki żywienia zbiorowego u nas i w Związku Radzieckim	4
Mgr Józef Zawada — Zasady organizacji aparatu planowania w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego	7
Z ZAGADNIENIŃ ŻYWIENIA	
Inż. Czesław Tederko — Półfabrykaty mięsne	8
Inż. Kazimierz Janiga — O podniesienie poziomu spożycia warzyw i owoców	11
Mgr Maria Strasburger — Rzeczy znane z nieznanego punktu widzenia	15
ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE	
Władysław Żelazko — Szkolenie kucharzy w zakładach żywienia zbiorowego	18
Stefan Pawłowski — Wytyczne szkolenia CRS na rok 1951	19
Mgr Maria Strasburger — Ćwiczenia laboratoryjne cz. II	21
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Mgr Wł. Zawistowska — Pierwszy rok działalności CZPG	22
Leon Seredyński — Gospody spółdzielcze CRS na nowych drogach	24
Cecylia Białasiewiczowa — Im dalej od Warszawy	25
St. P. — Bufety sezonowe w punktach dostaw buraków	26
KOMUNIKATY I ZARZĄDZENIA	
Mieczysław Wierzbicki — Jakie koncesje i zezwolenia powinna posiadać gospoda spółdzielcza	26
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	29
Bibliografia i prasa zagraniczna	30
Nowe książki u nas	32



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 11

Warszawa, listopad 1950 r.

Rok V

WIELKA ROCZNICA

W dniu 7 listopada przypada 33 Rocznic Wielkiej Rewolucji Październikowej, będąca świętem nie tylko dla obywateli Związku Radzieckiego. Obchodzić będą ją również uroczyscie kraje demokracji ludowej, klasa robotnicza, cała postępową ludzkość.

Starsze pokolenie pamięta dobrze te czasy, kiedy to straszliwa burza gniewu wyzwolonego ludu na bezmiernych obszarach rosyjskiego imperium zmiotła z powierzchni ziemi przegniły carski ustrój, dworską kamarylę i żandarmów, miejską burżuazję, obszarników, bankierów i fabrykantów i po zaciętych walkach z kontrrewolucją i obcą interwencją utorowała drogę Komunistycznej Partii bolszewickiej WKP(b), utrwaliła władzę radziecką robotniczo-chłopską i stworzyła w mozolnym trudzie mas pracujących pierwsze Państwo socjalistyczne świata, które dziś stoi na czele potężnego zwycięskiego obozu socjalizmu i pokoju, stanowi ostoję postępu i sprawiedliwości społecznej.

Na czym polega znaczenie tej wielkiej daty dziejowej? Jak stwierdził Stalin — „zwycięstwo Rewolucji Październikowej oznacza zasadniczy przełom w historii ludzkości, zasadniczy przełom w losach kapitalizmu światowego, zasadniczy przełom w ruchu wyzwolenicznym proletariatu światowego, zasadniczy przełom w sposobach walki i formach organizacji, w życiu codziennym i tradycjach, w kulturze i ideologii mas wyzyskiwanych całego świata“.

Wyzwolenicy wiew Rewolucji Październikowej poczuli wszyscy poniżeni i gnębieni na całym świecie i zbudzili się lub budzą z letargu niewoli, zrzucając jarzmo bezlitosnego wyzysku.

Na skrzydłach wichru tej rewolucji leciała przed 33 laty i do Polski radosna wieść o uznaniu jej niepodległości i suwerenności przez Związek Radziecki. Oficjalna nota w tej sprawie została niestety zatajona przed narodem

i unicestwiona przez ówczesną polską reakcję. Dopiero po drugiej wojnie światowej Polska od-czuła braterskie ramię Kraju Rewolucji Październikowej, gdy żołnierz Armii Czerwonej przepędził z naszej umęczonej ojczyzny hitlerowską zbójczą nawałę i przywrócił nam ziemie zachodnie, wywalczył wspólnie z odrodzonym wojskiem polskim granicę na Odrze, Nysie i Bałtyku.

Z doświadczeń Rewolucji Październikowej, z jej natchnień, z nauki marksizmu-leninizmu korzystają wszystkie ruchy wyzwolenicze świata, wszyscy organizatorzy nowego ustroju socjalistycznego w krajach demokracji ludowej Europy i Azji, narody: Polski, Czechosłowacji, Węgier, Rumunii, Bułgarii, Albanii, Chin, Niemiec Demokratycznych i stojące w ogniu walki wyzwoleniczej kraje Korei i Vietnamu.

Na przykładzie ZSRR uczymy się budować i utrzymywać władzę pracującego ludu, tworzyć nowe lepsze formy życia, wydobywać energię rąk i zdolności umysłów na każdym polu pracy, przy każdym warsztacie, gdzie nas obowiązek postawił — dla wspólnego dobra. Aby nam było jaśniej, pogodniej w słońcu wolności po nocy niewoli, w ciszy po burzy, gdy skończy się walka o pokój i sprawiedliwy, nowy ład na ziemi.

A walka ta trwa i nie ustaje.

Zwycięskiego pochodu płomiennej idei Rewolucji Październikowej nie są w stanie powstrzymać żadne wrogie siły, żadne groźby władców dolara i podżegaczy wojennych.

Czerwony sztandar Rewolucji Październikowej jednoczy już dzisiaj żywiołową, twórczą potęgę czwartej części ludności na globie.

W awangardzie tych bojowników postępu, pokoju i wolności kroczy także nasz naród budujący w ofiarnym znoju podwaliny Polski socjalistycznej.

D 64/7/97a

100

MGR HENRYK POLAK

Rozwój żywienia zbiorowego w ZSRR

ZSRR — pierwsze państwo socjalistyczne świata, jest pierwszym krajem, który wprowadził żywienie zbiorowe w zakładach społecznych i to w skali masowej.

Leninowskie zasady stały się busolą dla radzieckiego żywienia zbiorowego. „Prawdziwe wyzwolenie kobiety — pisze Lenin — prawdziwy komunizm, zacznie się tylko tam i wtedy, gdzie i kiedy zacznie się masowa walka (kierowana przez proletariat posiadający władzę państwową) przeciwko temu drobnemu gospodarstwu domowemu lub raczej masowa jego przebudowa na potężne gospodarstwo socjalistyczne“. Wiadomo, że w okresie 5-letek stalinowskich ilość kobiet pracujących fizycznie i umysłowo w ZSRR wzrosła wielokrotnie, osiągając w roku 1949 cyfrę 11 milionów, nadto zaś przeszło 19 milionów kobiet zatrudnionych jest w kołchozach. W okresie ostatniej wojny udział kobiet w produkcji społecznej wzrósł jeszcze wydatniej. Równolegle z tym zjawiskiem postępuje szybko rozbudowa instytucji żywienia zbiorowego.

Jednym z pierwszych kroków władzy radzieckiej w dziedzinie żywienia zbiorowego było postanowienie o rozszerzaniu praw samorządów miejskich w zakresie aprowizacji. Dekretem z dnia 9.XI.1917 upoważniono samorządy miejskie do organizowania żywienia zbiorowego, do wprowadzenia centralizacji w przygotowaniu posiłków. Wszystkie nadchodzące do miast ładunki żywności należało oddawać do dyspozycji władzom miejscowym, które miały dokonywać rozdziału. Samorządy miejskie miały więc prawo zarządzać wszelkim jadalniąmi, określać ceny potraw. Władze te mogły rekwirować i sekwestrować pomieszczenia, żywność, sprzęt produkcyjny i środki transportu, magazyny, celem przewożenia, przechowywania, przerabiania i rozdziału żywności, łącznie z organizowaniem żywienia zbiorowego.

Masy pracujące miast przystąpiły na podstawie tego postanowienia do organizowania stołówek powszechnych. Pierwszym zakładem żywienia zbiorowego była stołówka, przekształcona z bufetu Domu Ludowego na terenie Leningradu. Już w pierwszych dniach po Rewolucji obsługiwała ona tysiące robotników i dzieci. Pod koniec 1918 roku istniały już duże rejonowe przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, z których korzystało ponad 100 tys. spożywców.

W wyniku długotrwałej interwencji zbrojnej państw kapitalistycznych i wojny domowej, na tle trudności aprowizacyjnych, wzrastała potrzeba zwiększonej sieci zakładów żywienia zbiorowego. W lipcu 1919 roku Leningrad przechodzi na komunalne żywienie pracujących, związane z bezpłatnym wyżywieniem robotników oraz dzieci, jak również z koniecznością oszczędności w opale i inwentarzu tudzież wzmoczoną

kontrolą zasobów aprowizacyjnych. Po tej reformie ilość stołowników wzrasta o 100%, zaś sieć stołówek o 30%. W grudniu 1919 r. stołówki Leningradu obsługują już całą ludność miasta. Za przykładem Leningradu poszła niebawem Moskwa, a potem i inne miasta.

Po zakończeniu wojny domowej i wypędzeniu interwentów, ZSRR przystępuje do odbudowy zniszczonej gospodarki narodowej. W warunkach nowej polityki ekonomicznej (NEP), formy i metody pracy zakładów żywienia zbiorowego uległy zasadniczym zmianom. Państwowe zakłady przekazano w roku 1921 spółdzielczości spożywców, stołówki pozbawiono centralnego zaopatrzenia państwowego — przechodzą one na system samozaopatrzenia. Zaniechano również bezpłatnego karmienia robotników i dzieci. W związku z tym ilość wydawanych dań spadła z 5 milionów dziennie w roku 1920 do 500 tysięcy pod koniec r. 1922.

W roku 1923 Wszechrosyjski Zjazd Zw. Zaw. Żywienia Ludowego występuje z inicjatywą utworzenia organizacji państwowej, która kierowałaby rozwojem żywienia zbiorowego i jego społecznieniem. Organizacją tą stał się Narpit (Żywnienie Ludowe). Na zwołanej przez Narpit w r. 1924 Wszechrosyjskiej Konferencji, ustalono typy stołówek i zdecydowano się na rozszerzenie ich sieci w dużych ośrodkach przemysłowych. Obroty przedsiębiorstw żywienia zbiorowego wzrosły w r. 1925 niemal dwukrotnie, przy czym sektor społeczny partycypował już w 65% ogólnych obrotów.

W okresie uprzemysłowienia kraju, w r. 1927 rozpoczęto budowę dużych, zmechanizowanych stołówek i fabryk - kuchen, w skali masowej. Rola przedsiębiorstw żywienia zbiorowego wzrasta jeszcze bardziej w r. 1929, po wprowadzeniu zaopatrzenia normowanego (kartkowego). Plan I pięcioletki, przewidujący doprowadzenie w r. 1932 ilości wydawanych obiadów do 3 milionów dziennie — przekroczone 6-krotnie pod względem ilości stołowników. W r. 1932 już 70% robotników korzysta z żywienia zbiorowego, które jest w tym okresie już bez reszty społecznione.

„Narpit“ w r. 1930 przekształca się na „Wsiennarpit“ (Wszechzwiązkowe Żywnienie Ludowe), organizację opartą na rozrachunku gospodarczym, która ma prawa organu centralnego, planującego żywienie zbiorowe na terenie ZSRR. Komitet Centralny WKP(b) w uchwale z dn. 19.VIII.1931 zaleca wiele zmian dla gruntownego polepszenia żywienia zbiorowego. Mocą tej uchwały wyodrębniono w Moskwie, Leningradzie i innych wielkich ośrodkach przemysłowych żywienie zbiorowe z systemu spółdzielczości spożywców. Upoważniono wszystkie organizacje żywienia zbiorowego do samodzielnego zaopatrywania się w surowce i do rozszerzania sieci gospodarstw pomocniczych przy stołów-

kach. Ustanowiono osobistą odpowiedzialność dyrektorów zakładów za ich stan sanitarny. Podwyższono jakość produkcji, asortyment potraw i zróżnicowano ceny obiadów. Dla personelu wprowadzono system premiowy, zabezpieczono przepływ wykwalifikowanych kadr przez zorganizowanie specjalnego wyższego zakładu naukowego, jak również szkół niższych stopni i licznych kursów dla kucharzy, dyrektorów, księgowych itp. Ilość zakładów Sojuznarpitu wzrasta z 7.083 w r. 1932 do 10.904 w r. 1934, w tym 60 fabryk-kuchen. Dzienna zdolność przepustowa dochodzi do 5,5 miliona stołowników.

Na XVII Zjeździe WKP(b) Józef Stalin podkreśla osiągnięcia Sojuznarpitu, mówiąc m. i. że „zorganizowali szeroką sieć stołówek z obniżonymi cenami na wyprodukowane towary, zorganizowali ORS (Oddziały Zaopatrzenia Robotniczego) przy zakładach i fabrykach...”. Sieć stołówek obejmuje w roku 1934 prawie 20 milionów konsumentów. Na okres II pięciolatki ustala się zadania powiększenia ilości konsumentów 2,5 razy, zaś obrotów 2,6 razy, pomimo, że sieć stołówek wszelkiego rodzaju jest już w miastach bardzo znaczna. Wysokie zadania wynikają z przebudowy wsi radzieckiej, gdzie z chwilą zorganizowania kolchozów i sowchozów następuje gwałtowny rozrost sieci przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Już w roku 1933 wieś radziecka daje prawie 9 milionów stołowników.

Po przedterminowym wykonaniu II pięciolatki (kwiecień 1937) sytuacja materialna mas pracujących stwarza nowe możliwości i nowe zadania dla zakładów żywienia zbiorowego, zwłaszcza, że system kartkowy należy już w tym okresie do przeszłości. Żywienie zbiorowe przechodzi do otwartych form obsługi. Dla zabezpieczenia interesów nisko uposażonych grup pracujących oraz młodzieży szkolnej, są jednak zachowane „masowe obiady” po stałych niskich cenach, względnie, przy szkołach śniadania ze zniżką 25% od cen normalnych.

Znaczne postępy w organizacji i technice żywienia zbiorowego prowadzą do zwiększenia obrotów w r. 1938 o 50% w porównaniu z r. 1936. III pięciolatka kładzie nacisk na wzrost w kierunku wytwórczości produkcji własnej. Udział w obrocie własnych przetworów winien był wynosić 64% już w roku 1942. Sieć miała wzrosnąć z 51.586 do 83 tysięcy przedsiębiorstw, zaś ilość miejsc w salach jadalnych z 1.960 tys. do 5 milionów. Pierwsze lata tej pięciolatki, przerwanej wojną, przynosiły b. znaczne sukcesy w wykonaniu nowego planu.

Wielka Wojna Narodowa przestawiła żywienie zbiorowe, jak i całą gospodarkę, na stopę wojenną. W czasie wojny ilość stołówek na Uralu i na Syberii podwaja się. Ilość ORS pod koniec wojny dochodzi do 7.600. ORS i komórki zaopatrzeniowe obejmowały w r. 1943 76% fabryk-kuchen i przeszło 35% ogólnej ilości stołówek. W czasie wojny stworzono gęstą sieć stołówek leczniczo-dietetycznych i dziecięcych, obsługujących ok. 900 tys. dzieci. W okresie 1944—45 utworzono komercyjne restaura-

cje i bufety w 36 miastach i na 240 stacjach kolejowych — udział tych zakładów w obrocie ogólnym żywienia zbiorowego w obrocie całego handlu detalicznego z 13% w r. 1940 wzrósł do 25% w roku 1943.

Przejsie do budownictwa pokojowego stawia w r. 1945 przed żywieniem zbiorowym nowe, jeszcze bardziej odpowiedzialne zadania. W celu przygotowania warunków do zniesienia w r. 1947 systemu kartkowego i wprowadzenia cen jednolitych, zbliżono ceny komercyjne do cen artykułów reglamentowanych przez obniżenie pierwszych i podwyższenie drugich. Tak więc od 16.IX.1946 ceny komercyjne w zakładach żywienia zbiorowego zostały wydatnie obniżone.

W myśl postanowień uchwały RM ZSRR z dnia 19.XI.1946 o rozwoju handlu spółdzielczego w miastach i osiedlach robotniczych i o zwiększeniu w przedsiębiorstwach spółdzielczych wytwórczości artykułów pierwszej potrzeby oraz żywnościowych — sama tylko spółdzielczość spożywców otwiera w roku 1948 nowe zakłady żywienia zbiorowego w liczbie 6.642. Nadto działają liczne spółdzielnie inwalidzkie.

W celu polepszenia obsługi konsumentów, Ministerstwo Handlu ZSRR zobowiązało stołówki do codziennego przygotowywania 3 pierwszych i 5 drugich dań oraz nie mniej niż 5 rodzajów zimnych i gorących zakąsek. Zakładom żywienia zbiorowego zezwolono na przygotowywanie dań zamówionych według norm przedwojennych, z łącznym obowiązkiem dostarczania dań tanich. Podwyższono wymagania w stosunku do gospodarstw pomocniczych, które winny zaopatrywać stołówki w mięso, nabiał, wczesne jarzyny, świeże ryby itp. w celu stworzenia różnorodności dań.

Równolegle z rozwojem własnych baz zaopatrzenia, duże znaczenie dla żywienia zbiorowego posiada rozszerzenie dostaw zdecentralizowanych mięsa i ziemiołdów. W okresie powojennym podwyższył się znacznie poziom szkolenia kadr, których wychowanie ideowo-polityczne i przygotowanie fachowe czyni dalsze postępy.

Żywieniem zbiorowym w ZSRR kieruje obecnie Ministerstwo Handlu, w którego skład wchodzi Zarząd Żywienia Zbiorowego, sprawujący kierownictwo ogólne i kontrolę przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Zarząd ten opracowuje plany zaopatrzenia techniczno-materiałowego i wyposażenia sieci. W ramach Ministerstwa opracowuje się nadto plany rozbudowy sieci, obrotu (jako części obrotu towarowego), zatwierdzone przez Radę Ministrów, nadto kieruje się wykonaniem planów już zatwierdzonych. Ministerstwo ustala również ceny detaliczne, rabaty i marże handlowe, zatwierdzone przez RM lub we własnym zakresie na podstawie posiadanych upoważnień. Ministerstwo organizuje kontrolę podległych przedsiębiorstw, kieruje bezpośrednio podległymi organizacjami gospodarczymi, ustala system i sposób ich finansowania, kieruje organizacją pracy, ustala

normy pracy i płacy, wreszcie — kieruje organizacjami budowlanymi żywienia zbiorowego, pionu Ministerstwa Handlu, wypracowując projekty stołówek, restauracji i kawiarni.

W każdej z 16 Republik Związkowych istnieją lokale Ministerstwa Handlu, o funkcjach w zasadzie pokrywających się z funkcjami Ministerstwa Związkowego, posiadające oddziały żywienia zbiorowego. W skład Ministerstw Handlu republik autonomicznych i okręgowych oddziałów handlu wchodzi podobnie oddziały lub sekcje żywienia zbiorowego. Zarządzają one miejscowymi trustami stołówek, regulują i kontrolują pracę organizacji żywienia zbiorowego, w szczególności w zakresie technologii przyrządzania posiłków, racjonalnego wykorzystania surowca, witaminowania i warunków sanitarnych, nadto zaś korygują rozmieszczenie i wykorzystanie poszczególnych zakładów. W Moskwie, inaczej niż w innych miastach, zarząd ten sprawuje zarząd żywienia zbiorowego w ramach Miejskiego Komitetu Wykonawczego. Same przedsiębiorstwa rozbić można na obecnym etapie organizacyjnym na 4 zasadnicze grupy:

- 1) w sieci Ministerstwa Handlu,
- 2) przynależne do ORS i zarządzane przez główne zarządy oddziałów zaopatrzenia robotniczego (Gławorsy),
- 3) należące do systemu spółdzielni spożywców oraz inwalidów,
- 4) organizowane przez poszczególne urzędy i przedsiębiorstwa.

W skład sieci Ministerstwa Handlu wchodzi miejskie restauracje, stołówki, kawiarnie, herbaciarnie i bary, restauracje i bufety kolejowe i żeglugowe oraz przedsiębiorstwa obsługujące specjalne grupy konsumentów. Władzom związkowym podlegają bezpośrednio zarządy główne: Główny Restauracji, Moskiewski Główny, Leningradzki Główny i 4 Główny Drogowe, dalej — Główny Handlu Wojskowego, Uzdrawiskowego. Natomiast władzom (zarządom) republikańskim i miejscowym podlegają: republikańskie zrzeszenia żywienia zbiorowego Ukraińskiej ZSRR, główne zarządy handlu RSFSR,

Kazachskiej i Uzbeckiej SRR, trusty stołówek i wreszcie zarządy miejscowe, zarządzające pozostałą siecią żywienia zbiorowego.

Do systemu ORS wchodzi przedsiębiorstwa zorganizowane przy fabrykach i zakładach, w których obsługę pracowników zorganizowały oddziały zaopatrzenia robotniczego.

Spółdzielcza sieć przedsiębiorstw żywienia zbiorowego składa się ze stołówek, restauracji, herbaciarni i bufetów, należących do spółdzielni spożywców, inwalidów i przemysłowych. Oprócz Ministerstwa Handlu, państwową kontrolę i kierownictwo nad pracami spółdzielczymi spełnia Główny Zarząd do Spraw Spółdzielczości Przemysłowej i Spożywczej przy Radzie Ministrów ZSRR.

W ramach Ministerstwa gospodarczą działalnością i planowaniem przedsiębiorstw kierują trusty stołówek lub biura sieci wyspecjalizowanej głównych zarządów i zarządy (w odniesieniu do przedsiębiorstw nie należących do sieci).

Na czele każdego trustu stoi dyrektor, któremu podlegają oddziały: planowania, handlowo-produkcyjny, księgowości, zaopatrzenia, zakupów i transportu, kadr i administracyjno-gospodarczy.

W ogólności, zarząd trustu kieruje wykonaniem i przekraczaniem planów przez poszczególne przedsiębiorstwa. Głównym zadaniem trustu i organizacji nadrzędnych jest wprowadzanie nowoczesnej technologii i techniki, doświadczeń przodujących przedsiębiorstw, stachanowców i przodowników pracy, opracowywanie średnich norm progresywnych, wychowanie kadr i podnoszenie ich kwalifikacji na wszystkich odcinkach pracy.

Obecny system żywienia zbiorowego jest wynikiem wieloletnich doświadczeń gospodarki socjalistycznej i stanowi dla nas niezmiernie bogaty materiał do studiów porównawczych i ulepszania naszych poczynąń w tej dziedzinie. System ten nie stoi w miejscu, nie krzepnie w rutyniarstwie i marazmie — stale kroczy naprzód, doskonaląc się z roku na rok, w myśl praw dialektycznego rozwoju.

INŻ. JANUSZ ŁOŚ

Zagadnienie ekonomiki żywienia zbiorowego u nas i w Związku Radzieckim

Problem żywienia zbiorowego, jak zresztą żywienia w ogóle, ma dwa aspekty: przyrodniczy i ekonomiczny. Jeśli pierwocin literatury przedmiotu mamy dopatrywać się w różnych dawnych książkach „kucharskich“, to przyznać trzeba, że żaden z tych aspektów nie znajdował tam należnego mu uwzględnienia. Sztuka kulinarna, przynajmniej od czasu kiedy pretendować zaczęła do nazwy „sztuki“, była na usługach raczej możliwych tego świata, celem jej było więc przede wszystkim zaspokojenie wymagań smakowych. Zagadnienie oszczędnej gospo-

darki zjawiało się znacznie później. A że równolegle higieniści coraz głośniejsze zaczęli domagać się uwzględnienia ich postulatów, powstał problem uzgodnienia wymagań higieny z wymaganiami ekonomii, problem wcale niełatwy do rozwiązania, problem — który u nas jeszcze, mówiąc ogólnie, entuzjazmu bynajmniej nie budzi. Nie można natomiast powiedzieć, aby zagadnienie higieny żywienia stało u nas źle. Na ten temat pisze się sporo, a jeszcze więcej mówi. Jeśli chwilowo zaznaczą się jeszcze niedostatek sił wykwalifikowanych, nadających się

do samodzielnego prowadzenia placówek, to na pewno nie brak zrozumienia wagi samego problemu. Już sam fakt zainteresowania się społeczeństwa sprawą higieny żywienia uznać należy za nader pomyślny. Jeśli gorzej jest z ekonomiką żywienia, to może dlatego, że w naszym charakterze wyraźnie się zaznacza brak zainteresowania naukami ekonomicznymi w ogóle. Nieznajomość rachunkowości nawet najprostszej, niechęć do niej, znamionują niejednokrotnie doskonałych skądinąd fachowców. A przecież tam, gdzie nie ma ścisłej kalkulacji, tam nieodmiennie występuje rozrzutność i trwonienie dobra publicznego. Z niechętnym nastawieniem do tematów ekonomicznych można się spotkać nawet i u czytelników „Żywienia Zbiorowego”, choć jest to przecież pismo poświęcone całokształtowi spraw żywienia, a więc obu jego aspektom: przyrodniczemu i ekonomicznemu. Przenoszenie spraw ekonomiki żywienia na łamy innych pism (są one zresztą i tam niejednokrotnie poruszane) ograniczyłoby siłą rzeczy tematykę pisma do spraw higieny i organizacji, a tym samym odciełoby czytelnika „Żywienia Zbiorowego” od podłoża, na którym oba pierwsze zagadnienia się rozwijają i które rozwojowi temu wyznacza granice.

W ciągu kilku lat żywota naszego pisma, większość niewątpliwie najważniejszych zagadnień z zakresu higieny żywienia i procesów kulinarnych została naświetlona, czasem już parokrotnie. Nie można tego powiedzieć o zagadnieniach ekonomicznych. A przecież najlepszy przepis w pojęciu higieny i wiedzy sporządzania potraw, może okazać się zupełnie nieprzydatnym, jeśli cena jego wykroczy poza granice siły nabywczej konsumenta — jeśli poprostu potrawa ta okaże się zbyt droga.

Dlatego mimo uprzedzeń do tematów ekonomicznych nie możemy ich zaniechać. Co więcej — dział ten musimy rozszerzać.

Zaczawszy od tematów bardziej ogólnych, wyjaśniających zasady działania mechanizmu aprowizacji, przechodzimy do tematów coraz ciaśniejszych, bardziej specjalnych, ale dających niezmiernie ciekawy materiał pomocniczy, że wymienimy tu podane kiedyś normy ubytku mięsa. W miarę jak ten materiał będzie narastał, zwiększać się będą możliwości przeprowadzenia analizy gospodarczej na gruncie własnych doświadczeń. Narazie analizy te — a są one zupełnie niezbędne — przeprowadzać będziemy korzystając z bogatego materiału i cennych doświadczeń poczynionych w Związku Radzieckim.

W numerze wrześniowym drukowaliśmy „Zasady kalkulacji w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego w ZSRR, w pionie „Sielpo”, obecnie słów parę poświęcić pragniemy ekonomice i planowaniu żywienia zbiorowego w ZSRR.

W Związku Radzieckim, który na drogę socjalizmu wszedł o wiele wcześniej od nas, zagadnienia ekonomiki żywienia nie tylko są o wiele więcej niż u nas doceniane, ale co ważniejsze — o wiele lepiej opracowane. Jednej

z prac na ten temat poświęcamy osobną recenzję*). Tu w świetle pracy radzieckiego autora pragnęlibyśmy przedstawić samą zasadę ekonomiki i planowania żywienia zbiorowego.

Punktem wyjścia będą dla nas tezy autora umieszczone w rozdziale II, które w streszczeniu omówimy.

W ZSRR źródłem postępu i rozwoju gospodarki jest planujące państwo socjalistyczne. Jego rola w tym względzie znajduje swój wyraz w planach państwowych, opartych na socjalistycznych sposobach produkcji. Socjalistyczne planowanie państwowe oparte jest na naukowym poznaniu praw rozwoju ekonomicznego, na opanowaniu tych praw i ich wykorzystaniu w interesie socjalizmu, w interesie polepszenia materialnego bytu narodu. Plany radzieckie są programem działalności w wykonaniu dyrektyw partii i rządu na określone okresy czasu. Plany uchwalone są prawem, obowiązującym cały kraj, wszystkie gałęzie gospodarki narodowej, wszystkie resorty, wszystkie przedsiębiorstwa. Plany radzieckie mają dużą siłę mobilizującą: podciągają pozostających w tyle do poziomu przodujących. Jedną z głównych części składowych planowania jest sprawdzenie wykonania planu; proces planowania jest nierozłączny z poczynaniami w celu realizacji.

Podstawową metodą socjalistycznego planowania jest metoda bilansowa. Plan przedsiębiorstw żywienia zbiorowego również jest układany na zasadach systemu bilansowego. Planowanie wszystkich gospodarczych poczynañ przedsiębiorstwa, opracowanie rozdziałów i wskaźników planu, należy sporządzać w uwzględnieniu współzależności poszczególnych komórek, tworzących gospodarczą całość.

Przy obliczaniach techniczno-ekonomicznych należy pamiętać, że osiągnięte normy nie są ostateczne, gdyż w wyniku współzawodnictwa pracy mogą i z pewnością będą podniesione. Dlatego też przy planowych obliczeniach techniczno-ekonomicznych należy opierać się nie na średnio-arytmetycznych wskaźnikach za okres przedplanowy, lecz ustalać nowe normy średnio-progresywne, orientując się według osiągnięć przodujących zakładów i wybitniejszych robotników.

Jeśli chodzi o rodzaje planów, to rozróżnić należy plany perspektywiczne — na dłuższy okres czasu oraz plany bieżące — roczne, kwartalne, miesięczne, dzienne. Plany obejmujące działalność całych resortów nazywa się zbiorczymi. Plany stołówek i innych zakładów żywienia zbiorowego nazywają się planami przemysłowo-finansowo-handlowymi.

Działalność gospodarcza w planach wyraża się za pomocą wskaźników, które dzielą się na ilościowe (suma obrotu, rozmiar produkcji, ilość przerobionego surowca itp.) i jakościowe. Do jakościowych wskaźników ekonomicznych zalicza się wzrost wydajności pracy i obniżenie kosztów własnych czy wydatków. Na tych samych zasadach układa się plany przedsiębiorstw

*) F. A. Maksimienko. *Ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego*. Pol. Wyd. Gosp. Warszawa 1950.

żywienia zbiorowego. Wskaźnikami są tu: liczba ludności objętej żywieniem zbiorowym, struktura produkcji (np. stosunek wzajemny drugich dań mięsnych, rybnych i jarzynowych), zestawienie obrotu, współczynnik wykorzystania zdolności produkcyjnej przedsiębiorstw, stosunek procentowy wydatków do obrotu, przychód, szybkość obrotu środkami, obrót przypadający na jedno miejsce w jadalni itp.

Ilościowe i jakościowe wskaźniki planów — jako od siebie zależne — wzajemnie się dopełniają. W planowaniu stosuje się mierniki — wartościowe i ilościowe. Zasadniczym jest miernik wartościowy, wyrażony w cenach odpowiedniego okresu. Naturalnym miernikiem ilościowym w systemie żywienia zbiorowego jest porcja podawana konsumentowi. (Dla napojów bezalkoholowych litry, dla herbaty, kawy, kakao, mleka — szklanki). Półfabrykaty a także lody, wyroby cukiernicze, piekarniane i masarskie określa się wagowo.

Plan żywienia zbiorowego wchodzi, jako część planu obrotu towarowego do państwowego narodowego planu gospodarczego. Plan całej gałęzi żywienia zbiorowego składa się z poszczególnych części, którymi są:

1. program przemysłowy i obrót,
2. sieć i jej przelotność,
3. zaopatrzenie w urządzenia, materiały i produkty,
4. zatrudnienie, kadry i fundusz płac,
5. koszty produkcyjne i obrotu,
6. struktura obrotu,
7. gospodarstwa pomocnicze i zakłady przemysłowe,
8. inwestycje,
9. bilans dochodów i rozchodów.

Plan żywienia zbiorowego jest ściśle powiązany z planem innych gałęzi gospodarki narodowej. Tak np. liczbę stołowników ustala się na podstawie ilości zatrudnionych w danym miejscu; zapotrzebowanie zakładów żywienia zbiorowego w zakresie wyposażenia technicznego jest zamówieniem dla właściwych gałęzi przemysłu. Na podstawie planu transportów ustala się liczbę stołowników w bufetach kolejowych jak również obsługi, korzystającej ze stołówek. Na podstawie liczby uczących się, ustala się plan ich żywienia itp. Niezmiernie ważne dla planów żywienia jest określenie średniej płacy zarobkowej oraz wysokości wydatków w budżecie pracownika na koszty żywienia zbiorowego.

Ścisła współpraca istnieje między pracą przedsiębiorstw żywienia zbiorowego a przemysłem spożywczym, który chętnie korzysta z sugestii przedsiębiorstw żywienia zbiorowego co do gustów swej klienteli. Ze swej strony zakłady żywienia zbiorowego dostosowują swe plany do sposobu obróbki surowców i przygotowywania przez przemysł półfabrykatów.

Plan przedsiębiorstw żywienia zbiorowego jest silnie powiązany z planem detalicznego obrotu towarowego, którego jest częścią. Związek ten jest specjalnie ścisły w zakresie handlu artykułami żywnościowymi, z uwagi na to, że zaspokojenie zapotrzebowania ludności na żyw-

ność poprzez zakłady żywienia zbiorowego, wpływa na popyt ludności, na ilość żywności potrzebną w gospodarstwie domowym.

Z drugiej znów strony podaż półfabrykatów i wyrobów kulinarnych w sklepach spożywczych powinna być brana pod uwagę przy planowaniu rozmiaru i rodzaju produkcji w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego.

W ten sposób wyjściowymi momentami przy układaniu planu wytwórczości i obrotu żywienia zbiorowego są dane o wzroście masy towarowej artykułów spożywczych, o poziomie spożycia artykułów żywnościowych, o nabywczęzile ludności, o rozmiarze obrotu towarowego, o stopniu objęcia mieszkańców żywnieniem zbiorowym i o wzroście popytu na produkcję żywienia zbiorowego.

Na podstawie tych danych ustala się wytyczne, które są podawane przez nadrzędne ognia przedsiębiorstwa, jako zadanie do wykonania. Zadania te określają podstawowe wskaźniki pracy: sumy obrotu i jego skład, zamierzona wysokość produkcji, wzrost wydajności pracy i funduszu płac zarobkowych, poziomu kosztów i rozmiar akumulacji.

Opracowany na tych podstawach plan przemysłowo-handlowo-finansowy przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego jest konkretnym programem jego działalności. Składowymi częściami tego programu są: program wytwórczości i obrót, plan zaopatrzenia w produkty i materiały, plan zatrudnienia i fundusz płac, kosztorys nakładów produkcji i kosztów handlowych, struktura obrotu, rozliczenia sumy marż, bilans dochodów i rozchodów.

Przystępując do ułożenia planu, planista powinien dokładnie ustalić przewidywane wykonanie planu przemysłowo-handlowo-finansowego za okres przedplanowy, wyjaśnić możliwość zmiany w liczbie stołowników i w gospodarce rejonu, uwzględnić rozmiary i rodzaj zakupów i określić zamierzenia dla usprawnienia pracy przedsiębiorstw w okresie, na który plan się sporządza.

Po zatwierdzeniu planu przez władze nadrzędne, doręcza się plan przedsiębiorstwu żywienia zbiorowego, a w przedsiębiorstwie — poszczególnym jego ogniom, gdzie staje się podstawą zamówień, przydziałów oraz harmonogramów.

W trakcie wykonywania planu następuje jego kontrola. Ma ona na celu a) sprawdzenie pracy przedsiębiorstwa, b) ujawnienie istniejących w gospodarstwie zapasów i niewykorzystanych rezerw, c) ujawnienie różnorodnych dyspozycji, jeżeli takie istnieją, d) sprawdzenie prawidłowości opracowania i uzasadnienia planów.

Wyniki kontroli planu w okresie jego wykonywania oraz analizy działalności zakładu po skończonym okresie produkcyjnym, stają się cennym elementem przy układaniu planu na okres następny.

Porównyując system układania planów w ZSRR na podstawie przytoczonego wyżej przykładu z systemem planowania u nas, możemy stwierdzić, że różnic zasadniczych nie ma. Na jedną jednak rzecz pragnęlibyśmy zwrócić uwa-

gę — mianowicie na rolę, jaką odgrywa analiza ubiegłych okresów produkcyjnych przy układaniu planów na przyszłość. Nie posiadając tego dorobku statystycznego, jakim rozporządza ZSRR, gdzie gospodarka planowa prowadzona jest przecież o wiele dawniej niż u nas, musimy bądź czerpać swe wiadomości ze źródeł radzieckich, bądź w analogiczny sposób ustalać własne normy tam, gdzie zaznaczają się inne warunki produkcyjne. Dlatego rzeczą niezmier-

nie ważną jest przeprowadzanie analizy procesów produkcyjnych w zakładach żywienia zbiorowego. Gromadzone dane będą cennym elementem korygującym procesy bieżące oraz umożliwiającym dokładniejsze planowanie na okres następny.

Z przytoczonych wyżej wywodów jasno wynika, że zagadnieniu ekonomiki i planowania żywienia zbiorowego, będziemy musieli poświęcić w przyszłości coraz więcej miejsca i uwagi.

MGR JÓZEF ZAWADA

Zasady organizacji aparatu planowania w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego

Podstawą działalności każdego przedsiębiorstwa uspołecznionego w gospodarce planowej jest plan gospodarczy, a celem — planu tego wykonanie. Dominująca rola planowania gospodarczego w działalności przedsiębiorstwa, wymaga zwrócenia specjalnej uwagi na zagadnienie organizacji aparatu planowania na wszystkich szczeblach danego przedsiębiorstwa, przy założeniu, że planować powinno każde ogniwo organizacyjne jednostki planującej, aż do poszczególnych zakładów włącznie. Organizacja aparatu planowania w przedsiębiorstwie musi umożliwić współudział przy opracowywaniu i wykonaniu planu przedstawicielom partii politycznych i związków zawodowych.

O ile organizacja aparatu planowania w przedsiębiorstwie produkcyjnym czy też handlowym, jest już dziś na odpowiednim poziomie, o tyle struktura organizacyjna tego aparatu w przedsiębiorstwie gastronomicznym, wymaga specjalnej uwagi i analizy. Zasadniczą podstawą winno być tutaj zapewnienie jednostkom organizacyjnym planowania odpowiedniej pozycji w strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa. Jednostki te jako organy powołane do wypełnienia zasadniczych zadań, dotyczących całokształtu działalności przedsiębiorstwa, winny być traktowane na każdym szczeblu organizacyjnym jako jednostki wydzielone, podlegające bezpośrednio kierownikowi, a więc na szczeblu centrali przedsiębiorstwa — dyrektorowi naczelnemu, na szczeblu terenowych komórek — kierownikowi oddziału czy zakładu. Jedynie wypełnienie tej zasady może stworzyć racjonalną podstawę dla pracy jednostek organizacyjnych planowania w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego. Niewłaściwe uszeregowanie komórek planowania w strukturze przedsiębiorstwa, wywiera szkodliwy wpływ na pracę i utrudnia realizację zadań przy sporządzaniu i wykonaniu planu.

Równie ważnym zadaniem w organizacji aparatu planowania jest pełna rozbudowa komórek planowania na wszystkich szczeblach przedsiębiorstwa. Jedynie w pełni rozbudowany aparat planowania umożliwi wykonanie zadań w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego.

Następną zasadą organizacji aparatu planowania, wynikającą z metodologii planowania, jest konieczność wyraźnego organizacyjnego rozgraniczenia w strukturze przedsiębiorstwa, komórek planowania zbiorczego (koordynacja planów) jako typu zasadniczego — od komórek planowania działowego, jako typu pomocniczego. Jednostki organizacyjne planowania zbiorczego stanowią zasadniczy trzon organizacyjny aparatu planowania, podległy kierownictwu przedsiębiorstwa, mający na celu koordynację planów działowych (plan produkcji i obrotu, plan sieci, plan zatrudnienia, plan inwestycji, finansowy, techniczny itd.) oraz sporządzenie planu gospodarczego przedsiębiorstwa, obejmującego wszystkie elementy działalności. Jednostki organizacyjne planowania działowego, znajdujące się w poszczególnych dyrekcjach przedsiębiorstwa (dyrekcja produkcyjna, handlowa, finans.-administracyjna) względnie w samodzielnych komórkach organizacyjnych, posiadają specjalne zadania, polegające na sporządzaniu planów — wniosków poszczególnych elementów planu gospodarczego, w oparciu o bezpośrednią znajomość danego działu, a następnie przesyłaniu ich do zbiorczej komórki planowania.

Dotychczasowa praktyka w planowaniu żywienia zbiorowego wykazuje, że najbardziej realnie pracują komórki organizacyjne, wyspecjalizowane w określonych dziedzinach i dlatego na komórki planowania działowego należy zwrócić specjalną uwagę.

Jedną z podstawowych zasad organizacji aparatu planowania, winno być organiczne powiązanie jednostek organizacyjnych planowania z jednostkami organizacyjnymi sprawozdawczości, statystyki i analizy ekonomicznej, ponadto wydzielenie specjalnych jednostek organizacyjnych kontroli wykonania planu.

Czynności planowania gospodarczego zarówno przy sporządzaniu jak i przy wykonaniu planu, są dokonywane w oparciu o materiały sprawozdawcze i statystyczne oraz o materiały analizy ekonomicznej działalności przedsiębiorstwa.

Wydaje się więc zupełnie uzasadnione, aby jednostki organizacyjne planowania wraz z jed-

nostkami sprawozdawczości, statystyki i analizy ekonomicznej, stanowiły całość pod względem organizacyjnym.

Te zasady organizacji aparatu planowania w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego winny znaleźć pełne zastosowanie na szczeblu centralnym przedsiębiorstwa, natomiast na szczeblu terenowych oddziałów, czy też w zakładach żywienia zbiorowego, stosowanie tych zasad ogranicza się z uwagi na zwięźlenie zadań planowania. Na każdym jednak szczeblu organizacyjnym winna być realizowana zasada podporządkowania komórek planowania zbiorczego kierownictwu. Zasada organizacji komórek planowania zbiorczego musi mieć zastosowanie na szczeblu oddziałów okręgowych i przedsiębiorstw miejskich. Obowiązuje również zasada powiązania jednostek organizacyjnych planowania z jednostkami sprawozdawczości i analizy ekonomicznej z tą jedynie różnicą, że w niektórych oddziałach i przedsiębiorstwach o małym zasięgu rejonowym, można nie organizować oddzielnych jednostek organizacyjnych sprawozdawczości i analizy ekonomicznej, lecz połączyć je w jedną komórkę.

W zakładach żywienia zbiorowego, które powinny być traktowane jako samodzielne jednostki pod względem finansowo-gospodarczym, należy dążyć do organizowania jednoosobowych referatów planowania, które zajmowałyby się jednocześnie sprawozdawczością i analizą ekonomiczną.

Plany oddolne zakładów żywienia zbiorowego, są jak najściślej związane z życiem i stanowią zasadniczy materiał do planu gospodarczego danego przedsiębiorstwa. Pamiętać należy, aby przy sporządzaniu i wykonaniu planu opierać się na bezpośrednim współdziałaniu przedstawicieli mas pracujących. Współdziałanie to umożliwi opracowanie planu jak najbardziej realnego, oraz kontrolę wykonania tego planu.

Specjalnie ważnym zagadnieniem w organizacji aparatu planowania jest ściśle powiązanie działalności centralnej komórki planowania z komórkami terenowymi poprzez odpowiednią organizację aparatu inspekcyjno-instrukcyjnego. Bezpośredni kontakt z terenem umożliwi jak najdalej idącą współpracę i wymianę doświadczeń na tak ważnym odcinku gospodarczym, jakim jest dziś żywienie zbiorowe.

Zaznaczyć należy, że bez zapewnienia nadzoru centralnego ośrodka dyspozycyjnego nad pracą komórek terenowych — nie można mówić ani o podniesieniu poziomu techniki planowania, ani też o usprawnieniu organizacji aparatu planowania.

Trudne i odpowiedzialne zadania, jakie stoją przed przedsiębiorstwami żywienia zbiorowego w Planie 6-letnim, wymagają już dziś zwrócenia specjalnej uwagi na konieczność jak najszybszego uregulowania zagadnienia organizacji aparatu planowania tych przedsiębiorstw i rozbudowy jego na wszystkich szczeblach organizacyjnych.

Z ZAGADNIENIŃ Żywienia

INŻ. CZESŁAW TEDERKO

Półfabrykaty mięsne

Przed wojną, w okresie rzekomego nadmiaru mięsa, przeciętne jego spożycie wynosiło na głowę ludności 25,9 kg (dla roku 1938), przy czym ludność miejska spożywała 55 kg, a wiejska 12 kg.

Po drugiej wojnie światowej zaszły zasadnicze zmiany w sposobie odżywiania, zarówno na wsi jak i w mieście. Spożycie mięsa w porównaniu do spożycia innych artykułów żywnościowych znacznie wzrosło, co było wynikiem polityki gospodarczej, dążącej do utrzymania cen artykułów pierwszej potrzeby na niskim poziomie. W roku 1946 spożywaliśmy mięsa 16 kg na głowę (z importem 22 kg), w roku 1947 — 21 kg (z importem 27,7 kg). A więc już w roku 1947 przekroczyliśmy przeciętny poziom

spożycia przedwojennego. „Akcja H“, wprowadzona w życie uchwałą Rady Ministrów w dn. 28 stycznia 1949 r., położyła trwałe podwaliny pod planowy i racjonalny rozwój produkcji hodowlanej. Podwaliny te opierają się na stałym rozszerzaniu bazy paszowej, rozroczeniu opieki fachowej nad hodowlą przez Państwową Administrację Rolną, wprowadzeniu kontraktowania trzody chlewnej, wprowadzeniu premii dla gospodarstw rolnych za terminową dostawę i podniesienie wzrostu pogłowia oraz co najważniejsze — na wprowadzeniu stałych i opłacalnych cen na zwierzęta rzeźne.

Wyniki „Akcji H“ dały się wyraźnie odczuć już w końcu 1949 roku. W roku bieżącym mamy nawet nadmiar niektórych artykułów poubo-

jowych, jak np. słoniny. Równolegle z dostateczną podażą mięsa i tłuszczów zwierzęcych, wzrosło spożycie mięsa, które w większych centrach przemysłowych przekroczyło już wskaźnik 70 kg spożycia rocznego na głowę, jak np. w Warszawie, Łodzi i innych miastach. Wzrasta też stale spożycie wsi.

Plan 6-letni przewiduje, iż w roku 1955 produkcja mięsa wyniesie 952 tys. ton, czyli w przeliczeniu na głowę 35,2 kg (przewidywany stan ludności w 1955 roku — 27 milionów).

W porównaniu z rokiem 1949 spożycie mięsa wieprzowego wzrosło o 41%, mięsa wołowego i cielęcego o 68%.

Wobec dynamiki rozwojowej życia gospodarczego Polski Ludowej jest rzeczą pewną, że postulowane cyfry spożycia zostaną osiągnięte, a nawet przekroczone. Ale w walce o realizację postanowień ustawy o Planie 6-letnim, w dziedzinie spożycia mięsa, udział musi brać nie tylko rolnictwo, dostarczające towar rzeźny na rynek, ale i przemysł mięsny łącznie z zakładami żywienia zbiorowego. Te nowe i wielkie zadania przemysłu mięsnego wynikają z dwóch przesłanek. Pierwsza — to ilościowy wzrost spożycia, wzrost masy towarowej, jaka musi być przetworzona, druga — to zróżnicowanie wymagań co do asortymentów produkcji i formy podania jej konsumentowi. W zapotrzebowaniu ilościowym zorientowaliśmy czytelnika, podając osiągnięte cyfry spożycia mięsa oraz cyfry postulowane w Planie 6-letnim. Można do tego dodać tylko, że „zadania Planu 6-letniego wiążą się z olbrzymimi posunięciami w układzie stosunków społecznych w kraju. Do różnych działów gospodarki przybędzie w ciągu sześćdziesięciu lat, że wsi i z innych źródeł nie wykorzystanych dotąd rezerw ludzkich, z górą dwa miliony nowych robotników“ (Bolesław Bierut — przemówienie wygłoszone na V Plenum KC PZPR w dniu 16.VII. 1950). Te przesunięcia społeczne i przypływ do zakładów przemysłowych milionowych rzesz robotniczych, stwórzają nowe warunki pracy dla przemysłu mięsnego i zakładów żywienia zbiorowego. Jeżeli do tego dodamy, że w Planie 6-letnim zakładamy duże, zasadnicze zmiany w ustroju rolnym, przez powstanie wielu tysięcy spółdzielni produkcyjnych, to otrzymamy pełny obraz tych zmian, które wywołają nowe i poważne zadania dla przemysłu mięsnego i zakładów żywienia zbiorowego.

Wzrastające stale tempo życia wymagać będzie dostarczania na rynek wyrobów mięsnych w takiej formie, aby konsument tracił jak najmniej czasu na przyrządzanie posiłku lub na jego otrzymanie w zakładzie żywienia zbiorowego. Plan 6-letni przewiduje rozbudowę sieci uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego do ok. 11.000 punktów, co ma zapewnić zdolność wyżywienia dla 2,2 miliona osób. A więc żywienie zbiorowe obejmie tylko pewną część ludności pracującej. Należy się liczyć z potrzebą dostarczania rodzinom pracującym, a żywiącym się indywidualnie mięsa i jego przetworów w takiej postaci, która wymagałaby jak najmniejszej ilości zabiegów przy przy-

rzadzaniu posiłku. Wymaganiom tym odpowiadają wszelakiego rodzaju półfabrykaty mięsne. Dostawa tych półfabrykatów ułatwiłaby także pracę i zakładom żywienia zbiorowego, o czym będzie mowa dalej.

I tutaj dotykamy już wspomnianej wyżej przesłanki — zróżnicowania wymagań rynku co do asortymentu produkcji mięsa i jego przetworów.

Obecnie z całej puli mięsnej spożywane jest ok. 45 — 50% w postaci wędlin, 10 — 15% w postaci tłuszczu i 40 — 45% w postaci mięsa. Obserwujemy zdrową tendencję wzrostu spożycia mięsa przygotowanego sposobem kucharskim, a redukcję spożycia wędlin. Jest to objaw bardzo dodatni, gdyż kwasotwórcze własności mięsa są niwelowane zasadotwórczym działaniem jarzyn, dodawanych do potraw mięsnych.

W miarę wzrostu dobrobytu ludności, wzrastać będzie zapotrzebowanie na wyższe asortymenty wędlin z mięsa chudego (szynka, polędwica, baleron itp.) oraz na mięso chude porcjowane.

Już obecnie zakłady żywienia zbiorowego odczuwają niezupełnie właściwe zaopatrywanie ich przez przemysł mięsny. Nie otrzymują tych artykułów mięsnych i w takiej formie, która byłaby najbardziej odpowiednia do masowego przyrządzania posiłków. Stołówki i duże jadalnie otrzymując z przetwórnicy mięsnych połówki wieprzowiny, czy ćwierci wołowiny narażone są na kłopotliwy wyrąb porcji oraz mają trudności w zużytkowaniu różnego asortymentu mięsa z rozbioru tusz. Praktycznie, każdy większy zakład żywienia zbiorowego musi lub będzie musiał utrzymywać rzeźnika, który będzie zajęty tylko wyrebem tusz i formowaniem porcji. Zachodziłaby również potrzeba zainstalowania przy zakładach odpowiednich do tego celu urządzeń, narzędzi, a nawet maszyn. O wiele prościej i praktyczniej można by tę sprawę rozwiązać, gdyby przetwórnice mięsne zajęły się produkcją półfabrykatów, mając do tego przygotowany personel fachowy i urządzenia techniczne.

Cóż to są te półfabrykaty? Już z tego, co powiedziano wyżej wynika, że chodzi tu o taki wyrąb mięsa i takie jego uformowanie i opakowanie, ażeby mogło ono być dostarczone klientowi w postaci gotowej do przyrządzenia, bez dodatkowych zabiegów. Aby jasno przedstawić, na czym polega produkcja półfabrykatów, przytoczę przepis na wyrób antrykotu, zaczerpnięty z instrukcji Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego ZSRR (Sbornik instrukcji standartow i technicznych uslowij po razdzielkie miasa proizwodstvu polufabrykatow i kulinarnych izdanji — Moskwa 1949).

Surowiec — Mięso wołowe 1 porcja 125 g, 1000 porcji — 125 kg.

Jakość surowca — Dla przygotowania antrykotu potrzebne jest ochłodzone w chłodni mięso wołowe z bydląt dorosłego i młodego tłustego, wyżej średniego i średniego utuczenia, poddawane oględzinom lekarskim. Mięso buhajów do tych wyrobów nie nadaje się. Antry-

kot sporządza się z mięsa bez kości, z części grzbietowej (grubszego brzegu).

Obróbka surowca. Grubszy brzeg oczyszcza się z kości, ścięgien, nadmiaru tłuszczu i tnie się w poprzek na porcje.

Normowanie. Pocięte mięso rozważa się na porcje po 125 g (bez dokładek) i układa pionowo w specjalnych skrzynkach rzędami albo do pudełek w jeden rząd. Skrzynki zamyka się i plombuje, pudełka zakleja. Ścianki skrzynek powinny mieć otwory dla dopływu powietrza. Na pokrywy skrzynek i pudełek nakleja się etykiety z nazwą przedsiębiorstwa, półfabrykatu, z zaznaczeniem ilości porcji, wagi porcji, daty przyrządzenia, czasu wydania i nazwiska pakowacza. Taką samą etykietę umieszcza się wewnątrz pudła.

Przechowanie. Po przyrządzeniu antrykotu, kieruje się go do sprzedaży albo na czasowe przechowanie w ochłodzonym pomieszczeniu chłodniach, lodówkach, w temperaturze nie wyżej $+4^{\circ}\text{C}$. Przechowywać półfabrykat w przedsiębiorstwie można nie dłużej jak 2 doby.

Przewożenie i sprzedaż. Sprzedaż antrykotu w zimnej porze roku dokonywana jest w ciągu dnia handlowego przez sklepy, stragany, pawilony, stołówki, niezależnie od posiadania przez nie urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, aby temperatura pomieszczenia nie przekraczała $+10$ do 12°C . W okresie ciepłym (od maja do września) antrykot sprzedaje się w sklepach, straganach, pawilonach, stołówkach, posiadających urządzenia chłodnicze. Sprzedaż dokonuje się w ciągu dnia handlowego pod warunkiem zachowania dobrej jakości półfabrykatu. W sklepach, straganach, pawilonach — układa się kilka porcji antrykotu na czystym półmisku, pod szkłem, na lodzie i upiększa zielenią (pietruszką, sałatą). Obok półmiska ustawia się etykietę z nazwą półfabrykatu, podaniem jego wagi, ceny i krótkim przepisem na przyrządzanie gotowego dania. Opakowany półfabrykat dostarcza się do sklepów, straganów, fabryk, kuchni i stołówek przy pomocy transportu samochodowego.

Zacytowany zbiór instrukcji podaje następujące przepisy na półfabrykaty naturalne z **mięsa wołowego**: antrykot, Boeuf-Strogonow, befsztyk naturalny, szaszłyk z polędwicy, gulasz, ragoût, moskiewska podsmażka; z **mięsa wieprzowego**: kotlet naturalny, sznycel naturalny, szaszłyk, ragoût, szaszłyk z wieprzowych głów; z **mięsa baraniego**: kotlet naturalny, szaszłyk po moskiewsku, ragoût, sznycel naturalny. Panierowane półfabrykaty: rumsztyk, befsztyk, mózdzek w sucharach, kotlet bity z mięsa wieprzowego, sznycel bity z baraniny, żeber-

ka. Poza tym są przepisy na półfabrykaty siekane.

Widzimy więc, że półfabrykaty w Związku Radzieckim rozprawdane są w bardzo szerokim wachlarzu. O powodzeniu ich świadczy fakt, że w niektórych kombinatach mięsnych wprowadzono automaty do produkcji kotletów, o wydajności 180.000 sztuk na godzinę. Dla porównania zaznaczyć można, że podobne automaty amerykańskie mają wydajność 1.600 do 3.600 kotletów na godzinę.

Niektóre z naszych przetwórci mięsnych mogłyby się specjalizować w produkcji gotowych wyrobów kucharskich. Wyroby te, po schłodzeniu i zapakowaniu w pergamin lub celofan, byłyby rozprowadzane do punktów sprzedaży detalicznej.

Otwarty w Warszawie przy ul. Brackiej 22 sklep MHD z półfabrykatami cieszy się dużym powodzeniem i jest stale oblegany przez klientów. Świadczy to o dużym zapotrzebowaniu na tego rodzaju produkty. Czy przemysł mięsny nie powinien wyjść na spotkanie tym potrzebom? Sądzymy, że tak!

Nasze przetwórstwo mięsne przyzwyczajone jest do tradycyjnej produkcji wędlin i należy przewidywać pewne opory i trudności przy wprowadzaniu nowego działu wytwórczości. Może to być częściowo usprawiedliwione brakiem doświadczenia i niepewnością czy nowy dział produkcji przyjmie się na rynku. To ewentualne zastrzeżenie może być rozwiązane przez zakłady żywienia zbiorowego, które mogą zobowiązać się do odebrania całej produkcji półfabrykatów. Początkowo produkcja ta byłaby oparta całkowicie na zamówieniach zakładów żywienia zbiorowego. Ta pierwsza faza da możliwość przetwórciom mięsnym zorientowania się w potrzebach rynku. W drugim etapie można by już przejść na sprzedaż sklepową.

Jeżeli przemysł mięsny nie wysuwa jeszcze własnej inicjatywy produkcji półfabrykatów — kierownicy większych zakładów żywienia zbiorowego powinni nawiązać kontakt z przetwórcami mięsnymi i przeprowadzić konkretne rozmowy w sprawie jakości, ilości i cen półfabrykatów oraz poczynić odpowiednie zamówienia.

W rozważaniach na ten temat nasuwają się wątpliwości co do racjonalnego zużytkowania kości. Część kości będzie z całą pewnością wykorzystana przez zakłady żywienia zbiorowego do gotowania zup oraz rozsprzedana w sklepach mięsnych. Reszta powinna być przerobiona fabrycznie na ekstrakty i tłuszcze techniczne. Wzrost ilości zakładów przemysłowych, które mają te cele, jest przewidziany w Planie 6-letnim.

**PLAN 6-LETNI —
TO DROGA DO SOCJALIZMU**

Inż. KAZIMIERZ JANIGA

○ podniesienie poziomu spożycia warzyw i owoców

W okresie międzywojennym spożycie owoców i warzyw w Polsce zajmowało w statystyce światowej jedno z ostatnich miejsc. W latach poprzedzających drugą wojnę światową, spożycie owoców i warzyw na głowę mieszkańca, przedstawiało się następująco:¹⁾

Niemcy	188,0 kg	Szwajcaria	150,0 kg
Hiszpania	150,0 „	Portugalia	140,0 „

Francja	137,0 kg	Bułgaria	100,0 kg
Dania	131,0 „	Szwecja	91,0 „
Holandia	120,0 „	Grecja	88,0 „
Austria	115,0 „	Czechosłowacja	75,0 „
Anglia	115,0 „	Polska	70,0 „
Jugosławia	110,0 „		

Według oficjalnych danych, poszczególne grupy ludnościowe w Polsce spożywały owoce i warzywa w następujących ilościach:²⁾

Nazwa produktu	Jednostka miary	Ludność robotnicza 1929 r.	Pracownicy umysłowi 1932 r.	Ludność wiejska	
				Okregi przemysłowe 1931/32	Okregi rolnicze 1931/32
Warzywa	kg	50,8	55,8	76,9	82,0
Owoce i ich przetwory .	„	9,2	18,9	7,4	14,0
Razem . . .	kg	60,0	74,7	84,3	96,0

Posługiwanie się danymi z różnych lat zostało spowodowane brakiem dokładnego materiału statystycznego.

Tabela wskazuje, że najmniej owoców i warzyw spożywała ludność robotnicza. Grupa ludnościowa ujęta w nazwę „Pracownicy umysłowi” spożywała dwukrotnie więcej owoców od ludności robotniczej. Ludność wiejska okręgów przemysłowych spożywała mniej owoców i warzyw od ludności wiejskiej okręgów śródkowych, ale w ogóle ludność wiejska spożywała więcej warzyw od grup poprzednich. Natomiast jeśli chodzi o owoce, ludność wiejska okręgów przemysłowych spożywała je w ilości jeszcze mniejszej niż ludność robotnicza.

Kto produkuje owoce i warzywa?

Chcąc przedstawić problem spożycia owoców i warzyw w Polsce Ludowej, należy przed tym powiedzieć parę słów na temat ich produkcji. Z braku aktualnych danych podamy charakterystykę produkcji sprzed dwóch lat.

Nazwa produktu	Produkcja w procentach			
	Uspołeczniona	Kapitałistyczna	Drobnotowarowa	Typowo nietowarowa*)
Owoce . . .	15,40	22,20	51,80	10,60
Warzywa . .	13,80	26,24	51,66	8,30

*) Produkcja ogródków działkowych i przydomowych.

Z tabeli tej wynika że:

- 1) jedynie 15,4% produkcji owoców i 13,8% produkcji warzyw podlegało

¹⁾ materiały statystyczne Food Agricultural Organization.

²⁾ Prof. Dr A. Szczygieł — Zarys higieny żywienia. Warszawa 1948 r.

bezpośredniemu planowaniu socjalistycznemu,

- 2) około 22,2% produkcji owoców oraz 26,24% produkcji warzyw znajdowało się w rękach kułackich oraz ogrodników miejskich i podmiejskich. Obie grupy producentów stanowią kapitalistyczną formę produkcji,
- 3) ponad 51,0% owoców i warzyw produkowały drobne i średnie gospodarstwa chłopskie,
- 4) 10,6% owoców i 8,3% warzyw pochodziło z robotniczych i pracowniczych ogródków działkowych.

Przedstawiony powyżej charakter produkcji nie jest bynajmniej korzystny dla rozwoju spożycia owoców i warzyw. Zawiera bowiem w sobie w przeważającej mierze elementy żywiołowości, przy czym poważna część produkcji kapitalistycznej wnosi na rynek momenty spekulacji i wrogości do planowej gospodarki. Jedynie dzięki słusznej i konsekwentnej drodze sojuszu robotniczo-chłopskiego i walki z kułactwem, produkcja owoców i warzyw stale się rozwija.

Stosunek produkcji drobnotowarowej do produkcji uspołecznionej uległ do 1950 r. poprawie, dzięki zrzeszaniu się gospodarstw chłopskich w spółdzielnie produkcyjne i dzięki dalszej rozbudowie produkcji owoców i warzyw w gospodarstwach rolnych, znajdujących się w ręku PGR oświaty rolniczej itp.

Wielkość produkcji i spożycia owoców

Produkcja owoców w okresie od 1929 — 1939 r. wynosiła przeciętnie 400,0 tys. ton rocznie, co stanowiło niewiele ponad 11,0 kg na głowę mieszkańca, podczas gdy wskaźnik ten dla Belgii wynosił ok. 51,0 kg, Czechosłowacji ok. 40,0 kg i Bułgarii 19,9 kg. W zimie roku 1939/40 wymarzło w sadach około 70% drze-

wostanu. Również działania wojenne poczyniły duże spustoszenie.

Następstwem tego stanu było gwałtowne obniżenie się produkcji owoców w następnych latach. Ale dane za lata 1946 — 1949 wskazują na stały poważny wzrost produkowanej masy owocowej, a mianowicie:

rok 1946 —	100,0 %
„ 1947 —	146,6 „
„ 1948 —	176,7 „
„ 1949 —	268,8 „

Jeśli odrzucimy około 15% masy owocowej na zepsucie, ubytek naturalny i paszę, otrzymamy produkcję netto, która przypadnie na głowę mieszkańca:

przeciętna za lata 1929—1939	9,3 kg
1946	6,5 „
1947	9,3 „
1948	11,2 „
1949	16,9 „

Widzimy więc, że już w 1949 roku, produkcja netto na głowę mieszkańca równała się przeciętnej produkcji przedwojennej, a w następnych latach znacznie ją przewyższyła. Rok 1949 charakteryzował się dużym urodzajem na owoce, stąd wskaźnik za ten rok odbiega daleko od poprzednich.

Wielkość produkcji i spożycia warzyw

Na odcinku warzyw sytuacja jest o wiele korzystniejsza. Jeśli przyjmiemy produkcję roku 1946 za 100 — to

rok 1947 wynosi	123,9%
„ 1948 „	148,4 „
„ 1949 „	167,1 „

W roku 1949 przeciętna konsumpcja owoców i warzyw, wliczając w to surowiec, zużyty na przetwory owocowe i warzywne, wynosiła około 100,0 kg na głowę mieszkańca, a więc wzrasta w stosunku do lat przedwojennych o 43%. Wskaźnik konsumpcji wzrasta i wykazuje dużą dynamikę, jest jeszcze jednak w stosunku do innych krajów nadal nie wystarczający.

Wadliwe rozłożenie konsumpcji w ciągu roku

Określenie poziomu konsumpcji owoców i warzyw wskaźnikiem ilości kg na głowę mieszkańca czy też na jednostkę konsumpcyjną, aczkolwiek najczęściej spotykane, daje nam jedynie naświetlenie jednostronne zjawiska i to o charakterze ogólnym. Obecnie odpowiemy sobie na pytanie, jak kształtuje się spożycie owoców i warzyw w ciągu roku?

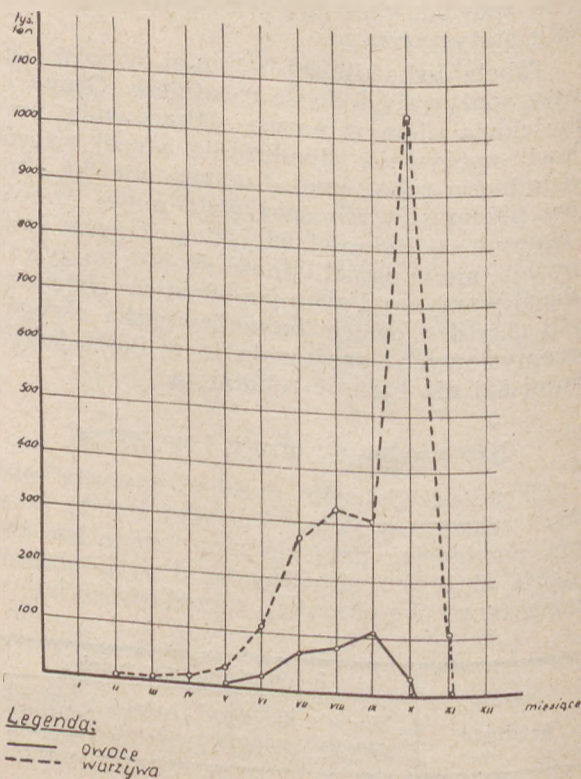
Jest rzeczą wiadomą, że zapotrzebowanie organizmu na składniki zawarte w owocach

i warzywach, jest różne w zależności od wieku, płci, okresu ciąży i karmienia, rodzaju i wielkości wysiłku, ogólnego stanu organizmu itp. Jeśli jednak weźmiemy pod uwagę nie jednostkę, lecz ludność całego naszego kraju, możemy bez zasadniczego błędu przyjąć, że spożywanie owoców i warzyw winno być na ogół równomierne w ciągu całego roku. Nie jest to problem prosty. Zasadnicze trudności przy utrzymaniu ciągłości i równomierności konsumpcji owoców i warzyw, to na ogół krótkotrwała masa produktu oraz sezonowy charakter produkcji.

Krótkotrwałość masy owocowo-warzywnej jest uwarunkowana strukturą fizyczno-biologiczną tych produktów (procesy życiowe, parowanie wody, stanowiącej główną treść owoców i warzyw, mała odporność na wszelkie procesy gnilne i fermentacyjne, słaba budowa tkanek, w szczególności u nowalijek i owoców jagodowych). Sezonowy charakter produkcji najlepiej przedstawi nam krzywa zbiorów i warzyw w poszczególnych miesiącach.

Krzywa sezonowości zbiorów owoców i warzyw

(dane szacunkowe za rok 1948)



Wykres ten został sporządzony na podstawie danych, zawartych w poniższej tabeli: (w odsetkach)

Produkt	M i e s i a c e												Razem
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
Owoce	—	—	—	—	0,15	7,9	22,4	25,3	34,8	9,4	—	—	100,0
Warzywa	—	0,18	0,22	0,60	1,40	5,1	12,4	14,7	13,5	47,1	4,8	—	100,0

Zwróćmy uwagę na kształtowanie się krzywych, jeśli chodzi o zbiory. Przy obecnym doborze gatunkowym i odmianowym, zbiory owoców zaczynają się w zasadzie pod koniec maja, jeszcze w czerwcu nasilenie owoców jest bardzo słabe, natomiast mocno wzrasta się w lipcu, (wiśnie, czereśnie, owoce jagodowe z sadów i owoce leśne, jabłka letnie), podnosi się jeszcze, ale już nieznacznie w sierpniu (tu główną pozycję stanowią jabłka, gruszki i śliwy) i osiąga swój punkt szczytowy pod koniec września, kiedy kończą się zbiory jabłek i gruszek jesiennych oraz śliwek późnych i zaczynają się zbiory jabłek i gruszek zimowych. Następnie odcinek krzywej gwałtownie opada i kończy się w pierwszych dniach października.

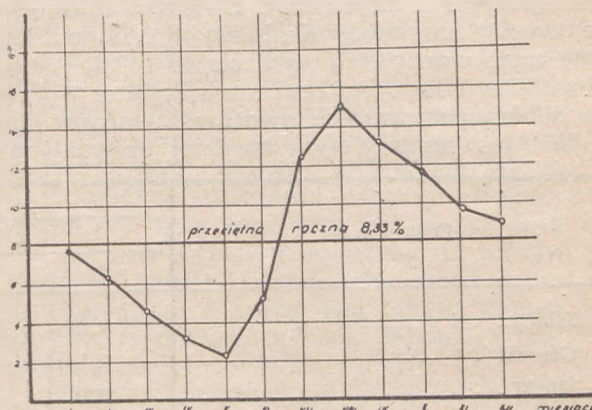
Widzimy więc, że główna masa owoców, stanowiąca ca 83,0% całości, zbierana jest tylko w trzech miesiącach — lipcu, sierpniu i wrześniu. Daje się zauważyć również brak odpowiednio dużej masy owocowej dla przechowania, względnie chłodnictwa, zdolnej zaspokoić potrzeby rynku w miesiącach zimowych i wiosennych.

Krzywa zbioru warzyw przedstawia się odmiennie. Rozpoczyna się mniej więcej od połowy lutego produkcją szklarniową i nieznacznie tylko podnosi się do maja, a następnie mocniej wzrasta w czerwcu i lipcu, nieco słabiej w sierpniu, po czym lekko opada we wrześniu, by bardzo gwałtownie wzrosnąć w październiku i spaść w pierwszych dniach listopada do linii zerowej. Ten raptowny wzrost krzywej w październiku jest odbiciem olbrzymiego nasilenia zbioru takich warzyw, jak kapusta późna, marchew, buraki i kilku innych, stanowiących około 47,0% produkcji warzywniczej. Na podstawie danych o zbiorach owoców i warzyw w poszczególnych miesiącach, możemy nakreślić konsumpcję owoców i warzyw na przestrzeni roku. Charakterystykę tej konsumpcji przedstawia zamieszczony obok wykres. Przy jej wyliczeniu przyjęto następujące założenia:

1. z przetworów uwzględniono jedynie kapustę kwaszoną i ogórki kwaszone. Niepodobna bowiem rozpatrywać produkcji tych dwóch warzyw w oddzieleniu od kwaszarnictwa, gdyż produkcja ich i przetwórstwo są ściśle ze sobą zespolone;
2. okres trwania innych warzyw przyjęto na podstawie dotychczasowego stanu techniki przechowywania;
3. uwzględniono masę przechowywanych owoców od listopada w ilości około 40,0 tys. ton (w latach urodzaju ilość ta jest większa);
4. przyjęto naturalny ubytek i zepsucie warzyw i owoców w ilości 15,0% całej masy;
5. wyłączono import i eksport.

Krzywa konsumpcji owoców i warzyw w Polsce

(dane szacunkowe za rok 1948)



A oto to samo zjawisko w ujęciu liczbowym:

Okres	% całości masy	Odchylenia od przeciętnej
I półrocze	29,25%	—20,75%
styczeń	7,8 „	— 0,63 „
luty	6,2 „	— 2,13 „
marzec	4,6 „	— 3,75 „
kwiecień	3,2 „	— 5,13 „
maj	2,3 „	— 6,03 „
czerwiec	5,2 „	— 3,13 „
II półrocze	70,75%	+20,75%
lipiec	12,3 „	+ 3,97 „
sierpień	15,0 „	+ 6,67 „
wrzesień	15,2 „	+ 4,87 „
październik	11,6 „	+ 3,27 „
listopad	9,7 „	+ 1,37 „
grudzień	8,9 „	+ 0,57 „

Jak widzimy, pierwsze półrocze wykazuje stan spożycia owoców i warzyw poniżej przeciętnej rocznej, drugie natomiast jest nadwyżkowe. Rozpiętość między najniższym spożyciem (w maju), a najwyższym (w sierpniu) jest bardzo duża. Wynosi ona 11,8% w stosunku do całości masy konsumpcyjnej, czyli innymi słowy spożywamy w maju 6,3 razy mniej owoców i warzyw, aniżeli w sierpniu.

Nie jest to jeszcze charakterystyka ostateczna. Nie uwzględniliśmy bowiem przetworów domowych i przemysłowych, poza kapustą kwaszoną i ogórkami kwaszonymi oraz importu i eksportu.

Przetwórstwo zaopatrując się w surowiec w okresie zbioru, wpływa na zmniejszenie masy konsumpcyjnej w sezonie zbioru oraz na podniesienie jej w miesiącach zimowych i wiosennych w postaci przetworów. Eksport obniża wielkość masy konsumpcyjnej, a import ją podnosi. W roku 1948 przetwórstwo domowe i przemysłowe oraz obroty z zagranicą zmniejszyły odchylenie od przeciętnej konsumpcji rocznej o około 4,5%.

Budżety rodzinne i ceny kształtują spożycie

Wielkość spożycia owoców i warzyw stoi w prostym stosunku do wielkości budżetów rodzinnych. Im wyższy jest budżet, tym wyższe jest spożycie i na odwrót. Spożycie miesięczne owoców na głowę wahało się od 1,39 do 3 kg, przy czym wartość ich wyniosła od 160 do 409 zł. Ponadto wielkość budżetu ma kolosalny wpływ na dobór spożywanych owoców i warzyw. Im budżet jest wyższy, tym bardziej urozmaicone

jest spożycie. Przy niższych budżetach większość konsumowanych owoców stanowią stosunkowo tanie jabłka, ale już przy niewielkim wzroście budżetu, procent konsumowanych jabłek spada z 67,9% do 50% na korzyść gruszek, śliwek, truskawek i malin, owoców leśnych oraz importowanych cytryn, pomarańczy i winogron. Ilustruje to wyraźnie poniższa tabela, do której za podstawę przyjęto trzy przeciętne budżety pracownicze z roku 1948.

Owoce	Wielkość budżetu miesięcznego					
	I		II		III	
	kg	%	kg	%	kg	%
Jabłka	1,08	67,9	1,29	65,9	1,52	50
Gruszki	0,14	32,1	0,13	34,1	0,15	50
Śliwki	0,10		0,03		0,36	
Truskawki i maliny	0,05		0,06		0,16	
Jagody, poziomki i borówki	0,04		0,18		0,21	
Cytryny, pomarańcze, winogrona	0,04		0,07		0,08	
Inne owoce	0,16		0,33		0,52	

Tak, jak na wielkość spożycia owoców i warzyw wpływa wielkość budżetu przy cenach stałych, również wpływa na nią poziom cen przy określonych budżetach. Jest rzeczą zrozumiałą, że im cena jest niższa, tym wyższe jest spożycie i na odwrót.

Z powyższych rozważań wynika, że konsumpcja owoców i warzyw ma wyraźne oblicze klasowe. Walka o podniesienie spożycia owoców i warzyw, to wzmożona walka klasowa, tocząca się obecnie zarówno w sferze produkcji jak i obrotu.

Wnioski

Uogólniając poruszane przez nas zagadnienie możemy stwierdzić, że:

- spożycie owoców i warzyw na głowę mieszkańca kształtuje się daleko wyżej od poziomu przedwojennego;
- wzrost spożycia wykazuje dużą dynamikę;
- ilość spożywanych owoców w stosunku do ilości warzyw kształtuje się nieproporcjonalnie;
- przekrój klasowy spożycia owoców i warzyw jest nieporównanie korzystniejszy w stosunku do Polski przedwrześniowej, niemniej jest on nadal niezadowalający;
- na poziomie spożycia owoców i warzyw bardzo silnie ciąży sezonowość ich produkcji. Szczególnie nisko kształtuje się

konsumpcja w miesiącach: marzec, kwiecień i maj z powodu braku masy konsumpcyjnej.

Źródła tego stanu tkwią głównie w:

- 1) zacofanej, przydomowej produkcji sadowniczej i w niedostatecznym wykorzystaniu owoców leśnych,
- 2) słabo rozwiniętym przechowalnictwie i prawie nie istniejącym chłodnictwie owoców i warzyw,
- 3) słabo rozwiniętym i zacofanym przemysłem przetwórczym owoców i warzyw,
- 4) żywiołowych formach obrotu owocami i warzywami,
- 5) braku odpowiedniego wyposażenia technicznego obrotu warzywami i owocami, który powoduje niszczenie dużego odsetka masy towarowej.

Są to zaniedbania wielu dziesięcioleci i nie można ich usunąć w drodze akcji jednorazowej. Realizacja zasad higieny żywienia w dziedzinie spożycia owoców i warzyw wymaga skoordynowanej, długofalowej działalności planowej, począwszy od reprodukcji szkółkarskiej i nasiennej, poprzez produkcję, skup i zakup, przetwórstwo i dystrybucję.

Kluczem do rozwiązania tego poważnego problemu jest stopniowe uspołecznianie produkcji sadowniczej i warzywniczej, a co za tym idzie, planowe jej zorganizowanie i prowadzenie w myśl nowoczesnych zdobyczy agrotechniki.

PLAN SZEŚCIOLETNI –

– TO DROGA DO DOBROBYTU –

– TO SOCJALIZM

MGR MARIA STRASBURGER

Rzeczy znane z nieznanego punktu widzenia

Uwagi wstępne.

Prace nad wywarami jarzynowymi i zachodzącymi w nich zmianami podczas gotowania były rozpoczęte przez autora w roku 1937. Pierwsze ich wyniki zostały opublikowane w Nr 21 „Pani Domu“ w r. 1937, w dziale sprawozdawczym, poświęconym pracom Instytutu Gospodarstwa Domowego.

Badania były zamierzone w szerszym zakresie i miały być dalej kontynuowane. Przeszkodził temu wybuch wojny w 1939 roku. Ze wszystkich moich prac w tej dziedzinie zachował się wyłącznie drobny fragment, który podaję poniżej w przekonaniu, że temat pozostał aktualny, metody prawidłowego przyrządzania jarzyn nadal są rozpatrywane i dyskutowane, a więc i ten drobny przyczynik okazać się może pożyteczny.

Warzywa są jak wiadomo, produktami zapobiegawczymi. Produktami zapobiegawczymi są te artykuły spożywcze, które są dobrymi źródłami białka i substancji śladowych. Do substancji śladowych egzogenicznych, czyli doprowadzanych z pokarmami, należą witaminy i większość substancji mineralnych, — do substancji śladowych endogenicznych, czyli wytwarzanych przez żywy ustroj zwierzęcy należą enzymy i hormony. Nie zawsze można przeprowadzić dokładną linię demarkacyjną, odgraniczającą witaminy od hormonów, gdyż istnieją niektóre składniki pokarmowe, które mogą być zaliczone do obydwóch grup. Obecność w produktach spożywczych substancji śladowych endogenicznych jest dla pomyślnego bytowania ustroju ludzkiego korzystna, ale nie konieczna. Trudno byłoby utrzymywać, że wszystkie substancje śladowe, zawarte w naszych pokarmach zostały już poznane i lista ich jest zamknięta. Warzywa, jedna z najważniejszych grup produktów zapobiegawczych, są złym źródłem białka, lecz doskonałym źródłem substancji śladowych. Rolę swą w pożywieniu spełniają więc wówczas, gdy wszystkie te substancje zachowają i żadnym z nich nie tracą na skutek błędnych metod przyrządzania.

Witamina C i grupa witamin B są w ustroju zwierzęcym ważnymi czynnikami, kierującymi procesami utleniania cukrowców. Niektóre z nich wchodzi w skład enzymów utleniających. Stąd zrozumiałe jest, że są niezmiernie wrażliwe na

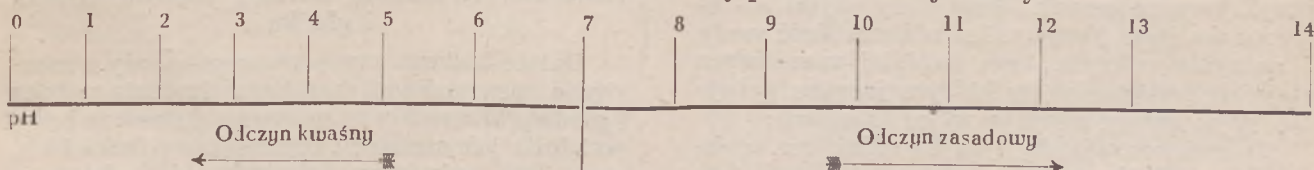
utlenienie. Utlenienie sprawia, że stają się one nieczynne. Proces ten w pewnych wypadkach jest odwracalny, częściej zaś nieodwracalny. Dlatego metody przyrządzania warzyw i owoców muszą być racjonalizowane pod tym kątem widzenia, aby unikać wszystkich warunków sprzyjających utlenianiu witamin. Ważne znaczenie pod tym względem ma odczyn środowiska, w tym wypadku wywaru, w którym się warzywa gotują. Środowisko zasadowe sprzyja utlenianiu, a zatem jest czynnikiem szkodliwym, środowisko kwaśne zapobiega mu, jest zatem naszym sprzymierzeńcem.

Odczyn wywaru wywiera duży wpływ na zachowanie się barwników warzyw, zwłaszcza chlorofilu i ksantofilu. Żywa nie naruszona barwa jarzyn gotowanych sprawia, że dania te pobudzają apetyt, wyglądając pociągająco i estetycznie.

Kwasowość zależy od stopnia stężenia jonów wodorowych w roztworze. Im większe stężenie jonów, tym większa kwasowość. Kwasowość roztworów oznacza się jako pH — symbolem p oznaczamy ciśnienie osmotyczne, które jest zależne od stężenia, zaś H jest symbolem wodoru. Liczba pH pozwala nam ocenić w ilu litrach rozpuszczalnika jest rozpuszczony 1 gram jonów wodoru (ściślej 1.008 g), czyli 1 gram-jon. Wyjaśnimy to na przykładzie.

Jeżeli 1 g jonów wodoru jest rozpuszczony w milionie litrów wody, to stężenie ich jest mniejsze, a co za tym idzie mniejsza kwasowość niż wtedy, gdy jest rozpuszczony tylko w stu litrach. Milion ma 6 zer i stosunek 1 g jonów wodoru do miliona litrów wody oznaczamy jako pH = 6, zaś do stu litrów jako pH = 2, ponieważ 100 ma dwa zera. W chemicznie czystej wodzie ilość jonów wodorowych i wodoro-tlenowych jest równa, odczyn jest obojętny, jego pH = 7 tj. gram-jon wodoru jest rozpuszczony w 10.000.000 litrów wody. Między pH 7 i 0 roztwór jest kwaśny, przy czym im mniejsza liczba, tym większa kwasowość. Między pH 7 i 14 roztwór jest zasadowy, tj. im większa liczba, tym odczyn jest bardziej zasadowy. Roztwór, który ma pH = 3 jest kwaśniejszy od takiego, który ma pH = 5, natomiast taki, który ma pH = 10 jest bardziej zasadowy od takiego, który ma pH = 8.

Poniższy schemat ułatwi zapamiętanie wyżej przedstawionej zasady:



Przechodzimy do omówienia wyników przeprowadzonych doświadczeń. Wszystkie pomiary były wykonane metodą potencjometryczną oznaczania pH. Do wszystkich doświadczeń używano wody wodociągowej, nie zaś destylo-

wanej, aby jak najbardziej zbliżyć się do warunków istniejących w technologii kucharskiej. Tylko woda destylowana jest zupełnie obojętna, tj. ma pH = 7, a zatem każdorazowo musiało być wyznaczone pH wody używanej do

doświadczeń. Wynosiło ono $pH = 6,7 - 7,2$ skąd wniosek, że kwasowość wody ulega dość znacznym wahaniom.

Kapusta brukselska i szpinak

Pierwsza seria doświadczeń obejmowała kapustę brukselską i szpinak, a więc jarzyny zielone.

Kwasowość świeżych liści brukselki wynosiła $pH = 6,5$, kwasowość zaś świeżych liści szpinaku $pH = 7,0 - 7,2$.

Jarzyny były gotowane w porcjach 50 — 60 gramowych, z dodaniem 0,5 g soli w stosunku do każdych 50 cm wody. Równocześnie zawsze gotowały się dwie porcje pochodzące z tego samego zapasu jarzyny: 1) jedna porcja gotowała się w 400 cm wody bez przykrycia (w jednym doświadczeniu w 200 cm), 2) druga porcja gotowała się w 50 cm wody pod przykryciem.

Jarzyna zawsze była wkładana do wody w chwili jej zawrzenia; kapusta brukselska gotowała się 15 minut, szpinak 3 minuty, z wyjątkiem jednego pomiaru, gdy gotował się 10 minut.

Należy zauważyć, że we wszystkich doświadczeniach liście gotowane w dużej ilości wody bez przykrycia naczynia, pozostawały jaskrawo zielone, podczas gdy liście gotowane w małej ilości wody pod przykrywą nabierały mniej lub więcej wyraźnego koloru żółtego, który nawet w pewnych wypadkach przeszedł w barwę wyraźnie brunatną. Zmiana zabarwienia pochodząca od rozkładu chlorofilu występowała wyraźniej w brukselce niż w szpinaku, co łatwo tłumaczy się tym, że brukselka jest z natury rzeczy kwaśniejsza niż szpinak, kwas zaś rozkłada chlorofil. Liczby otrzymane z powyższych badań dadzą się ująć w następującą tabelkę:

J a r z y n a	Ilość jarzyny w g	Ilość wody cm	Czas gotowania min.	Kwasowość	Barwa jarzyny ugotowanej
Szpinak					
naczynie przykryte	50	50	10		
naczynie odkryte	50	200	10	6,8 7,8	brunatno — zielona żółto — zielona
Szpinak					
naczynie przykryte	60	50	3		
naczynie odkryte	60	400	3	7,1 8,4	brunatno — zielona jaskrawo — zielona
Szpinak					
naczynie przykryte	60	50	3		
naczynie odkryte	60	400	3	7,45 8,40	żółto — zielona jaskrawo — zielona
Brukselka					
naczynie przykryte	50	50	15		
naczynie odkryte	50	400	15	6,45 7,25	brunatna jaskrawo — zielona
Brukselka					
naczynie przykryte	50	50	15		
naczynie odkryte	50	400	15	6,87 7,55	żółto — zielona zielona
Brukselka *)					
naczynie przykryte	50	50	15		
naczynie odkryte	50	400	15	6,50 7,00	brunatna lekko — żółta

*) Podajemy trzy wyniki z każdej kategorii doświadczeń dla wykazania, że pomiędzy poszczególnymi pomiarami zachodzą tylko b. nieznaczne odchylenia, a zatem pH wywaru zależy tylko od ilości użytej wody i przykryciu naczynia.

Z powyższej tabelki wynika, że barwa ugotowanej jarzyny jest ściśle zależna od odczynu środowiska; na odczyn środowiska wpływa przede wszystkim zdjęcie, względnie włożenie przykrywy na garnek i ilość wody użytej w stosunku do ilości jarzyny. Im większa ilość wody i naczynie odkryte, tym bardziej zasadowym staje się środowisko, w którym jarzyna gotuje się, gdyż kwasy zawarte w jej tkankach:

- 1) rozcieńczają się tym bardziej, im większa ilość wody,
- 2) ulatniają się z parą wodną z odkrytego naczynia.

Odczyn zasadowy sprzyja zachowaniu zielonej barwy, środowisko kwaśne odwrotnie — niszczy ją w krótkim czasie. Jak wykazują

wyniki doświadczenia I ze szpinakiem, czas gotowania również wywiera wpływ na barwę jarzyny.

Marchew, ziemniaki, buraki, kapusta włoska i gładka

Dalsze badania przeprowadzone były z marchwią, ziemniakami, burakami, kapustą włoską i gładką. Wszystkie te warzywa gotowane były, podobnie jak szpinak i brukselka w ilości 50 g, przy czym w każdym doświadczeniu jedna porcja jarzyny gotowała się w 100 cm wody, druga w 400 cm wody z dodatkiem 0,5 g soli na każde 50 cm wody, przez 15 minut od zawrzenia. Wyniki liczbowe, ujęte tabelarycznie, przedstawiają się następująco:

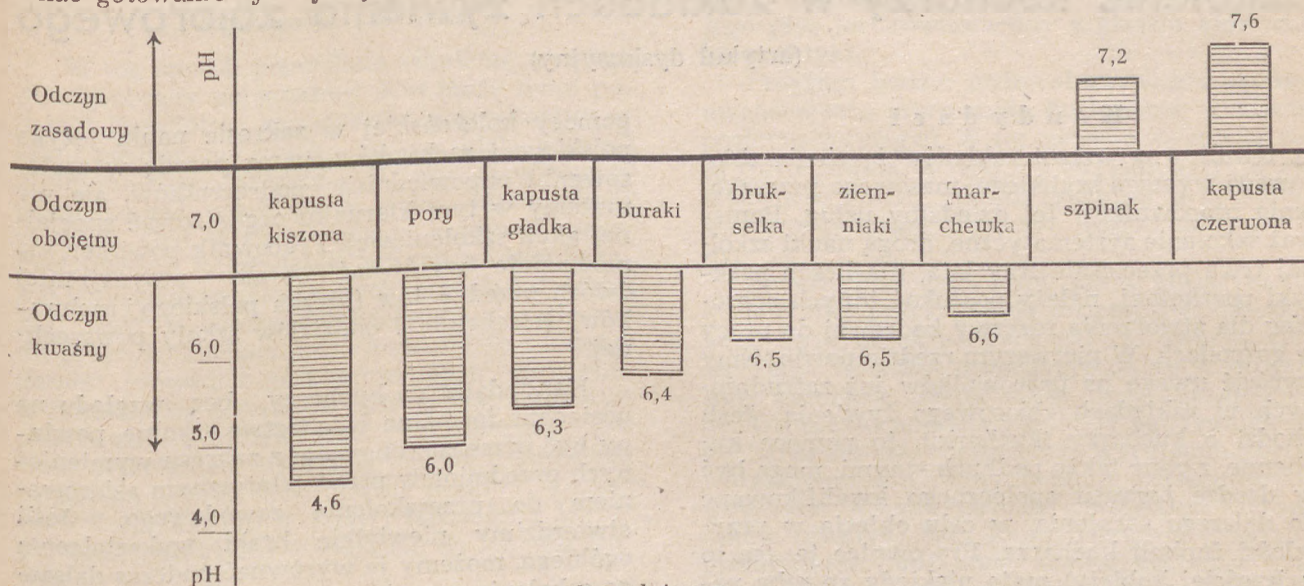
Jarzyna	pH świeżej jarzyny	pH wywaru (100 cm wody na 50 g jarzyny) naczynie przykryte	pH wywaru (400 cm wody na 50 g jarzyny) naczynie odkryte
Marchew . . .	6,67	6,60	7,50
Buraki	6,40	6,20	7,90
Ziemniaki . . .	6,90	6,50	7,30
Kapusta gładka	6,30	6,40	7,10
Kapusta włoska	—	6,20	7,00

I w tym wypadku widoczne jest, że im więcej wody użyto do gotowania, tym wywar jest mniej kwaśny, co tłumaczy się rozcieńczeniem naturalnych kwasów jarzyny i ułatwianiem się ich z odkrytego naczynia. Ponieważ wszystkie jarzyny z wyjątkiem zielonych, powinny gotować się, ze względu na wartość witaminową, w środowisku kwaśnym, przeto należy uznać gotowanie tych jarzyn w małej ilości

wody pod przykryciem jako metodą prawidłową.

Oprócz badań nad kwasowością wywarów ugotowanych zwykłymi metodami kucharskimi, przeprowadzono też badania nad gotowaniem jarzyn w papierze pergaminowym. Przypominamy, że jarzyny zawinięte w zwilżony papier pergaminowy, zawiązane sznurkiem gotują się w środowisku czystej wody wodociągowej, znajdującej się w garnku na zewnątrz zawiniątka.

I tutaj gotowano jarzyny w porcjach pięćdziesięciogramowych, osolonych 0,5 g soli (nie wywierało to żadnego wpływu na pH środowiska, tak, że w dalszych doświadczeniach zaniechano dodatku soli) przez 15 minut od zawrzenia. Szpinak gotował się podobnie jak w poprzednim doświadczeniu tylko 3 minuty.



Kwasowość najpospolitszych jarzyn.

Wyniki liczbowe dla papieru pergaminowego

J a r z y n a	pH jarzyny gotowanej w warunkach normal.	pH soku zawartego wewnątrz zawiniątka	pH wywaru znajdującego się zewnątrz zawiniątka
Szpinak	8,00	6,65 (barwa żółta)	bardzo zasadowy
Brukselka	7,30	6,60 (brunatna)	bardzo zasadowy
Kapusta włoska	6,20	5,60 (żółtawo-brunatna)	8,35
Kapusta gładka	6,40	5,95	8,75
Marchew	6,60	5,80	8,20
Buraki	6,20	6,05	8,55
Ziemniaki	6,50	6,05	8,45

Do powyższych danych należy dodać, że podano w rubryce pierwszej liczby otrzymane dla wywarów jarzynowych prawidłowo ugotowanych, tj. dla jarzyn zielonych — w dużej ilości wody bez przykrycia, dla jarzyn okopowych — w małej ilości wody pod przykrywką. Tam gdzie zaznaczono „odczyn bardzo zasadowy”, wywar był tak bardzo alkaliczny, że nie można było wyznaczyć pH przy pomocy zwykłej ele-

ktrody chinhydronowej, a elektrodą wodorową na razie jeszcze nie rozporządzano. Pozostałe pH wyższe niż 8 oznaczono już przy pomocy elektrody wodorowej. Odczyn „bardzo zasadowy” oznaczają więc w tym wypadku pH wyższe niż 8.

W wywarze pozostającym na zewnątrz woreczka z papieru pergaminowego, wykazano obecność znacznych ilości cukru przy pomocy

odczynnika Fehlinga i znacznych ilości substancji azotowych przy pomocy odczynnika Neslera.

Z badań nad gotowaniem w papierze pergaminowym wynika, że jarzyny przy stosowaniu tej metody gotują się w odpowiednim odczynie, ale tracą więcej składników, niż gotowane prawidłowo w małej ilości wody pod przykryciem, ponieważ w tak ugotowanych ja-

rzynach wywar się zużytkowuje. Wywaru pozostałego od gotowania jarzyn w papierze zużytkować nie można, ponieważ jest go zbyt wiele i nie posiada wartości smakowych i aromatycznych. Jeżeli natomiast stosujemy błędne metody gotowania jarzyn, strata jest mniejsza przy użyciu papieru pergaminowego. W papierze tym jarzyn zielonych gotować nie można, gdyż całkowicie tracą kolor.

Zagadnienia szkoleniowe

WŁADYSŁAW ŻELAZKO

Szkolenie kucharzy w zakładach żywienia zbiorowego

(artykuł dyskusyjny)

Kandydaci

Gwałtowny wzrost zakładów żywienia zbiorowego wymaga szybkiego, masowego przeszkolenia pracowników tej dziedziny usług. Ponieważ szkolenie systematyczne, drogą nauki szkolnej trwa przeciętnie trzy lata, nie licząc praktyki poszkolonej, należy poszukać innych sposobów dla stworzenia rezerwy kadrowej do pracy w gospodach. W pierwszym rzędzie powinniśmy zwrócić uwagę na pracowników już zatrudnionych w zakładach zbiorowego żywienia. Jeśli chodzi o kucharzy (kucharki), to pomoce kuchenne, zwane także podkuchennymi, mogą być w drodze awansu społecznego kwalifikowane do dalszego szkolenia, w celu objęcia w przyszłości funkcji kucharza. Pracownicy te, (są to najczęściej kobiety) mają niekiedy za sobą paroletnie doświadczenie i należy się zastanowić, w jaki sposób umożliwić im szybkie przeszkolenie.

W tym miejscu dotykamy najtrudniejszego problemu. Pracownice te najczęściej nie mają wystarczającego przygotowania ogólnego, które pozwoliłoby im samodzielnie korzystać z książki, instrukcji, układać racjonalne jadłospisy na podstawie teoretycznych przesłanek itp. Z drugiej strony, jeśli chodzi o praktyczne umiejętności — zakłady zbiorowego żywienia rozporządzają zbyt wąskim asortymentem potraw, aby to wystarczyć mogło do praktycznego przeszkolenia kucharza. W jaki sposób nauczyć kandydatki na kucharkę korzystania ze słowa drukowanego oraz w jaki sposób wyrównać braki w przeszkoleniu praktycznym, wynikające ze zbyt szczupłego asortymentu potraw?

Próby rozwiązania zagadnienia

W zakresie doszkalania zawodowego nie możemy stawiać zadań, dotyczących wyrównania zbyt poważnych braków wykształcenia ogólnego. Awans społeczny pracownika powinien polegać na jego rzetelnym, osobistym wysiłku, i dlatego możemy mu pomóc przez skierowanie na kursy dokształcające, przez zorganizowanie

pomocy koleżeńskiej w zakresie nauki języka polskiego i rachunków, przez poradę w zastoso-

waniu odpowiednich podręczników, ale nie możemy w tym kierunku organizować specjalnej akcji szkoleniowej. Pracownik powinien samodzielnie wyrównać braki przynajmniej dwóch przedmiotów (języka polskiego i rachunków) w zakresie 7 oddziałów szkoły powszechnej.

Kandydatki na kucharzy, bez względu na posiadane formalne świadectwo szkolne, powinny być przeegzaminowane z zakresu wymienionych przedmiotów przed ostatecznym skierowaniem do przeszkolenia zawodowego. Jeśli stwierdzimy niewielkie braki wykształcenia ogólnego, możemy je wyrównać podczas dalszego szkolenia zawodowego, nie możemy jednak szkolić kandydatki na kucharkę bez uprzedniego opanowania przez nią sprawnego liczenia z użyciem ułamków i procentów, i bez płynnego czytania, rozumienia tekstu podręcznika na poziomie średnim oraz umiejętności samodzielnego streszczania tekstu.

W jaki sposób zorganizować szkolenie zawodowe?

W jaki sposób rozszerzyć w szkoleniu zbyt szczupły asortyment potraw, stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia?

Nie da się tego rozwiązać nawet przy najlepiej opracowanym programie praktyki, ponieważ gospoda nie zastosuje się do programu. Należy więc praktykę uzupełnić z jednej strony samokształceniem (myślimy tu o dolnej granicy poziomu wykształcenia ogólnego) kandydatek, z drugiej strony systematycznym doszkalaniem przez stale odbywane konferencje (np. raz w tygodniu), na program których złożą się recepty z przerobionego w drodze samokształcenia materiału oraz ćwiczenia w przyrządzaniu takich potraw, które są przewidziane w programie, a nie mają zastosowania w zakładach zbiorowego żywienia.

Niezależnie od tego, przed rozpoczęciem praktyki i po każdym etapie praktyki (przewiduje się 3 etapy), należy zorganizować dłuższe, 6-dniowe konferencje, na których:

- a) wprowadzi się kandydatów w technikę pracy samokształceniowej (przerobienie pod kierunkiem, wskazanej literatury za wodowej),
- b) przerobi się w drodze samokształcenia, repetycji, pokazów i ćwiczeń, wszystkie tematy z zakresu towaroznawstwa spożywczego, przewidziane w następnym etapie praktyki,
- c) po I, II i III etapie praktyki przeprowadzi się egzamin praktyczny z zakresu umiejętności przyrządzania potraw, posługiwanie się maszynami i sprzętem kuchennym, organizowania sobie pracy itp.

Organizacja szkolenia

W ten sposób pomyślane szkolenie wymaga dobrej obsady personalnej. Kto może temu podołać? Zasadniczo nauczycielki gospodarstwa ze szkół gastronomicznych, hotelarskich, administracyjno-gospodarczych. Należy je w pierwszym rzędzie zwerbować, jako kierowniczeki praktyk. One właśnie mogą kierować samokształceniem kandydatek, przeprowadzać korektę wypracowań piśmiennych, przeglądać dzienniki praktyk, odbywać konferencje z opiekunami praktyk (kucharzami) i konsultację z kandydatami, prowadzić na konferencjach ćwiczenia w przyrządzaniu nowych potraw i egzaminować praktycznie z umiejętności przyrządzania potraw. Szkoleniem praktycznym wg ustalonego programu kierują opiekunowie praktyk (kucharze). Pozostają oni w ścisłej łączności z kierownikami praktyk i stosują się do ich wskazówek.

Jeśli w danej miejscowości nie ma szkoły gastronomicznej, ani gospodarczej, kierownikiem praktyki może zostać inspektorka lub odpowiedzialna pracownica zbiorowego żywienia, o ile posiada ukończoną przynajmniej licealną szkołę gastronomiczną czy gospodarczą i praktykę w zakładzie zbiorowego żywienia. Jeśli nie ma w ogóle w danej miejscowości osoby kuali-

fikujującej się na kierownika praktyk, należy kandydatów na przeszkolenie przesłać do sąsiedniej spółdzielni (w granicach okręgu), ponieważ przy braku rutynowanej siły nie rozwiążemy pomyślnie tego zagadnienia.

Program praktyki

W najbliższym czasie ukaże się program praktyki dla kandydatów na kucharzy, opracowany w myśl powyższych postulatów. W programie zwrócona będzie także uwaga na nabywanie pożądanych nawyków w pracy, walory osobiste i społecznienie (opanowane ruchy w pracy, zachowanie spokoju, zamięłowanie do schludności, troska o dobro społeczne, umiejętność organizowania pracy i utrzymania ładu itp.). Kucharz stać się winien wychowawcą kandydata w tym zakresie i w takim charakterze bierze on udział w komisji egzaminacyjnej, a jego głos jest równorzędny z głosem kierownika praktyki.

Program będzie usiłował rozwiązać sprawę awansowania pracownika kuchni bez obniżania poziomu wymagań. W tej sprawie wypowiedzane są różne zdania. Z tego też względu artykuł ten traktować należy jako dyskusyjny, a przygotowywany program może być jeszcze skorygowany.

Spółdzielnie spóżywców już w bieżącym roku powinny przystąpić do zorganizowania szkolenia kandydatek na kucharki z awansu społecznego. Wszelkie propozycje zmian w programie, należycie uzasadnione, będą uwzględniane. Wnioski w sprawie szkolenia kandydatek na kucharki muszą odpowiadać warunkom przewidzianym dla innych akcji szkoleniowych (program, kwestionariusze personalne kierowników praktyk, listy kandydatek na praktyki, preliminarze budżetowe, adresy zakładów pracy, w których będą się odbywały praktyki).

Po odbyciu praktyki, której termin może być zróżnicowany zależnie od okresu pracy w charakterze pomocy kuchennej, przewiduje się miesięczny kurs dla powiązania i usystematyzowania wiadomości i umiejętności, zdobytych drogą praktyki, samokształcenia i szkolenia podczas konferencji.

STEFAN PAWŁOWSKI

Wytyczne szkolenie CRS na rok 1951

W numerze październikowym „Żywienia Zbiorowego“, pisząc o szkoleniu kierowników gospód w pionie CRS — podkreśliłem, że głównym celem 18-dniowych kursów dla kierowników gospód — jest przede wszystkim podniesienie świadomości społeczno-politycznej przyszłych kierowników placówek żywienia zbiorowego, a to ze względu na specyficzne warunki i specyficzną rolę, jaką gospoda ma spełnić na wsi.

Szczególny nacisk w programie kursów po-
łożono na zagadnienie przebudowy ustroju wsi
oraz roli i zadań spółdzielczości samopomoco-

wej. Jednocześnie kursy te mają dać najniezbędniejsze wiadomości z zakresu administracji, organizacji pracy w zakładzie, szczególnie w planowaniu, rachunkowości i sprawozdawczości.

Bez uświadomienia politycznego i społecznego kierowników gospód, zadania gospody na wsi nie mogą być realizowane, zwłaszcza wobec faktu, że walka klasowa na wsi trwa, a nawet zaostrza się. Wychodząc z tego założenia — postawiliśmy sobie jako zadanie pierwszego roku Planu 6-letniego — przeszkolenie 70% wszystkich kierowników gospód, według pro-

gramu zamieszczonego w poprzednim numerze „Żywienia Zbiorowego”. Zadanie to zostanie do końca roku wykonane, a może nawet przekroczone.

Już pierwszy etap naszej pracy okazał, że wytyczony przez nas kierunek szkolenia jest nie tylko słuszny, ale i konieczny. Tylko ludzie, mający mocną podbudowę polityczno-społeczną mogą prowadzić i realizować zadania gospody na wsi, gdyż jak już podkreśliłem — walka klasowa trwa, grupa wyzyskiwaczy i spekulantów nie rezygnuje ze swych pozycji, o czym świadczy fakt, że jeszcze ok. 3 tysięcy prywatnych knajp rozpija ludność wiejską.

Kierownik gospody przeszkolony według naszych wytycznych — to świadomy realizator zadań gospody w służbie chłopu mało i średniorolnego. Kierownik ten widzi wyraźnie cel, do którego dąży gospoda. Kierownik ten — to odpowiedni stosunek gospody do chłopu, to zmniejszenie pijaństwa na wsi, to gwarancja dostarczenia ludziom pracy podstawowych pośilków, a co za tym idzie — wzmocnienie sił

Inspektorów	
Kierowników większych gospód	
Kierowników mniejszych gospód	
Kucharzy większych gospód	
Kucharzy mniejszych gospód	
Bufetowych, kelnerów	

Szkolenie odbywać się będzie centralnie i regionalnie. Szkoleniem centralnym objęci będą wszyscy inspektorzy, kierownicy i kucharze większych gospód — razem około 1.050 osób. W tym celu przewiduje się zorganizowanie i uruchomienie 2 — 3 ośrodków szkoleniowych, specjalnie do tego rodzaju szkolenia przygotowanych i odpowiednio wyposażonych. Natomiast na szczeblu okręgów — szkoleni będą kierownicy i kucharze mniejszych gospód oraz bufetowi i kelnerzy — razem 2.000 osób. Łącznie — plan na rok 1951 przewiduje przeszkolenie dla żywienia zbiorowego 3.050 osób. Szkolenie zarówno na szczeblu okręgowym, jak i centralnym będzie związane z dłuższą lub krótszą praktyką w zakładach żywienia zbiorowego, wytypowanych specjalnie do tego celu.

W roku 1951 duża uwaga zwrócona będzie na dobór kandydatów na kursy, gdyż niecelowe jest inwestowanie w ludzi, którzy nie mają zamiaru pracować w tym zawodzie. Kandydaci na kierowników większych gospód muszą zasadniczo mieć poza sobą praktykę w gospodzie na stanowisku kierowniczym. Kandydaci bez praktyki przyjmowani będą jedynie w drodze wyjątku. Natomiast kandydaci na kierowników gospód mniejszych mogą być przyjmowani bez praktyki. Specjalną uwagę poświęcimy szkoleniu kucharzy, zwłaszcza dla większych gospód. Chętnych do tego zawodu kandydatów

chłopa i robotnika, co jest tak ważne w okresie realizacji Planu 6-letniego.

Ludzie przysyłani na kurs nie zawsze jednak odpowiadają wymaganiom stawianym przyszłym kierownikom placówek żywienia zbiorowego. Część z nich nie może być zakwalifikowana nie tylko na stanowisko kierownika, ale w ogóle do pracy w gospodzie; część rezygnuje sama z pracy na tym terenie; część wreszcie wchodzi w nurt pracy zawodowej i realizuje jej zadania z mniejszym lub większym powodzeniem. Praca w terenie wykaże czy dają sobie radę i czy należy doskonalić ich dalej w wybranym zawodzie, czy też przesunąć na inny odcinek pracy.

Zagadnienia szkolenia w roku 1951 realizowane będą w oparciu o doświadczenia roku 1950 — lecz na znacznie szerszej płaszczyźnie. Obejmą one cały wachlarz pracowników poczynając od inspektorów gospód, kończąc na kucharzach, bufetowych i kelnerach. Planujemy więc w roku 1951 przeszkolić:

50 osób na 60-dniowych kursach	
200 „ „ 90 „ „	
600 „ „ 30 „ „	
200 „ „ 30 „ „	
600 „ „ 15 „ „	
800 „ „ 15 „ „	

mamy niestety coraz mniej i trzeba dokonać pewnego wysiłku, by uzupełnić duże braki na tych stanowiskach. Praktyka wykazała, że kobiety na stanowiskach kucharek, doskonale dają sobie radę, nawet w większych gospodach.

Zdajemy sobie sprawę, że przeszkolenie przeszło trzech tysięcy osób w ciągu roku, na krótkich i dłuższych (bo nawet 3-miesięcznych) kursach, połączonych z praktyką, wymagać będzie dużego wysiłku organizacyjnego i przewyciężenia trudności, związanych z doбором kadr. Przeszkody te jednak muszą być pokonane, bowiem bez zrealizowania naszych wytycznych w szkoleniu nie będziemy zdolni wykonać planu na odcinku żywienia zbiorowego. Jako pewnego rodzaju nowość, planujemy robić przynajmniej raz na kwartał specjalne odprawy-seminaria, nie tylko z kierownikami gospód, lecz również i z personelem pomocniczym, który przejdzie przez kursy szkoleniowe. Zadaniem tych odpraw-seminariów będzie niesienie pomocy personelowi gospód przy rozwiązywaniu trudności nasuniętych przez życie, zapoznawanie go z literaturą fachową, dzielenie się wzajemne doświadczeniami praktyki, wytyczanie dalszych dróg żywienia zbiorowemu na wsi.

O programach dla zaplanowanych przez nas kursów, napiszemy w jednym z następnych numerów.

WSPÓŁZAWODNICTWO —
— to szlachetna walka o lepsze jutro

Mgr MARIA STRASBURGER

Ćwiczenie laboratoryjne cz. II

GRUPA III

Ćwiczenie 15

Zmydlanie tłuszczów

- a) Uczniowie ogrzewają w parownicze porcelanowej kilka gramów tłuszczu z 20 cm³ bardzo stężonego ługu a) sodowego, b) potasowego, aż do chwili, gdy substancja zaczyna gęstnieć i pieni się, co trwa 20—30 minut. Otrzymują mydło sodowe i potasowe. Do mydła sodowego na chwilę przed zakończeniem gotowania wysypują trochę soli; mydło dokładnie oddziela się od ługu spodniego i twardnieje. W ten sposób otrzymujemy mydło sodowe-rdzeniowe i mydło potasowe - klejowe zwane w handlu mydłem szarym.
- b) Uczniowie stwierdzają, że otrzymane w poprzednim ćwiczeniu mydła sodowe i potasowe są rozpuszczalne w wodzie.
- c) Otrzymany roztwór mydła zadajemy: a) chlorem lub wodorotlenkiem wapnia, b) chlorem żelaza, c) octanem ołowiu. Wypada kłaczkowaty osad, nierozpuszczalny w wodzie.

Wnioski: Wodorotlenek sodu, potasu, amonu (lub węgiel sodu, potasu, amonu), ogrzewane z tłuszczami dają mydła rozpuszczalne w wodzie. Na tym po-

lega celowość dodatku sody do prania zatłuszczonej odzieży, szorowania stołów i narzędzi kuchennych bieliłdem; czyszczenie zlewów, grzebieni wodnym amoniakiem. Jeśli w wodzie, w której rozpuszczamy mydło, znajdują się sole wapnia, magnezu (nadające twardość wodzie) lub żelaza, powstają nierozpuszczalne mydła metali ciężkich, które tworzą w wodzie zawiesinę. Dlatego mydliny otrzymane z wody twardej, są zawsze mętne. Osad mydeł metali ciężkich osiada na pranej bieliźnie i z biegiem czasu powoduje jej szarzenie i żółknięcie.

Ćwiczenie 16

Wydajność tłuszczów

Równe masy masła, słoniny i sadła (słonina i sadło zmielone na maszynie od mięsa) uczniowie topią na wolnym ogniu do chwili, gdy zaczynają się pojawiać pierwsze oznaki zrumienienia. Po ostygnięciu bardzo dokładnie oddzielają skwarki (względnie szumowiny z sernika) od tłuszczu. Ważą czysty tłuszcz i skwarki. Suma masy tłuszczu i skwarek odjęta od ogólnej masy użytego surowca wskazuje na ilość odparowanej wody. Uzyskane dane uczniowie wpisują do następującej tabelki:

[illegible]

Wniosek: Uczniowie na podstawie danych, wpisanych do powyższej tabelki, wyciągają wniosek, który tłuszczy jest wydajniejszy i lepiej opłacalny.

Ćwiczenie 17

Stwierdzenie obecności cukru w warzywach, owocach i mleku

Drobne ilości takich produktów, jak cebula, marchew, kapusta, uczniowie rozdrabniają i zagotowują w małej ilości wody. Kilka cm³ wywaru odścażają do próbówki, zadają odczynnikiem Fehlinga Nr 1 i Nr 2 i podgrzewają do chwili, gdy przesać mętnieje, zabarwia się na brunatno i wypada z niego rdzawy osad tlenku miedziawego. Dowodzi on obecności cukru w wywarze, ponieważ takie cukry redukujące, jak cukier gronowy i owocowy, znajdujące się w produktach spożywczych wytrącają w kwaśnym środowisku tlenek miedziawy siarczanu miedzi, zawartej w odczynniku Fehlinga. Można też przy pomocy tej reakcji stwierdzić w mleku obecność cukru mlekowego, który jest również cukrem redukującym. Natomiast cukier trzcinowy reakcji tej nie daje.

Ćwiczenie 18

Hydroliza cukru trzcinowego

Roztwór cukru trzcinowego uczniowie zadają kilkoma kroplami kwasu solnego lub siarkowego i parokrotnie zagotowują. Po zubożeniu roztworu wodorotlenkiem sodu lub potasu (sprawdzać papierkiem lakmusowym) zadają odczynnikami Fehlinga Nr 1 i Nr 2. Tym razem reakcja Fehlinga zachodzi, wypada brunatny tlenek miedziawy.

Wniosek: Cukier trzcinowy gotowany z dodatkiem kwasu hydrolizuje na dwa cukry redukujące: cukier owocowy i gronowy. Mieszanina ich nosi nazwę cukru inwertowanego i daje reakcję Fehlinga.

Ćwiczenie 19

Dlaczego do ulepu na lukier dodajemy kwasu?

Niegotowany roztwór cukru uczniowie badają odczynnikami Fehlinga. Wynik jest ujemny — cukier trzcinowy reakcji Fehlinga nie daje. Drugi ulep uczniowie gotują z dodatkiem octu, kwasku cytrynowego lub kwaśnego winianu potasu (Cremor Tartari). Teraz reakcja Fehlinga daje wynik dodatni.

Wniosek: Gotowanie cukru z dodatkiem kwasu, powoduje hydrolizę cukru, tj. jego rozpad na cukry proste, dające reakcję Fehlinga. W roztworze mamy więc mieszaninę kilku cukrów, które wzajemnie przeszkadzają sobie w krystalizacji, skutkiem czego otrzymujemy lukier gładki, bez piasku.

Ćwiczenie 20

Badanie własności skrobi

- Trochę mąki uszkrobanego surowego ziemniaka zadajemy na spodeczku kroplą odczynnika Lugola. Występuje zabarwienie czarnoatramentowe.
- Skrawek surowego ziemniaka umieszczamy pod mikroskopem. Uczniowie rysują obserwowane kształty komórek, wypełnionych ziarnami skrobi.
- Na szkiełko przedmiotowe, na którym umieszczony jest skrawek ziemniaka, puszczaemy kroplę odczynnika Lugola. Uczniowie obserwują przez mikroskop ziarna skrobi zabarwione na czarnoatramentowo na żółtym tle odczynnika.
- Na zeszkrobany na talerzyk ugotowany ziemniak puszczaemy kroplę odczynnika Lugola. Występuje zabarwienie bardziej niebieskie niż w ziemniaku surowym.
- Odrobinę ugotowanego ziemniaka umieszczamy pod mikroskopem. Uczniowie rysują ziarna

skrobiowe napęczniałe, bardziej przejrzyste niż w ziemnaku surowym, często pęknięte i pomarszczone.

- f) Na kawałki płótna puszcza krople odczynnika Lugola. Jeśli plama przybiera odcień siwo-niebieskawy, wskazuje to, że płótno było krochmalone.
- g) Ugotowana skrobia nie daje reakcji Lugola.

Wnioski: Odczynnik Lugola barwi skrobię surową na kolor czarno-granatowy, ugotowaną na kolor niebieski. Ziarna skrobiowe na skutek ogrzewania w wodzie pęcznią, pękają i wylewa się ich kleista zawartość, tworząc klej skrobiowy. Nierozpuszczalne ziarna surowej skrobi są dla człowieka niestrawne, natomiast strawny jest klej skrobiowy, ponieważ ziarna skrobi są już popękane i soki trawiące mogą do nich łatwo przenikać.

Cwiczenie 21

Hydroliza skrobi

- a) Uczniowie umieszczają ugotowany ziemniak w próbówce, zalewają odrobiną wody, zadają kilkoma kroplami kwasu solnego lub siarkowego i parokrotnie zagotowują. Po zobojętnieniu ługiem sodowym lub potasowym (sprawdzić papierkiem lakmusowym) zadają odczynnikami Fehlinga Nr 1 i Nr 2. Ukazuje się rdzawy osad, który opada na dno próbówki.
- b) Małą ilość ugotowanego ziemniaka uczniowie zalewają w próbówce odrobiną wody, zadają sliną i umieszczają na 1—2 godzin w ciepłej kąpieli (30—40°C) wodnej.

Po upływie pół godziny do $\frac{3}{4}$ godz. wstawiają do ciepłej kąpieli dodatkowe próbówki przygotowane w ten sam sposób. Po upływie 1—2 godz. od wstawienia pierwszej partii próbek, zaś $\frac{1}{2}$ godz. od wstawienia II partii, wpuszczają do każdej próbówki kroplę odczynnika Lugola. Zawartość I partii próbek nie barwi się wcale, lecz odczynnik zachowuje swą żółtawo-brunatną barwę. Zawartość próbek później wstawionych barwi się na kolor czerwonego wina, zaś ziemniak, który wcale nie był poddany działaniu śliny, barwi się na kolor niebieski.

- c) Uczniowie przygotowują próbówki z ugotowanym ziemniakiem, zadany sliną tak samo jak pod b). Po upływie 1—2 godzin podgrze-

wają próbówki z odczynnikiem Fehlinga. Na dno próbek opada rdzawy osad, świadczący o obecności cukru.

Wnioski: Na skutek gotowania skrobi z dodatkiem kwasu, odgrywającego rolę katalizatora, zachodzi hydroliza skrobi. Częsteczka skrobi rozpada się na wiele cząsteczek cukrów prostych, które w przeciwieństwie do skrobi dają reakcję Fehlinga. Taki sam rozkład cząsteczki skrobi zachodzi pod działaniem enzymu, zawartego w ślinie, diastazy ślinowej. W tym wypadku hydroliza skrobi zachodzi stopniowo, dając produkty pośrednie w następującej kolejności, co możemy wykazać odczynnikami Lugola:

skrobia surowa	—	zabarwienie	czarno-granatowe
klej skrobiowy		"	niebieskie
dekstryny		"	czerwonego wina
cukier stolowy	}	nie reagują z odczynnikami Lugola	
cukier gronowy			

Obecność cukru słodowego i gronowego w roztworze skrobi scukrzonej diastazą ślinową wykrywamy odczynnikami Fehlinga.

Cwiczenie 22

Hydroliza błonnika

- a) Uczniowie obserwują pod mikroskopem i rysują skrawek korka, cebuli lub trzykrotki albo włókna bawełny, na których widoczne są błony komórkowe. Roślinne błony komórkowe zbudowane są z błonnika czyli celulozy.
- b) Bibuła jest prawie czystym błonnikiem. Rozcieramy ją w moździerzu porcelanowym z kilkoma kroplami stężonego kwasu siarkowego, ostrożnie przenosimy do zlewki z wodą i podgrzewamy $\frac{1}{2}$ godziny. Po zobojętnieniu ługiem sodowym lub potasowym (sprawdzić papierkiem lakmusowym), zadajemy odczynnikami Fehlinga Nr 1 i Nr 2. Po podgrzaniu wypada rdzawy proszek tlenku miedziawego.

Wnioski: Błony komórek roślinnych zbudowane są z błonnika, którego wielka cząsteczka składa się z wielu cząsteczek cukru prostego, redukującego odczynnik Fehlinga. Gotowanie błonnika ze stężonym kwasem siarkowym powoduje jego hydrolizę.

d. c. n.

Życie Zakładów

ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Mgr WŁ. ZAWISTOWSKA

Pierwszy rok działalności CZPG

Poważny rozwój wszystkich dziedzin życia gospodarczego w pierwszym roku Planu 6-letniego wpłynął na szybki postęp w dziedzinie żywienia zbiorowego. Głównym gestorem akcji tej w miastach jest Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego.

Pierwszy rok działalności CZPG przynosi poważne osiągnięcia — obok znacznych niedociągnięć i błędów. Błędy te polegały przede wszystkim na: brakach organizacyjnych, niewłaściwej lokalizacji przedsiębiorstw, niedosta-

tecznym poziomie zaopatrzenia, niewłaściwej obsłudze, niedostatecznej jakości posiłków.

Obok terenowych przedsiębiorstw CZPG, dalekich jeszcze od doskonałości, mamy przykłady przodujących Zakładów, których działalność szeroko popularyzuje społeczną akcję żywienia zbiorowego.

Podstawą wykonania planu na rok bieżący była realizacja planu sieci Zakładów Gastronomicznych. Zadaniem CZPG w roku bieżącym była wyłącznie adaptacja istniejących już pla-

cówek. Przystosowanie zakładów, przeważnie małych i bez zaplecza, przejętych od przedsiębiorców prywatnych — do gospodarki socjalistycznej, było rzeczą bardzo trudną. Pośpiech w uruchamianiu placówek nie sprzyjał wykonaniu najniezbędniejszych prac inwestycyjnych. Spóźniona dokumentacja techniczna oraz brak terminowego wykonawstwa inwestycyjnego — hamowały rozwój sieci. Mimo tych trudności, plan sieci w III kwartale został wykonany, a w niektórych miastach nawet przekroczony.

Sieć zakładów CZPG obejmuje obecnie 228 placówek, do końca roku bieżącego osiągnie liczbę 233. W IV kwartale br. przewidziane jest przekroczenie planu sieci o 34 zakłady, zaś przekroczenie planu rocznego o 13%. Najbardziej rozgałęzioną sieć zakładów posiadają: Warszawa, Katowice, Łódź, Poznań, Wrocław. Katowickie Zakłady Gastronomiczne posiadają obecnie 26 zakładów. Do końca roku bieżącego przewidziane jest uruchomienie dalszych szesciu. Dla uczczenia święta Rewolucji Październikowej Katowickie Zakłady przyjęły zobowiązanie uruchomienia na dzień 6 listopada jadłodajni na 100 miejsc. Łódź uruchomiła do tej pory 25 zakładów, lecz plan sieci na III kwartał nie został wykonany. Prace przy uruchamianiu nowych placówek hamował brak wykonawstwa inwestycyjnego, brak urządzeń podstawowych, kotłowni i naczyn, gdyż lokale przejmowane od prywatnych właścicieli były często zdewastowane i całkowicie opróżnione. Warszawa ma obecnie 22 zakłady, w miesiącu bieżącym uruchomi dalsze 10, do końca roku 42. Plan sieci nie jest jednak wykonany asortymentowo, gdyż powstaje duża ilość restauracji i kawiarni, za mało zaś jadłodajni. Lokale na ogół nie są dostosowane do potrzeb żywienia zbiorowego.

Ruchliwość na odcinku realizacji planu sieci wykazują miasta mniejsze. Wałbrzych na przykład, który obecnie posiada 8 zakładów, w IV kwartale uruchomi jeszcze 10 placówek, ogółem na 1.014 miejsc. Gdańsk i Zakopane ogółem na 1.014 miejsc. Gdańsk i Zakopane mają liczne trudności w uruchamianiu zakładów i wykonaniu planu obrotów, w związku z sezonowym charakterem ruchu ludności. Zakopiańskie Zakłady Gastronomiczne przygotowują na sezon zimowy największy na tym terenie lokal „Jędrus” oraz kawiarnię „Europejską”. Poznań zgodnie z planem obejmuje 20 placówek. Rzeszów, Radom oraz szereg innych miast odczuwają trudności w dziedzinie wykonawstwa inwestycyjnego. Poważną przeszkodą w pracy jest również brak odpowiedniego wyposażenia, jak maszyny gastronomiczne, ekspresy do kawy, kotły, naczynia kuchenne itp. Drobne na pozór braki w zaopatrzeniu decydują niejednokrotnie o całokształcie pracy zakładu. Użycie np. kubków metalowych na do podawania zup wpływa wybitnie na usprawnienie obsługi. Braki zaopatrzeniowe będą usuwane centralnie oraz we własnym zakresie przez placówki terenowe.

Obecnie podstawowym zagadnieniem w realizacji planu sieci jest zwiększenie ilości

miejsc w zakładach. Od tego czynnika zależeć będzie głównie wykonanie obrotów.

W roku 1951 akcja inwestycyjna ulegnie usprawnieniu. Komórki inwestycyjne w ilości 10, istniejące w terenie, zajmować się będą dokumentacją techniczną oraz wykonawstwem, na szczeblu zaś centralnym pozostanie tylko projektowanie. Poprawie ulegnie również sytuacja na odcinku transportu. Niedostateczny tabor podrażał kosztą produkcji i wpływał na zmniejszenie rentowności zakładów.

Drugim centralnym zagadnieniem, obok planu sieci, jest jakość produkcji.

Większość zakładów kierowała się w swej działalności zasadą rentowności, przesuwając zagadnienie jakości posiłków na plan dalszy, co było sprzeczne z zasadniczym założeniem społecznym żywienia zbiorowego.

Rentowność zakładu zależy od kosztów handlowych. Koszta te były nieraz niewspółmiernie wysokie na skutek zbyt małej wydajności oraz niedostatecznej kontroli wewnętrznej. Rentowność nie może być w żadnym wypadku osiągana kosztem jakości produkcji. Jakość ta przedstawia obecnie jeszcze dużo do życzenia. Monotonny jadłospis, szczupły asortyment obiadów jarskich, brak dan z jarzyn, z drobiu, brak dbałości o estetykę potraw — to przedmiot słusznej krytyki ze strony konsumentów. Niewątpliwie w pewnym stopniu zjawisko jednostajnego jadłospisu tłumaczy się brakami w zaopatrzeniu. Mały asortyment ryb (szczególny brak ryb daje się odczuwać właśnie w miejscowościach nadmorskich), brak różnych gatunków mięsa (szczególnie cielęciny i baraniny), trudności w zaopatrzeniu się ze źródeł centralnych w szereg artykułów o dużym znaczeniu, niedostateczne zaopatrzenie w maszyny gastronomiczne — wszystko to utrudnia pracę kierownictwu zakładu. Niemniej jednak dużo tu zdziałać może inicjatywa kuchmistrzów i troska o konsumenta. Urozmaicenie zup nie wymaga zbyt wielkiego wysiłku, również nie jest sprawą zbyt skomplikowaną przyrządzenie szeregu potraw z jednego gatunku mięsa. Zakłady gastronomiczne nie wykazują także należytej dbałości o zaopatrzenie bufetów. Jak wykazuje np. doświadczenie Katowic, przez bufet przechodzi największa ilość produkcji. Stoliki barowe cieszą się dużym powodzeniem w Łodzi, znajdują również zwolenników w Poznaniu i innych miastach. Dbłość o pełne zaopatrzenie bufetów należy do podstawowych obowiązków zakładów gastronomicznych. Również troska o estetykę wystaw, podobnie zresztą jak o estetykę całego lokalu, wpływa dodatnio na frekwencję.

Żywienie Zbiorowe ogarnia swym zasięgiem nie tylko bezpośrednich konsumentów lecz i ich rodziny. W Katowicach np. wprowadzono zwyczaj wydawania obiadów do domów. Obiady te cieszą się dużym powodzeniem.

Jedną z poważnych bolączek zakładów żywienia zbiorowego jest niedostateczna dbałość o ich stan sanitarny. Niewątpliwie brak czasu na przeprowadzenie remontu, trudności w re-

alizacji zamierzeń inwestycyjnych, usprawiedliwiają do pewnego stopnia niedociągnięcia. Poważną trudność stanowi np. brak odpowiednich pomieszczeń kuchennych, urządzeń mechanicznych, a przede wszystkim brak wody, tak dotkliwy szczególnie na terenie Łodzi, gdzie na 25 zakładów zaledwie 7 korzysta z wody sieci miejskiej. Niemniej winę za zły stan rzeczy ponosi w dużym stopniu personel zakładów. Należy tu stwierdzić, że często sami konsumenci utrudniają utrzymanie warunków sanitarnych dzięki niewłaściwemu zachowaniu się w lokalach (wylewanie płynów na stoliki, brudzenie podłóg itp.). W parze z wychowaniem obsługi winno iść wychowanie konsumenta. Niewłaściwa obsługa, lekceważący stosunek do gości, niedbałość itp. przejawy niezrozumienia społecznego charakteru żywienia zbiorowego, muszą być systematycznie zwalczane. Brak zrozumienia ze strony konsumentów dla ciężkiej pracy często niedoświadczonego i stawiającego pierwsze kroki personelu, pogarsza jeszcze sytuację. Narady z konsumentami, bliższy kontakt z publicznością, wzorem innych placówek handlu uspołecznionego, przyczyniłyby się niewątpliwie do usprawnienia pracy kelnerów.

Warunkiem należytej działalności placówek żywienia zbiorowego jest spełnienie wszystkich wyżej omówionych zadań — wykonanie planu obrotów, sieci, realizacja postulatów dobrej jakości produkcji, właściwego poziomu stanu sanitarnego oraz obsługi. Brak jednego z tych elementów uniemożliwia zakładom znalezienie się w liczbie placówek przodujących. Miejsca przodujące zajmują obecnie Zakłady Gastronomiczne Katowickie, Poznańskie, Lubelskie oraz Gliwickie.

Brak współzawodnictwa na terenie CZPG nie pozwolił na wydobywanie wszystkich twórczych sił, tkwiących w jego aparacie. W najbliższym czasie wejdzie w życie regulamin współzawodnictwa dla wszystkich zakładów gastronomicznych. Będzie się on opierał na następujących wskaźnikach: wykonaniu i przekroczeniu planów obrotu, sieci, produkcji, wykonaniu i przekroczeniu norm kelnerów. Obecnie hasłem Przemysłu Gastronomicznego jest

współzawodnictwo zadaniowe. Współzawodnictwo będzie się rozwijać równolegle z akcją usprawnień i racjonalizatorstwa. Inicjatywę współzawodnictwa podjęły już Katowickie Zakłady Gastronomiczne, które opracowały regulamin dostosowany do potrzeb terenowych i przystąpiły do współzawodnictwa międzyzakładowego. Pewne próby w tej dziedzinie poczynił Poznań.

Aktyw gospodarczy CZPG, doceniając ważność zadań stojących przed nim do końca roku bieżącego oraz w Planie 6-letnim, przyjął następujące zobowiązania dla uczczenia rocznicy Rewolucji Październikowej: wykonać w 100% i przekroczyć plan obrotów sieci w IV kwartale br., przestawić produkcję zakładów żywienia zbiorowego w kierunku rozszerzenia asortymentów posiłków i przystosowania ich do potrzeb konsumenta.

Realizacja tych zobowiązań wymaga dalszych usprawnień organizacyjnych oraz wzmoczonej inicjatywy zarówno Centralnego Zarządu jak i przedsiębiorstw terenowych, wprowadzenia masowego współzawodnictwa międzyzakładowego i indywidualnego, stałego szkolenia pracowników już zatrudnionych i przygotowywania kadr nowych, wychowanych w duchu socjalistycznej dyscypliny pracy, wreszcie — wzmoczenia kontroli wewnętrznej.

Obowiązkowość i sumienność znacznego odsetka personelu zakładów gastronomicznych winna być przykładem dla tych pracowników, którzy nie zrozumieli jeszcze dostatecznie społecznego charakteru akcji żywienia zbiorowego. Od wysiłku bowiem pracowników oddolnych zależeć będzie w dużej mierze realizacja założeń tej akcji.

Ścisła współpraca Centralnego Zarządu z przedsiębiorstwami terenowymi, współdziałanie z miejscowymi Radami Narodowymi, czynnikami społecznym i politycznym, pozwolą pokonać te wszystkie trudności, które hamują jeszcze obecnie działalność placówek żywienia zbiorowego. Realizacja planu na rok bieżący winna stanowić trwałą podstawę dla wielkiego zamierzonego w Planie 6-letnim rozwoju żywienia zbiorowego.

LEON SEREDYŃSKI

Gospody spółdzielcze CRS na nowych drogach

Sprawa szkolenia personelu zatrudnionego w gospodach spółdzielczych jest od dawna troską Oddziału Okręgowego CRS.

W wyniku zaostrzającej się walki klasowej na wsi — powiększa się z dnia na dzień liczba gospód spółdzielczych. W okręgu warszawskim gospody istnieją już na terenie 70 gmin. Nie zawsze jednak spełniają one swoje właściwe zadania. Popemniają w pracy gospód dużo błędów, dużo niedociągnięć. Poważną przyczyną tych błędów jest brak fachowych sił do prowadzenia

tego rodzaju zakładów na wsi. Dlatego też szkolenie kadr okazało się sprawą palącą.

Dziś sprawa szkolenia weszła już na właściwe tory, czego początkiem był kurs dla kierowników gospód spółdzielczych, jaki odbył się w Falenicy w dniach od 18 września do 7 października 1950 r. Na kurs przybyło 29 kierowników gospód, w tym 15 kobiet. 95% kursantów to synowie i córki robotników i chłopów. Wykładowcami zagadnień zawodowych byli inspektorzy CRS ob. ob. Pyszkowski i Romanowski oraz in-

spektor MHW ob. Badecka, która zaznajomiła słuchaczy z techniką pracy w uspołecznionych



zakładach gastronomicznych oraz z zagadnieniem racjonalizacji żywienia. Tematyka kursu

obejmowała również zagadnienia polityczno-społeczne i zapoznała słuchaczy z osiągnięciami i zdobyczami Polski Ludowej, z Planem 6-letnim i z rolą w tym Planie gospód spółdzielczych.

Kurs zakończony został egzaminem, który wszyscy kursanci zdali pomyślnie. Szczególnie wyniki egzaminu kol. kol. Chłipańskiej z Ryk, Mancarz Marii z pow. Siedlce, Rudzkiego z Kałuszyńska — godne są podkreślenia.

Kurs w Falenicy był pierwszym z szeregu kursów zaplanowanych przez CRS. Dzięki tym kursom gospody spółdzielcze zmieniają gruntownie swoje oblicze i staną się nie tylko miejscem otrzymywania zdrowych, tanich i smaczków posiłków, ale również miejscem odpoczynku i godziwej rozrywki dla świata pracy.

CECYLIA BIAŁASIEWICZOWA

Im dalej od Warszawy

Twardy, pomorski akcent ma ob. Rogowski, kierownik Gospody Ludowej PSS w Nowym Mieście nad Drwęcą. Nic dziwnego — Nowe Miasto leży w samym sercu Pomorza, a ob. kierownik jest „autochtonem” z krwi i kości.

Gospoda Ludowa na Rynku nowomiejskim ma też swój odrębny, pomorski styl — różny od stylu zakładów warszawskich. Nie ma firanek w oknach, ale za to tafle szyb lśnią nieskazitelną czystością, nie ma wazoników z kwiatami na stolikach, ale za to obrusy na tychże stolikach robią wrażenie, jakby wyszły wprost z pralni. Wyszorowane do białości podłogi, pedanteria w rozstawieniu mebli. Czystość i porządek króluje zarówno w salach jadalnych jak i w kuchni, i magazynie.

Czytam jadłospis. Dwie zupy, z tych jedna owocowa, kilka potraw mięsnych. Zamawiam obiad popularny. Zdarza się wówczas rzecz niespotykana w Warszawie. Wszystkie potrawy wymienione w karcie, są również i w kuchni. Nikt nie proponuje mi boczku z kapustą. Wszystko jest smaczne, gorące, świeże. Ziemniaki i chleb — w dowolnej ilości. Przyzwyczajona do rodzimych narzekań na obiady stołowne — jestem mile zaskoczona. Przechodzi obywatel kierownik. Widzi nieznaną sobie twarz, bo oczywiście w Nowym Mieście znają się wszyscy. Zawiazuje się łatwo pogawędka. I znów zdziwienie. Czy kto widział kiedy kierownika Gospody Ludowej, który by nie narzekał na „piętrzące się trudności”, na personel, na lokal, na niewygody, wreszcie na stołowników?

Oto siedzi koło mnie taki właśnie dziwny kierownik, twardy Pomorzak.

— Lokal? Doskonały, trochę robi się za ciasno, wobec rosnących potrzeb miasta, ale dobieramy lokal sąsiedni, będzie wygodniej.

— Personel? Niewykwalifikowany, ale pełen dobrej woli i entuzjazmu do pracy. Obecnie szkolą się dwie osoby na kursie w Sosnowcu, po powrocie podciągną resztę pracowników.

— Zainteresowanie społeczeństwa? 250 obiadów dziennie. Ilość ta wzrasta w dni targowe. Oprócz miejscowej ludności pracującej, z usług gospody korzysta coraz liczniej i chętniej okoliczna ludność wiejska.

— Sprawa wyszynku alkoholu? Ano — wypić to ludzie lubią. Ale nie za dużo, nie na co dzień, ot tak raczej — przy okazji jakiejś aktualnej uroczystości. Personel Gospody stanowczo odmawia podawania alkoholu młodzieży, choćby nawet legitymowała się pełnoletnością. To „rodzinne” podejście, możliwe jedynie w małych miastach, daje doskonałe rezultaty. A w ogóle raczej — podsuwa się gościom, pragnącym napojów „wyskokowych”, krajowe wino i doskonałe piwo bydgoskie.

Jednym słowem — dobrze się dzieje w Gospodzie Ludowej w Nowym Mieście n. Drwęcą. No, ale bo też miasto ma tradycję nie byle jaką w dziedzinie zbiorowego żywienia. Tutaj bowiem właśnie, jak głosi nowomiejska legenda, dwa kilometry za miastem, gdzie obecnie sterczą samotnie nad krętą Drwęcą ruiny zamku rycerskiego — odbywał się ostatni przed bitwą posiłek zbiorowy, wojsk ciągnących pod Grunwald.

Wychodzę z Gospody. Właśnie nadjeżdża kilka kobiet, pragnących widocznie zjeść obiad. Stawiają pod murem domu rowery (w Nowym Mieście nic nie ginie, wiadomo — Pomorze!), otrzepują z kurzu czarne, zapięte wysoko pod szyją suknie, czarne pończochy, czarne pantofle, czarne kapelusze. Tak się tu bowiem ubierają kobiety na wszelkie uroczystości, a do nich nie-

wątpliwie zalicza się zjedzenie obiadu w gospodzie — bez względu na upał, kurz i rowerową lokomocję. Wchodzą poważnie do gospody.

Brawo Nowe Miasto! Ale refleksje natury ogólnej raczej smętne. Niedawno czytaliśmy w

„Żywieniu Zbiorowym“ jakie smaczne posiłki podają w gospodach ludowych w Płońsku — teraz ja zjadłam doskonały obiad nad Drwęcą. Wynika z tego — że im dalej od Warszawy, tym lepsze obiady w gospodach.

ST. P.

Bufety sezonowe w punktach dostaw buraków

Jesteśmy w pełnym sezonie dostaw buraka cukrowego przez chłopę-plantatora, do wyznaczonych punktów, a stamtąd na wagony i do cukrowni. Dostawa i załadunek trwać będą mniej więcej do połowy grudnia obejmą więc ten okres roku, kiedy pogoda lubi płać niespodzianki.

Przed wojną okres dostawy buraków stawiał się żniwem dla różnych mętnych typów, chcących kosztem chłopca i robotnika, uzyskać nadprogramowy zarobek. Ludzie ci uruchomiali w punktach wyładunku i załadunku buraków specjalne budki, zwane skromnie „herbaciarniami“, w których jednak oprócz kiełbasy i wódki nic innego dostać nie było można. Wódką handlowały zresztą potajemnie w tym okresie wszystkie małe sklepiki okoliczne. Zziębnięty, a często i przemoczony chłop wstępował chętnie do sklepu czy „herbaciarni“ na rozgrzewkę, a że wypity kieliszek pociągał za sobą drugi i trzeci, więc zwykłym następstwem bywały bójkę, pijackie wyścigi wozów, a w konsekwencji połamany sprzęt, pokaleczone konie i pustki w kieszeni zamiast zasłużonego zarobku.

Po wojnie sytuacja ulega zasadniczej zmianie. Gminne Spółdzielnie, opanowując coraz szerzej i głębiej życie gospodarcze wsi, wvrugowały wszelkiego rodzaju prywatne sklepiki i sezonowe „herbaciarnie“. Ale jednak bufety sezonowe, zwłaszcza w punktach dostaw buraków, są potrzebne a nawet z uwagi na porę roku — konieczne. Chłop czy robotnik, zajęty od świtu do nocy pracą przy załadunku buraków, musi mieć możliwość napicia się gorącej herbaty lub mleka i zjedzenia posiłku. W tym celu właśnie

Centrala Rolnicza Samopomocy Chłopskiej — w porozumieniu z Centralnym Zarządem Przemysłu Cukrowniczego — wydała zarządzenie Gminnym Spółdzielniom, aby porozumiały się z dyrekcjami miejscowych cukrowni i przystąpiły do otwierania bufetów sezonowych, jako filii gospód spółdzielczych — w punktach zwózki buraków. Bufety te będą zaopatrzone przede wszystkim w kanapki z masłem i wędliną lub serem oraz w gorącą herbatę i mleko. Może być również w bufecie piwo, wino, wody gazowe, papierosy. Pod żadnym pozorem nie może mieć miejsca wyszynk wódki. Chłopa i robotnika należy przekonać, że szklanka mleka czy herbaty rozgrzeje go lepiej niż kieliszek wódki.

Zdajemy sobie sprawę, że z powodu braków lokalowych w takich punktach, małej niewystarczającej dla normalnych zajęć ilości personelu w gospodach oraz niedostatecznej jeszcze sieci gospód — akcja uruchomienia bufetów sezonowych nie obejmuje jeszcze w tym roku wszystkich potrzebnych punktów. Mając jednak zapewnienie Centralnego Zarządu Przemysłu Cukrowniczego przyjęcia przez cukrownie z pomocą przy urządzeniu pomieszczeń, należy przypuszczać, że wiele da się już obecnie pożytecznego zrobić.

Podjęta akcja ma poważne znaczenie społeczno-polityczne i należy bezsprzecznie do zakresu działalności naszych gospód. Jesteśmy pewni, że Gminne Spółdzielnie nie poskąpią inicjatywy i wysiłku. Od właściwego stosunku do tej słusznej działalności, od umiejętności zorganizowania — zależeć będzie powodzenie sprawy.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

MIECZYŚLAW WIERZBICKI

Jakie koncesje i zezwolenia powinna posiadać gospoda spółdzielcza.

Zakład gastronomiczny obowiązany jest, rozpoczynając swą działalność, posiadać koncesję na uruchomienie oraz kartę rejestracyjną. Dla pełnego rozwinięcia działalności, konieczne jest posiadanie zezwolenia na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych z wyszynkiem, na sprzedaż piwa i wina, umowę o detaliczną sprzedaż wyrobów tytoniowych, zezwolenie na przedłużenie godzin handlu oraz zezwolenie na dancingi i inne imprezy.

Koncesja na uruchomienie zakładu gastronomicznego
Sprawę koncesjonowania zakładów gastronomicznych regulują:

1. Dekret z dnia 30 listopada 1945 r. o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. Nr 57, poz. 322).
2. Rozporządzenie wykonawcze Ministerstwa Apropozycji i Handlu z dnia 23 lutego 1946 r. (Dz. U. R. P. Nr 12, poz. 83) o koncesjonowaniu przedsiębiorstw.

3. Pismo Ministerstwa Przemysłu i Handlu do Urzędów Wojewódzkich z dnia 17.VIII. 1948 r. L. dz. D. T. H/LV-27-1424 i dodatkowe z dnia 22.X. 1948 r. Nr P. H/IV/2a/1577.

Na mocy tych zarządzeń, koncesje upoważniające do prowadzenia zakładu gastronomicznego wydaje obecnie Prezydium Rady Narodowej, a w miastach wydzielonych z powiatu oraz w m. st. Warszawie i w m. Łodzi — Prezydium Miejskiej Rady Narodowej. Koncesje wydawane są osobom fizycznym i prawnym na czas nieograniczony lub na określony okres czasu.

Na mocy pisma wymienionego w pkt 3, spółdzielnie spożywców nie powinny natrafiać na żadne trudności w otrzymywaniu koncesji na prowadzenie zakładów gastronomicznych.

W celu uzyskania koncesji na uruchomienie zakładu gastronomicznego, spółdzielnia powinna wnieść podanie do Prezydium odpowiedniej Rady Narodowej podając w nim pełną nazwę zakładu, rodzaj zakładu i proponowaną kategorię, dokładny adres zakładu, projektowaną datę uruchomienia, nazwisko kandydata na kierownika zakładu. Do podania należy dołączyć plan lokalu z opisem urządzeń, zaświadczenie o celowości uruchomienia zakładu, wydane przez Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS, zaświadczenie stwierdzające fachowość kierownika, statut spółdzielni i wyciąg z rejestru handlowego spółdzielni.

Na podstawie otrzymanej koncesji, zakład gastronomiczny uprawniony jest do produkowania i sprzedaży wszelkiego rodzaju posiłków i napojów bezalkoholowych, nie wolno jednak prowadzić w zakładzie wyszynku alkoholu i sprzedawać papierosów. Integralną częścią koncesji jest załącznik, upoważniający kierownika zakładu do prowadzenia przedsiębiorstwa w imieniu spółdzielni. W wypadku zmiany kierownictwa wymianie podlega tylko wspomniany załącznik.

Karta rejestracyjna

Po otrzymaniu koncesji na prowadzenie zakładu gastronomicznego, spółdzielnia zwraca się do Wydziału Finansowego Rady Narodowej o wydanie dla zakładu karty rejestracyjnej, która jest dowodem zgłoszenia (w celu zaliczenia zakładu do przedsiębiorstw podlegających opodatkowaniu podatkiem obrotowym), nie jest natomiast dokumentem upoważniającym do prowadzenia przedsiębiorstwa. Kartę rejestracyjną wykupuje się dla zakładu co rok.

Zezwolenie na detaliczną sprzedaż napojów alkoholowych wraz z wyszynkiem

Sprzedaż i wyszynk alkoholu regulują nast. zarządzenia i przepisy:

1. Rozporządzenie Prezydenta RP. z dn. 11.VII. 1932 (Dz. U. R. P. Nr 63) i późniejsze zmiany z r. 1933 (Dz. U. R. P. Nr 84 i 100) z r. 1934, (Dz. U. R. P. Nr 96 i 100) z r. 1935 (Dz. U. R. P. Nr 96) i z r. 1938 (Dz. U. R. P. Nr 21).
2. Rozporządzenie Ministra Skarbu z dn. 10.IX. 1932 r. (Dz. U. R. P. Nr 88) i późniejsze zmiany z r. 1934 (Dz. U. R. P. Nr 3) z r. 1935 (Dz. U. R. P. Nr 33) z r. 1936 (Dz. U. R. P. Nr 4 i 5) i z r. 1937 (Dz. U. R. P. Nr 79).
3. Zarządzenie w sprawie udzielania koncesji na wyszynk i sprzedaż alkoholu wydane w roku 1945.

Najważniejsze postanowienia wyż. wym. zarządzeń są następujące:

Zezwolenie na sprzedaż detaliczną alkoholu wraz z wyszynkiem wydaje właściwa Rada Narodowa — Wydział Finansowy. Zezwolenie wydaje się na oznaczoną osobę fizyczną lub prawną, z dokładnym oznaczeniem miejsca i określeniem rodzaju sprzedaży. Zezwolenie na detaliczną sprzedaż alkoholu wydaje się na czas nieograniczony lub na pewien określony, nie dłuższy jednak niż 12 miesięcy. Zezwolenia nie wolno odstępować innym osobom. Uprawniony obowiązany jest prowadzić sprzedaż osobiście, ale na prośbę uprawnionego Wydział Finansowy Rady Narodowej może zezwolić na prowadzenie sprzedaży przez zastępcę, przy czym oso-

ba zastępcy musi odpowiadać następującym warunkom: nie może być postem na sejm, funkcjonariuszem publicznym lub wojskowym w służbie czynnej, ani też małżonkiem tych funkcjonariuszy. Zastępca powinien zamieszkiwać stale w kraju i posiadać pełną zdolność do działań prawnych. Nie mogą pełnić funkcji zastępcy osoby, przeciw którym wdrożono postępowanie upadłościowe, osoby skazane sądownie za zbrodnie lub występki na karę pozbawienia wolności ponad 3 miesiące lub grzywnę odpowiadającą temu wymiarowi kary; osoby które na skutek dwukrotnego ukarania z ustawy przeciwalkoholowej uznano za niezdolne do posiadania zezwolenia w ciągu okresu, na który orzeczono niezdolność.

Po roku 1945 wszystkie koncesje na detaliczną sprzedaż i wyszynk napojów alkoholowych z wyjątkiem koncesji klubowych, przyznano Związkowi Inwalidów Wojennych RP. Obecnie odnosi się to wyłącznie do zakładów prywatnych.

Związek Inwalidów Wojennych RP. na wniosek osób fizycznych i prawnych występuje do Wydziału Finansowego odpowiedniej Rady Narodowej, o umiejscowienie koncesji w poszczególnym lokalu, ustalając jednocześnie osobę zastępcy.

Ministerstwo Skarbu upoważniło od sierpnia 1949 r. wydziały finansowe Rad Narodowych do bezpośredniego wydawania koncesji na detaliczną sprzedaż i wyszynk alkoholu wszystkim społecznym zakładom zbiorowego żywienia.

W celu uzyskania koncesji dla zakładu zbiorowego żywienia na detaliczną sprzedaż i wyszynk alkoholu, spółdzielnia powinna wnieść podanie do właściwego prezydium Rady Narodowej — Wydział Finansowy, podając w nim nazwę osoby prawnej, której ma być wydane zezwolenie (nazwa danej spółdzielni), nazwisko i imię zastępcy upoważnionego do prowadzenia sprzedaży (kierownik gospody, sali lub bufetu). Spółdzielnia musi również określić miejsce i rodzaj sprzedaży.

W odpowiedzi na pismo — prezydium Rady Narodowej wydaje spółdzielni zezwolenie oraz zatwierdza zastępcę upoważnionego do prowadzenia sprzedaży. W wypadku zmiany kierownika zakładu, spółdzielnia musi niezwłocznie wystąpić do prezydium Rady Narodowej — Wydział Finansowy o zatwierdzenie nowego zastępcy.

Omówimy teraz pokrótce najważniejsze przepisy akcyzowe, dotyczące sprzedaży alkoholu w zakładzie gastronomicznym.

Przedsiębiorstwo prowadzące wyszynk, obowiązane jest posiadać stale na składzie 30 litrów wódki, w tym 20 litrów wódki czystej i 10 gatunkowej. Od 1 stycznia 1950 r. upołączone zakłady żywienia zbiorowego zostały zwolnione od obowiązku sprzedawania wódki na wynos. Wódkę do konsumcji na miejscu wolno podawać w kieliszkach i w butelkach zamkniętych, otwieranych przy stole na zlecenie konsumenta, przy czym nie wolno przyjmować do zwrotu nieskonsumowanej części wódki podanej w butelce. Nie wolno w bufecie rozlewać wódki z butelek większych do mniejszych, ani też podawać do konsumcji mieszanek alkoholowych, wolno natomiast podawać wódkę czystą w naczyniu zamkniętym i osobno w naczyniu otwartym alkohol do zakropienia. Zakrapiać wódkę można tylko napojami alkoholowymi (wódki gatunkowe, wina) a nie sokiem lub zaorawą. Pamiętać należy, że wódka w lokalu może być zakrapiana tylko w obecności konsumenta, oraz że w przedsiębiorstwie gastronomicznym nie wolno sprzedawać spirytusu.

Ograniczenia w sprzedaży wódki określa ustawa przeciwalkoholowa z dnia 21 marca 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr 51, poz. 423) wraz z rozporządzeniem wykonawczym Ministra Spraw Wewnętrznych i Skarbu z dn. 31 lipca 1931 r. Ustawa i rozporządzenie głoszą, że: napojów zawierających więcej niż 45% alkoholu nie wolno sprzedawać (w naczyniach zamkniętych i otwartych) w pociągach i na całym obszarze zabudowań kolejowych, z wyjątkiem wagonów restauracyjnych; na całym obszarze zabudowań koszarowych i w obozach wojskowych z wyjątkiem kasyn wojskowych; na całym obszarze zabudowań fabrycznych

i przemysłowych, w pomieszczeniach straży ogniowej oraz w lokalach i miejscach przeznaczonych do ćwiczeń sportowych i gimnastycznych; w domach ludowych oraz pomieszczeniach i miejscach, gdzie odbywają się przetargi publiczne; w miejscowościach lub pewnych rejonach miejscowości, w których władze zakazają sprzedaży na czas wyborów do ciał ustawodawczych, poboru wojskowego, mobilizacji, w dniu wypłat, itp.; wreszcie w zakładach gastronomicznych, znajdujących się w odległości mniejszej niż 100 m od zewnętrznych granic budynków, w których mieszczą się kościoły, klasztory lub świątynie wyznane w Państwie uznanych, szkoły, zakłady naukowe i wychowawcze, sądy, więzienia, dworce i stacje kolejowe, przystanie statków, koszary, zakłady zatrudniające więcej niż 50 robotników oraz od zewnętrznych granic cmentarzy.

Ustawa zakazuje sprzedaży oraz podawania do konsumpcji na miejscu napojów, zawierających jakąkolwiek ilość alkoholu: młodzieży do lat 21 i uczniom szkół niższych i średnich bez względu na wiek; innym spożywcom wzamian za zboże lub inne wytwory gospodarstwa wiejskiego, albo na pokrycie zobowiązań lub za wykonaną pracę. Należności skredytowanych za napoje alkoholowe, sprzedane detalicznie, a zwłaszcza za podane do spożycia na miejscu, nie można dochodzić na drodze sądowej. Umowy zastawu i poręki, zawarte w celu zabezpieczenia takich należności są prawnie nieważne.

Następne przepisy ustawy mówią, że karze aresztu lub grzywny, albo obu karom łącznie podlega ten, kto będącemu w stanie nietrzeźwym wydaje napoje alkoholowe. Gospodarz lokalu lub jego zastępca, zezwalający konsumentom na przebywanie w lokalu detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych po ustalonej zarządzeniem godzinie zamknięcia lokalu, podlega również karze grzywny lub aresztu. W razie dwukrotnego w ciągu jednego roku kalendarzowego ukarania w myśl jednego z artykułów ustawy antyalkoholowej, koncesja może zostać cofnięta na pewien czas lub na zawsze.

Zezwolenie na sprzedaż piwa i wina

Sprzedaż piwa podlega opłacie akcyzowej i z tego względu jest kontrolowana przez władze finansowe ogólnych Rad Narodowych. Pobieranie związanych ze sprzedażą piwa opłat akcyzowych regulują dwa podstawowe zarządzenia — dekret z dnia 2 lutego 1947 r. — Prawo Akcyzowe (Dz. U. R. P. Nr 29, poz. 122) i dekret z dnia 3 lutego 1947 r. — O postępowaniu akcyzowym (Dz. U. R. P. Nr 29, poz. 23). Oprócz tego obowiązuje cały szereg zarządzeń wykonawczych, wydanych przez b. Ministerstwo Skarbu (obecnie Min. Finansów).

Podajemy najważniejsze postanowienia wymienionych dekretów i zarządzeń. A więc sprzedaż piwa (hurtowa i detaliczna) podlega kontroli akcyzowej. Przedsiębiorcy hurtowi i detaliczni, obowiązani są przechowywać rachunki i faktury oraz wszelkie inne dokumenty, stwierdzające pochodzenie piwa oraz obowiązani są do ich przedstawienia na żądanie władz akcyzowych. Sprzedaż piwa zarówno detaliczną jak i hurtową, można rozpocząć po uprzednim zgłoszeniu jej do Kontroli Akcyzowej w miejskiej, względnie powiatowej Radzie Narodowej. Zgłoszenie należy wnieść do najbliższego rejonu kontroli akcyzowej, nie później niż na 24 godziny przed rozpoczęciem sprzedaży, podać w nim należy miejsce i rodzaj sprzedaży oraz datę jej rozpoczęcia. Rejon kontroli Akcyzowej w ciągu trzech dni wydaje poświadczenie odbioru zgłoszenia. Poświadczenie to jest dowodem dokonania zgłoszenia. O zaprzestaniu sprzedaży należy powiadomić rejon Kontroli Akcyzowej najpóźniej do 24 godzin od daty zaprzestania sprzedaży.

Przedsiębiorcy, prowadzącemu wyszynk piwa nie wolno mieszać piwa z napojami naśladowczymi piwo, a niepodlegającym opłatom podatku spożywczego na mocy przepisów ustawy o opodatkowaniu piwa. Przy sprzedaży piwa z beczki należy na każdym

kurku rozlewowym umieścić widoczny napis zawierający nazwę browaru, z którego pochodzi piwo, określenie jakości piwa, cenę szklanki piwa i jej pojemność. W pomieszczeniach, w których nie ma aparatu wyszynkowego lub jest niewidoczny, napis zawierający te określenia należy umieścić na widocznym miejscu. Nie wolno sprzedawać „na wynos” ani też podawać do konsumpcji na miejscu piwa w butelkach pozbawionych etykiet lub innych znaków (napisy tłoczone na szkło), które określają pochodzenie piwa, jego gatunek i miejsce rozlewu.

Sprzedaż wina podlega również opłacie akcyzowej i kontrolowana jest przez władze finansowe miejskich lub powiatowych Rad Narodowych. Pobieranie opłat akcyzowych za sprzedaż wina regulują dwa dekrety podane w ustępie omawiającym sprzedaż piwa, rozporządzenie Ministerstwa Skarbu z dn. 12 grudnia 1946 r. w sprawie wykonania dekretu z dn. 13.VI. 1946, o wyrobie, sprzedaży i opodatkowaniu napojów winnych oraz dodatkowe zarządzenie Ministerstwa Skarbu.

Najważniejsze postanowienia wymienionych zarządzeń mówią m. i. że sprzedaż wina (tak hurtowa jak detaliczna) podlega kontroli akcyzowej przy czym napoje winne mogą być wypuszczane do obrotu w kraju jedynie tylko w butelkach. Przedsiębiorcy hurtowi i detaliczni obowiązani są przechowywać rachunki i faktury oraz wszelkie inne dokumenty, stwierdzające pochodzenie wina oraz obowiązani są do przedstawienia ich na żądanie władz akcyzowych. Butelki z napojami mają być opatrzone etykietami, na których należy podać rodzaj wina (gronowe, rodzynkowe, owocowe itp.), pojemność butelki oraz nazwę i adres rozlewni. Przy winach gronowych należy podać czy zawierają do 16% czy ponad 16% alkoholu. Na etykietach nie wolno umieszczać nazw ani rysunków, mogących wprowadzić w błąd konsumenta, co do rodzaju zawartego w butelce wina.

Rozróżniamy sprzedaż wina z wyszynkiem i bez wyszynku. Sprzedaż z wyszynkiem może się odbywać w zakładach podających napoje lub potrawy do spożycia na miejscu. W zakładach bez wyszynku nie wolno posiadać napojów winnych w naczyniach otwartych.

Sprzedaż napojów winnych wymaga uprzedniego zgłoszenia do rejonowej Kontroli Akcyzowej w sposób przewidziany dla sprzedaży piwa. Sprzedaż napojów winnych może być rozpoczęta dopiero po otrzymaniu potwierdzenia zgłoszenia. O zaniechaniu sprzedaży należy zawiadomić Kontrolę Akcyzową najpóźniej do 24 godzin.

Umowa o detaliczną sprzedaż wyrobów tytoniowych

Sprzedaż wyrobów tytoniowych reguluje rozporządzenie Prezydenta RP. z dnia 27 października 1933 r. oraz ustawa z dnia 9 kwietnia 1937 r. (Dz. U. R. P. Nr 29). Na mocy tych zarządzeń sprzedaż wyrobów tytoniowych może być wykonywana tylko przez te osoby fizyczne i prawne, z którymi PMT zawarł odpowiednią umowę. W związku z tym, spółdzielnie, które zamierzają w prowadzonych przez siebie zakładach gastronomicznych sprzedawać wyroby tytoniowe, muszą zawrzeć odpowiednie umowy z Polskim Monopolem Tytoniowym. Formalności związanych z zawarciem umowy, należy dokonać w rejonowej hurtowni PMT.

Zezwolenie na przedłużenie godzin handlu

Godziny otwierania i zamykania zakładów gastronomicznych ustalane są przez Prezydium Powiatowych Rad Narodowych, a w miastach wydzielonych oraz w m. st. Warszawie i w m. Łodzi — przez Prezydium Miejskich Rad Narodowych.

Zakłady gastronomiczne obowiązane są do przestrzegania ustalonych godzin handlu. W wypadkach uzasadnionych należy zwrócić się do wymienionych Prezidiów Rad Narodowych o przedłużenie godzin handlu dla poszczególnych zakładów.

Zezwolenie na dancingi i inne imprezy

Zezwolenie na urządzenie w zakładach gastronomicznych dancingów, imprez artystycznych lub rozrywkowych, wydawane są przez Prezydium Powiatowych Rad Narodowych, a dla miast wydzielonych z powiatu oraz dla m. st. Warszawy i m. Łodzi — przez Prezydium Miejskich Rad Narodowych.

Zezwolenia wydawane są na stałe lub czasowo. W związku z urządzeniem imprez lub dancingów, zakład gastronomiczny obowiązany jest do uiszcze-

nia opłat na rzecz odnoszących Rad Narodowych i na rzecz ZAIKS'u.

— o —

Dokumenty, stwierdzające posiadanie przez gospodę wyżej omówionych koncesji i zezwoleń, powinny być przechowywane w oddzielnej teczce w biurze gospody i przedstawiane do wglądu uprawnionym organom kontroli. Kierownicy gospód są osobiście odpowiedzialni za niedociągnięcia w tym zakresie.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Zagadnienie żywienia zbiorowego wysuwa się w prasie na jedno z czołowych miejsc w aktualnej problematyce gospodarce. Powołanie ostatnio do życia specjalnego Departamentu Żywienia Zbiorowego w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego dowodzi, jak ważna jest ta dziedzina.

Warszawski „Exnress Wieczorny” zwraca uwagę na fakt, że Plan 6-letni przewiduje w 1955 roku w całej Polsce 6 razy więcej gospód ludowych, niż było w 1949 roku. Liczba ich wzrośnie z 2.000 do 11.000. Wykształcone kadry pracowników gastronomicznych będą w stanie dostarczyć posiłków dla 2.200.000 osób dziennie.

O prawidłowym funkcjonowaniu gospód ludowych zadecyduje w dużym stopniu sprawna kontrola czynnika społecznego. Jest to wielkie zadanie dla aktywistów związkowych i dla Rad Narodowych. Posiłki w gospodach ludowych muszą być smaczne i zdrowe.

Łódzki „Express Ilustrowany” omawia rolę Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w dziedzinie żywienia zbiorowego. Państwowe Zakłady Gastronomiczne powstają w szybkim tempie na terenie wszystkich wielkich miast. Obok restauracji, jadłodajni i barów uruchamiane są również i kawiarnie. Rozwój przemysłu gastronomicznego wymagać będzie prócz podniesienia poziomu technicznego placówek, systematycznej mechanizacji pracy i usprawnienia organizacji, także znacznego rozwoju wsółzawodnictwa wśród personelu. Wpłyne to na polepszenie obsługi konsumentów jak i na poprawę jakości wydawanych posiłków. Obecne rozmieszczenie sieci placówek żywienia zbiorowego wymaga lepszego niż dotychczas dostosowania do potrzeb konsumentów. Jadłodajnie i bary skupiają się w zbyt dużym stopniu w centrum miast. Prawidłowa lokalizacja powinna dać jak największą liczbę ludzi pracy możliwość snobienia tanich posiłków w pobliżu miejsca pracy lub miejsca zamieszkania. W dalszym etapie pracy CZPG stawia sobie zadanie dokonania całkowitej zmiany dotychczasowego stanu. Nowe lokale będą uruchomione przede wszystkim w pobliżu większych ośrodków pracy, jak również w robotniczych dzielnicach mieszkaniowych i na przedmieściach.

„Rzeczpospolita” poświęca sporo uwagi Warszawskiej Spółdzielni Spożywców, która dość często jest pod-

obstrzałem prasy, a już szczególnie stołówki i gospody ludowe tej spółdzielni. Dziennik stwierdza, że niedociągnięć i to różnorodnych w WSS jest wiele, ale prasa krytykuje nie dla wątpliwej przyjemności krytyki, lecz po to, aby każda stołówka i gospoda ludowa była prowadzona wzorowo. Jako przykład takiej wzorowej stołówki wymienia dziennik stołówkę 33 w Narodowym Banku Polskim. WSS, zdaniem dziennika, ciągle jeszcze problemy wyżywienia traktuje biurokratycznie i po macoszemu, jako coś drugoplanowego. Nawet w najlepiej prowadzonej stołówce uderzają braki i niedociągnięcia niezależnie od kierownictwa i personelu stołówki, powstałe z winy głównego dystrybutora: Biura Gospód i Stołówek WSS. Stołówki i gospody nie zaopatrują się same w artykuły spożywcze, lecz za pośrednictwem Biura, które rozdzielam produktów zajmuje się w sposób całkowicie mechaniczny. Dlatego też jedne stołówki i gospody otrzymują we wszystkie dni wienrzowinę, a inne wołowinę. Do Biura Gospód i Stołówek przydziela mnóstwo tłuszcza, szczególnie boczku, który niepomiarowo podraża kosztą posiłku. Ponieważ koszt własny obiadu nie może przewyższać 74 zł, to jeśli jednego dnia stołownicy narzekają, że jest za dużo tłuszcza, w następnym otrzymują mniej mięsa czy jarzyn. Nie wszystkie stołówki i gospody ludowe mają jednakowe warunki lokalowe, natomiast wszystkie objęte są biurokratycznym przepisem 3 ludzi personelu na 100 wydanych porcji. W rezultacie przy braku odpowiednich urządzeń personel nie może po- dołać swoim obowiązkom.

Te czy inne niedociągnięcia przy dobrej woli WSS można by usunąć, a mają one ten skutek, że ludzie pracy tracą zaufanie do stołówek WSS. Dobrze prowadzone stołówki, jak wymieniona przez „Rzeczpospolitą” stołówka w Banku Narodowym spotyka się i na prowincji.

Łódzki „Express Ilustrowany” mi- sze, że tamtejszy zakład zbiorowe- go żywienia Nr 5 przy ZPE im. Kunic- kiego zyskał miano dobrej stołówki. W jego książce zażeń i życzeń wid- nieją same pochwały. Obecnie perso- nel tej stołówki wezwał do współza- wodnictwa wszystkie stołówki przy łódzkich zakładach pracy. Równocze- śnie dla uczczenia rocznicy Rewolucji Październikowej pracownicy zobowi- zali się jeszcze bardziej podnieść e- stetykę, higienę, wartość odżywczą

obiadów oraz usprawnić obsługę. Na zagadnienie wzorowej obsługi zwraca również uwagę „Życie Radomskie”, w którym czytamy, że tamtejsze zakłady gastronomiczne uruchomiły kawiarnię „Teatralną” w której obsłu- ga należy do najlepszych w Radomiu. Nie spotyka się opryskliwych od- powiedzi obsługujących i wszystko odbywa się z przysłowiowym uśmie- chem na ustach. Zachowanie się per- sonelu „Teatralnej” powinno dać przy- kład kelnerom i kelnerkom stołówek, jadłodajni i restauracji uspołecznio- nych nie tylko w Radomiu.

„Życie Częstochowy” domaga się usprawnienia działalności tamtejszych gospód. Szczególnie chodzi tu o sys- tem wydawania obiadów popularnych i klubowych. Zakłady gastronomicz- ne na podstawie dotychczasowej prak- tyki, mogą już mniej więcej ustalić ilość wydawanych obiadów popular- nych i klubowych, powinny wprowa- dzić karty abonamentowe na obiady, opłacane z góry za 10 dni, dwa ty- godnie, lub miesiąc. W ten sposób stołownicy nie musieliby tracić cza- su w kolejce przed kasą. Tego rodza- ju system ułatwiłby także pracę ka- sjerki i obsłudze gospody.

Wrocławskie „Słowo Polskie” za- mieszcza korespondencję z Jeleniej Góry, z której wynika, że sprawa punktów masowego żywienia i spraw- ność ich funkcjonowania stanowi bo- lączkę Jeleniej Góry i okolicznych po- wiatów. Zwłaszcza miasta i osiedla uprzemysłowione żalą się na zbyt szczupłą ilość gospód ludowych i ich małą przepustowość. Zdaniem dzien- nika, wszędzie w gospodach tamtej- szych szwankuje obsługa. Stale dłu- go czeka się na zamówienie obiadu, na podanie zupy i drugiego dania i na możliwość uregulowania rachunku. Na spożycie popularnego obiadu traci konsument zwykle godzinę drogiego czasu. Poza tym czystość w tych gos- podach pozostawia wiele do życze- nia.

O stołówce PSS w Legnicy czyta- my w „Trybunie Ludu”. Korespon- dent legnicki dziennika donosi, że w tamtejszej stołówce PSS Nr 2 panuje brud i nieporządek. Goście jedzą przy nieuprzątniętych stołach, a kelnerzy noszą od dawna niezmiennie fartu- chy i podają jedzenie na niedomy- tych talerzach. Na podanie jedze- nia czeka się przeszło godzinę, aby w końcu nie otrzymać pełnej porcji. Przeważnie brak ziemniaków. Obi- adów klubowych w gospodzie nie ma, a za cenę przewidzianą na obiady

klubowe otrzymuje się obiad populary.

„Ekspres Poznański” drukuje kilka listów czytelników ze skargą na złe zaopatrzenie lokali gastronomicznych w jarzyny. Autorzy listów podkreślają fakt, że ilość jarzyn podawana przy obiadach popularnych jest niedostateczna. Przede wszystkim brak buraczków, marchewki i groszku. W wielu gospodach podawano przez całe lato zamiast świeżej kapusty kwaszonej.

„Głos Wybrzeża” zamieszcza dwa listy czytelników ze skargą na obsługę konsumentów w restauracji „Orbis” w Gdańsku. Listy te podają fakty świadczące o lekceważącym stosunku kelnerów wymienionej restauracji do konsumentów obiadów. Charakterystyczny list ob. Kamińskiej brzmi: „Po zakończeniu pracy w Stoczni Gdańskiej udałam się o godzinie 16 do „Orbisu” na obiad. Obliczyłam skrupulatnie każdą minutę, ażeby zdążyć na godzinę 17 na zebranie. Zamówiłam u kelnera obiad. Na sali było mało stołowników i kelnerzy nie byli zajęci, kilku z nich stało beczynnym. Gdy po 30 minutach nie otrzymałam obiadu, zwróciłam się do innego kelnera, który odpowiedział, że to nie jest jego rejon i nie będzie szukał kolegi. Wówczas przesiadłam się do innego stolika, należącego do rejonu owego pracownika, prosząc ponownie o podanie obiadu. Po paru minutach otrzymałam zupę, a na drugie danie znów czekałam na próżno 30 minut. Zniecierpliwiona udałam się do bufetu, na którym stała moja porcja już zupełnie wystygła, a kelner rozmawiał w tym czasie z kolegą”.

„Gazeta Kaliska” domaga się uruchomienia barów rybnych w mieście. Podczas ostatniej narady wytwórczej zespołów tamtejszych sklepów spo-

żywczych PSS zwrócono uwagę na niedostateczną reklamę spożycia dorsza. Jednym ze skutecznych środków zwiększenia konsumpcji dorsza byłoby uruchomienie przez Kaliskie Zakłady Gastronomiczne barów rybnych.

Warszawski „Express Wieczorny” przytacza list pracowników gospody ludowej „Polonia”, którzy piszą, że w warszawskich uspołecznionych lokalach gastronomicznych grasują często zawodowi szalbierze, którzy korzystając z wielkiej frekwencji publiczności, nie uiszczają należności za skonsumowane potrawy. Ofiarą niesolidnego postępowania tych gości padają kelnerzy, albowiem z własnej kieszeni muszą pokrywać nieuregulowane rachunki. Ten sam dziennik wytyka upośledzonej restauracji „Dziedziła” w Warszawie brak kontroli nad niektórymi pozycjami karty potraw. Np. sałatka z pomidorów kosztuje tam 100 zł, czyli tyle ile kosztuje kilogram pomidorów (29 września r. b.). Podobne wątpliwości budzi cena porcji grzybów 350 zł, podczas gdy na rynku grzyby były w tym czasie po 200 zł kilogram. Jak stwierdza „Express Wieczorny” w stołówkach akademickich w nowym roku szkolnym widać znaczną poprawę w zakresie odżywiania studentów. Dania są bardziej urozmaicone i obfitsze w porównaniu z ubiegłym rokiem szkolnym. Natomiast są jeszcze duże usterki we wszystkich punktach żywienia słuchaczy wyższych uczelni. Przede wszystkim dotyczy to obsługi i urządzania stołówek. Brak stołów, krzeseł i nakryć na stoły, brak sprzętu kuchennego i zapasowych kotłów. W tej chwili w Warszawie istnieje 9 stołówek akademickich prowadzonych przez WSS. Największa z nich stołówka w Domu Akademickim przy Placu Narutowicza wydaje ponad 2 tysiące obiadów dziennie.

„Rzeczpospolita” poświęca uwagę współzawodnictwu w gospodach WSS w stolicy. Jak wiadomo w gospodach tych zniesiono oddzielne kasy dla obiadów popularnych i klubowych. Należność na posiłki pobierana jest teraz od razu przy stolikach. Reorganizacja ta usprawniła znacznie pracę gospód ludowych i uwolniła konsumentów od długiego wyczekiwania w kolejkach. W najbliższym czasie we wszystkich gospodach ludowych WSS rozpocznie się indywidualne i zespolowe współzawodnictwo pracy między gospodami. Współzawodnictwo obejmuje pracowników zatrudnionych we wszystkich działach gospody, a więc kelnerów, kucharzy, pracowników administracyjnych itp. Uprzejma i szybka obsługa, ilość podanych posiłków, czystość stolików i estetyka, osobista, dyscyplina pracy, to punkty opracowane w regulaminie współzawodnictwa dla kelnerów. Magazynierzy muszą zwracać uwagę na pełne i terminowe zaopatrywanie magazynów, sprawny transport, właściwą konserwację produktów, szybką ekspedycję towarów do kuchni, itp. Współzawodnictwo zatrudnionych w kuchni przewiduje, że blokierki, wydające porcje kelnerom będą wynagradzane za sprawność w ekspediowaniu posiłków, ścisłość raportów kuchennych, uprzejmość w stosunku do współpracowników i za ogólną organizację pracy. Podniesienie jakości posiłków, estetyczne i czyste ich podanie, racjonalna gospodarka produktami — to zadanie kucharzy. Ponadto we współzawodnictwie pracy weźma udział pomocnicy kuchenne, a także szatniarze. Kierownictwo gospody czuwać będzie nad punktualnością w dostarczaniu raportów sprawozdawczych do Centrali WSS, nad dokładną kalkulacją cen, a przede wszystkim nad rzetelnym wykonaniem zaplanowanego obrotu.

St. G.

Bibliografia i prasa zagraniczna

Dr med. A. Sztenberg — Opracowanie tablic chemicznego składu i wartości odżywczej krajowych produktów spożywczych. Gigiena i Sanitaria Nr 8. 1950 r.

Wzrost dobrobytu ludności Związku Radzieckiego, mający swe źródło w wykonaniu pięciolatek stalinowskich i ogromnych przemianach społecznej gospodarki rolnej — prowadzi do obfitości produktów spożywczych w kraju. Dlatego też zagadnienie organizacji właściwego planowania i żywienia ludności ZSRR na poziomie wiedzy współczesnej — jest bardzo aktualne i ma wielkie znaczenie.

Dla określenia norm fizjologicznych dla różnych grup ludności ZSRR, zależnie od wieku i zawodu, niezbędna jest dokładna charakterystyka produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Jasne więc jest, jak wielkie znaczenie ma dla państwa opracowanie tablic składu chemicznego i warto-

ści odżywczych krajowych produktów spożywczych.

Wydane jeszcze w 1925 roku przez Centralny Statystyczny Urząd tablice pod redakcją A. W. Lentonowicza pt. „Normalny zestaw produktów żywnościowych i ich znaczenie dla żywienia” — są w znacznym stopniu przestarzałe. Brak w nich wielu bardzo obecnie rozpowszechnionych produktów. Nie wzięto w rachubę właściwości poszczególnych rejonów kraju, pomimo że, jak wykazały obserwacje, warunki klimatyczne mają wpływ na skład chemiczny płodów rolnych. Brak danych o zawartości witamin w produktach. Usterki te sprawiły, że zagadnienie opracowania nowych tablic stało się aktualne.

W ciągu ostatnich 30 lat w instytucjach naukowo-badawczych ochrony zdrowia oraz innych galezi wiedzy, nagromadził się znaczny materiał analityczny, określający skład chemiczny krajowych produktów spożywczych. W dniu 14 lutego 1949 r.

Ministerstwo Ochrony Zdrowia ZSRR zwołało konferencję w sprawie opracowania tablic. W skład komisji weszli przedstawiciele ministerstw: Ochrony Zdrowia, Zaopatrzenia, Przemysłu Spożywczego, Przemysłu Rybnego, Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz instytucji: Akademii Nauk i Instytutu Żywności Armii Sowieckiej.

Komisja utworzyła 6 grup, w których ześrodkowała się praca przygotowawcza do opracowania materiału, a mianowicie: dział ryb i wyrobów rybnych (kierownik — prof. W. W. Kotczew), dział mięsa, mleka i tłuszczów zwierzęcych (kierownik — prof. A. A. Chrustalew), dział zbóż, kasz i przerobów (kierownik — prof. W. L. Kretowicz), dział cukru i wyrobów cukierniczych (prof. B. W. Kafka), dział jarzyn i owoców (prof. D. W. Reiser) i grupa działu witamin — (prof. B. A. Ławrow).

Komisja otrzymała obszerny materiał analityczny z instytutów naukowo-badawczych, a mianowicie z Leningradzkiego Instytutu Sanitarno-Higienicznego, Swierdłowskiego Obwodowego Instytutu Sanitarnego, Wszechzwiązkowego Instytutu Przemysłu Cukrowniczego, Państwowej Komisji do badań zbóż, Instytutu Żywności, Tbiliskiego i Uzbeckiego Instytutu Sanitarnego, Wszechzwiązkowego Instytutu Piekarniczego, Leningradzkiego Instytutu Chłodniczego i Mleczarskiego, Wszechzwiązkowego Instytutu Przemysłu Witaminowego, Dniepropietrowskiego Instytutu Medycznego, Państwowej Kontrolującej Stacji Witaminowej, Instytutu Zbóż i Produktów Przetworzonych, II Moskiewskiego Instytutu Medycznego, Wszechzwiązkowego Instytutu Naukowo-Badawczego Gospodarki Rybnej i Oceanografii, Moskiewskiego Instytutu Przemysłu Mięsnego i wielu innych.

Do opracowania tablic wykorzystany będzie materiał analityczny, odnoszący się tylko do rejestrowanych, krajowych produktów spożywczych. W czasie prac stwierdzono zupełny brak danych odnośnie chemicznego składu wyrobów cukierniczych oraz niedostateczny materiał z działu produktów rybnych. Odpowiednie instytuty naukowe braki te uzupełnią.

Odnosnie mięsa i mleka — brak danych o zawartości popiołu w tych produktach. Odpowiednie instytuty przeprowadzają badania u uzupełniające, celem oznaczenia zawartości tego składnika.

Dostateczne dane zebrano o składzie chemicznym produktów zbożowych (pszenica, żyto, gryka, proso, ryż, fasola i inne), maki żytniej i pszennej, chleba różnych gatunków, niektórych rodzajów i gatunków ryb.

Dane o składzie chemicznym wyrobów cukierniczych obejmują 17 podstawowych gatunków tych wyrobów. Do niektórych produktów spożywczych ilość analiz sięga 27 i więcej.

Materiały analityczne zebrane przez instytuty, są oceniane i aprobowane na plenarnych posiedzeniach Komisji.

W najbliższym czasie przewiduje się rozpatrzenie danych analitycznych, odnoszących się do chemicznego składu niektórych rodzajów ryb i produktów rybnych, jarzyn i owoców oraz zawartości witamin w produktach spożywczych.

Można spodziewać się że opracowanie tablic będzie ukończone w roku 1950/1951, co nie oznacza, rzecz jasna, ukończenia prac nad tym zagadnieniem. W miarę gromadzenia się dalszych materiałów analitycznych, będzie można tablice uzupełniać i uaktualniać.

Wydanie tablic chemicznego składu i wartości odżywczej krajowych produktów spożywczych jest przedsięwzięciem ogromnej wagi — możliwym do wypełnienia tylko dzięki połączonej pracy higienistów, fizjologów, witaminologów, biochemików, technologów i chemików.

I. M.

1. S. Graczew. Planowanie w przedsiębiorstwach obywatelskiego żywienia. Gostorgizdat, Moskwa 1944 str. 97.

Omawiana przez nas książka nie jest najświeższej daty. Znamy już nowsze rzeczy z tego zakresu, że wymienimy pracę Maksymienki, ocenie której poświęciliśmy nieco miejsca w poprzednim numerze naszego pisma. I jeśli wracamy do książki Graczewa, to dlatego, że mimo upływu kilku lat, nie straciła ona nic na aktualności i atrakcyjności.

Już sam termin wydania książki nasuwa poważne refleksje: rok 1944 to koniec wojny. Nie wiemy, czy w momencie ukazania się książki ważyły się jeszcze jej losy, czy też pogrom wroga już się rozpoczął. To pewne jednak, że pisanie jej przypada na okres, kiedy działania wojenne były jeszcze w pełnym toku. Wynika to z następującego ustępu przemowy: „Wydanie książki w okresie Wojny Narodowej oczywiście zobowiązuje autora do oddania współczesnych warunków i szczególnego stanowiska, jakie zajmuje żywienie zbiorowe w ogólnej ekonomice kraju“.

Z tych słów można by wnosić, że i w tekście znajdzie czytelnik nawiązanie do przeżywanego przez autora chwili. Jeśli jednak szukałby tam tanich frazesów — to ich nie znajdzie. Książka jest na wskroś fachowa, a cel jaki nakreśla żywieniu zbiorowemu i wymagania, jakie stawia jego realizatorom, są tak — można by powiedzieć — codzienne, że równie dobrze nadają się na okres wojny jak i pokoju. W tym też leży wartość pracy Graczewa.

Myliby się jednak, kto by sądził, że książka zawiera suchy spis wskazówek dla planisty żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim. Autor dla uzasadnienia swego stanowiska przytacza szereg wypowiedzi najwyższych czynników, które zawierają cenne wskazówki co do zadań i metod planowania w ogóle, roli elementu kalkulacji i kontroli w działalności gospodarczej, a tym samym wyznaczają ekonomice żywienia należne jej miejsce.

Opisując rozwój żywienia zbiorowego w ZSRR, które między rokiem 1924, a 1940 wzrosło w wartości pieniężnej piętnastokrotnie i wykazywało dalszy, szybki przyrost w okresie wojny, autor podkreśla, że od właściwej organizacji zależy podniesienie wydajności pracy i wypełnienie planów produkcyjnych przemysłu i rolnictwa. W ten sposób żywienie zbiorowe staje się nieodłączną częścią przedsiębiorstw przemysłowych.

Przystępując w rozdziale następnym (II) do opisu podstaw planowania, autor przypomina, że plany radzieckie, to nie plany-prognozy, plany - wróżby, a wytyczne, obowiązujące i domagające się realizacji. Autor powołuje się przy tym na słowa Generalissimusa Stalina, że kierownicy przedsiębiorstwa mają je prowadzić nie „w ogóle“ i nie „z powietrza“, a w sposób konkretny. (Zagadnienia Leninizmu. Wyd. II (ros.) str. 348). Graczew zasady so-

cialistycznego planowania na odcinku żywienia zbiorowego ujmuje w następujących punktach:

1. Zakres i struktura obrotu towarowego i asortyment wyrobów kulinarnych, powinny być tak ułożone, żeby w najwyższym stopniu zaspokajały zapotrzebowanie konsumentów.
2. Do obrotu powinny być wprowadzone w najszerszym zakresie produkty ze źródeł miejscowych na drodze decentralizacji zaopatrzenia.
3. Powinien być możliwie zwiększony udział produkcji żywienia zbiorowego w ogólnym obrocie towarowym.
4. Baza techniczno-materiałowa powinna ulec dalszemu ulepszeniu i rozrostowi, przy czym należy położyć większy nacisk na własne bazy zaopatrzenia (tucz świń, ogrodnictwo itp.).
5. Należy zwrócić uwagę na konieczność przygotowywania pożywienia najwyższej możliwej jakości i kulturalną obsługę konsumenta.
6. Należy dążyć do podniesienia wskaźników produktywności, obrotu towarowego, akumulacji, obniżenia kosztów własnych.
7. Należy podnieść stan sanitarno-higieniczny zakładów żywienia zbiorowego.
8. Należy prowadzić systematyczną, codzienną kontrolę stopnia wykonania planu, gdyż jak mówi Stalin, „tylko biurokraci mogą myśleć, że praca planowa kończy się z chwilą zestawienia planu. Zestawienie planu jest dopiero początkiem planowania. Właściwe kierownictwo planowe rozwija się dopiero po zestawieniu planu, po jego sprawdzeniu na miejscu w trakcie realizacji, w trakcie poprawiania i jego precyzowania“. (Zagadnienia Leninizmu, wyd. 10 (ros.) str. 413).

Sprawy te w sposób bardziej szczegółowy rozpatruje autor w rozdziale VII, zatytułowanym „Organizacja planowania“. Graczew wskazuje na konieczność sprzężenia planowania żywienia ze zmianami i postępem, zachodzącym w socjalistycznej ekonomice, przy czym poleca mieć na uwadze konieczność zwiększenia udziału żywienia zbiorowego w ogólnym obrocie towarowym w detailu. Praktyczne wskazania stąd płynące dadzą się zamknąć w następujących punktach:

1. Konieczność uzgodnienia dyktów kierownictwa zakładów żywienia zbiorowego z ogólnym prawodawstwem w zakresie handlu i żywienia zbiorowego.
2. Przeprowadzanie okresowej analizy działalności poszczególnych zakładów.
3. Badanie zapotrzebowania konsumentów, ich przynależności zawodowej i ilościowego składu poszczególnych grup.
4. Ustalenie stanu bazy surowcowej i zaopatrzeniowej.
5. Wykorzystanie doświadczenia przodowników pracy i w ogóle doryczałowych osiągnięć w zakładach żywienia zbiorowego oraz

przedsiębiorstw, przerabiających produkty żywnościowe.

6. Zbadanie zdolności wytwórczej zakładu i przepustowości sal stołowych.

Jak wielką rolę przywiązuje Graczeu do należytego zaspokojenia potrzeb konsumenta, świadczy przytoczenie przezeń słów Stalina: „niwelowanie (urawniówka) potrzeb i osobistego bytu jest reakcją, drobniomieszczańską niedorzecznością, godną jakiejś pierwotnej sekty ascetów, ale nie socjalistycznej społeczności, zorganizowanej na zasadach marksizmu, albowiem nie można żądać, żeby wszyscy ludzie swoje osobiste życie pędzili według jednako-owego szablonu” (Zagadnienia Leninizmu, wyd. drugie (ros.) str. 469). Dlatego, kończy Graczeu, należy dobrze wiedzieć, kogo będzie się obsługiwać, a dopiero potem narzucić formę i technikę obsługi. Jeśli się uwzględni okres czasu, na jaki przypada praca Graczeu, dbałość o interes konsumenta nabiera specjalnej wymowy.

Wielką wagę przywiązuje autor do planowania wydatków (rozdz. XI). Na jej podkreślenie przytacza słowa W. M. Mołotowa, wypowiedziane na XVIII zjeździe WKP(b): „trzeba dokładnie wiedzieć, jak kalkuluje się państwu praca każdego przedsiębiorstwa, każdej organizacji. Tymczasem u nas i teraz jeszcze można znaleźć kierowników, którzy uważają poniżej swej godności zajrzeć do bilansu, zbadać sprawozdawczość, dbać o rachunek gospodarczy. Należy zdecydowanie skończyć z tą niefrasobliwością i ekonomicznym analfabetyzmem, jako praktyką antypaństwową i antybolszewicką. Wtedy dopiero znikną u nas liczne fakty niegospodarności”.

Z tych cytów widać, jak autorowi zależało na podkreśleniu znaczenia nauki ekonomiki w dziedzinie żywienia zbiorowego. I jakby chcąc podkreślić nie tylko szkodliwość niewiedzy w tej dziedzinie, ale i potrzebę pozytywnych wskazówek, Graczeu przytacza na zakończenie rozdziału IX, poświęconego potrzebie analizy wykonania planu, następujące słowa

W. I. Lenina: „Dzielny ekonomista pomija nie nie znaczące tezy, zasiada do zglebienia sprawozdań, cyfr, danych, przeanalizuje nasze własne, praktyczne doświadczenie i powie — błąd tu lub tam, naprawić go trzeba w taki lub inny sposób”. (W. I. Lenin — Dzieła t. XXVI wyd. 3 (ros.) str. 173).

Sądzymy, że jeśli kto miał wątpliwości, czy zagadnienie żywienia należy u nas badać od strony ekonomicznej, a w szczególności, czy badaniom tym należy otworzyć łamy naszego pisma, to po przeczytaniu Graczeu wątpliwości te straci.

W niniejszej analizie ograniczyliśmy się jedynie do przedstawienia założeń, na jakich Graczeu oparł swą pracę. Choć niewielka objętością, zawiera ona jednak ponadto wiele niezmiernie cennego materiału techno-ekonomicznego. Że jednak każdy temat stanowi to źródło długich rozważań, na razie ograniczyć się musimy do ich zaanonsovania oraz zapowiedzi, że jeszcze niejednokrotnie wypadnie do nich powrócić.

J. Ł.

Nowe książki

Nowa i dobra książka o witaminach

Maria Łuczakowa — Co każdy o witaminach wiedzieć powinien. Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza. Warszawa 1950 r. str. 60.

Książeczka ob. Łuczakowej składa się z czterech części, z których dwie pierwsze poświęcone są ogólnym wiadomościom o witaminach. Autorka krótko i popularnie omawia znaczenie witamin dla ludzkiego ustroju, najbardziej znane awitaminozy, spowodowane ich brakiem i podaje ogólne wyjaśnienia, co to są witaminy. Małeńki rozdział poświęcony jest odkryciu przez naukę witamin.

Trzecia i czwarta część książki zawiera systematyczne omówienie wszystkich najważniejszych i najlepiej znanych witamin, które autorka dzieli na rozpuszczalne w tłuszczach i rozpuszczalne w wodzie. Wykład jest popularny, treściwy i — należy to podkreślić z uznaniem — naukowo ścisły. Z punktu widzenia dydaktycznego bardzo szczęśliwe jest umieszczenie przy końcu każdego rozdziału poświęconego jednej witaminie, zwięzłego streszczenia, ujętego w punkty.

Omawiana tu książeczka może stanowić doskonałe repetytorium wiadomości o witaminologii. Wykładowcom na kursach krótkofalowych lub prelegentom prowadzącym pokazy, dostarcza przejrzystego i ścisłego zestawienia najważniejszych wiadomości z tego zakresu. Dla osób, które nie mają warunków do dokładnych studiów, książeczka ta może dopomóc w zorientowaniu się w całości zagadnienia. Można jej tylko zarzucić, że przy całej swej przejrzystości i jasności wykładu, jest nieco sucha i pozbawiona tego, co czyni wykład barwnym, lekkim i potoczystym.

Wskazówki, dotyczące zastosowań praktycznych są trafne, ale nader skąpe, bez żadnego uwzględnienia warunków, w których pracuje i rozwija się żywienie zbiorowe. Wiemy, jaką olbrzymią trudność w zakładach żywienia zbiorowego stanowi uratowanie przynajmniej pewnego minimum wartości witaminowej przyrządzanych posiłków. Dlatego zbyt optymistyczne brzmią słowa autorki „znaczenia witamin nie należy przeceniać”. Zdaje mi się, że w obecnych warunkach żywienia, zwłaszcza zbiorowego, nie ma obawy o przecenianie znaczenia witamin.

M. Str.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione. Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi 21 zł 60 gr. — półroczna 10 zł 80 gr. — kwartalna 5 zł 40 gr.

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 1 ZŁ 80 GR.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14.667.

Skład oddano do druku 27.X.50. Druk ukończono 18.XI.50. Nakład 3000 egz. Pap. druk, sat. V kl, gr 70

Druk WZG Oddz. 01, W-wa, Tamka 3 Zam. 4340. B-132004

