

Żywnienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

	Str.
W rocznicę urodzin Józefa Stalina	1
Z Nowym Rokiem	2
Inż. Kazimierz Biernacki — Normy przestrzenne nowych zakła- dów żywienia zbiorowego	3
Mgr Józef Zawada — Zasady planowania żywienia zbioro- wego	5
Emil Pawłowski — Plan produkcji i obrotu podstawą działalności zakładu żywienia zbioro- wego	6
Roman Górski — O należyte uwzględnianie potrzeb ży- wienia zbiorowego	11
Z ZAGADNIEŃ ŻYWIENIA	
Inż. Czesław Tederko — Możliwości szerszego zastosowania krwi w żywieniu zbiorowym	12
Sabina Witkowska — Problemy żywienia w Domu Matki i Dziecka	15
Prof. Dr Bożydar Szabuniewicz — Żywienie sportowca	17
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Kazimierz Pyszkowski — Organizacja i metody pracy gospód spółdzielczych na wsi	20
Mgr Władysława Zawistowska — Rozbudowa zakładów i mechanizacja ich urządzeń usprawnią żywienie zbioro- rowe	22
Jadwiga Grzelska — Kontrola społeczna pracy zakładów żywienia zbiorowego	23
Estetyczna tablica jadłospisowa dla zakładów zbiorowego żywienia	26
Nowa placówka żywienia zbiorowego przekracza plan	26
Zmieniamy kurs	26
Bolesław Gromadzki — Gospody ludowe w Tarnowie	27
KOMUNIKATY I ZARZĄDZENIA	
Usprawniony system zaopatrzenia	29
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	30
Stanisław Gabryolek — Z działalności placówek gastronomicz- nych PSS w Poznaniu	31
Paweł Szymański — Szkołą się kierownicy gospód	32
Józef Skorobohaty — Kurs w Zabrzu	32



296129

STYCZEŃ

WARSZAWA

1951

296.129

R 432/57



01210

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 1

Warszawa, styczeń 1951 r.

Rok VI

W rocznicę urodzin Józefa Stalina

W dniu 21 grudnia ub. r. masy pracujące całego świata uroczystie obchodziły wraz z narodami ZSRR 71 rocznicę urodzin Wielkiego Bojownika o pokój, Genialnego Wodza całej postępowej ludzkości — Generalissimusa, Józefa Stalina.

W Warszawie, z inicjatywy Zarządu Głównego Towarzystwa Przyjaźni Polsko-Radzieckiej i Polskiego Komitetu Obróńców Pokoju — odbyła się w ten dzień uroczysta akademicka, na której byli obecni: Prezydent Rzeczypospolitej, członkowie Rządu RP, przedstawiciele władz naczelnych Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, stronnictw politycznych, przedstawiciele Wojska Polskiego, organizacje zawodowych, społecznych i młodzieżowych, przodownicy pracy oraz przedstawiciele świata nauki, kultury i sztuki.

W czasie akademii postanowiono wysłać następujący adres do Józefa Stalina:

Drogi Nauczycielu i Przyjacielu naszego narodu!

Przedstawiciele narodu polskiego zebrani na uroczystym posiedzeniu w dniu 71 rocznicy Twych urodzin w Stolicy Polski Ludowej, Warszawie, ślą Ci, Wielki Stalinie, z głębi serca płynące wyrazy czci i wdzięczności oraz najgorętsze życzenia długich lat życia i owocnej pracy dla dobra ludzkości.

Z miasta, które było siedzibą II Światowego Kongresu Obróńców Pokoju, przesyłamy Ci, Wielki Choraży obozu pokoju, zapewnienie, że naród polski wierne i oddanie służyć będzie sprawie walki o pokój.

Z Twoim imieniem związana jest nierozdzielnie święta sprawa pokoju — sprawa życia milionów matek i dzieci, starców i młodzieży.

Pod Twoim przewodnictwem, Wielki Stalinie, powstała potężna, zorganizowana siła, zdolna przekreślić zbrodnicze plany imperialistów i zbrodniarzy wojennych.

Pod Twoim kierownictwem naród radziecki zbudował pierwsze w świecie społeczeństwo socjalistyczne i kroczy teraz zwycięsko ku komunizmowi. Pod Twoim kierownictwem powstała potężna Armia Radziecka, która uratowała ludzkość od straszliwej niewoli faszystowskiej, a naród nasz od fizycznej zagłady. Naród polski po wieczne czasy zachowa w pamięci bezgraniczną wdzięczność za to, że dwukrotnie uzyskał niepodległość, dzięki zwycięstwu Rewolucji Październikowej i Armii Radzieckiej, że narodom ZSRR zawdzięcza swe dzisiejsze wolne, niepodległe i twórcze życie. Dzięki Twojej przyjaźni i mądrej polityce zachodnie granice Polski Ludowej są granicami pokoju i przyjaźni z Niemiecką Republiką Demokratyczną.

Pozdrawiamy Cię, Wielki Stalinie — najlepszy nasz Przyjacielu, któremu zawdzięczamy wszechstronną, troskliwą, ojcowską pomoc w ciężkich latach dźwignia się ze zniszczeń wojennych, któremu zawdzięczamy nieocenioną pomoc w trudnej pracy nad socjalistyczną przebudową naszego kraju. Z Twoich genial-

nych nauk o prawach rozwoju społeczeństwa budującego socjalizm czerpiemy jak z życiodajnej skarbownicy niezawodne wskazania, jak budować Polskę Socjalistyczną.

Porywające Twe plany ujarzmienia przyrody, plany nawodnienia olbrzymich połaci ziemi pustynnej — to najpiękniejsze wcielenie twórczej mocy idei wyzwolenia.

Pozdrawiamy Cię Wielki Nauczycielu, który nieustannie wzbogacasz i pogłębiasz najwyższe osiągnięcia ludzkości — marksizm-leninizm. Ty, Wielki nasz Stalinie, jesteś dumą klasy robotniczej, jesteś dumą mas pracujących, jesteś dumą całej postępowej ludzkości — jesteś Sztandarem mobilizującym setki milionów do walki o najszczytniejsze sprawy: o Pokój, Postęp i Socjalizm.

Uzbrojeni w naukę Lenina i Stalina, wzbogaceni doświadczeniami narodów radzieckich, przyrzekamy czujnie strzec i umacniać władzę ludową, bronić jej przed wszelkimi knowaniami wrogów ludów i zdrajców narodów.

Przyrzekamy nie ustawać w pracy nad wykonaniem 6-letniego Planu budowy fundamentów socjalizmu,

przyrzekamy ze wszelkich miar wzmacniać siłę światowego obozu pokoju i demokracji,

przyrzekamy ze wszelkich miar umacniać i pogłębiać przyjaźń i sojusz Polski z potężnym Związkiem Radzieckim, Twierdzą światowego obozu pokoju i Gwiazdą przewodnią ludzkości.

Pozdrawiamy Cię, Wielki Stalinie — Wodzu wszystkich prostych ludzi na świecie.

Pod Twym sztandarem będziemy walczyć, aby pokrzyżować plany zbrodniarzy imperialistycznych, aby zwyciężyła wielka sprawa wolności i socjalizmu, aby pokój zwyciężył wojnę.

Niech żyje i zwycięża Choraży Światowego Obozu Pokoju i Postępu — Wielki Stalin!

D 64/8/37a

1,00

Z Nowym Rokiem

Pismo nasze „Żywnienie Zbiorowe“ wkroczyło w szósty rok swego istnienia, szósty rok trwałej służby tak niezmiennie ważnej sprawie, jaką jest właściwe, zgodne z wymaganiami higieny, oparte na bogatych zdobyczach rozległej wiedzy o żywieniu, dobrze zorganizowane odżywianie się najszerzych mas ludzi pracy w Polsce Ludowej.

Robienie bilansu osiągnięć pisma nie jest rzeczą łatwą, zwłaszcza, jeśli obok rzeczy dodatnich, jak w każdej dziedzinie pracy ludzkiej, istnieją również i cienie, których samokrytycznie nie należy pomijać milczeniem.

„Żywnienie zbiorowe“, wydawane początkowo jako organ b. Ministerstwa Aprowizacji i Handlu, później b. Polskiego Komitetu Żywnościowego popełniało niezawodnie błędy. Najważniejszym z nich było pewne oderwanie się w niektórych okresach istnienia pisma od życia, niedostrzeganie aktualnych, żywotnych potrzeb mas pracujących, nadmiar teorii, zbyt nikłe poświęcanie uwagi zagadnieniom praktycznym. Pomimo to spełniliśmy określoną, ważną rolę, grupując wokół pisma grono nielicznych jeszcze w Polsce fachowców, dopomagając w miarę możliwości wychowaniu nowych kadr pracowników tej ważnej dziedziny gospodarki narodowej, wypełniając istniejące luki w zakresie braku podręczników, pozyskując krąg czytelników i przyjaciół pisma.

Rok miniony 1950 był dla „Żywnienia Zbiorowego“ niewątpliwie rokiem przełomu. Nie tylko dlatego, że zmieniło ono wydawcę... Szybki, planowy rozwój uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego, dalszy ich rozrost i doskonalenie się, przewidziane w 6-letnim Planie budowy podstaw sprawiedliwego ustroju społecznego, ustroju socjalistycznego, położenie zdecydowanego nacisku na wagę tego zagadnienia przez Partię i Rząd — wszystko to stało się dla redakcji bodźcem do szukania nowych dróg, które pozwoliłyby stać się pismu rzeczywistą pomocą dla średniego aktywu pracowników placówek żywienia zbiorowego przy wypełnianiu przez nich codziennych, bynajmniej niełatwych, obowiązków. Zwalczając skutecznie istniejące błędy i niedomagania. Powiększać zasób fachowych wiadomości. Służyć praktycznymi radami i wskazówkami. Zapoznawać ich z ogromnymi osiągnięciami i doświadczeniami Związku Radzieckiego, gdzie żywienie zbiorowe dawno już wyszło z okresu ząbkowania, gdzie odgrywa ogromną rolę gospodarczą i społeczną, umożliwiając m. in. kobiecie radzieckiej branie czynnego udziału w twórczej pracy, w budowie komunizmu.

Dążenie to spowodowało wydatne rozszerzenie zarówno grona redakcyjnego, jak i kręgu współpracowników pisma. Stało się ono organem trzech zasadniczych pionów żywienia zbiorowego, reprezentowanych obecnie przez Cen-

tralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego i Spółdzielczość Spożywców w mieście oraz przez Centralę Rolniczą Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ na wsi. Oczywiście, nie oznacza to bynajmniej, aby pismo nasze nie interesowało się innymi formami żywienia zbiorowego, jak bary mleczne, mięsne, probiennie rybne, działalnością w tym zakresie takich instytucji, jak Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, „Orbis“, spółdzielczość inwalidów, spółdzielczość łowiecka, wczasy itp.

Słowem, nie rezygnując z popularyzacji wiedzy o żywieniu, równocześnie „Żywnienie Zbiorowe“ podjęło działalność innego typu, działalność, którą można by określić mianem praktycznej... Pojawiły się na łamach naszego pisma wskazówki dotyczącej organizacji i metod pracy placówek żywienia zbiorowego, aktualne zarządzenia, informacje na temat szkolenia, przegląd prasy, głosy czytelników, służący odżywieniu pisma reportaże i felietony.

Rzeczą raczej czytelników, a nie redakcji jest wydanie sądu, w jakim stopniu pismo nasze zaspokaja niewątpliwie istniejące, ogromne potrzeby w swoim zakresie. Znowa jednak samokrytycznie należy stwierdzić, że nie jest ono wolne od niedociągnięć. Najważniejsze z nich — to zbyt słabe powiązanie się z terenem, to brak na jego łamach głosów pracowników, które niezawodnie wniosłyby wiele interesujących ogół informacji, uwag, spostrzeżeń, doświadczeń.

Lukę tę, podobnie, jak szereg innych braków, redakcja postara się w obecnym roku 1951, drugim roku 6-letniego Planu, uzupełnić. Będzie dążyć do dania pracownikom żywienia zbiorowego oraz młodzieży kształcącej się w tym zawodzie — pisma żywego związanego z ich pracą, służącego radą i pomocą.

Aby to jednak mogło się stać w pełni, konieczna jest jak najszerza współpraca czytelników, o którą serdecznie apelujemy.

W obecnym 1951 roku w reprezentowanej przez nas dziedzinie gospodarki narodowej, dziedzinie tak ważnej, będziemy służyć wielkiej sprawie realizacji 6-letniego Planu, pamiętając, że każdy jego fragment musi być równie dobrze, w pełni starannie wykonany po to, aby mogła powstać wielka, przeobrażająca oblicze naszego kraju, przekreślająca dotychczasowe nasze, zacofanie gospodarcze, społeczne, kulturalne, całość.

Z Nowym Rokiem życzymy serdecznie Prenumeratom, Czytelnikom, Przyjaciółom i Współpracownikom „Żywnienia Zbiorowego“, aby w pracy dla Polski Ludowej, dla budownictwa socjalistycznego osiągnęli jak najlepsze wyniki.

Redakcja.

Inż. KAZIMIERZ BIERNACKI

Normy przestrzenne nowych zakładów żywienia zbiorowego

Pragnąc zaznajomić bliżej Czytelników z zasadami wypracowanych obecnie norm przestrzennych dla nowopowstających zakładów żywienia zbiorowego, zwróciliśmy się do arch. Kazimierza Biernackiego, przewodniczącego komisji powołanej do ustalenia powyższych standartów, z prośbą o omówienie tego ciekawego zagadnienia na łamach naszego pisma. Mimo, że komisja nie zakończyła dotąd swoich prac, niemniej dane, zawarte w poniższym artykule, niewątpliwie zainteresują każdego pracownika żywienia zbiorowego.

Zagadnienie gmachów dla żywienia zbiorowego i ustalenie norm przestrzennych dla poszczególnych pomieszczeń, stanowi przedmiot obrad komisji, pracującej od lipca 1950 r., na podstawie zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego. W skład komisji wchodzi przedstawiciele instytucji, zajmujących się tą sprawą bądź na płaszczyźnie naukowej, bądź też praktycznej, jak Instytut Urbanistyki i Architektury, ZOR, Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego, ZSS, Centrala Rolnicza „Samopomocy Chłopskiej” i inne. Przedmiotem prac komisji były stołówki, jadalnie, restauracje trzech kategorii od skromnych do reprezentacyjnych, bary zwykłe i mleczne, restauracje i bufety kolejowe, gospody wiejskie, kawiarnie i cukiernie — wszystko co najmniej w trzech skalach wielkości.

Na 40 posiedzeniach komisja zapoznawała się z normami przestrzennymi i wyposażeniem zakładów tego rodzaju w ZSRR, krajach demokracji ludowej i innych państwach, konfrontowała materiał ten z potrzebami i zwyczajami polskimi i w ogniu — często gorących — dyskusji, ustalała nowe standarty, które przez długie lata stanowiąc będą drogę, po której potoczy się budowa nowoprojektowanych zakładów żywienia zbiorowego w Polsce.

Użyłem umyślnie terminu „zakładów” a nie „gmachów”, gdyż komisja w której zasiada kilku wybitnych architektów, zdawała sobie dobrze sprawę, że zakłady żywienia zbiorowego w olbrzymiej większości wypadków nie będą miały własnych gmachów, lecz korzystać będą jedynie z piwnic, parterów i wyjątkowo I pięter kilkukondygnacyjnych — jako najekonomiczniejszych — gmachów o innym przeznaczeniu — mieszkalnym, biurowym lub użyteczności publicznej (najczęściej hoteli). Stwarza to dla projektantów dość ściśle określone ramy, ograniczające zarówno szerokość traktów, jak i możliwości świetlne, najłatwiejsze jak wiadomo, w budynkach wolno stojących.

Trakt mieszkalny czy biurowy, rzadko dochodzi do szerokości 6 mb i tylko w gmachach z centralnym ogrzewaniem może podwajać tę szerokość drogą przemienienia środkowej — zapchanej luftami — ściany kominowej, na filary o kilkometrowym rozstawieniu. Stwarza to z konieczności pewne ograniczenie wrażeń wizualnych i możliwości architektonicznych, nie

ogranicza jednak „krażenia” konsumentów ani obsługi. Przeciwnie — przeciętna stołówka, jadalnia czy cukiernia właśnie dobrze się czuje w tej 5 czy 5,5 metrowej szerokości, a tylko w zakładach bardzo dużych, na kilkaset miejsc, (wzgl. reprezentacyjnych) komisja w opracowywanych „projektach wzorowych” pozwalała sobie na większy rozmach w rozpiętości sal.

Jako podstawowy podział wewnętrzny każdego zakładu, komisja ustaliła 4 grupy pomieszczeń: handlową, produkcyjną, składową i administracyjno-społeczną. O każdej z nich powiem kilka słów.

Część handlowa, to te pomieszczenia zakładu, w których konsument ma prawo poruszać się bez żadnych ograniczeń. Z wyjątkiem stołówek i restauracji III kat. komisja wszędzie wprowadziła zasadę pomieszczeń izolacyjnych, przedsionków, dla uniknięcia wchodzenia do zakładu wprost z dworu. Nadto rozbudowano pomieszczenia hali o charakterze poczekalniowo-wypoczynkowym, a w jadalniach nawet towarzyskim. Traktowaliśmy bowiem jadalnię jako dalszy ciąg mieszkań, zwykłe zbyt szczupłych; a więc salę jadalną, jako w pewnym stopniu zbiorową jadalnię ośrodka, hall, zaś jako wspólną świetlicę, koncentrującą po i przed posiłkami życie towarzyskie danego osiedla lub dzielnicy.

Jeśli chodzi o normy przestrzenne, na właściwą salę dla konsumentów przeznaczaliśmy, zależnie od charakteru i skali zakładu — od 0,9 m² do 1,3 m² na jedno miejsce na sali. Na pozostałą część pomieszczeń handlowych, a więc przedsionek, hall, szatnie i WC dla mężczyzn i kobiet, przeznaczaliśmy łącznie ok. 0,6 m², tak, że cała część handlowa miała powierzchnię ok. 1,50 m² do 2 m² na jedno miejsce na sali.

Specjalną uwagę poświęciliśmy tzw. części produkcyjnej zakładu, traktowanej w dotychczasowych zakładach gastronomicznych przeważnie po macoszemu. Aczkolwiek rodzaj zakładów od barów mlecznych do wielkich zakładów gastronomicznych narzucał nam szeroką skalę potrzeb, niemniej w ogromnej większości wypadków, uwzględnialiśmy następujące pomieszczenia: kredens kelnerów (zawsze o 2 wejściach — czystym i „brudnym”), kasę blokierki, kuchnię właściwą, zmywalnię, skontaktowaną z kuchnią i mającą również kontakt

z kredensem, dalej — garmazernia, chłodnia podręczna, przygotowalnia I i II (zaniechaliśmy podziału na przygotowalnię jarzynową i mięsno-rybną, wprowadziliśmy natomiast podział zależny od stanu surowca) I — dla produktów w stanie nieobrobionym, brudnym, II — dla produktów w stanie wykończeniowym. W części produkcyjnej komisja zaniechała norm sztywnych i przyjęła normy funkcjonalne od 1,5 do 0,6 m² na każde miejsce na sali.

Część składowa nie nastroczała większych wątpliwości. Tutaj w dysponowaniu przestrzenią komisja okazała trochę szerszą rękę, a to dlatego, że większość pomieszczeń składowych przeniesliśmy do suterenu i piwnic, gdzie zawsze łatwiej o miejsce. Z reguły nie zgodziliśmy się na stałą pracę w suterrenach i na parter przerzucone zostały wszystkie przygotowalnie, obieralnie itd. nie mówiąc już o kuchniach, które z reguły umieszczaliśmy na parterze, a zasadniczo na tej samej kondygnacji, co sale konsumentów. W części składowej przewidziano: główny magazyn „suchy” na parterze, piwnice na warzywa i ziemniaki, chłodnie na ryby, mięso, nabiał i wędliny (często z przedchłodniami), na tarę i odpadki oraz pomieszczenie na węgiel — wszystko w piwnicach lub suterrenach. Powierzchnię części składowej ustalono na 0,60 do 0,9 m² w stosunku do 1 miejsca na sali, najczęściej 0,75 m².

Prawdziwą rewolucję wprowadziła komisja do części IV — administracyjno-społecznej, krzywdzonej dotąd jeszcze bardziej niż część produkcyjna. W dotychczasowych restauracjach prywatnych personel pracował tam w warunkach wprost straszliwych. Komisja wprowadziła szatnie dla kobiet i mężczyzn o dość obszernej powierzchni, umywalnie, prysznice i WC oraz obowiązkowo jadalnię — pomieszczenia odpoczynkowe. W stosunku do stanu istniejącego jest to prawdziwy przewrót. Wieszanie płót na kławkach, mycie się pod kranem kuchennym restauracji, korzystanie z ubikacji ogólnej na podwórzu, jedzenie w kątku na stoleczku, tak dobrze znane pracownikom zakładów gastronomicznych — należeć będzie w nowych zakładach do przeszłości. Stosunkowo najmniej rozbudowana część biurowa — pokój kierownika, w większych zakładach pomieszczenie dla magazyniera i dyżurka kontroli wyczerpie ten program. Orientacyjne powierzchnie na część biurowo-administracyjną wahać się będą od 0,35 do 0,55 m² na jedno miejsce na sali. Rzecz prosta, że komisja ustalała normy przestrzenne w metrach kwadratowych nie tylko dla całych grup pomieszczeń, ale i dla każdej poszczególnej ubikacji w każdym rodzaju i dla każdej wielkości zakładu. Dało to razem

tysiące cyfr, którymi nie podobna szpikować i tak już przeładowanego cyframi artykułu.

Przechodzimy do syntez, może najciekawszych w całej pracy. I tak wielkość, tj. powierzchnia użytkowa całego zakładu gastronomicznego wyniosła w pracach komisji od 5,5 m² do 3,5 m² na jedno miejsce na sali. Największa była w... najmniejszych i najskromniejszych zakładach (3,5 m² w barach 30-osobowych), średnio wynosiła ok. 4,2 m². Z zestawień tych wyników, że stwarzanie zbyt małych zakładów jest nieekonomiczne i, że np. takie małe bary mięsne o sporych zapleczach nie nadają się do samodzielnego życia. Winny one wegetować jako dodatki do większych restauracji i korzystać z ich zaplecza gospodarczego.

Jeszcze ciekawszy jest stosunek poszczególnych części zakładu. I tak np. w średniej restauracji I kategorii, stosunek części handlowej, produkcyjnej, składowej i administracyjno-społecznej do całości wyraża się:

Część handlowa	48%	pow. użytkowej
„ produkcyjna	19%	„ „
„ składowa	17%	„ „
„ admin. społ.	9%	„ „
komunikacja (korytarze)	7%	„ „

razem. . . 100% pow. użytkowej

Najbardziej pouczający jest stosunek części handlowej do wszystkich trzech pozostałych razem wziętych i noszących popularną nazwę „zaplecza gospodarczego”. W dotychczasowych restauracjach nawet bardzo luksusowych, stosunek ten przedstawiał się wręcz ponuro. I tak np. w ultra-nowoczesnym nocnym lokalu rozrywkowym stolicy, budowanym przed samą wojną „Paradise” — stosunek ten wynosił 1 do 0,1 (na 300 m² — 30 m²). W standartach komisji stosunek ten wyraża się jak: 1 : 2 do 1 : 0,9. Jest to więc dziesięciokrotna do dwudziestokrotnej różnica stosunku. Jeślibym musiał cały artykuł ten streścić w jednym zdaniu — wybrałbym właśnie to. Oznacza ono bowiem całkowitą zmianę warunków pracy i bytowania tej części ludności, która pracować będzie w olbrzymim dziale żywienia zbiorowego.

Powiedział Szekspir: ktoś musi czuwać, by ktoś mógł spać. Rozumiemy, że musi ktoś pracować, by ktoś inny mógł jeść, bawić się i odpoczywać. Ale niech ta praca nie będzie poniżeniem w najokropniejszych warunkach sanitarnych i przestrzennych. Tego trzeba było wymagać od prac komisji i to komisja starała się wykonać, jak potrafiła najlepiej.

Książka gospodarcza — ułatwia poznanie osiągnięć gospodarki radzieckiej

Mgr JÓZEF ZAWADA

Zasady planowania żywienia zbiorowego

Żywienie zbiorowe stanowi ważny odcinek narodowego planu gospodarczego. W Polsce po raz pierwszy żywienie zbiorowe, jako podstawowy element obrotu towarowego, zostało włączone do Planu 6-letniego oraz do narodowego planu gospodarczego na rok 1950.

Doświadczenia w dziedzinie planowania żywienia zbiorowego są u nas jeszcze niewielkie, jednakże dotychczasowe osiągnięcia umożliwiają już dziś ustalenie podstawowych zasad planowania. Bazę wyjściową do tych ustaleń stanowi zasadniczy cel żywienia zbiorowego — to jest wytwarzanie zdrowych, smacznych i tanich posiłków dla ludzi pracy.

Punkt ciężkości w planowaniu żywienia zbiorowego spoczywa na realnym opracowaniu planów pod kątem widzenia ich wykonania, w oparciu o dokładną znajomość potrzeb konsumenta. Można to osiągnąć przy zastosowaniu zasady planowania odgórno-oddolnego. Zasada ta polega na tym, że w oparciu o ogólnie ustalone wytyczne i wskaźniki ekonomiczne, sporządzanie planów rozpoczyna się w zakładzie żywienia zbiorowego, jako jednostki planującej, posiadającej bezpośredni kontakt z konsumentem. Plan zakładu, jako plan oddolny, stanowi zasadniczą podstawę planu żywienia zbiorowego przedsiębiorstwa i jest wyrazem istotnych potrzeb świata pracy w tej dziedzinie.

Dalszą zasadą w planowaniu będzie zasada „rejonizacji“, która polega na tym, że każdy plan zakładu jest jednocześnie planem terytorialnym, obejmującym określony zasięg działalności zakładu, czyli rejon działania. Stosowanie tej zasady umożliwi jak najściślejsze powiązanie wszystkich elementów planu zakładu z zasadniczymi elementami gospodarczymi rejonu działalności zakładu. Rozwiązanie zagadnienia „rejonizacji“ zakładów żywienia zbiorowego, umożliwi jak najracjonalniejsze planowanie oddolne w tej dziedzinie. Ustalenie rejonów działalności zakładów na terenie wiejskim nie jest trudne, gdyż każdy zakład posiada określony zasięg działania, natomiast rozwiązanie tego zagadnienia na terenie miast jest skomplikowane ze względu na trudności ustalenia zasięgu działania poszczególnych zakładów, których uruchamianie odbywa się jeszcze bardzo często w zależności od możliwości lokalowych.

Podstawową zasadą planowania żywienia zbiorowego jest planowanie całkowite. W ramach planu zakładu czy też przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego ujęte są wszystkie ważniejsze elementy gospodarcze. Jest to najważniejsza podstawa metodologiczna planowania gospodarczego i stosowanie jej jest jednakowo ważne dla centralnych jak i dla oddolnych jednostek planujących. Zasada ta wypływa z ogólnych założeń ekonomii marksistowskiej.

Każda dziedzina gospodarcza nie stanowi odrębnej całości, lecz jest powiązana wszelkimi innymi dziedzinami w ramach gospodarstwa narodowego, gdyż życie gospodarcze tak jak organizm ludzki stanowi jedną, nierozrwalną całość. Dlatego właśnie istnieje tylko jeden narodowy plan gospodarczy, obejmujący wszystkie ważniejsze gałęzie gospodarki narodowej.

Praktyczna wartość tej zasady jest ogromna. W każdej jednostce planującej zarówno na szczeblu najniższym, to jest w zakładzie, jak i najwyższym, jakim jest dany resort gospodarczy, ujęte są w ramach jednego planu wszystkie ważniejsze elementy gospodarcze.

Ważna jest również zasada supremacji planów produkcji i obrotu nad pozostałymi planami, uzależnionymi od nich, a więc planami sieci, zatrudnienia, inwestycji, finansowych itd. Zasada ta winna być stosowana na każdym szczeblu jednostki planującej, jak również w resorcie gospodarczym. Każdy planista w zakładzie czy przedsiębiorstwie winien sobie zdawać doskonale sprawę ze znaczenia tej zasady, stanowiącej punkt wyjściowy planowania.

Metoda planowania zbiorczego i działowego polega na zespoleniu w ramach jednego planu dwóch faz planowania, przy czym pod pojęciem planowania działowego rozumiemy planowanie poszczególnych elementów (np. produkcji i obrotu, sieci, zatrudnienia itd., w ramach odpowiednich działów organizacyjnych danej jednostki, pod pojęciem zaś planowania zbiorczego (koordynacji planów) rozumiemy koordynację poszczególnych planów działowych.

Praktyka planowania wykazuje, że najbardziej realnie planują komórki organizacyjne danej jednostki planującej, wyspecjalizowane w określonych dziedzinach. Jedynie specjalizacja umożliwia dokładne poznanie wszystkich czynników planu gospodarczego, a można to osiągnąć poprzez planowanie działowe. Stosowanie zasady planowania działowego zapewnia realność sporządzanych planów, stosowanie zaś zasady planowania zbiorczego umożliwia usunięcia dysproporcji pomiędzy poszczególnymi planami oraz ich zharmonizowanie.

Ważną zasadą w planowaniu żywienia zbiorowego jest zasada realności przy opracowywaniu planów, która polega na ścisłym zespoleniu planów z dynamiką życia gospodarczego. Można to realizować poprzez dokładne poznanie najważniejszych elementów rejonu działalności zakładów czy też przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego (ludność, jej struktura społeczna, zawodowa, siła nabywcza, zapotrzebowania). Budowanie planu żywienia zbiorowego na bazie dokładnej znajomości rejonu działalności zakładów czy też przedsiębiorstwa, zapewnia realność opracowywanych planów. Realność planów można również osiągnąć przez współdziałanie w opracowywaniu planów od-

dolnych zorganizowanych konsumentów zakładu, reprezentujących szerokie masy pracujące. Realność planów dadzą również właściwe ustalenia i ocena środków, jakie są i będą w dyspozycji jednostki planującej.

Wymienione wyżej zasady planowania żywienia zbiorowego nie wyczerpują zagadnienia metodologii planowania, stanowią raczej pewien jego fragment. Metodologia planowania

EMIL PAWŁOWSKI

Plan produkcji i obrotu podstawą działalności zakładu żywienia zbiorowego

Plan produkcji i obrotu jest podstawową częścią planu żywienia zbiorowego, gdyż wyraża zasadnicze zadania przedsiębiorstwa. Plan ten składa się z danych dotyczących obrotu produkcją własną i towarami handlowymi tzn. wyrobami sprzedawanymi bez technologicznej obróbki.

Uwidocznione w kolumnach ilościowych liczby porcji są wykładnikami zadań zakładu pod względem liczby wydawanych dań obiadowych i dań innych, a kolumny wartościowe wyrażają wysokość obrotów z konsumentami po cenie sprzedażnej, wykazują zgodność cen z obowiązującymi przepisami i są sprawdzianem poprawności kalkulacji. Rozbicie kwartalne wreszcie, obrazuje wahania sezonowe i jest wykładnikiem dynamiki rozwojowej zakładu.

Wszystkie wyżej przytoczone cechy planu produkcji i obrotu świadczą dobitnie o potrzebie sporządzania tego planu indywidualnie dla każdego zakładu, a nie ograniczania się do opracowywania jedynie planów zbiorczych w ramach jednostki planującej.

Ilości poszczególnych rodzajów dań zależne są nie tylko od rodzaju i kategorii zakładu, ale również od miejsca jego położenia w mieście oraz struktury zarobkowej i społecznej odwiedzających go konsumentów. Elementy te najlepiej oceniać powinno kierownictwo zakładu. To samo dotyczy rozbicia kwartalnego, gdzie fluktuacje sezonowe mogą być jak najbardziej indywidualne dla poszczególnych zakładów zależnie od stałych, czy też przejściowych wpływów zewnętrznych, jak na przykład wzmógłony ruch budowlany w danej dzielnicy lub też sezonowe natężenia ruchu turystycznego w dzielnicach miasta wyróżniających się specjalnymi osiągnięciami gospodarczymi, czy też w dzielnicach zabytkowych.

Sprawnie pracujący kierownik zakładu gastronomicznego winien orientować się w tych i im podobnych zjawiskach i winien umieć przewidywać konsekwencje, jakie wynikną z nich w stosunku do zadań prowadzonego przez niego przedsiębiorstwa.

Innym powodem przemawiającym za koniecznością indywidualnego sporządzania planów obrotu i produkcji dla poszczególnych zakładów jest fakt uzależnienia wysokości pre-

żywienia zbiorowego winna być przedmiotem głębokich studiów na krajowych uczelniach ekonomicznych. Umożliwi to młodym kadrom naszych planistów stworzenie właściwej bazy dla tego zagadnienia, które niewątpliwie znajdzie w niedalekiej przyszłości należyte rozwiązanie, oparte zarówno o nasze własne doświadczenia, jak również o dające już wspaniałe wyniki, doświadczenia Związku Radzieckiego.

mi od wykonania tego właśnie planu. Zrozumiałe jest, że załoga zakładu mająca wykonać taki a nie inny plan, winna mieć wpływ na jego opracowanie. Plan narzucony odgórnie, bez przepracowań, choćby konsultatywnych, może być nadmiernie obniżony, co pomijając już działanie demoralizujące i demobilizujące wpływa w konsekwencji szkodliwie na cały tok działania przedsiębiorstwa i odbija się szczególnie niepomysłnie na sprawności zaopatrzenia, wysokości koniecznych środków obrotowych i wykonaniu planu zatrudnienia. Z drugiej znów strony plan taki może być nierealnie wysoki, co tak samo jak w pierwszym przypadku wpływa demoralizująco, a następnie niesprawiedliwie obniża wysokość zarobków załogi. Ale nie tylko kierownictwu i załodze zakładu winno zależeć na posiadaniu własnego planu. Opracowywanie indywidualnych planów zakładowych leży w interesie każdej jednostki planującej ze względu na możliwość przesunąć poszczególne zakłady między centralami zajmującymi się żywnością zbiorową. W wypadku takiego przesunięcia zakład zdawany i przejmowany jest ze swoim własnym planem, planem opracowanym uprzednio, a nie wyliczanym szacunkowo w ostatnim momencie.

W niniejszym artykule omówimy tylko poprawną technikę opracowywania indywidualnych planów produkcji i obrotu w zastosowaniu do formularza nr 1 planu żywienia zbiorowego na rok 1951. Następnie artykuły tego typu dadzą pogląd na sposób opracowywania innych odcinkowych części planu.

Zestawiając plan produkcji obrotu należy wychodzić z założenia maksymalnego zwiększenia w obrotach udziału produkcji własnej. Sprzedaż towarów handlowych ma znaczenie tylko dopełniające w realizacji gotowych posiłków. Dlatego też zasadniczym wskaźnikiem planu, równorzędnym z ogólną sumą obrotów, staje się liczba dań. Wytyczne do planu produkcji i obrotu, jakie zakład powinien otrzymać od swojej jednostki nadrzędnej, winny zawierać wysokość obrotu w złotych, liczbę dań typu obiadowego oraz liczbę dań innych.

Do dań typu obiadowego zaliczymy wszystkie ilości porcji uwidocznione w formularzu nr 1 pod pozycjami: 1. Dania obiadowe, 2. Dania z karty, 3. Dania barowe.

Do dań innych zaliczymy wszystkie ilości porcji uwidocznione pod pozycjami: 4. Śniadania, 5. Przekąski bufetowe, 6. Napoje, 7. Lody.

Jako pierwszy omówimy sposób sporządzenia planu produkcji obrotu w zakresie stołówek. Sposób ten jest mało skomplikowany i dlatego też potrzebuje mało elementów podstawowych.

Przed przystąpieniem do opracowania planu należy zebrać następujące dane:

1. Przewidywaną liczbę konsumentów z podziałem na kwartały. Liczbę tę ustalimy w porozumieniu z kierownictwem zakładu pracy, przy którym stołówka jest czynna i zgodnie z planem zatrudnienia tego zakładu.

2. Dni pracy stołówki w rozbięciu kwartalnym. Będą się one pokrywać z dniami pracy zakładu, przy którym stołówka jest czynna.

3. Ilość dań na osobę dziennie.

Będąc w posiadaniu powyższych danych sporządzamy następującą tabelkę, którą przykładowo wypełnimy:

T r e ś ć	K w a r t a ł y				Rok
	I	II	III	IV	
Liczba konsumentów	160	180	210	250	200
„ dni pracy sto- łówek . . .	75	72	77	75	299
„ konsumento/ dni	12.000	12.960	16.170	18.750	59.880
„ dań na osobę dziennie . .	3	3	3	3	3
dań razem . .	36.000	38.880	48.510	56.250	179.640
Średnia dzienna wy- dawanych dań . .	480	540	630	750	600

Tak więc dla obliczenia rocznego wydawania posiłków mnożymy średnią dzienną liczbę stołujących się przez liczbę dni pracy stołówki w roku. Otrzymany iloczyn wyrażający się w konsumento-dniach mnożymy przez liczbę dań wydawanych na jednego żywionego dziennie. W wyniku otrzymamy liczbę dań wydawanych w ciągu roku.

Zgodnie z uprzednimi założeniami na każdego konsumenta przypada dziennie jedna porcja zupy, jedno danie drugie i jedna porcja deseru, toteż rozbieżność liczb dań na poszczególne kwartały i cały rok nie przedstawia trudności. Należy natomiast zgodnie z boczkiem formularza nr 1 dokonać podziału dań drugich na dania mięsne, rybne, mączne oraz dania z jarzyn i owoców. Podział taki winien być dokonywany na podstawie sprawozdawczości w uzgodnieniu z racjonalizacją żywienia i w oparciu o ustalone jadłospisy. Na podstawie tych danych oblicza się udział każdego rodzaju drugich dań w ogólnej ich liczbie przyjętej za 100. Do dokonania ostatecznego rozbieżności dań drugich posłuży poniższa tabela pomocnicza.

Wielkości liczb względnych w poszczególnych kwartałach osiągane są na podstawie analizy wyżej wymienionych czynników, zaś wielkości bezwzględne są wynikiem rozbieżności procentowych znanych już sum ogólnych. Ilości roczne są sumami odpowiednich ilości kwartalnych, roczna kolumna procentowa zawiera natomiast dane wynikające ze stosunku pozycji ilościowych do sumy ogólnej.

Będąc w posiadaniu tych liczb można już wypełnić wszystkie kolumny ilościowe formularza nr 1. Sposób wypełniania pozostałych kolumn wyjaśnimy przy omawianiu drugiego systemu sporządzania planu produkcji i obrotu, który polega na obliczeniach wg przewidywanego wykonania planu w okresie przedplanowym.

Dania	K w a r t a ł y								R o k	
	I		II		III		IV			
	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość
Mięsne	67	8.040	67	8.683	50	8.035	67	12.563	62	37.371
Rybne	33	3.960	17	2.203	16	2.587	17	3.187	20	11.937
Mączne	—	—	8	1.037	16	2.587	16	3.000	11	6.624
Z jarzyn i owo- ców	—	—	8	1.027	18	2.911	—	—	7	3.048
Razem :	100	12.000	100	12.960	100	16.170	100	18.750	100	59.880

Opracowywanie planu zaczyna się, jak wiemy, na długo przed końcem okresu przedplanowego, wtedy kiedy nie ma jeszcze wszystkich koniecznych danych sprawozdawczych. Jeżeli np. posiadamy dane sprawozdawcze za pierwsze 9 miesięcy, to na pozostałe 3 miesiące wypadnie je określić jako przewidywane. Uczynimy to drogą następującego obliczenia. Przypuśćmy, że w ciągu 9 miesięcy gospoda wydała 124.500 dań. Plan na IV kwartał przewiduje wydanie 41.500

dań. Dane za pierwszą połowę października wykazują, że wydawanie zwiększyło się w stosunku do planu o 3,28%. Wychodząc z tego założenia, przypuszczalna liczba wydanych dań do końca IV kwartału wyniesie: $41.500 \times 1,0328 = 42.860$ (dań). Dodając tę liczbę do liczby wydanych dań w ciągu 9 miesięcy, otrzymujemy przewidywaną liczbę wydanych dań w ciągu roku:

$$124.500 + 42.860 = 167.360$$

W dalszym ciągu założmy, że wg wytycznych do planu, produkcja własna gospody winna wzrosnąć o 25% w stosunku do roku ubiegłego. Z obliczenia, którego dokonaliśmy powyżej, wynika, że przewidywana liczba wydanych dań wyniesie 167.360, a w tym (przykładowo):

1. w grupie dań obiadowych	95.345 dań	= 56,97% udziału
2. „ „ dań z karty	11.514 „	= 6,88% „
3. „ „ dań barowych	14.410 „	= 8,61% „
4. „ „ śniadań	23.046 „	= 13,77% „
5. „ „ przekąsek	17.288 „	= 10,33% „
6. „ „ napoi	5.757 „	= 3,44% „

R a z e m: 167.360 dań = 100%

Ponieważ ogólna liczba dań produkcji własnej na rok planowany wyniesie zgodnie z wytycznymi: $167.360 \times 1.25 = 209.200$ (dań), to liczbę tę należy rozdzielić wg powyżej obliczonego udziału każdej grupy dań na:

1. dania obiadowe	$209.200 \times 0,5967 = 119.200$
2. dania z karty	$209.200 \times 0,0688 = 14.400$
3. dania barowe	$209.200 \times 0,0861 = 18.000$
4. śniadania	$209.200 \times 0,1377 = 28.800$
5. przekąski	$209.200 \times 0,1033 = 21.600$
6. napoje	$209.200 \times 0,0344 = 7.200$

Asortyment dań wewnątrz poszczególnych grup określa się również wg przewidywanego udziału każdego rodzaju dania w odnośnej grupie.

I tak wyprowadziwszy na podstawie sprawozdawczości i własnych założeń wskaźniki procentowe dla poszczególnych dań, budujemy w dalszym ciągu ilościowy plan obrotu produkcją własną.

Asortyment dań	Dania obiadowe		Dania z karty		Dania barowe	
	%	ilość	%	ilość	%	ilość
a) zupy	30	35.760	15	2.160	—	—
b) dania mięsne	30	35.760	60	8.640	80	14.400
c) dania rybne	10	11.920	10	1.440	10	1.800
d) dania mączne	5	5.960	5	720	5	900
e) dania jarz.-owoc.	5	5.960	5	720	5	900
f) desery	20	23.840	5	720	—	—
Razem:	100	119.200	100	14.400	100	18.000

Przekąski bufetowe		
Asortyment dań	%	ilość
a) przekąski mięsne	50	10.800
b) przekąski rybne	20	4.320
c) przekąski inne	30	6.480
Razem	100	21.600

N a p o j e		
Asortyment dań	%	ilość
a) kawa ziarnista	35	2.520
b) kakao	5	360
c) herbata	35	2.520
d) mleko	10	720
e) inne	15	1.080
Razem	100	7.200

Śniadania jako występujące w planie w jednej pozycji, nie ulegają dalszemu rozbiću.

Dane ilościowe powyższych tabelik należy przenieść do kolumny 5 formularza nr 1 i następnie przystąpić do rozbićcia ich na poszcze-

gólne kwartały. Podziału takiego dokonujemy znów na podstawie sprawozdawczości, wprowadzając uprzednio stosunek procentowy każdego dania w każdym kwartale do sumy rocznej. I tak np. dla napoi dokonamy następującego obliczenia:

N a p o j e	Rocznie		I kwartał		II kwartał		III kwartał		IV kwartał	
	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość	%	ilość
a) kawa ziarn.	100	2 520	28	705	25	603	23	580	24	605
b) kakao, czek.	100	360	35	126	20	72	15	54	30	108
c) herbata	100	2.520	30	756	23	580	22	554	25	630
d) mleko	100	720	21	151	27	194	32	231	20	144
e) inne	100	1 030	15	162	25	270	40	432	20	216
Razem	100	7 200	26,4	1900	24,3	1746	25,7	1851	23,6	1703

Po wykonaniu podobnych obliczeń dla wszystkich grup posiłków produkcji własnej pozostaną do wyliczenia kolumny wartościowe formularza nr 1. Dokonamy tego przyjmując średnią kosztu własnego dla każdego dania z receptur potraw oraz ustalając ceny sprzedażne na podstawie dozwolonej wysokości marży i obowiązujących cenników.

Tym samym pozostaje jeszcze do wypełnienia druga część formularza dotycząca towarów handlowych. Sposób opracowania jej omówimy na końcu artykułu, po wyjaśnieniu trzeciego, najdokładniejszego systemu sporządzenia planu obrotu i produkcji, polegającego na wyliczeniach wg ustalonych jadłospisów. Przyjmując założenia jak w poprzednim przykładzie, należy wyliczyć przeciętny dzienny plan obrotu produkcją własną w zasadniczych grupach planu. Dokonujemy tego, dzieląc zaplanowane sumy roczne przez ilość dni pracy gospody w ciągu roku. Np.

1. dania obiadowe — $119.200 : 360 = 330$ dań dziennie
2. dania z karty — $14.400 : 360 = 40$ dań dziennie
3. dania barowe — $18.000 : 360 = 50$ dań dziennie

Będąc w posiadaniu dziennego planu obrotu przystępujemy do opracowania jadłospisów.

Należy opracować 4 rodzaje jadłospisów odpowiadające czterem porom roku a dla uproszczenia czterem kwartałom. Każdy jadłospis winien być sporządzony na taką samą liczbę osób, na jaką opracowana jest receptura potraw (np. na 10 osób) i obejmować winien cykl 14-dniowy. Zgodnie z formularzem nr 1 jadłospis musi zawierać:

1. 14 zestawów dań obiadowych
2. 14 zestawów dań z karty
3. 14 zestawów dań barowych
4. 14 śniadań
5. 1 powtórzony 14 razy zestaw przekąsek
6. 1 powtórzony 14 razy zestaw napoi.

Każda z wymienionych grup potraw musi się zamknąć w granicach od — do:

- | | |
|----------------|-----------------------|
| a) kalorii — k | e) witaminy A — j.mn. |
| b) białka — g | f) witaminy B — mkg |
| c) wapnia — mg | g) witaminy C — mg |
| d) żelaza — mg | h) kosztu — zł. |

Do prawidłowego sporządzenia jadłospisu konieczne są receptury potraw. Receptury te przysłane z nadrzędnej jednostki organizacyjnej winny być w posiadaniu każdego zakładu.

Dla przykładu podamy schematyczny wygląd jednej z takich receptur.

Krupnik na 10 osób	ilość kg	cena jedn. zł	koszt zł	wart. kal. k	białko g	wapń mg	żelazo mg	wit. A j.mn.	wit. B mkg	wit. C mg
Włoszczyzna	0,50	1,30	0,65	78	9,40	x	x	x	x	x
Kasza jęczmienna	0,30	1,44	0,43	1011	28,20	x	x			
Ziemniaki	1,00	0,30	0,30	550	15,00	x	x		x	x
Słonina	0,12	12,00	1,44	830	12,00					
Sól	0,05	0,60	0,03							
Masło	0,03	24,00	0,72	224	0,15	x	x	x		
R a z e m			3,57	2692	64,75	x	x	x	x	x

Prawidłowy jadłospis oparty na danych zaczerpniętych z receptur winien być opracowany wg następującego schematu:

Dzień jadłospisu	Dania obiadowe	koszt zł	wartość kalor. k	białko g	wapń mg	żelazo mg	wit. A j.mn.	wit. B mkg	wit. C mg
1	Krupnik	3,57	2,692	64,75	x	x	x	x	x
	Szynka gotowana	11,16	2,868	151,20	x	x	x	x	x
	Ziemniaki	1,97	2,342	55,00	x	x	x	x	x
	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	x	x	x	x	x	x	x	x	x
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
14	.	.	.	.	.	.	.	.	.

Identyczne jadłospisy oparte na racjonalizacji żywienia i zgodne z recepturami potraw należy opracować dla pozostałych grup planu.

Mając w ten sposób przygotowane 4 rodzaje jadłospisów odpowiadające czterem kwartałom

przystępujemy z kolei do sporządzenia tablic zestawiających obroty. Dla każdego rodzaju jadłospisu należy opracować odrębną tablicę. Podstawą do opracowania tych tablic będą dane zawarte w sporządzonym uprzednio dziennym

planie obrotu oraz w poszczególnych jadłospisach.

A oto wzór tablicy zestawiającej obroty daniami obiadowymi w skali 14-dniowej.

Dzień jadłospisu	Suma dań	Z. ogół.		D. miesięc.		D. rybn.		D. mączne		D. jarz. ow.		D. sech.	
		porcja	koszt	p	k	p	k	p	k	p	k	p	k
1	330	100	35,70	165	21665								
2	330	100	x	132	x	33	x					65	x
3	330	100	x	100	x	33	x	32	x			65	x
4	330	100	x	100	x	33	x	16	x	16	x	65	x
14													
R a z e m	4.620	1.400	x	1.400	x	460	x	230	x	230	x	900	x

Podobne tablice należy opracować dla pozostałych grup posiłków z tym, że główka tablicy będzie ulegała odpowiednim zmianom. I tak tablica przeznaczona dla dań barowych będzie zawierała w główce: a) dania mięsne, b) dania rybne, c) dania mączne, d) dania jarzynowe. Główka tablicy napoi natomiast, będzie zawierała podpozycje tej grupy, a więc: a) kawę ziarnistą, b) kakao i czekoladę, c) herbatę, d) mleko, e) inne napoje.

W kolumnie „suma dań“ uwidoczniamy liczby zaczerpnięte z dziennego planu obrotu. Pozycja ta jest sumą poszczególnych ilości porcji, które wyprowadzamy na podstawie ustalonego stosunku procentowego i zgodnie z jadłospisem. Iloczyn ilości porcji przez koszt potrawy, zaczerpnięty również z jadłospisu, daje dzienny koszt produktów stosownie do rodzaju dania.

Przy mnożeniu należy pamiętać, że jadłospisy są opracowywane na 10 osób i tym samym znak dziesiętny winien być przesunięty o jedno miejsce w lewo. Sumy poszczególnych kolumn w pozycjach „razem“ poszczególnych grup posiłków dadzą 14-dniowy, odpowiadający sezonowi obrót wszystkimi daniami wg ilości i w koszcie własnym produktów. Z kolei poszczególne sumy „razem“ zawarte w każdej z tablic należy przemnożyć przez 6,5, aby otrzymać w wyniku tablice zestawiające obroty w skali kwartalnej.

Cztery komplety takich tablic dodane do siebie odpowiednimi pozycjami dadzą zestawienie obrotów w skali rocznej. Pozostanie już tylko przenieść poszczególne sumy do odpowiednich kolumn formularza nr 1 oraz wyprowadzić wartość sprzedażną i marżę.

Aby wypełnić drugą część formularza dotyczącą towarów handlowych, winniśmy oprzeć

się na wytycznych, określających dopuszczalny stosunek procentowy towarów handlowych do ogólnej sumy obrotu. Jeżeli np. stosunek taki określony jest liczbą 40, to w porównaniu do pozostałych 60% produkcji własnej towary handlowe wyniosą 67%. Będąc w posiadaniu liczb określających wartość produkcji własnej należy określić wartość towarów handlowych i następnie za pomocą klucza uzyskanego ze sprawozdawczości rozbić ją na poszczególne grupy towarowe. Do danych ilościowych dojdziemy za pomocą cen jednostkowych, a rozbięcia kwartalnego dokonamy na podstawie wskaźników sezonowości, opracowanych oddzielnie dla każdej grupy towarowej.

Opracowany w ten sposób roczny plan obrotu i produkcji nie zwalnia bynajmniej od każdorazowego sporządzania operatywnych planów kwartalnych. Technika opracowania jest identyczna jak przy planie rocznym, dodatkowym jednak elementem jest nieprzewidziana w planie rocznym kwartalna dynamika rozwoju, uwidocznioma w bieżącej operatywnej sprawozdawczości, zróżnicowane w sezonach potrzeby konsumentów, sezonowe możliwości zaopatrzenia, sezonowy ruch ludności i wreszcie nieprzewidziane wewnętrzne lub zewnętrzne przyczyny, konsekwencją których będzie przekroczenie planu rocznego w oparciu o operatywne plany kwartalne.

Należy również pamiętać, że suma operatywnych planów kwartalnych nie musi być wcale zgodna z sumą pierwotnego planu rocznego. Narastające plany kwartalne winny mieć stałą tendencję wzrostu, a suma ich poza samym wykonaniem planu rocznego winna już być jego przekroczeniem.

Dobra książka gospodarcza —

zapewnia powodzenie w pracy

ROMAN GÓRSKI

○ należyte uwzględnianie potrzeb żywienia zbiorowego

Jednym z warunków wykonania Planu 6-letniego jest wzrost zatrudnienia. W ciągu bieżącego pięciolecia sektor socjalistyczny, poza rolnictwem, zatrudni o 2,1 miliona osób więcej aniżeli w roku 1949. Udział kobiet w ogólnej liczbie zatrudnionych w gospodarce społecznej, nie licząc rolnictwa, wzrośnie z 29,1% w roku 1949 do 35,5% w r. 1955. W obliczu tych tylko cyfr nie trudno uzmysłowić sobie jak ważnym i doniosłym problemem staje się w Planie 6-letnim problem żywienia zbiorowego.

Jego doniosłe znaczenie wzrasta szczególnie w nowopowstających miastach i osiedlach. Przed Ministerstwem Handlu Wewnętrznego i podległym mu Instytutem Handlu i Żywienia Zbiorowego stanęło zadanie naukowego opracowania tego problemu.

Zagadnienie to nowe w naszym kraju byłoby długo orzechem nie do zgryzienia, gdybyśmy nie mogli korzystać z bogatych doświadczeń kraju socjalizmu, gdzie problem żywienia zbiorowego istniał o wiele wcześniej i o wiele wcześniej, niż gdzie indziej został rozwiązany.

Pozostanie jednak nienaruszona zasada generalna, przejście od prowizorium do kompletnego zorganizowania żywienia zbiorowego, uwzględniającego w całej rozciągłości wzrastające potrzeby świata pracy.

Wytyczne opracowane jak już mówiliśmy centralnie, uwzględniające stan aktualny muszą być odmienne dla miast i osiedli powstających albo mających wkrótce powstać. Największym obiektem inwestycyjnym najbliższych lat jest Nowa Huta — pierwsze miasto socjalistyczne w całym tego słowa znaczeniu. I dla Nowej Huty zagadnienie żywienia zbiorowego jest zagadnieniem podstawowym.

W mieście, gdzie procent pracujących członków rodziny będzie większy niż w miastach obecnych, tam, gdzie dzieci otoczone będą wszechstronną opieką i większość dnia spędzać będą poza domem — w świetlicach, przedszkolach, ogródkach dziecięcych, a robotnicy korzystać będą o wiele w większym stopniu niż dotychczas z dóbr kulturalnych — inaczej i problem żywienia zbiorowego musi być postawiony. MHW przekazało więc wszystkie założenia programowe ZOR i ten zobowiązał się uwzględnić je w planach budowy Nowej Huty.

Niestety, ZOR nie docenił w pełni tego problemu.

Budując w szybkim tempie domy mieszkalne, nie uwzględnił, iż równocześnie należy budować lokale użytkowe.

Zamiast systematycznego i proporcjonalnego wykonania założeń MHW na odcinku żywienia zbiorowego ZOR poszedł po linii wielkiej improvizacji.

Znalazła ona swój wyraz w tworzeniu prowizorycznych stołówek w naprędce skleconych barakach.

Stołówki powstawały w miejscach skupiających większą ilość robotników i jeśli posiłki wydawane przez nie pod względem wartości kalorycznej nie pozostawiały wiele do życzenia, to warunki w jakich posiłki te były wydawane stały poniżej krytyki.

MHW, Krakowska WRN oraz KWPZPR — Nowa Huta niejednokrotnie interweniowały w dyrekcji ZOR „Osiedle Nowa Huta“ i w dyrekcji naczelnej.

Na wielu konferencjach ZOR zobowiązywał się przyspieszać budowę lokali żywienia zbiorowego. Ustalono konkretnie terminy oddania ich do użytku. Żaden z tych terminów nie został przez ZOR dotrzymany.

A tymczasem na skutek zbliżającej się zimy sytuacja stawała się coraz poważniejsza.

Prowizoryczne stołówki, spełniające częściowo swe zadania w okresie wiosny i lata nie nadawały się do użytku w okresie zimy. Nie można było dopuścić, by robotnik, który z takim zapalem wznosi mury nowego miasta, robotnik, który z dnia na dzień zwiększa wydajność swojej pracy, był pozbawiony na skutek niedbalstwa ZOR i tych nawet posiłków. CZPG doceniając w całej pełni sprawę żywienia zbiorowego w nowopowstającym mieście, zorganizował oddzielną dyрекcję Nowa Huta, przygotował dla mającej powstać sieci odpowiednią ilość kadr, przygotował organizację dostawy zaopatrzenia.

Jednym słowem wszystko było gotowe prócz lokali, które ZOR tak solennie i kilkakrotnie obiecywał.

W obliczu zbliżającej się zimy, ZOR nie mogąc na skutek poprzednich błędów wywiązać się z postawionych przed nim zadań realizacji budownictwa lokali dla zakładów żywienia zbiorowego, tym razem z konieczności przeszedł znów do improvizacji.

Przystosował niektóre stołówki do warunków zimowych oraz wybudował nowe, duże stołówki o dużej przepustowości.

W ten sposób zapewniono robotnikom możliwość korzystania z ciepłych posiłków. Ale czy stołówki prowadzące nawet poza godzinami wydawania obiadów ciepłe bufety mogą spełniać rolę zakładów żywienia zbiorowego? Nie.

Robotnicy i mieszkańcy Nowej Huty odczuwali i odczuwają coraz bardziej potrzebę estetycznych otwartych zakładów, w których po pracy można zjeść smaczny posiłek, wypić herbatę i posłuchać, chociażby z płyt, miłej piosenki.

Czas najwyższy, aby ZOR skończył z improvizacją i zaczął wykonywać założenia programowe MHW, które uwzględniają rzeczywiste potrzeby budowniczych Nowej Huty. ZOR pokazał nam na wielu odcinkach, że pracować umie. Mamy nadzieję, że w najkrótszym czasie naprawi popełnione błędy i nie zawiedzie i tym razem.

Z ZAGADNIENI żywienia

Inż. CZESŁAW TEDERKO

Możliwości szerszego zastosowania krwi w żywieniu zbiorowym

Celowe wykorzystanie krwi zwierząt rzeźnych jest u nas problemem bardzo starym. Od czasu do czasu problem ten jest podnoszony przez ekonomistów i fachowców przemysłu mięsnego, brak natomiast szerszego zainteresowania się tą sprawą przez żywieniowców-praktyków.

Obecnie, gdy żywienie zbiorowe zatacza u nas coraz szersze kręgi i zaczynamy interesować się podstawowymi surowcami spożywczymi i sposobami zwiększenia ich wartości odżywczych — nie wolno nam stracić z oczu tak poważnego surowca, jakim jest krew zwierząt rzeźnych.

W bilansie surowców spożywczych, krew zajmuje pozycję poważną, zarówno pod względem ilości surowca, jak i jego wartości odżywczych.

Krew, wypływająca przy uboju (Trawiński — Mięsoznawstwo i Ostertag) wynosi u krów

4,02% do 5,75% wagi przedubojowej, u cieląt 4,40 — 6,65%, u owiec 4,31 — 7,56% i u świń 1,45 — 5,74%. Jeżeli te wyniki procentowe odniesiemy nie do wagi żywej, lecz do ilości otrzymywanego mięsa z tłuszczem, to otrzymamy obraz jeszcze bardziej przemawiający do wyobraźni. Ilość krwi uzyskanej przy uboju bydła wyniesie wtedy w stosunku do wagi mięsa z tłuszczem otrzymanego z uboju — 8 — 12% (przy założeniu przeciętnej wydajności ubojowej mięsa z tłuszczem do 45% w stosunku do wagi żywej i procentach wydajności krwi wyż. wym.), u świń 2 — 7% (przy założeniu wydajności po uboju mięsa z tłuszczem 80% w stosunku do wagi żywej i procentach wydajności krwi wyż. wym.).

Jak przedstawia się wartość odżywcza krwi w porównaniu z mięsem? Na pytanie to odpowie nam następujące zestawienie (B. Richter).

Porównanie chemicznego składu krwi i mięsa w %/o

Składniki	Bydło rogate duże				Bydło rogate małe	
	krew	mięso z biał. średnio utuczonego	Krew	Mięso tłuste	Mięso tłuste	Krew
Woda	80,89	75,52	82,167	56,74	51,19	79,06
Substancje białkowe	17,29	20,59	16,375	18,33	16,36	18,88

Widzimy więc, że zawartość substancji białkowych jest prawie taka sama we krwi, jak i w mięsie. Krew posiada ponadto cały szereg innych cennych składników mineralnych, witamin i fermentów, których nie zawiera mięso, o czym zresztą będzie mowa dalej.

Własności fizyczne i chemiczne krwi

Krew jest płynną tkanką ciała zwierzęcego, składającą się z plazmy (osocza), w której zawieszone są elementy morfotyczne w postaci drobniotkich, samodzielnych komórek. Do elementów morfotycznych zaliczają się czerwone ciała krwi, białe ciała krwi oraz płytki krwi zwane trombocytami. Morfotyczne elementy zajmują około 1/3, a plazma 2/3 części krwi.

Rozpatrzmy kolejno skład chemiczny i własności odżywcze poszczególnych składników krwi.

Czerwone ciała krwi, zwane też erytrocytami, znajdują się w ilości od 6 do 11 milionów w 1 mm³ krwi, one to właśnie nadają krwi kolor czerwony. Oglądane pojedynczo mają zabarwienie żółtawe z odcieniem zielonym. Czerwone ciała krwi nie posiadają jądra komórkowego, które jest charakterystyczną cechą normalnej komórki. Są one protoplazmatycznymi skupieniami o kształcie obustronnie wklęsłych krążków. Protoplasma erytrocytów przeniknięta jest czerwonym barwikiem-hemogenem (związkiem protohemu z białkiem — globiną). Protohem stanowi część barwikową (4%), globina część białkową (96%) — hemoglobiny.

Jeżeli krew rozcieńczymy wodą, wówczas czerwone ciała pochłaniają wodę, pęcznieją i z kolei pękają, uwalniając czerwony barwik krwi, który przechodzi do roztworu. Z krwinki

pozostaje wówczas tylko szkielet (stroma), składający się z substancji białkowych, lipidów i soli mineralnych.

Czerwone ciała krwi mogą być odwirowane od osocza, co jest możliwe wskutek różnicy ciężaru gatunkowego erytrocytów (0,09 — 1,03) i osocza (1,0244). W praktyce często stosuje się ten sposób, gdy chodzi o oddzielenie czerwonych ciałek krwi od osocza.

Leukocyty — białe ciała krwi, w 1 mm³ od 5 do 10 tysięcy. Są to komórki, kształtu ameby, poruszające się swobodnie w krwi nawet pod prąd (czerwone ciała i trombocyty tylko z prądem). Mogą one przenikać przez cienkie ściany krwionośnych kapilar i przebywać w tkankach ciała. Spełniają rolę niszczycieli i grabarzy drobnoustrojów, które dostają się do wnętrza organizmu, dzięki własności wchłaniania i trawienia drobnoustrojów.

Płytki krwi — trombocyty, są to małe elementy krwi, wielkości o 2 do 4 mikrona (w ilości od 300 do 500 tys. w mm³). Dzięki zawartym w nich fermentom odbywa się krzepnięcie krwi. Trombocyty po zetknięciu się z ciałami obcymi rozpadają się i wyzwalają zawarty w nich ferment — trombainę, który działa na znajdujący się w osoczu krwi inny ferment — trombogen. Ten ostatni wywołuje właściwe krzepnięcie krwi, przez wytrącanie z roztworu osocza rozpuszczonego w nim związku białkowego — fibrinogenu, który zamienia się w nierozpuszczalny związek fibryn. Stąd nazwa ścieńcących włókien krwi — włókna fibrynowe.

W celu utrzymania krwi w stanie płynnym, stosuje się w przemyśle mięsnym dodawanie do niej 0,5% cytrynianu sodu, lub 5% soli kuchennej i przechowywanie w chłodnym miejscu. Również wvmieszanie krwi w naczyniu za pomocą mieszała i zebranie na nim włókien fibryny — powstrzymuje resztę krwi od krzepnięcia.

Plazma krwi. Po oddzieleniu z krwi elementów morfotycznych (np. przez odwirowanie) pozostanie plazma krwi. Zawiera ona od 90 — 93% wody i 7 — 10% suchej masy. Głównym składnikiem suchej masy plazmy są substancje białkowe i w nieznacznej części mineralne. Podstawowymi białkami plazmy są fibrynogen, globulin i albumin.

Chemiczny skład plazmy i elementów morfotycznych krwi dużego bydła rogatego (A.A. Mauerberger).

Składowe części krwi	Zawartość w %		
	Pełna krew	Plazma krwi	Elementy morfotyczne
Woda	80,89	91,36	59,18
Sucha masa	19,11	8,64	40,82
w tym:			
Hemoglobina	10,31	—	31,67
Substancje białkowe . .	6,98	7,25	—
Cukier	0,07	0,1	—
Tłuszcz i lipoidy . . .	0,48	0,38	0,71
Substancje mineralne	0,82	0,85	0,68

Po tym opisie morfologii i składu krwi, zorientujemy czytelnika w chemicznym składzie poszczególnych jej elementów.

Skład krwi małego bydła rogatego i świń niewiele odbiega od przytoczonego zestawienia.

Duża zawartość aminokwasów w substancjach białkowych krwi, czyni ją wysokowartościowym surowcem pokarmowym.

Poza wymienionymi wyżej substancjami białkowymi, w skład krwi wchodzi jeszcze inne związki azotowe, które przy gotowaniu nie ścina się, gdyż składa się z mineralnych składników, z mocznika (0,02%), kwasu moczowego (0,007%). W skład plazmy krwi wchodzi jeszcze bezazotowe substancje organiczne, cukier, tłuszcze, lipoidy, cukier gronowy (który znajduje się i w plazmie i w czerwonych ciałkach). Ilość cukru w krwi jest dość stała, np. u ludzi zdrowych wynosi ona 0,083 do 0,092%. Ilość tłuszczów i lipidów we krwi zależy od rodzajów i ilości pokarmów, spożywanych przez zwierzęta przed ubojem i może dochodzić do 1%. Oprócz tłuszczów stwierdzono we krwi kwasy tłuszczowe, fosfaty, cholesterol i cholesteroliny. Ilość i skład substancji mineralnych we krwi w warunkach normalnych jest stosunkowo stały. Zawartość wania w 100 cm³ osocza lub plazmy, waha się między 9,6 a 10,6 mg. Wapń występuje we krwi w postaci kwaśnego węglanu wania oraz koloidalnego połączenia z białkiem. Zawartość potasu w 100 cm³ krwi wynosi 150 — 250 mg, w 100 cm³ osocza 19 — 21 mg. Sód znajduje się we krwi w postaci soli kuchennej (90%), pozostałe 10% jako kwaśny węglan sodu (NaHCO₃). Erytrocyty zawierają 0,308 mg% soli kuchennej (NaCl), plazma — 0,651 mg% (Miliagramo-procent znaczy ilość miligramów na 100 g produktu netto). Potas i sód znajdują się w stanie zjonizowanym.

Zawartość magnezu (Mg) we krwi wynosi około 2 mg%. Chlorydy wynoszą 75% wszystkich substancji mineralnych krwi, pozostałe 25% składa się z bikarbonatów i niewielkiej ilości fosfatów. Fosfor w plazmie znajduje się w postaci związków nieorganicznych (fosfatów) i częściowo w postaci związków organicznych (fosfatydów).

Fermenty zawarte we krwi są bardzo liczne. Oksydazy występują jako substancje organiczne pochodne heminy. W skład ich wchodzi żelazo. Następnie można wymienić fermenty regulujące procesy rozszczepiania — amylaza — rozkładająca skrobię i glikogen, esterazy — rozszczepiające tłuszcze i proteazy rozszczepiające białko. Wreszcie ferment, biorący udział w krzepnięciu krwi — trombina.

Ujawniono również w krwi obecność witamin A, B₁, B₂, C.

Witamina A należy do grupy rozpuszczalnych w tłuszczu, zawartość jej w 100 g krwi waha się od 0,25 do 0,5 mg. Witamina C — kwas askorbinowy, należy do grupy rozpuszczających się w wodzie. Zawartość jej w 100 g pełnej krwi waha się od 0,6 do 5,4 mg, w 100 g plazmy — od 0,7 do 3,7 mg, w 100 g erytrocy-

tów od 0,7 do 6,5 mg, w 100 g leukocytów od 6,9 do 7,5 mg.

Witaminy B₂ i B₆ należą do grupy rozpuszczających się w wodzie. Zawartość witaminy B₂ w 100 g krwi i osocza dużego bydła rogatego równa się 0,0025 mg. Witaminy B₆ — 0,25 mg (w osoczu krwi konia).

Z powyższego przeglądu składu i własności chemicznych krwi można wyciągnąć wnioski co do jej wartości odżywczych i możliwości zastosowania do celów spożywczych.

Zużytkowanie krwi. W Polsce dla celów spożycia użytkowuje się tylko część krwi wieprzowej do produkcji kiełbas z krwi, kiszek i salcesonu czarnego.

Receptura tych wyrobów jest następująca:

Kiszka kaszana gryczana

40 kg mięsa różnego (płuca, skóra itp.)
25 kg kaszy gryczanej
10 kg tłuszczu (topiony, otokowy)
25 kg krwi wieprzowej

100 kg

Dodatki

Sól 2,30 kg majeranek 0,20 kg
pieprz 0,10 kg cebula 3,00 kg
Osłonka — jelita wieprzowe grube. Wydajność przeciętna 135%. Granice dopuszczalnych wahań 130—140%.

Kiszka kaszana jęczmienna

45 kg mięsa różnego
25 kg krwi
20 kg kaszy jęczmiennej
10 kg tłuszczu topionego

Przyprawy jak do kiszki gryczanej. Osłonka — jelita wieprzowe grube. Wydajność przeciętna 130%. Granice dopuszczalnych wahań 125 — 135%.

Salceson czarny

Przyprawy:

25 kg krwi 2,60 kg soli kuchennej.
40 „ podgardla 0,10 „ pieprzu
20 „ mięsa różnego 0,05 „ majeranku
10 „ skórki 0,08 „ czosnku
5 „ bułki tartej lub manny 0,05 „ saletry
Osłonka — jelito grube wieprzowe, pęcherze wieprzowe lub kątne wołowe małe.
Wydajność — przeciętna 88%, granice dopuszczalnych wahań 85 — 92%.

Kiełbasa krwista

Przyprawy:

25 kg krwi 3,40 kg soli kuchennej
25 „ mięsa różnego 0,10 „ pieprzu
10 „ skórki 0,10 „ majeranku
10 „ bułki 0,30 „ ang. ziela
30 „ podgardla ze skórka
Osłonka — jelito cienkie wołowe.
Wydajność — 90%. Granica dopuszczalnych wahań 88 — 93%.

Poza tym sposobem użytkowania krwi wieprzowej w Polsce — krew bydła oraz pewna część krwi świńskiej idzie na potrzeby przemysłowe. A więc przemysł drzewny użytkowuje krew na albuminę brunatną i czarną jako artykuł do klejenia dykt (180 g z 1 kg krwi), przemysł rolny na mączkę z suszonej krwi, jako paszę treściwą dla drobiu, trzody i bydła, jako karmę dla ryb oraz na brykiety, które stanowią skoncentrowaną paszę z ziarnem. Przemysł włókienniczy zużywa krew jako albuminę jasną i brunatną do utrwalania barw materiałów, przemysł papierniczy — jako albuminę jasną w celach ozdobniczych, przemysł garbar-

ski — w stanie surowym do barwienia skór, przemysł chemiczny — na masy sztuczne, guziki, rączki do parasoli, grzebienie itp., przemysł fotograficzny — na albuminę jasną do wyrobu fotoemulsji i papieru fotograficznego.

To użytkowanie krwi dla celów przemysłowych można by bez szkody w znacznym stopniu ograniczyć, gdyż krew w przemyśle da się zastąpić dzięki użyciu innych środków. Przykładem tego jest Związek Radziecki, gdzie w okresie ostatniej wojny zmniejszono znacznie zużycie krwi dla celów przemysłowych, rozwijając natomiast produkcję artykułów spożywczych z krwi, preparatów odżywczych i karmy dla zwierząt gospodarskich.

Możliwości rozszerzenia spożycia krwi

W Związku Radzieckim produkuje się duży asortyment kiełbas i kiszek z krwi. Do farszu niektórych kiełbas dodaje się 5 — 10% wagi farszu plazmy krwi. Wzrasta przez to zwieźłość farszu, konsystencja jego staje się mocniejsza i elastyczniejsza, smak zaś pozostaje bez zmiany. Również i trwałość wyrobów nie zmniejsza się przez dodanie plazmy. Z dodatkiem krwi wyrabia się tam również białkowo-roślinne kotlety i krwawe zapiekanki z różnymi nadzieniami. Przy przygotowywaniu niektórych mącznych wyrobów (pierożki, makarony) przyjęte jest dodawanie do ciasta i farszu plazmy krwi, która zastępuje białka jaj, nie ustępując im swoimi właściwościami.

Chleb wypiekany z dodatkiem plazmy z krwi jest bardzo odżywczy, nabiera dużej pulchności, jest miękki i smaczny. Krew może być użytkowana także do wyrobu konserw „pasztet białkowy“. W całym szeregu kombinatów mięsnych w ZSRR w okresie ostatniej wojny, konserwy takie były wyrabiane na szeroką skalę i cieszyły się wielkim uznaniem, jako produkt smaczny o wielkiej wartości odżywczej. W okresie późniejszym wypracowano receptury różnych dietetycznych potraw z krwi, stosowanych w szpitalach i klinikach, jak np. pierwszych dań, zup, barszczów oraz drugich dań — omletów, zapiekanek itp. Z krwi sporządza się również dania słodkie — kremy, pierożki itp.

W Szwajcarii, rzeźnia w Bazylei posiada wytwórnię ciastek z domieszką krwi, które cieszą się wielkim powodzeniem.

Przemysł farmaceutyczny używa krwi do wyrobu hematogenu, wysoce odżywczego środka dla osłabionych, chorych i dzieci.

Z tego przeglądu własności krwi i możliwości szerokiego jej zastosowania w żywieniu, wynika potrzeba większego zwrócenia uwagi na ten problem, wynika potrzeba przeprowadzenia doświadczeń dla wypracowania receptur, przyznających do gustu i smaku konsumentowi. Zadania te czekają na praktyków i teoretyków żywienia.

Literatura

- M. G. Lurie — Krew ubojnych zwierząt jeje przetwarzanie i ispolzowanie. Piszczepromizdat, Moskwa 1948.
A. A. Mauerberger, E. I. Mitkin: Tchnologia miasa i miasoproduktow. Piszczepromizdat. Moskwa 1949.
Alfred Trawiński. Miesoznawstwo.

SABINA WITKOWSKA

Problemy żywienia w Domu Matki i Dziecka

Dom Matki i Dziecka jest zakładem zamkniętym Służby Zdrowia, przeznaczonym dla dzieci od 0 — 3 lat i dla matek.

Do Domu Matki i Dziecka przyjmowane są w pierwszym rzędzie samotne kobiety w ciąży, nie mające oparcia we własnej rodzinie i kobiety bezdomne. Czas przebywania matki może trwać od urodzenia dziecka do osiągnięcia przez nie 1 roku. Umożliwia to karmienie dziecka piersią przez odpowiedni okres czasu.

Matki, które przed upływem roku znajdują pracę, ale nie mają możliwości odebrania dziecka z zakładu, mogą zostawić je w zakładzie do czasu pełnego usamodzielnienia się. Jeśli matka nie pracuje poza domem — przysposabia się ją do pracy na terenie zakładu bądź przez kursy różnego rodzaju, bądź też przez pracę przy warsztacie.

Jeśli chodzi o dzieci, to do Domu Matki i Dziecka przyjmowane są w pierwszym rzędzie dzieci porzucone, sieroty i półsieroty, poza tym dzieci matek przebywających czasowo w szpitalu, na kuracji, pozbawionych przejściowo mieszkania itp.

Już z tego pobieżnie naszkicowanego wstępu możemy się zorientować, że Dom Matki i Dziecka jest instytucją organizacyjnie bardzo złożoną, co w codziennej życiowej praktyce nastręcza wiele trudności. Trudności te dotyczyć mogą różnych dziedzin, a więc: opieki lekarskiej, pielęgniarstwa, wychowawczej, wychowania fizycznego itp. oraz co nas w tym wypadku najbardziej interesuje — dziedziny żywienia.

Na terenie Domu Matki i Dziecka znajdują się nie tylko kobiety ciężarne oraz karmiące i ich dzieci, ale również personel pracowniczy, a więc lekarze, pielęgniarki, urzędnicy, pracownicy kuchenne, monterzy, palacze itp. Często również przy dużych Domach Matki i Dziecka znajduje się szkoła pielęgniarek, szkoła piastunek z internatem, ze względu na odpowiednie warunki do ćwiczeń praktycznych. Przystępując zatem do rozwiązania sprawy żywienia na terenie Domu Matki i Dziecka, nie możemy potraktować zagadnienia jako całości, lecz najpierw wyodrębnić i opracować żywienie poszczególnych grup mieszkańców domu, poczynając od najmłodszych.

W związku z tym musimy przewidzieć:

1. kuchnię mleczną dla niemowląt do 1 roku życia,
2. dziecięcą kuchnię główną dla dzieci od 1 roku do 3 lat włącznie, w tym kuchnię surówkowo-jarzynową dla niemowląt,
3. kuchnię dla matek,
4. kuchnie oddziałowe,
5. stołówkę pracowniczą.

Kuchnia mleczna ze względu na swe specyficzne zadania (wydawanie sterylnych mieszanek mlecznych) wymaga lokalu izolowanego od innych pomieszczeń gospodarczych i personelu postronnego. Nie może więc kuchnia ta znajdo-

wać się w pobliżu obieralni jarzyn, zmywalni naczyń, pralni, ubikacji lub też łączyć się z korytarzem przejściowym.

Aby kuchnia mleczna mogła być samowystarczalna, musi posiadać pełne wyposażenie w aparaturę do mycia butelek, do sterylizowania, do chłodzenia, musi posiadać chłodnię własną, magazyn podręczny itp.

Ponieważ niemowlęta od 5 — 6 miesiąca oprócz mieszanek otrzymują również wywary z jarzyn, zupy jarzynowe przecierane i jarzyny gotowane, a od drugiego miesiąca — soki z jarzyn i owoców — produkty te powinna niemowlętom dostarczać kuchnia główna. Przetwarzanie jarzyn i owoców, sprowadzonych z zewnątrz, w kuchni mlecznej, uniemożliwia utrzymywanie wymaganego poziomu higieny.

Kuchnia dziecięca główna, może stanowić odrębną jednostkę organizacyjną lub też wiązać się organizacyjnie z kuchnią dla matek. Jeśli kuchnia dziecięca jest wyodrębniona, powinna oprócz pomieszczenia na kuchnię właściwą posiadać jeszcze obieralnię jarzyn. Bardzo pożądana jest zmywalnia naczyń, połączona bezpośrednio z kuchnią, nie jest to jednak sprawa zasadnicza, wobec faktu, że mycie naczyń stołowych odbywa się w kuchenkach oddziałowych.

Ogromne znaczenie ma ze względów higienicznych dobrze urządzona obieralnia jarzyn, oddzielona korytarzem lub choćby zamkniętymi drzwiami od kuchni dziecięcej. Umożliwi to dostarczanie do kuchni produktów już oczyszczonych i opłukanych i ułatwi utrzymanie kuchni we wzorowej czystości.

W kuchni dziecięcej przyspędza się niektóre posiłki w całości (np. obiady), a do niektórych przyspędza się potrawy zasadnicze lub składowe elementy posiłku. Np. do śniadania w kuchni dziecięcej gotuje się mleko, zupa mleczna, kawa, a na oddziałach wydaje się dzieciom bułki, herbatniki, sucharki, masło, owoce itp.

Obiad, jako posiłek złożony, przyspędza się całkowicie w kuchni dziecięcej i rozdziela na poszczególne oddziały taką ilość porcji, jaka jest ilość dzieci. Podwieczorek jest wydawany przez kuchnie oddziałowe, a kolacja, podobnie jak śniadanie — przy pomocy dziecięcej kuchni głównej.

Kuchnia dla matek powinna stanowić odrębną całość lub w razie trudności lokalowych łączyć się organizacyjnie z dziecięcą kuchnią główną. W tym układzie może być wspólna obieralnia jarzyn, wspólna zmywalnia naczyń i kuchnia właściwa, jednak funkcjonalnie i personalnie muszą kuchnie te być rozdzielone.

Z tego też względu i w obieralni i w zmywalni musi być wyznaczone stałe miejsce (oddzielne zmywaki, oddzielne naczynia itp.) do wykonywania prac, związanych z przyspędzaniem posiłków dla dzieci, w kuchni zaś właściwej — wydzielony oddzielny piec węglowy, kuchnia gazowa, stoły, szafy itp. Układ ten

jest konieczny ze względów organizacyjnych, ze względów higienicznych i ze względu na odrębną technikę przyrządzania potraw dla dzieci. W układzie tym obsada personelu musi być zróżnicowana dla obu kuchni na stałe. Jest to konieczne nie tylko ze względu na sprawność pracy, ale i ze względu na kontrolę ilościową i jakościową posiłków dziecięcych.

Celem kuchni dla matek jest wydawanie posiłków kobietom ciężarnym i karmiącym, zgodnie z założeniami diety tego typu. Dla uproszczenia planowania posiłków przyjmuje się jako podstawę dietę normalną, a dodatkowo wydaje się przez kuchnię oddziałową 1 litr mleka, 1 jajo, masło, tran lub jego preparaty i cukier. W okresie zimy, gdy jaja są drogie lub jest ich mało, zamienia się jajo na porcje sera lub wędliny. Produkty te są zużytkowane przez matki do śniadań, podwieczorków lub kolacji, zależnie od jadłospisu dziennego. Matki wymagające forsownego dożywiania lub diety specjalnej — są żywione według wskazań lekarza oddziałowego.

Ponieważ system żywienia matki wywiera ogromny wpływ na rozwój i zdrowie dziecka, prowadzenie kuchni dla matek, zgodnie z zasadami higieny żywienia, ma ogromne znaczenie nie tylko zdrowotne, ale i społeczne.

Kuchnie oddziałowe, wyposażone w kuchenki gazowe, zmywaki podwójne, wodę gorącą i zimną, stoły, szafy do składania naczyń itp. mają za zadanie rozdzielanie potraw i produktów otrzymanych z kuchni głównej, bądź z magazynu.

Wyposażenie kuchenki oddziałowej jest ciśle przystosowane do jej funkcji. Poza wymienionym już wyposażeniem, powinny być jeszcze na oddziałach lodówki do przechowywania mleka, masła, soków owocowych itp.

Własne kuchnie oddziałowe posiadają wszystkie grupy, zarówno niemowlęce, dziecięce, jak i matki. Odciąża to bardzo kuchnię główną, dla której odpada wtedy czynność wydzielania i wydawania porcji oraz utrzymanie porządku w jadalni.

Niezależnie od ilości grup i kuchen, zaopatrzenie prowadzone jest dla całego zakładu centralnie. Podstawą do zaopatrzenia są opracowane normy i jadłospisy (powinien układać je lekarz, dietetyczka i kierownik kuchni), uwzględniające potrzeby poszczególnych grup; poza tym — budżet, sezon i warunki aprowizacyjne terenu. Zakład musi posiadać odpowiednie magazyny na jarzyny, ziemniaki, produkty mączne, przetworv owocowe oraz chłodnię na mięso, tłuszcze, śmietanę itd.

Przy prowadzeniu zakładu zamkniętego system zakupów okresowych jest konieczny, gdyż ułatwia gospodarowanie. Zakupy codzienne, z dnia na dzień, są również konieczne ze względu na dowóz świeżych owoców i niektórych jarzyn dla niemowląt i dzieci, zwłaszcza na surowki (jagody, pomidory, szpinak itp.). Produkty z magazynu otrzymują poszczególne kuchnie na podstawie tzw. relew. obejmujących zapo-

trzebowanie na cały dzień. Rzeczą kierownika kuchni jest więc właściwe rozdzielanie i rozprowadzenie produktów na poszczególne potrawy i posiłki.

W Domu Matki i Dziecka, jeśli nie ma dietetyczki, stanowisko kierownika, zarządzającego wszystkimi kuchniami, powinno być obsadzone przez wybitnego specjalistę z zakresu żywienia. Jest to konieczne nie tylko ze względu na ilość grup objętych żywieniem, ale i na różnorodną technikę przyrządzania potraw dla podgrup. Np. grupa dzieci od 1 roku życia do 3 lat wymaga innej diety dla dzieci od 1 roku do 2 lat, od 2 do 3 lat. To samo odnosi się do przyrządzania jarzyn i soków dla niemowląt. Wiadźmy więc, że nawet w ramach grupy istnieje zmienność jadłospisów. Przyrządzanie dla niemowląt soków z owoców i jarzyn oraz zup jarzynowych wymaga specjalnych warunków higienicznych (na poziomie kuchni mlecznej), z tego też względu należy w głównej kuchni dziecięcej przeznaczyć jak najbardziej odpowiednie miejsce do tego celu. Gdy kuchnia dla dzieci i matek jest prowadzona w lokalu wspólnym najlepiej do czynności tych wydzielić oddzielne izolowane pomieszczenie przy dziecięcej kuchni głównej lub w pobliżu kuchni mlecznej.

Ponieważ w dużym skupieniu dzieci są warunki sprzyjające przenoszeniu się wszelkiego rodzaju infekcji — należy robić wszystko, aby temu zapobiec.

Stółwka pracownicza. Liczba zatrudnionego personelu pracowniczego w Domu Matki i Dziecka jest stosunkowo wysoka (praca na 3 zmiany, dwżury nocne), konieczność zorganizowania stołwki nie wymaga więc uzasadnienia. Dla administracji zakładu ze względów technicznych i organizacyjnych, łatwiej byłoby połączyć stołwkę pracowniczą z kuchnią dla matek aniżeli prowadzić dwie kuchnie dla dorosłych na jednym terenie. Sprawa jednak nie jest prosta. Kuchnie zakładowe, zarówno dziecięce jak i dla dorosłych, oparte są o stały budżet roczny, co stwarza zupełnie inne podstawy do gospodarowania. Np. kuchnia zakładowa akcentuje często dni świąteczne lepszym obiadem, kosztem dnia powszedniego lub wydaje lepsze śniadanie w dniu powszednie kosztem obiadu, co w sumie kompensuje się. Układ ten jest jednak niekorzystny dla pracowników zakładu, którzy korzystają tylko z obiadów i głównie w dniu powszednie. Poza tym zakład, prowadząc gospodarkę długofalową opartą o budżet roczny, może posiadać oszczędności okresowe, którymi nie ma potrzeby dzielić się z osobami postronnymi.

Podanie tych przykładów wprowadza nas od razu w sens trudności, które w tym skomplikowanym zakładzie istnieją. W związku z tym od 1 stycznia 1951 roku, zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia, stołwki pracownicze mają być wydzielone z kuchni zakładowych i oparte o budżety stołwkowe akcji socjalnej i odpłatność surowca przez stołowników.

Jeśli przy Domu Matki i Dziecka znajduje się szkoła piastunek lub pielęgniarek oparta

o własny budżet, wyłania się problem, do której kuchni powinna być ona przyłączona? Ponieważ szkoła pielęgniarzek jest szkołą internatową, ma więc styczność z kuchnią dla matek, aniżeli ze stołówką pracowniczą. Brane są jednak pod uwagę i takie rozwiązania, żeby uczennice korzystały przy pełnej odpłatności ze stołówki pracownicej, a śniadania i kolacje miały być zarządzane w kuchni oddziałowej. Założenie to wydaje mi się jednak niebezpieczne, przez istniejące u nas tendencje do zbytowego upraszczania śniadań i kolacji.

Prof. Dr BOŻYDAR SZABUNIEWICZ

Żywnienie sportowca

Odżywianie sportowca jest fragmentem problemu żywienia ogólnego. Jak wiadomo, problem ten opiera się na znajomości zapotrzebowania kalorycznego i substancjonalnego człowieka.

W czasie swego życia człowiek produkuje energię, gdyż zarówno procesy życiowe połączone są z jej utratą, jak też i wytwarzanie energii cieplnej, koniecznej do utrzymania temperatury ciała oraz energii mechanicznej, powstającej w mięśniach, wymagają pokrycia. Pokrycie to dostarczane jest ustrojowi w postaci substancji chemicznych pożywienia, zawierających energię chemiczną. Ustrój przetwarza te ciała, spalając je i stąd czerpie energię na pokrycie swych strat.

Prócz tego w czasie życia i czynności, liczne elementy ustroju ulegają zużyciu i muszą być odbudowane. Im większa aktywność, tym szybciej postępują procesy zużycia i tym więcej potrzeba materiału na ich rekonstrukcję. Elementy budulcowe czerpane są również z pożywienia. Dlatego to, obok zapotrzebowania energetycznego, obliczanego w Kaloriach (wielkich) człowiek potrzebuje jeszcze substancji o specjalnej budowie chemicznej.

Zapotrzebowanie energetyczne zależy od wielu okoliczności, głównie od indywidualnych właściwości rozpatrywanego osobnika oraz od spełnianych przezeń czynności. Przy obliczaniu zapotrzebowania postępuje się zazwyczaj w ten sposób, że bierze się pod uwagę tzw. **przemianę podstawową**, czyli minimalny poziom przemian, konieczny do utrzymania życia przy najdoskońalszym spokoju czynnościowym i uzupełnia się ją **dotądkiem czynnościowym**, którego wielkość waha się, zależnie od spełnianych czynności.

Zasadniczo trzeba więc dla każdej osoby obliczyć najpierw przemianę podstawową, której poziom zależy od płci, wieku, wzrostu i wagi. Do tego celu służą specjalne tablice. Dodatki czynnościowe oblicza się oddzielnie dla różnych czynności. Pobieranie pożywienia podnosi przemiany o około 10%. Straty ciepła, wobec różnicy temperatury ciała i otoczenia, są bardzo zmienne, zależne od wielu okoliczności i trudne do uchwycenia indywidualnie.

Jeśli chodzi o dodatek za pracę mechaniczną, to trzeba tu najpierw poznać ilość produkowa-

Podając przykładowy szkic organizacyjny zamkniętego zakładu żywienia zbiorowego o bardzo specyficznym układzie, chciałam zwrócić uwagę na wielką różnorodność problemów w żywieniu zbiorowym, problemów — których często nie dostrzegamy.

Słuszności istnienia tego typu placówek dowodzi fakt, że w Polsce Ludowej wszystkie Domy Matki i Dziecka zostały upaństwowione, a więc i dziecko i matka, które znalazły się w ciężkich trudnościach życiowych — zostały otoczone właściwą opieką przez Państwo.

Jeżeli prócz tego także i współczynnik wydajności pracy w porównaniu do przemian energetycznych ustroju jest znany, wówczas możemy obliczyć w każdym wypadku, ile wynoszą straty ustroju. Natrafiamy tu jednak na znaczne trudności. Praca mechaniczna sportowca, jak też i wydajność przemian energetycznych mięśniowych, jest zmienna w zależności od wchodzącej w rachubę konkurencji sportowej, okresu czynnościowego (treningu) i indywidualnych cech sportowca. Prócz tego u sportowców mamy do czynienia z momentem **emocjonalnym**, który wpływać może na znaczne podniesienie przemian także i bez uprawiania czynności fizycznych.

Toteż bliższe określenie strat energetycznych indywidualnie u każdego sportowca, natrafia na przeszkody. Z konieczności musimy posłużyć się normami przeciętnymi, przy czym sportowca musimy potraktować jako osobę ciężko pracującą fizycznie. Powołamy się tu na wartości podane w Tablicach i Normach Odżywiania (1948 r.) autora niniejszego artykułu, według których można ułożyć następujące zestawienie.

Tabl. 1. Zapotrzebowanie dobowe sportowca w Kaloriach

	Mężczyźni	Kobiety
Przemiana podstawowa, -zależnie od wieku, wagi i wzrostu, przeciętnie	1700—2000	1400—1600
10% dodatek ze względu na pobieranie żywności	170—200	140—160
Spokojne zachowywanie się w mieszkaniu przez przeciąg 4 godz. (40% przemian.)	120—140	100—110
4 godz. lekkiej pracy, po 75 Kal. na godzinę	300—300	300—300
8 godz. ciężkiej pracy, po 250 Kal. na godzinę	2000—2000	2000—2000
Razem	4290—4640	3960—4170

Młodzież od 13 do 20 lat potrzebuje przy uprawianiu sportów mniej więcej tyle samo, ile dorośli według wyżej podanych norm.

Z przedstawionych wartości, wynika, że przeciętnie każdemu sportowcowi, oczywiście w czynnych okresach jego życia, przysługiwać powinno po 4300—4650 Kalorii na dobę u mężczyzn i po 4000 — 4200 Kalorii w tym samym czasie u kobiet. Normy te pozostają w zgodzie z danymi, ogłoszonymi jako przeciętne przez I. F. Łorie w jego „Osnowy dietytyki“ (1949), gdzie dla ciężko pracujących fizycznie przewidziane jest 3500 — 5000 Kalorii na dobę.

Substancjami, dostarczającymi wartości energetycznych, znajdującymi się w pożywieniu człowieka, są, jak wiadomo, białka, tłuszcze i węglowodany. Zgodnie z ogólnie znanymi wartościami —

1 gram białka dostarcza człowiekowi	4,1 Kal.
1 „ tłuszczu „ „	9,3 „
1 „ węglowodanów „ „	4,1 „

Co do zapotrzebowania poszczególnych substancji, sprawa nie jest jeszcze jednoznacznie rozstrzygnięta przez naukę. Posłużmy się tu dwojakiego rodzaju normami, podanymi odpowiednio przez Ligę Narodów na podstawie obliczeń statystycznych oraz przez I. F. Łorie dla Związku Radzieckiego. Według danych statystycznych Ligi Narodów, w pożywieniu ludzi przeciętny skład jest następujący:

Białko	12%	wart. kalorycznej pokarmu
Tłuszcz	21%	„ „ „
Węglowod.	67%	„ „ „

Według zaś I. F. Łorie skład białka, tłuszczu i węglowodanów w pokarmach ma się do siebie jak 1 : 2 : 4 ich wartości kalorycznej.

Z tych danych i po przyjęciu za podstawę zapotrzebowania energetycznego dla mężczyzn i kobiet, uwidocznionego w tablicy I, można ułożyć następujące dwie tablice:

Tabl. 2. Zapotrzebowanie sportowca na białko, tłuszcze i węglowodany, przy zapotrzebowaniu energetycznym równym u mężczyzn 4290—4640, u kobiet 3960—4170 Kal. (wg norm statyst. Ligi Narodów)

	Białka 12%		Tłuszcze 21%		Węglowodany	
	Kalorie	Gramy	Kalorie	Gramy	Kalorie	Gramy
Mężczyźni	516—558	125—134	903—997	97—105	2881—3116	700—760
Kobiety	480—504	117—123	840—882	90—95	2680—2814	650—690

Tabl. 3. Zapotrzebowanie sportowca na białko, tłuszcze i węglowodany przy zapotrzebowaniu energetycznym dobowym u mężczyzn 4290—4640, u kobiet 3960—4170 Kal. (wg norm I. F. Łorie „Osnowy dietytyki“)

	Białka 1		Tłuszcze 2		Węglowodany 4	
	Kalorie	Gramy	Kalorie	Gramy	Kalorie	Gramy
Mężczyźni	614—664	150—162	1228—1328	130—142	2456—2656	600—700
Kobiety	571—600	140—146	1142—1200	120—130	2284—2400	560—600

Jak widać, dieta Łorie zawiera stosunkowo więcej białka i tłuszczu, a dieta Ligi Narodów — więcej węglowodanów. Która z nich jest odpowiedniejsza dla sportowców? Trzeba tu dodać, że obie diety odnoszą się raczej do przeciętnych okoliczności, a mniej dotyczą osób spełniających ciężką pracę fizyczną.

Z fizjologii wiadomo, że podczas umiarkowanej pracy fizycznej, przemiany białkowe prawie nie ulegają wzrostowi, a więc praca odbywa się głównie na koszt składników bezazotowych (tłuszczów i węglowodanów). Wiadomo też, że w mięśniach przy pracy spala się glikogen (węglowodan), gdy inne substancje ulegają tylko nieznacznemu zużyciu. Toteż najbardziej racjonalne wydawałoby się podawać sportowcowi w celu uzupełnienia strat energetycznych, czynnościowy dodatek żywnościowy, głównie w postaci węglowodanów. Za tym stanowiskiem przemawiałyby jeszcze inne okoliczności, mianowicie stosunkowa taniość produktów węglowodanowych (ziemniaki, cukier, produkty zbożowe) oraz łatwość ich trawienia i przyswajania. Jednak wiadomo, że ciężko pracujący ludzie, a także i sportowcy, często mają skłonność raczej do pokarmów tłustych i obfitujących w białko. Jakkolwiek w takim wyborze mogą odgrywać

rolę momenty zwyczajowe oraz psychiczne, spowodowane względnym brakiem tych produktów w zwykłym pożywieniu człowieka, nie można jednak tych wskazówek lekceważyć. Chodzi mianowicie o to, że organy smakowe i odpowiednie ośrodki zmysłowe mogą być wrażliwe na brak niektórych składników odżywczych, co czujemy „instynktownie“ dzięki uczuleniu tych organów.

Sprawy nie można obecnie rozstrzygnąć kategorycznie. Nie możemy się opowiedzieć bezwzględnie za jednym lub drugim składem diety. Najprawdopodobniej rodzaj diety powinien być uzależniony od wielu okoliczności. Po pierwsze, wchodzi tu w grę indywidualne różnice i preferencje różnych osób, z których jedne lepiej trawia pożywienia, obfitujące w białko i tłuszcze, inne lepiej znoszą pożywienie węglowodanowe, a nadmiar tłuszczu i białka obciąża ich narządy wewnętrzne. Dalszym momentem, który tu powinien być uwzględniony, jest klimat i pora roku. W środowisku chłodnym zwiększona ilość białka i tłuszczu wydaje się korzystna, gdy w klimacie ciepłym ustrói ludzki zdraie się niedobrze znosić nadmiar tych substancji i wymaga raczej przewagi węglowodanów.

Zapotrzebowanie białkowe wzrasta w czasie treningu, szczególnie w jego początkowych okresach, w których dochodzi do przerostu mięśni. To samo odnosi się do młodych ustrojów, które z białek czerpią elementy budulcowe dla swych tkanek. Toteż w zależności od okresu czynnościowego, dieta powinna być różna. Pierwsze tygodnie treningu powinny być podtrzymywane przez dietę, ubfitującą w białka, a więc raczej przez normy Łoriego, gdy w fazie końcowej treningu należałoby raczej przejść na zwiększone ilości węglowodanów, z uniknięciem nadmiernego obciążania wątroby i nerek przez zbytek produktów rozkładu ciał białkowych.

Podczas zawodów, szczególnie o większym znaczeniu, wchodzi w grę emocja, przy której dochodzi do szybkiego przetwarzania elementów tkankowych. Toteż w okresie zawodów pożywienie powinno znów obfitować w produkty białkowe. Jako ciekawostkę, można tu przytoczyć, że według danych niemieckich, sportowcy podczas Olimpiady 1936 roku w Berlinie, otrzymywali dietę, zawierającą przeciętnie po 7300 Kal. na dobę. Pobierali oni średnio około 800 g mięsa, 150 g masła, 150 g cukru i 1 — 1,5 litra mleka dziennie. Tak wielkie ilości nie są jednak usprawiedliwione zapotrzebowaniem i bez wątpienia byłyby znacznym obciążeniem dla przeciętnego ustroju ludzkiego. Norma, zawierająca 7300 Kalorii starczy na 24 godzinne wysiłki marszowe. W czasie biegu maratońskiego, człowiek zużywa około 2000 Kalorii, w czasie rozgrywki tenisowej, złożonej z 5 setów — około 1200 Kalorii.

Prawdopodobnie czynniki emocjonalne, połączone ze stawianiem do zawodów, wzmagają przemiany ustrojowe. Byłoby więc usprawiedliwione na czas zawodów podnieść zaopatrzenie kaloryczne do około 5000 Kalorii na dobę. Miara stosowania w czasie Olimpiady Berlińskiej jest jednak z pewnością przesadzona.

W diecie ludzi znaczną rolę grają składniki dodatkowe, czyli witaminy. Wiadomo, że w razie ich braku dochodzi do stanów patologicznych i powstają schorzenia, zwane awitaminozami. Przy niezręcznym niedoborze obniża się odporność ustroju i jego sprawność. Zaimiemy się teraz z kolei pytaniem, czy sportowiec potrzebuje więcej witamin niż zwykły śmiertelnik? Sprawa ta nie może uchodzić za rozstrzygniętą.

Wobec tego, że w przemianach węglowodanowych zużywają się składniki dodatkowe, zaliczone do kompleksu witamin B oraz wobec tego, że w przemianach związanych z pracą mięśni właśnie przede wszystkim węglowodany ulegają przetworzeniu, trzeba wnioskować, że sportowcy muszą być lepiej zaopatrzeni w witaminy kompleksu B. Skraini zwolennicy tego zaopatrywania podają nawet, że dawka tych witamin ma być 15-krotna w porównaniu z przeciętną, tzn. ma wynosić około 30 mg witamin B₁ dziennie. Takie ilości trudne są jednak do przyjmowania w normalnej diecie. Mianowicie 20 mg witamin B₁ znalazłoby się w 300 gramach drożdży piwnych, albo w 1,5 kg kiełków pszenicznych, albo wreszcie w 10 kg

chleba pełnoziarnistego. Takie ilości są nape-
wno niepotrzebne sportowcowi.

Wykonano liczne próby z podaniem zwiększonej ilości witaminy kompleksu B oraz witaminy C przy równoczesnym badaniu sprawności ustroju. Jakkolwiek większość głosów przemawia za korzystnym działaniem podwyższonych dawek, tych witamin na sprawność, ale wyniki nie są jeszcze ostatecznie ugruntowane. Trzeba raczej mniemać, że znaczny nadmiar witamin w porównaniu z normą, nie jest dla sportowców konieczny. Natomiast trzeba dobrze o tym pamiętać, że niedobór witamin niewątpliwie działa szkodliwie, obniżając sprawność, a nawet predysponując ustrój do chorób. Toteż dieta sportowca powinna obfitować w świeże produkty roślinne, zawierające witaminy. Nie ma jednak potrzeby przesadzać w tym względzie.

Trudność polega tu na określeniu minimalnego zapotrzebowania. Minima nie są dość dokładnie określone także i dla przeciętnych warunków życia. Aby najtrafniej podać odpowiednie normy, posłużymy się tu danymi, zebranymi przez National Research Council (1945), przeznaczonymi dla osób prowadzących bardzo czynny tryb życia. Według tych danych ułożyć można następującą tablicę.

Tabl. 4. Zapotrzebowanie dobowe witamin dla osób prowadzących bardzo czynny tryb życia

	Zapotrzebowanie dobowe w - taminie w miligramach					
	A	B ₁	B ₂	C	D	PP
Mężczyźni o wadze 70 kg	3,4	2	2,6	75	—	20
Kobiety o wadze 56 kg	3,4	1,5	2,0	70	—	15
Dzieci lat 10—12						
wagi 43 kg	3	1,2	1,8	75	0,01	12
Chłopcy lat 13—15						
wagi 47 „	3,4	1,5	2,0	90	-0,01	15
Chłopcy lat 16—20						
wagi 64 „	4,1	1,8	2,5	100	0,01	18
Dziewczęta lat 13—15						
wagi 49 „	3,4	1,3	2,0	80	0,01	12
Dziewczęta lat 16—20						
wagi 54 „	3,4	1,2	1,8	90	0,01	12

Prócz wyżej uwzględnionych, ustrój ludzki potrzebuje jeszcze innych witamin, których zapotrzebowanie mniej jest określone. Witaminy te znajdują się w dostatecznej ilości w diecie, zawierającej świeże produkty roślinne.

W diecie znajdować się muszą również składniki nieorganiczne i woda. Odnośnie zapotrzebowania sportowców na te składniki, nic prawie nie wiadomo. Toteż przytaczamy poniżej normy obowiązujące dla zwykłego pożywienia.

Tabl. 5 Zapotrzebowanie dobowe na składniki nieorganiczne

	Wapń g	Fosfor g	Żelazo mg	Jod mg	Sól kuch. σ
Mężczyźni	0,8	1,2	12	0,3	10
Kobiety	0,8	1,2	12	0,3	10
Dzieci lat 10—12	1,2	1,8	12	0,3	10
Chłopcy lat 13—20	1,4	2,1	15	0,3	10
Dziewczęta lat 13—20	1,3	2,0	15	0,3	10

Zapotrzebowanie sportowców na sól kuchenną wzrasta przy utracie potu. Dieta przeciętna zawiera jednak z reguły 10—15 gramów soli, tak, że nie ma zwykle niedoboru nawet przy znaczniejszym poceniu się. Zresztą ustrój łatwo przystosowuje się do zmniejszonej podaży.

Człowiek potrzebuje około 2,5 litra wody dziennie, pobieranej w postaci napojów oraz wraz z pokarmami, które zawsze zawierają wodę. Podczas pracy fizycznej łatwo dochodzi do pocenia się. Spowodowana tym strata wody powinna być uzupełniona w postaci napoju. Sądzono, że najbardziej celowe jest podawanie lekko osolonej wody w celu uzupełnienia strat soli kuchennej, która znajduje się w pocie. Jednak spragnieni nie mają chęci pić solonej wody. Znacznie chętniej piją wodę lekko osłodzoną, szczególnie zakwaszoną, co zdaje się przyspieszać wchłanianie. Ilość potu łatwo osiąga w ciepłym otoczeniu — kilka i więcej litrów dziennie. Cała ta ilość powinna być uzupełniana. Ponieważ oznaczenie strat wody jest trudne, więc należy pozwalać pić dowoli, unikając jednak pobierania na raz większej ilości zimnego płynu.

Specjalną kwestię w odżywianiu stanowią używki i spirytualia. Używki, jak kawa, herbata i przyprawy, nie wydają się dla sportowca konieczne. Kawa i herbata pobudzają układ nerwowy i organy wewnętrzne. Mogą być używane jedynie w umiarkowanych ilościach, gdyż w przeciwnym razie powodują nadmierne pobudzenie organów wewnętrznych, które i bez tego obciążone są na wskutek wzrostu przemian ustrojowych w pracy fizycznej.

Przyprawy muszą być uważane za czynnik raczej niekorzystny. O ile u niektórych ludzi, pędzących spokojny tryb życia, mogą oddziały-

wać korzystnie na procesy trawienne, o tyle działanie to u sportowca nie jest potrzebne. Natomiast składniki przypraw zadrażniają nerki, których procesy czynnościowe i bez tego wzmagają się podczas pracy mięśniowej.

Alkohol spala się w ustroju dając ciepło, ale nie służy za materiał pędny dla procesów złączonych z powstawaniem energii mięśniowej. Sportowiec i bez spalania alkoholu wytwarza przy ruchu nadmierne ilości ciepła, które ustrój musi oddawać otoczeniu. Alkohol przy tym obciąża pracę organów wewnętrznych, szczególnie wątroby i serca, co znowu wpływa niekorzystnie podczas przeciążenia tych organów pracą mięśniową. Alkohol więc uważać należy za czynnik szkodliwy dla sportowca, przy czym to szkodliwe działanie przejawia się w znacznie mniejszym stopniu w razie nabrań w okresie wypoczynku. Natomiast alkohol pobrany przed wyczynem sportowym albo w jego czasie, działa bez wątpienia szkodliwie na sprawność organów wewnętrznych, stanowiąc dla nich dodatkowe obciążenie. Prócz tego alkohol zmniejsza uwagę i obniża szybkość reakcji, co przy konkurencji może mieć wielkie następstwa.

W ramach problemu odżywiania sportowców, należałoby wspomnieć i o młodzieży. Jest to jednak rozdział bardzo specjalny, a prócz tego bardzo słabo jeszcze poznany przez naukę. Dlatego też ograniczamy się jedynie do podania, że z punktu widzenia kaloryczności, młodzież lat 13—20, powinna być zaopatrywana mniej więcej tak samo jak dorośli. Zaopatrzenie w substancje, a przede wszystkim w białka, służące do budowy tkanek, byłoby z pewnością wystarczające przy użyciu norm podanych wyżej dla dorosłych. Dawki dobowe witamin dla młodzieży znajdują się w zamieszczonej wyżej tablicy 4.

Życie Zakładów

ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Organizacja i metody pracy gospód spółdzielczych na wsi

III.

Karczmy czy zakłady żywienia

Wspomnieliśmy w części pierwszej niniejszych rozważań, że gospody spółdzielcze na wsi powinny być placówkami gastronomicznymi, nastawionymi przede wszystkim na dostarczanie ludności pracującej tanich, zdrowych i pełnowartościowych posiłków podstawowych. Na drugim dopiero planie może występować godziwa rozrywka. Poza tym placówki te powinny

być jednym z instrumentów podniesienia poziomu gospodarczego i kulturalnego miasteczek i wsi, a tym samym i dobrobytu ludności.

Wynika z powyższego, że zasadniczym dążeniem wszystkich gospód powinno być zmniejszenie wyszynku alkoholu na korzyść posiłków podstawowych i napojów bezalkoholowych oraz wina i piwa. Niestety pod tym względem nie wszystko jest w porządku, skoro statystyka obrotów wykazuje, że utarg ze sprzedaży alko-

holu jest w dalszym ciągu najpoważniejszą po-
zycją we wpływach gospód wiejskich. Drugą
z kolei co do wielkości grupą utargową jest
sprzedaż wędlin i pieczywa, trzecią — sprzedaż
papierosów.

Z tym stanem rzeczy trzeba jak najprędzej
skończyć. Gospody na wsi jeżeli mają istotnie
spełniać swoje zadania, należy przestawić na
właściwą działalność, w przeciwnym razie z bie-
giem czasu mogą stać się karczmami, które
słusznie zwalczałyśmy i prawie zupełnie zlikwi-
dowałyśmy.

Wódkę, kielbasę i pieczywa konsument mo-
że nabyć w każdym sklepie spożywczym i to
znacznie taniej. Gospody zatem nie powinny
wyręczać sklepów w sprzedaży towarów spo-
żywczych, bo nie po to są organizowane i pro-
wadzone.

Stałym i systematycznym dążeniem gospód
powinno być zwiększanie ilości sporządzanych
i wydawanych konsumentom posiłków podsta-
wowych i przekąsek, przy jednoczesnym sto-
sowaniu wszystkich nowoczesnych zdobyczy
higieny zapewniających racjonalne żywienie
człowieka oraz przy jednoczesnej dbałości o do-
bry smak potraw, higienę i estetykę jedzenia.
Gospody muszą dawać przykład dobrego spo-
rządzania posiłków, co więcej, powinny stać się
placówkami propagującymi dobre, smaczne i
racjonalne jedzenie, gdyż pod tym względem
mamy do odrobienia zaniedbania wielu dzie-
siątków lat. Wieś nasza, pomimo posiadania
nadmiaru produktów spożywczych, żywi się
ciągle nieracjonalnie i jada dosłownie „byłe
jak” i „byłe co”. A przecież racjonalne i dobre
jedzenie w dużym stopniu decyduje o zdrowiu
ludności, jej samopoczuciu i zdolności do pracy.

Gospoda, jako instrument podniesienia po- ziomu gospodarczego i kulturalnego

Działalność gospody, jeżeli jej użyteczność
społeczna ma być niewątpliwa, nie może jed-
nak ograniczać się tylko do sporządzania i wy-
dawania posiłków i napojów w ścisłym tego
słowa znaczeniu. Ma ona w naszych warunkach
wiejskich do spełnienia jeszcze wiele innych
zadań. Powinna wczuwać się w potrzeby środo-
wiska dla którego i wśród którego pracuje, po-
winna żyć życiem i potrzebami tego środowi-
ska, współdziałać z innymi instytucjami w or-
ganizowaniu życia miejscowego i wielostron-
nym zaspokajaniu jego potrzeb.

Oto najważniejsze pod tym względem za-
dania gospód:

1. Gospoda powinna być jednocześnie miej-
scem spotkań towarzyskich, miejscem godziwej
porozrywki i kulturalnego spędzenia czasu. Po-
winna zatem pomieszczenia swoje przystoso-
wać także do potrzeb środowiska w tym za-
kresie. Konsument powinien znaleźć w gospo-
dzie, w chwili wytchnienia po pracy i posiłku,
gazety i czasopisma, radio, szachy lub warcaby.
Powinien mieć możliwość w atmosferze wolnej
od wyziewów alkoholowych i tumanów dymu
spędzić czas na pogawędce ze znajomymi, kole-
gami i przyjaciółmi przy szklance piwa, kawy,

czy herbaty. Dlatego też dobry kierownik go-
spody na wsi powinien być w pewnym stopniu
także świetlicowcem, umiejącym wprowadzić
do gospody odpowiednie nastroj w chwili, kiedy
gospoda staje się miejscem wypoczynku i roz-
rywki.

2. Gospody spółdzielcze powinny współdzia-
łać — szczególnie w zakresie obsługi kulinar-
nej — w urządzaniu lokalnych uroczystości, ob-
chodów, zawodów sportowych i innych imprez
społecznych, a ponadto powinny uwzględniać
także możliwość obsługiwania niektórych uro-
czystości rodzinnych (wesela, imieniny, urodzi-
ny itp.). Mogą być wreszcie miejscem zabaw
i rozrywek, organizowanych na cele społeczne,
a nawet mogłyby same w określonym czasie
(np. karnawał) organizować imprezy rozrywko-
we, np. wieczory taneczne.

3. Gospody spółdzielcze powinny współdzia-
łać z komitetami rodzicielskimi w organizowa-
niu żywienia uczącej się młodzieży.

4. Powinny dbać o zaspokojenie potrzeb ży-
wieniowych rolników i pracowników rolnych
w okresie nasilenia robót sezonowych w polu
(siewy, żniwa, orka itp.) i ewent. nawet dowo-
zić posiłki w pole; obsługiwać pod względem
kulinarnym wycieczki chłopskie oraz imprezy,
organizowane w ramach łączności wsi z mia-
stem.

5. Gospody spółdzielcze mogą i powinny u-
dostępniać swoje pomieszczenia i urządzenia
instruktorkom gospodarstwa domowego na cele
wykładowe i doświadczalne, pokazy racjonal-
nego sporządzania potraw, pieczenia ciast itp.,
słowem na cele, związane z uświadamianiem
kobiet wiejskich w dziedzinie racjonalnego pro-
wadzenia gospodarstwa domowego.

6. Gospody powinny dbać o to, by być miej-
scem wytchnienia i wypoczynku dla podróż-
nych i turystów oraz wycieczkowiczów; mogą
i powinny także współpracować w szerokim za-
kresie z Funduszem Wczasów Pracowniczych
i „Orbisem” w żywieniu wczasowiczów.

7. Gospody powinny w pełni hołdować za-
sadzie „Spółdzielczość wiejska w służbie mas
chłopskich i robotniczych”.

Stosunek do konsumenta

Handel gastronomiczny, historycznie biorąc,
wywodzi się z gościnności, tak charakterystycz-
nej dla nas Słowian. W czasach dawnych nie by-
ło restauracji, gospód, hoteli i zajazdów, w któ-
rych podróżny mógłby odpocząć, przenocować,
zjeść i wypić. Musiał z konieczności korzystać
z gościnności i życzliwości ludzkiej, przy czym
jego samopoczucie zależało zawsze od odpowie-
dniego zachowania się i serdeczności gospodar-
czy. Z biegiem czasu, w miarę rozwoju życia
gospodarczego i jego wymagań, zaczął stopnio-
wo powstawać, rozwijać się i krzepnąć prze-
mysł gospodni i gastronomiczny, przy czym od
stosunku gospodarza do gości zależały opinia
i rozwój placówki. Życzliwość i uczynność go-
spodarza i obsługi, dobra kuchnia i dobre na-
poje, przystępność ceny, traktowanie klientów
jak pożądaných gości — wszystko to zawsze

działało pociągająco i składało się na dobrą opinię zakładu. Nie zapominajmy zatem, budując na interesującym nas odcinku nowe życie, o dobrych tradycjach. Eliminujmy wszystko co złe i szkodliwe, zachowujmy jednak wszystko, co było dobre i pożądane. Traktujmy więc naszych konsumentów nie tylko jako klientów, lecz również jako gości. Otaczajmy ich atmosferą staranności i życzliwości, żeby czuli się

u nas dobrze, żeby mogli spożywać posiłki w odpowiednim, pożądanym dla samopoczucia i zdrowia nastroju.

Metodom postępowania i właściwym metodom handlu w zakładach gastronomicznych należałoby poświęcić dużo miejsca i czasu, żeby wyczerpać w dostateczny sposób ten temat. Poświęcimy im przeto w najbliższym czasie specjalne artykuły.

Mgr WŁADYSŁAWA ZAWISTOWSKA

Rozbudowa zakładów i mechanizacja ich urządzeń usprawnią żywienie zbiorowe

W myśli wytycznych Planu 6-letniego ogólna ilość zakładów żywienia zbiorowego wzrosła w roku 1951 3-krotnie w porównaniu z rokiem 1949, przy czym sieć zakładów Związku Spółdzielni Spożywców powiększyła się 2-krotnie, Centrali Rolniczej Samopomocy Chłopskiej — 3-krotnie, Centrali Spółdz. Jajczarsko-Mleczarskich — 4-krotnie. Głównym gestorem żywienia zbiorowego w mieście będzie Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego i Związek Spółdzielni Spożywców, na wsi zaś Centrala Rolnicza Samopomocy Chłopskiej. Zaznaczyć należy, że CZPG i ZSS prowadzić będą pełną działalność gastronomiczną, tj. obejmą wszystkie typy zakładów — jadłodajnie, restauracje, bary i kawiarnie. Szczególny nacisk położony będzie w roku 1951 na uruchamianie jadłodajni, które przede wszystkim spełniają zasadnicze założenia żywienia zbiorowego. Jadłodajnie te będą stanowiły 60% ogólnej ilości placówek, prowadzonych przez CZPG i ZSS. Rok przyszły będzie również okresem rozwoju działalności CRS, która rozszerzy sieć wzorowych gospód wiejskich przy PGR. Elektryfikacja wsi umożliwi zastosowanie w tych gospodach urządzeń mechanicznych.

CSMJ prowadzi od roku 1949 bary mleczne. Tanie i odżywcze śniadania i kolacje w formie dań mlecznych cieszą się wielkim uznaniem świata pracy, o czym świadczy 5-krotny wzrost dań w roku 1950 w porównaniu do roku 1949.

Równoległe z rozwojem sieci zakładów nastąpi wzrost ilości miejsc, które decydują m. in. o rentowności placówki. Plan miejsc w r. 1951 w porównaniu do r. 1949 wzrośnie w CZPG 9-krotnie, w placówkach ZSS i CRS — 2-krotnie, w CSMJ — 3-krotnie.

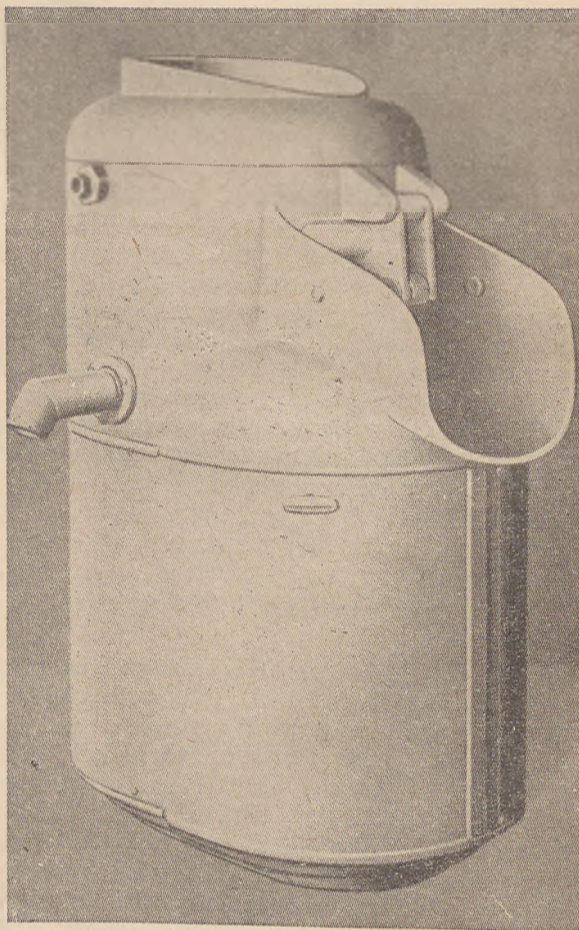
Realizacja planu miejsc w roku 1950 napotykała na poważne trudności ze względu na przeważające w centralnej Polsce małe zakłady. Mimo więc rozszerzenia zakładów przez przyłączenie do nich sąsiednich lokali, nie wszystkie placówki mogły w 100% zrealizować roczny plan miejsc.

Szczególne trudności musiał na tym odcinku zwalczać CZPG, który w roku bieżącym wyłącznie adaptował zakłady już istniejące, często nie dostosowane zupełnie do swego przeznaczenia. Rozbudowa nowych zakładów, od-

powiadających pod każdym względem potrzebom żywienia zbiorowego, rozwiąże w zupełności to zagadnienie.

Plan rozwoju żywienia zbiorowego na rok 1951 przewiduje również zaopatrzenie zakładów gastronomicznych w najnowsze maszyny i urządzenia mechaniczne.

Dotychczasowe wyposażenie zakładów było głównie pochodzenia poniemieckiego oraz z importu czeskiego, węgierskiego i z Niemieckiej Republiki Demokratycznej. Obecnie krajowe fabryki sprzętu, przeznaczonego dla zakładów



Maszyna do obierania warzyw. Obiera 170 kg na godzinę.

gastronomicznych, nastawione będą na produkcję taśmową wszelkiego rodzaju typów maszyn. Do najbardziej popularnych maszyn w zakładach żywienia zbiorowego należą: obieraczki, maszyny do mielenia mięsa na napęd elektryczny, tzw. „wilki” oraz zmywalnie-sterylizatory.

Zastosowanie urządzeń mechanicznych przyczyni się do wzrostu wydajności pracy i do podniesienia stanu sanitarnego zakładów. Jedna obieraczka przy dwuosobowej obsłudze zastępuje pracę 10 kobiet i przynosi 15% oszczędności na surowcu. „Wilk” miele 200 kg mięsa na godzinę. Zmywalnia-sterylizator zmywa i suszy jednocześnie 2500 talerzy na godzinę.

Do innych, niezbędnych urządzeń mających szerokie zastosowanie w zakładach żywienia zbiorowego należą: kotły warzelniane oraz urządzenia chłodnicze.

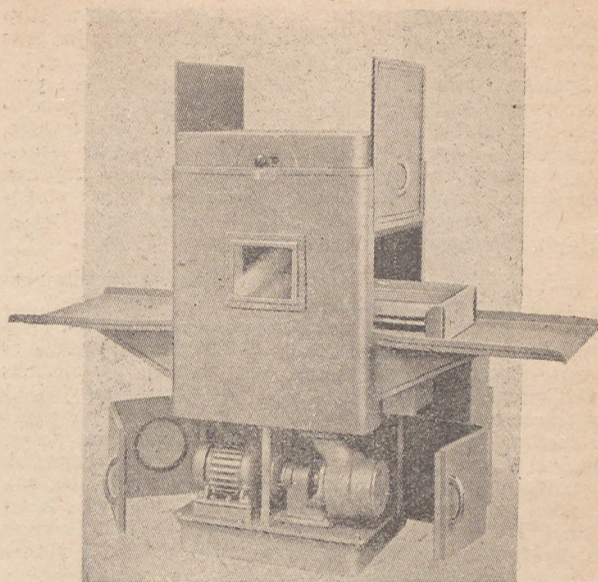
Kotły warzelniane, hermetycznie zamknięte, dające się łatwo napełniać i opróżniać, zabezpieczają potrawę przed zepsuciem czy ewentualnym spalaniem, dzięki regulacji temperatury i ciśnienia oraz zapewniają idealny stan higieniczny potraw.

Expressy do kawy, używane we wszystkich większych kawiarniach, produkowane są łącznie w kraju i cieszą się wielkim uznaniem nie tylko u nas, lecz także i za granicą.

W barach mlecznych duże zastosowanie znajdują urządzenia do wyrobu lodów. Istnieje możliwość, że bary mleczne będą zaopatrywały w lody te zakłady gastronomiczne, które nie mają własnych urządzeń do ich wyrobu.

Najlepiej stosunkowo wyposażone są placówki CZPG, niemniej i w tych zakładach mechanizacja pracy jest niedostateczna. W celu usunięcia braków w zaopatrzeniu zakładów w sprzęt techniczny, opracowany został w IV kwartale br. plan techniczny na rok 1951. Na podstawie planu potrzeb na urządzenia techniczne dla przemysłu gastronomicznego, opracowane zostały plany produkcji krajowej oraz plan importu.

Plan techniczny na rok 1951 przewiduje pełne zaopatrzenie zakładów żywienia zbiorowego w nowoczesne maszyny i sprzęt. W pierwszym etapie realizacji tego planu, dostarczone



Maszyna elektryczna do zmywania i suszenia naczyń. Zmywa i suszy 2500 talerzy na godzinę.

zostaną do zakładów najniezbędniejsze urządzenia, jak obieraczki, maszyny do mielenia mięsa, zmywalnie-suszarki, kotły itp. W drugim etapie — zakłady zaopatrzone zostaną w boksy i urządzenia chłodnicze, w trzecim zaś — w urządzenia usprawniające transport, m. in. transportery, windy itp.

Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego ulegnie również znacznej poprawie, dzięki zainstalowaniu w nich szeregu urządzeń, m. in. wentylatorów wyciągowych na salach konsumpcyjnych, wentylatorów wyciągowych i włączających w kuchniach oraz w magazynach.

Wyposażenie zakładów w nowoczesne, mechaniczne urządzenia umożliwi personelowi przestrzeganie zasad higieny osobistej i czystości w lokalach, wpływając jednocześnie na podniesienie poziomu estetyki.

Rozbudowa zakładów oraz mechanizacja ich urządzeń, przy równoczesnym szkoleniu personelu — gwarantuje należyte zaspokojenie potrzeb świata pracy w dziedzinie żywienia zbiorowego.

JADWIGA GRZELSKA

Kontrola społeczna pracy zakładów żywienia zbiorowego

Wytyczne Planu 6-letniego w zakresie żywienia zbiorowego, przewidujące wzrost liczby zakładów do 11.000, ze zdolnością produkcyjną 2.200.000 posiłków dziennie, zobowiązują do wyciągnięcia wniosków z dotychczasowych doświadczeń i zastosowania takich metod pracy, które zapewnią pełne związanie zakładów zbiorowego żywienia z potrzebami mas pracujących. Nasze zakłady żywienia zbiorowego wykazały wprawdzie w ciągu kilku lat swego istnienia dużą prężność rozwojową, lecz ujawniły również poważne braki wynikające w pewnej mierze z obiektywnych trudności (braki lokalowe, wyposażeniowe,

niedostateczne przygotowanie kadr). Ale są również i niedociągnięcia, które mogą być doraźnie usunięte przez celowo ustawioną i skutecznie działającą kontrolę społeczną.

Sprawa zbiorowego żywienia jest zagadnieniem społecznym, nader ważnym w całokształcie gospodarki narodowej. Stąd troska o stałe podnoszenie poziomu pracy zakładów żywienia zbiorowego nie może być tylko sprawą pracowników tego zawodu, ale stać się musi, w znacznie szerszym niż dotychczas zakresie, przedmiotem zainteresowania i konkretnego działania związków zawodowych oraz tere-

nowych Rad Narodowych. Pod tym względem etap obecny można nazwać okresem szukania dróg, wypracowywania form i metod pracy kontroli społecznej.

Społeczeństwo nie będąc poinformowane o tych pracach i nie wciągnięte do twórczego procesu przełamywania trudności na odcinku żywienia zbiorowego, ogranicza się przeważnie do jałowej krytyki istniejącego stanu, bez pozytywnego wkładu pracy w usprawnienie działalności zakładów. Odbiciem tego stanowiska jest poważna część głosów prasy, które wytykając niedomagania, nie wskazują dróg wyjścia.

Rady Narodowe podejmują wysiłki stworzenia kontroli społecznej, powołując „trójki kontrolne” dla wszystkich zakładów zbiorowego żywienia. Pion spółdzielczy uwzględnił w swej strukturze kontrolę ze strony czynnika społecznego w postaci komitetów członkowskich. Komitety nie wywiązują się jednak należycie ze swych zadań, choć w zasadzie po wprowadzeniu pewnych modyfikacji (zwiększenie zespołów, silniejsze ich przygotowanie fachowe a przede wszystkim systematyczna praca kontrolna) mogłyby stać się pożytecznym narzędziem kontroli. Wadą jednej i drugiej formy kontroli na odcinku zbiorowego żywienia jest przypadkowy dobór ludzi i równie przypadkowe działanie.

Podstawowym warunkiem należytego wykonania Planu 6-letniego jest oparcie się w jak najszerszym zakresie na bogatych doświadczeniach Związku Radzieckiego. Na doświadczeniach tych oprzeć się winny również nasze zakłady zbiorowego żywienia na odcinku kontroli.

Duże usługi w omawianej dziedzinie oddać może, wydana w serii „Dla pomocy aktywowi związków zawodowych” praca B. Bierbasewa i W. Gornostajewa „Obszczęściennyj kontrol profsojuzow nad rabotnoju stolowych, magazinow i podsobnych chozajstw” (Kontrola społeczna związków zawodowych pracy stołówek sklepów i gospodarstw pomocniczych) wyd. WCSPS, Profizdat 1949 r.

Z pożytecznej tej pracy przytaczamy obszerne streszczenie tych rozdziałów, które dotyczą pracy kontrolerów społecznych w zakładach zbiorowego żywienia.

W przedmowie do broszury sekretarz WCSPS — M. Tarasew wskazuje na poważne zadania zakładów zbiorowego żywienia i rolę społecznego czynnika kontroli. Partia i Rząd — pisze Tarasow — troszczą się o stały niezakłócony wzrost dobrobytu mas pracujących Związku Radzieckiego. Przejawem tej troski była przeprowadzona reforma walutowa w roku 1947 i zniesienie systemu kartkowego. Jeśli chodzi o polepszenie warunków bytowych mas pracujących, dużą rolę odgrywają zakłady żywienia zbiorowego. Trzeba prowadzić codzienną pracę wychowawczą wśród pracowników obrotu towarowego, podnosić w nich świadomość odpowiedzialności za powierzony im odcinek pracy.

Konsument słusznie żąda, aby we wszystkich stołówkach, gospodach i bufetach znajdował się bogaty asortyment wysokowartościowych produktów i towarów, aby miał on zapewniony duży wybór oraz by kultura obsługi odpowiadała wymaganiom socjalistycznego handlu.

Pracownicy żywienia zbiorowego powinni być przeniknięci świadomością tego, że handel socjalistyczny jest własnością mas ludowych, a oni sami — jeśli pracują uczciwie — są budowniczymi nowej rzeczywistości.

Praca przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego ma ścisły związek z najistotniejszymi interesami życiowymi mas pracujących. Dlatego związki zawodowe, jako masowe organizacje klasy robotniczej, winny być organizatorami tych komórek społecznych, które nastawione są na dalsze polepszenie pracy sieci obrotu towarowego i przedsiębiorstw zbiorowego żywienia.

Kontrola społeczna pracy gospód jest sprawą wagi państwowej. Nieustannie podwyższać skuteczną działalność czynnika kontrolnego, to znaczy aktywnie współdziałać w podnoszeniu poziomu życiowego i polepszaniu zaopatrzenia ludności pracującej.

Kontrolerzy społeczni, wypełniając swoje zadania, pomagają ujawnić braki oraz wykrywają wykroczenia popełniane przez nieuczciwych pracowników. Im wyższy jest poziom obrotu handlu uspołecznionego i większe wymagania odbiorcy, tym większe jest społeczne znaczenie kontroli.

Nie wszyscy kontrolerzy społeczni mają dostateczną ilość wiedzy dla wykonywania swoich funkcji kontrolnych. Winni oni starać się wiedzę tę zdobyć, gdyż kontroler nieprzygotowany nie tylko nie wypełni swych zadań, lecz przeciwnie może przynieść szkodę.

Organizacje związkowe obowiązane są stale szkolić kontrolerów społecznych w zakresie metod lustracji baz zaopatrzenia: sklepów, gospód i magazynów; odbywać z kontrolerami konferencje instrukcyjne oraz rozpowszechniać doświadczenia kontrolerów dobrze pracujących.

Do czynności kontrolnych winny związki zawodowe odelegować swój szeroki aktyw i troszczyć się o należyta organizację jego pracy.

Wybory kontrolerów. Prezydium WCSPS ustanowiło zasadę obieralności członków kontroli społecznej. Kontrolerzy wybierani są w każdym zakładzie pracy, w oddziałach i brygadach na okres sześciu miesięcy. Obdarzeni zaufaniem załogi kontrolerzy są jej pełnomocnymi przedstawicielami. Okazują oni istotną pomoc w polepszaniu pracy stołówek i bufetów, czynnych w zakładach pracy. Z czynności swych mają obowiązek składać sprawozdania kwartalne przed całym kolektywem, co zwiększa poczucie odpowiedzialności za powierzoną im pracę.

Wybierać należy taką ilość kontrolerów, jaka jest niezbędna dla stałej i systematycznej kontroli pracy stołówek i gospód. Jeśli w czasie trwania kadencji, liczba kontrolerów zmniejszyła się z jakichkolwiek przyczyn, należy przeprowadzić natychmiast wybory uzupełniające. Na miejsce tych kontrolerów, których praca uznana została za niedostateczną, a pełnomocnictwo anulowane, należy również drogą wyborów uzupełniających wprowadzić nowych.

Podstawą określenia liczby kontrolerów, którzy mają być wybrani, jest zakres pracy stołówki i liczba prowadzonych przez nią placówek. Doświadczenie wykazało, że dla potrzeb kontroli konieczna jest liczba 25 kontrolerów, pełniących swe czynności w godzinach poza pracą zawodową, w formie dyżurów przez cały czas trwania pracy zakładu. Dyżur jednego kontrolera nie może być jednorazowo dłuższy niż 4—5 godzin. Kontroler nie powinien mieć w miesiącu więcej niż cztery dyżury.

Kontrolerzy winni łączyć społeczne podejście z umiejętnością orientacji w zasadach kalkulacji, rozliczeń surowców i towarów, organizacji pracy i kierunkach rozwojowych zbiorowego żywienia. Należy liczyć się z tym, że przeważnie kontrolerzy nie będą się od razu orientowali we wszystkich zagadnieniach, ale praktyka wykazała, że z czasem nabierają oni doświadczenia i będą mogli dobrze pracować. Dobrze jest, jeżeli skład zespołu kontrolerów jest tak dobrany, aby byli w nim ludzie znający technikę rachunkowości. Tacy kontrolerzy będą w stanie podciągać innych i udzielać im pomocy.

Dla prac kontrolnych należy zaktywizować kobiety, zwłaszcza żony pracowników, przeprowadzając z nimi specjalne zebrania. Powinny one pełnić dyżury szczególnie w godzinach pracy większości innych kontrolerów.

Organizacja pracy kontrolerów

Doświadczenia mówią, że wyniki przeprowadzonej kontroli zależą od jej organizacji. Czynniki powołujące kontrolę społeczną winny затroszczyć się o to, jak również wciągać do pracy coraz to nowych aktywistów. W każdej brygadzie kontrolnej znajdować się winni ludzie z praktyką kontroli. Kierowników poszczególnych grup kontrolnych typować winien organ zlecający kontrolę.

O rozmiarach i zakresie pracy muszą kontrolerzy być informowani przez instytucję prowadzącą zakład. W tym celu kierownik rozbijki w instytucji kontrolowa-

winien zapoznać każdorazowo grupę kontrolerów społecznych z wynikami kontroli za okres poprzedni i z zaleceniami na okres najbliższy. Kierownik grupy kontrolerów opracowuje plan dyżurów z uwzględnieniem zajęć każdego kontrolera, pilnuje przestrzegania terminów dyżurów i udziela pomocy w pracy. Kierownik grupy winien uważnie zbierać materiały o brakach pracy załogi, sprawdzać je osobiście i wносить na posiedzenia organów rewizji wewnętrznej.

Dla szkolenia kontrolerów należy prowadzić systematyczny instruktaż i bieżąco zapoznawać ich z obowiązującymi instrukcjami i wytycznymi.

Prace i obowiązki kontrolerów społecznych

Kontrolerzy społeczni obowiązani są wizytować stołówki, sprawdzać oddawanie produktów do kotła, badać stan sanitarny, przeprowadzać spisy remanentów surowców i produktów, badać sposoby ich przechowywania, sposoby wydawania posiłków konsumentom, zapoznawać się z dokumentami kasowymi i materiałem inwentaryjnym, żądać usunięcia lub naprawiania stwierdzonych niewłaściwości w pracy zakładu a przy wykryciu wykroczeń ze strony personelu, nie tylko sporządzać protokół, ale niezwłocznie spowodować pociągnięcie winnych do odpowiedzialności.

Organ uprawniony do kontroli winien wydać każdemu kontrolerowi odpowiednie zaświadczenie, w którym jest określone, do jakiego zakładu kontroler jest skierowany i jakie posiada uprawnienia.

Należy żądać od personelu zakładu, w pierwszym rzędzie od kierownictwa, współdziałania z kontrolerami. Pracownicy czyniący jakiegokolwiek w tym względzie trudności muszą być uznani za szkodników.

Kierownicy zakładów obowiązani są usuwać braki wskazane przez kontrolerów i systematycznie stosować kontrolę wykonania tych zleceń przez personel. Kierownik ignorujący czynnik kontroli społecznej winien być usunięty ze stanowiska i pociągnięty do odpowiedzialności.

Przebieg przeprowadzania kontroli

W czasie dyżuru kontrolerzy pilnują przestrzegania zasad pracy stołówek, stosują środki zmierzające do ich poprawy. Niezależnie od prac normalnych, przewidzianych na czas dyżuru, organ ustanawiający kontrolę może zlecić jej wykonanie zadań specjalnych, np. kontrola usuwania powstających nieporozumień i likwidacji braku porządku, przyrządów miar i wag, analiza stanu higienicznego, badanie prawidłowości wydawania surowca do produkcji, dokumentacja, remanenty itp.

Kontrola powinna być twórcza — to znaczy nie ograniczająca się do wytykania usterek, ale wskazująca środki naprawy błędów, zapobiegająca powstawaniu braków i wykroczeń.

Protokół, stwierdzający braki i określający termin ich usunięcia, powinien być przedstawiony kierownikowi placówki i kierownikowi rewizji przedsiębiorstwa. Kontroler czuwa nad terminowym wykonaniem zaleceń kontroli. Protokoły należy sporządzać jedynie w razie stwierdzenia poważnych uchybień. Dla notowania drobniejszych usterek zaprowadzić należy książkę lub dziennik uwag kontrolerów społecznych, w której zapisują oni uwagi i wskazania, dotyczące ulepszenia pracy danej placówki. Kierownicy placówki mają obowiązek codziennego przeglądania dziennika i odnotowywania w nim, w jaki sposób zalecenia ich zostały wykonane.

Protokół należy sporządzać wówczas, gdy zachodzi potrzeba interwencji czynników wyższych, względnie potrzeba ukarania winnych. Przy wnoszeniu do protokołu stwierdzonych wykroczeń należy przestrzegać zasad sporządzania tego rodzaju aktów, gdyż w przeciwnym razie może powstać konieczność przeprowadzenia dodatkowych dochodzeń i zwiłoka w ukaraniu winnych. W protokole powinna być wskazana data, godzina i miejsce jego sporządzenia, nazwa i adres kontrolowanego przedsiębiorstwa, krótki ale dokładny opis stwierdzonego wykroczenia. Poprawki w protokole muszą być podpisane przez wszystkie osoby, które uprzednio podpisały akt. Protokół sporządza się w 2 egzemplarzach, w obecności przedstawiciela administracji, przy czym podpisują go wszyscy obecni, w liczbie ich muszą znajdować się obowiązkowo osoby, bezpośrednio winne wykroczenia. Zeznania winnych należy wnieść do protokołu. Jeśli administracja odmówi podpisania protokołu, należy zamieścić w nim uwagę, że był on jej przedstawiciele. Odmowa ta powinna być poświadczona przez obecnych, podając ich nazwiska, miejsce pracy lub miejsce zamieszkania.

Niezależnie od pociągnięcia winnych do odpowiedzialności, kontrolerzy winni wskazywać na te wady w organizacji pracy, które umożliwiły powstanie wykroczenia i przestępstw.

Organa, zlecające kontrolę, winny szybko i skutecznie wykorzystać protokół o wykroczeniu i skierować go w ciągu trzech dni do właściwej instancji, pozostawiając u siebie kopię materiałów.

W każdej placówce musi znajdować się książka życzeń i żądań, złożona w kasie, wydawana na każde żądanie i codziennie przeglądana przez administrację zakładu. Na przestrzeganie tego obowiązku kontrolerzy muszą zwracać baczność uwagę.

Zakłady zbiorowego żywienia podlegają kontroli ze strony państwa. Ale ilość kontrolerów ze strony państwa jest często niedostateczna w stosunku do ilości zakładów i dlatego tak duże znaczenie ma stała kontrola ze strony czynnika społecznego. Rzecz jasna, że między tymi dwoma czynnikami musi istnieć współpraca.

W wypadku, gdy kontroler społeczny stanie przed nieznanym mu i trudnym do rozstrzygnięcia zagadnieniem, winien zwracać się o pomoc do wspomnianych wyżej czynników rewizyjnych. Jeśli wykryte przez kontrolera społecznego wykroczenie nie kwalifikuje się do skierowania na drogę karną, można zwrócić się do czynników rewizyjnych o nałożenie na winnego kary pieniężnej. Sporządzenie w tym wypadku protokołu jest konieczne.

Ważną rolę w dziedzinie socjalistycznego wychowania pracowników, wyrobienia w nich poczucia odpowiedzialności za społeczny warsztat pracy, uczciwego i świadomego stosunku do zagadnień produkcyjnych — spełniają narady wytwórcze. W naradach tych w placówkach zbiorowego żywienia, winni brać udział również i kontrolerzy społeczni.

Związki zawodowe i terencowe Rady Narodowe winny zaznajamiać masy pracujące ze społecznym znaczeniem pracy kontrolerów, popularyzować ich osiągnięcia. Jedną z form popularyzacji stać się mogą gazetki ściennie w zakładach pracy.

Dalsze rozdziały interesującej pracy w B. Bierbasowa i W. Gornostajewa omówimy w następnych numerach naszego pisma.

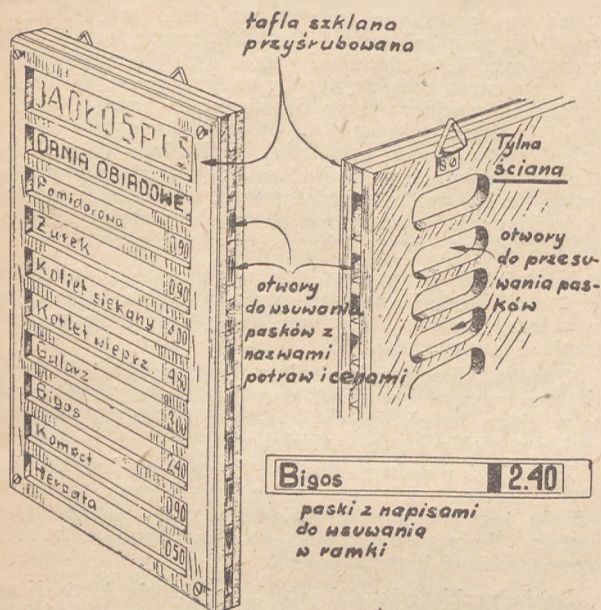
SPROSTOWANIE

W grudniowym numerze naszego pisma w artykule mgr. M. Strasburger pt. „Ćwiczenia laboratoryjne” cz. III wkradły się nast. omyłki, które prostujemy:

1. str. 21 wiersz 3 od dołu — zamiast „reakcja egstynowa” winno być „reakcja cystynowa”.
2. str. 22 wiersz 24 (nagłówek) winien brzmieć „Podczas fermentacji drożdżowej wytwarza się CO₂”.
3. str. 32 wiersz 8 i 9 od dołu — wzór chemiczny winien brzmieć: $\text{HCl} + \text{NH}_3 = \text{NH}_4\text{Cl}$.
4. str. 22 wiersz 5 od dołu zamiast „węglanem wapnia” winno być „węglanem amonu”.
5. str. 22 wiersz 1 od dołu zamiast „na zawartość w mące witaminy grupy B” winno być: „na zawartość w mące witamin grupy B”.

Estetyczna tablica jadłospisowa dla zakładów zbiorowego żywienia

W każdej gospodzie powinien być umieszczony na widocznym miejscu cennik-jadłospis orientujący konsumentów o potrawach przygotowanych w danym dniu i o ich cenach. Prawie wszystkie gospody stosują się



do tego przenisu, jednak jadłospisy takie wykonane są w różnych wielkościach i przy różnych nakładach pieniężnych.

Do udanych i godnych zastosowania należy wprowadzona na terenie PSS Łódź wg projektu ob. Stefana Maciejewskiego tablica-cennik, którą można sporządzić w różnych rozmiarach, zależnych od wielkości pomieszczenia, w którym będzie zawieszona. Projekt ob. Maciejewskiego został zatwierdzony i nagrodzony przez Komisję Oceny Usprawnień ZSS, która zalecała stosowanie go zrzeszonym spółdzielnicom.

Wygląd takiej tablicy pokazuje rysunek umieszczony obok:

Tablica posiada 10 i więcej prostokątnych okienek, w które wsuwa się z boku odpowiednio przygotowane paski z białego brystolu z nazwami potraw i cenami. Paski nie wystają z boku tablicy i muszą być przygotowane w takiej ilości, aby można było wypisać nazwy wszystkich potraw wydawanych w danym zakładzie zbiorowego żywienia.

Paski z nazwami i cenami, które w danym dniu nie są potrzebne, umieszczone są w ramach za paskami uwidocznionymi dla konsumenta.

Do przesuwania pasków służą owalne, o rozmiarach 4X2 cm otwory w tylnej ścianie tablicy.

Po odchyleniu lub zdjęciu tablicy ze ściany przesuwają się palcem żądane paski. Tablice jadłospisowe można wykonać bez płyty szklanej, obniżając wydatnie jej koszt.

Nowa placówka żywienia zbiorowego przekracza plan

1 września rb. Centrala Rybna uruchomiła drugą z kolei, a pierwszą na Pradze probiernię rybną przy ul. Stalcwej 57. Uruchomienie lokalu w tej dzielnicy było eksperymentem, jak wykazały trzy miesiące działalności — najzupełniej udanym. Praktycznie i gustownie urządzona sala, wyposażona w estetyczne meble, świadczy o właściwym podejściu do wymagań kulturalnych dzielnicy robotniczej. Z uznaniem należy podkreślić, że obsługę probierni stanowią w znacznej części awansowane robotnice i przodownice spośród pa-traszarek Centrali. Sala konsumpcyjna podzielona jest na dwie części: pierwsza, przeznaczona do szybkiej konsumpcji dań z bufetu, druga — to sala zasadnicza, gdzie klienci spożywają dania z kuchni. Jakość potraw,

zarówno pod względem smakowym jak i odżywczym, jest na wysokim poziomie.

W ciągu września nowa probierna sprzedała 4.000 obiadów popularnych i klubowych. Wykonanie planu w stosunku do obiadów popularnych osiągnięto 243%, do obiadów klubowych — 140%. Innych dań rybnych sprzedano 9.841, osiągając ogólny obrót w pierwszym miesiącu o 1 mld dawnych zł. Przewidywaniu lokalu na tanie posiłki jest to znaczny sukces. Październik i listopad dają również przekroczenie planów. Można zatem z pełną satysfakcją stwierdzić, że nowa placówka żywienia zbiorowego zdobyła powodzenie i uznanie wśród ludności robotniczej Pragi.

NASZ FELIETON

Zmieniamy kurs

Nie mam bynajmniej zamiaru obrażania przedwojennych kelnerów, ludzi ciężkiej i uczciwej pracy, których na pewno nie należy winić za ułomności kapitalistycznego ustroju wyzysku. Za kult, decydującego o wartości człowieka, pieniądza, pogardę dla tych, których sakiewka nie brzęczała złotem, ściślej mówiąc, których portfel, jeśli był wypchany — to na pewno nie brnknot mi. Ale cóż poradzić na to, że zawód kelnera był do pewnego stopnia peryferyjnym zawodem, do którego stosunek nie układał się, jeśli chodzi o znaczną część społeczeństwa, poważnie. Podobnie, jak na scenie, gdy wpadło ukazać w jakiejś sztuce, której akcja przypodkowo rozgrywała się na terenie restauracji, postać kelnera — to na ogół nie przedstawiała się

ona specjalnie dodatnio. Ot, sprytny famulus, kłaniający się uniżenie gościom, niekiedy sujący mniejsze czy większe napiwki, prawiający niekiedy wątpliwe dowcipy. Postać bezosobowa, określana na afiszu jako „kelner” i często tam, gdzie wymieniano nazwisko aktora — trzema literkami. Wiadomo, podrzędna rola.

Jeśli mieszczańska, knajpiarska publiczka czuła sympatię do kelnerów, była to sympatia osobliwego rodzaju. Mieszczanin drobny i grubszego kalibru lubił naśladować arystokrację, plutokrację, czy tzw. „sfery rządzące”, które mu imponowały „manierami”. Dlatego też mile przyjmował czołobitne tytułowanie go „na kredyt” — „panem dziedzicem” czy „panem radcą” i chętnie dorzucał coś za to do rachunku. Słowem zic-

miański „sarmatyzm“ i małowieszczańska próżność składały się na ową niezdrową atmosferę, w której zaskładały wód kelnerski po prostu się wykoshliwiał. Dopiełniał wód system wynagradzania, oparty na procentach od rachunków, system wręcz wymagający ubiegania się o względy „szampańskich gości“, dzielenia konsumentów na dwie kategorie, zależnie od możliwości płatniczych. Godzi się przypomnieć, że i przed wojną istniał obowiązek wydawania przez restaurację tzw. urzędowych obiadów. Ale trzeba było mieć spory zasób cywilnej odwagi, aby wejść w tym celu do lokalu I kategorii. Ostatecznie, rola tzw. „ubogiego krewnego“ do najprzyjemniejszych nie należy. Toteż przeciętny, zmuszony do j-dania na mieście, człowiek pracy o ograniczonych możliwościach finansowych, udawał się albo do podrzędnej restauracji, albo po prostu do jednej z licznych, prywatnych jadłodajni.

Przezwrot w przemyśle gastronomicznym datuje się właściwie od roku. Dopiero pierwszy rok 6-letniego Planu przynosi w tej niezmiennie ważnej dziedzinie usług radykalne przeobrażenia. Polegają one nie tylko na jej uspołecznieniu, ale i na nadaniu społecznego sensu pracy zakładów żywienia zbiorowego. Bywalec restauracyiny, smakosz, znawca win to figura niemal muzealna. Miejsce jego zajął człowiek pracy, poszukujący tu zaspokojenia swoich potrzeb, rzadziej — godziwej rozrywki. Człowiek dysponujący wyłącznie

skromnymi zasobami, któremu nieznane jest uczucie próżności, czy tak modna ongiś tytułomania. Rzecz prosta, że pragnie on być szybko (zwłaszcza gdy mu się spieszy) i sprawnie obsłużony, chce, aby traktowano go uprzejmie, grzecznie, ale bez przesady. Dla dzisiejszego gościa, zakładu gastronomicznego kelner, to taki jak on sam pracownik, w swoim zakresie wykonujący zadania 6-letniego Planu. Byłby szczerze zdumiony, gdyby mu zaaplikowano jedno z tradycyjnych powiedzonek w rodzaju: „Kłaniam się nisko panu dzie-dzicowi“ lub „sługa uniżony pana radcy“.

Pewno, że trudno jest tak, za jednym zamachem, pozbyć się wieloletnich nawyków. Toteż w niejednym uspołecznionym lokalu gastronomicznym straszą uparcie stare grzechy, blakają się cienie dawnych bywalców, włóczy się fałszywy sentyment do minionej bezpamiętnej epoki. Ale to mija.

Nie ma bowiem rady. Starzy pracownicy gastronomiczni też się muszą uspołeczniać i to mocno, zmienić kurs o cale, bez żadnej przesady. 180°. Być może, że na początek jest to nieco trudne, ale zwlekać nie warto.

Zresztą wyjdzie rzecz cała na pewno na zdrowie i obsłudze i konsumentom. Zawód kelnerski straci wreszcie swój mieszczański, trochę nieprzyjemny posmak. Stanie się normalnym, wymagającym określonych kwalifikacji, zawodem.

Alfa

BOLESŁAW GROMADZKI

Gospody ludowe w Tarnowie

Tarnów należy do najstarszych miast w Polsce. Historia jego sięga 1320 roku. Na rynku znajduje się stary ratusz z XIV w. w stylu renesansowym. Zbudowany przez artystę włoskiego Gan Maria Mosca. W mieście zachowały się znakomite domy patrycjuszowe z charakterystycznymi podcieniami.

W XII w. na peryferiach miasta zbudowano morderzów — kościółek, który stanowi dziś cenną wartość muzealną.

Waskie, pełne mroku uliczki przypominają najstarsze dzielnice Krakowa i są żywym świadectwem wieloletniej historii miasta.

Tarnów liczy 43 tys. mieszkańców. Posiada kilka wielkich zakładów, a poza tym jest ważnym węzłem kolejowym.

Gospodarka socjalistyczna zmieniła już charakter miasta. Wiele sklepów uspołecznionych przedstawia się doskonale, a ożywiony ruch na ulicach, szczególnie w dni targowe, nadaje przemysłowemu miastu charakterystyczny wykład siedziby władz powiatowych. Tarnów posiada już około 100 sklepów uspołecznionych oraz 4 gospody ludowe, cukiernię i bar. Odwiedzmy te placówki i pokażmy ich prace, osiągnięcia czy problemy. Spójrzmy na nie oczami konsumenta i zaintrygujmy do „kuchni“, aby przekonać się praktycznie nie tylko o warunkach, w jakich egzystują placówki żywienia zbiorowego, ale o trudnościach, z którymi stykają się w codziennej pracy.

PSS prowadzi tu dwie duże gospody i bar: „Samozadawiec“ — dwie gospody i cukiernię. Rozpocznijmy wędrówkę od gospód PSS.

Gospoda PSS Nr 1

Tuż przy dworcu, u wlotu głównej ulicy Tarnowa znajduje się Gospoda Ludowa Nr 1.

Wchodzimy do lokalu. Stoliki nakryte białymi obrusami i czystym papierem. Braknie kwiatów. Ściany i sufit nie przesadnie zbytecznie czyste. Kelnerzy w białych fartuchach uśmiechają się szybko. Końca rozrosła obiedu popularne i klubowe. Z trudnością zdobywamy miejsce i zamawiamy obiad klubowy. Otrzymujemy: zupę grzybową, kurczkę pieczoną (25 kg) i kompot.

Obiad jest smaczny, porcje duże; podany po 5 minutach czekania.

Nasz sąsiad, jak wynikało z rozmowy, ślusarz z warsztatów mechanicznych PKP w Krakowie zamówił obiad popularny. Otrzymał identyczną ilość zupy grzybowej i dużą porcję płuck na kwaśno z ziemniakami.

Lustrujemy szczegółowo spis potraw. Ceny wahają się od 0,45 zł — „korek ze śledziem“ do 7,50 zł za porcję pieczonego kurczaka. To najdroższa potrawa. W śpisie mamy 9 zimnych przekąsek i 15 potraw gorących.

Wędrujemy po lokalu. Mijamy sień, w której znajduje się toaleta, niestety jedna, wspólna dla mężczyzn i kobiet. Zagladamy do kuchni. Ciasnota. Wymiary 5x5. Każdą katek zajęty. Nawet na parapiecie okna leży mięso. Nie widzimy czystych ścierek do talerzy i szklanek. W kuchni krąży roje much. Pytamy kierownika o muchołapki. Tłumaczy, że nie może ich dostać. Jarzyny obiera się na ganku, póki jeszcze ciepło.

Wracamy na salę. Dziś wydano 100 obiadów klubowych i 90 popularnych. Państwowe Przedsiębiorstwo Robót Komunikacyjnych od 4 miesięcy zabiera codziennie 40 obiadów dla pracowników.

Prosimy o książkę zażeń i życzeń. Są nagany i pochwały. Tych drugich znacznie więcej. Ale kilka uwag odnosi się do much znajdujących w potrawach.

Gospoda PSS Nr 2

Lokal piękny, reprezentacyjny lokal Tarnowa. Ściany czyste, jasne. 40 stolików nakrytych czystymi obrusami. Brak kwiatów. Pełno. Około 200 osób obiega stoliki. Lokal otwarty od 7 rano do 23. Największy ruch w godzinach popołudniowych. Gospoda wydaje dziennie około 250 obiadów popularnych i klubowych. Poza tym wiele potraw à la carte. Ceny niskie. Dania obfite i smaczne. Obsługa grzeczna. Przez otwarte okienko, wychodzące niestety wprost z kuchni na salę, padają co chwilę zamówienia. Dziesiątki talerzy z potrawami znikają w rękach kelnerów.

Co mówią konsumenci? Jakże są ich wrażenia? Przysiadamy się do jednego ze stolików. Nasz sąsiad Gromada Adam, trener sekcji bokserskiej klubu „Tarnovia“ mówi:

— W „dwójce” stołuję się już kilka miesięcy, jadąc klubowe obiady. Obiady są dobre, obsługa bardzo grzeczna. Zresztą, jeżeli chodzi o obsługę, to uważam, że gość wtedy może być szanowany, jeżeli szanuje kelnerów. A często bywa odwrotnie. Uważam „dwójkę” za najlepszy lokal Tarnowa.

Podchodzimy do innego stolika. Rozmawiamy z Małwką Tadeuszem, ślusarzem, zatrudnionym w Spółdzielni Blacharzy i Ślusarzy.

— Stołuję się w „dwójce” od trzech miesięcy, na obiady nie narzekam, są smaczne i pożywne. Po zjedzeniu obiadu klubowego na 4 godziny zapominam o żołądku. Bywam tu również i na kolacji. Różnorodność potraw olbrzymia. Obsługa grzeczna. Jest tylko jedno ale... trzeba skasować sprzedaż wódki w czasie wydawania obiadów. Konsumenci alkoholu często zatrzymują życie gościom i obsłudze i powodują opóźnienie w podawaniu potraw.

Odwiedzamy kuchnię i magazyn. Wszędzie jest czysto. Personel odziany w czyste białe fartuchy. Kierowniczka kuchni narzeka jednak na brak odpowiedniej ilości naczyń, noży i widelcy. Gospoda ma zaledwie 36 noży! Garnki trzeba często pożyczyc z sąsiedniej gospody. Brak nakryć nie pozwala na szybką ekspedycję potraw i opóźnia obsługę gości.

Dziennie przez lokal przewija się 300 — 400 osób. Obroty wskazują stały wzrost. Ostatnio przekroczone plan o 30%. Goście „dwójki” to przeważnie robotnicy z większych zakładów pracy i urzędnicy.

Prosimy wreszcie o książkę zażeń i życzeń. Treść zapisków jest różnorodna. Mówią one o czekaniu na podanie obiadów przez 20 minut, o nieświeżym mięsie, o tym że podają pół szklanki piwa, a liczą za całą, o tym, że gulasz był żylasty, o czekaniu na gorącą kielbasę godzinę i dwanaście minut. Inne zapiski chwalą obsługę, podkreślając jej uprzejmość, grzeczność i cierpliwość. Nikt nie gani obiadów popularnych i klubowych, a odwrotnie podkreśla się ich wysoką jakość.

Do „dwójki” wracamy ponownie o godz. 21.40. Z prawdziwym zdumieniem stwierdzamy, że dwie kelnerki, które widzieliśmy o 12.30 jeszcze pracują. Jedna z nich ma 18 lat, druga 19. Okazuje się, że miały 3-godzinną przerwę, a następnie wróciły do gospody, będą pracować do jej zamknięcia tj. do 23. Są to fakty chyba niedopuszczalne. 18-letnie dziewczyny nie powinny być zatrudnione w lokalach do 23.

Gospoda PSS Nr 3

Gospoda-bar PSS Nr 3 jest właściwie komisanem gospody Nr 2. Odbiera ona gotowe zakąski zimne z „dwójki”, a na gorąco podaje jedynie kielbasę. Sprzedaje również alkohol. Gośćmi gospody są przeważnie robotnicy.

W pierwszej małej salce znajduje się bufet. Wyżewy z wódki i piwa są mocno nieprzyjemne. Ściany odrapane i brudne. Sufit popękany, pełny zacieków. Podłoga kamienna. Po minięciu mrocznego, wąskiego korytarzyka, wchodzimy do salki, której ściany również dopominają się gwałtownie o pędzel malarski. Stoliki marmurowe, ciemne, tu i ówdzie zalane piwem. W oknie, przez które syczy się młde światło, kraty. Podłoga brudna. W sąsiedniej salce stoliki przykryte obrusami nie pierwszej czystości. I tu ściany są ciemne, ponure. Obok znajdujący się lokal większy jest w remoncie. Ogólne wrażenie więcej niż przykre. To nie jest bar uspołeczniiony, to jest brudna, ponura knajpa, którą należy bezzwłocznie zamknąć, albo przeprowadzić w niej gruntowny remont.

Mówimy o tym z kierownikiem. Remont całej sali powiększy lokal. Opowiada nam o dalszych planach budowy kuchni, magazynu itd. Zapytany o odnowienie całego lokalu wzrusza ramionami i oświadcza, że podobno nie ma odpowiednich kredytów na rok bieżący i słyszał jakoby Okręg Związku Spółdzielni w Krakowie nie zatwierdził odpowiedniego preliminarza Zarządu PSS w Tarnowie, przewidującego generalny remont baru.

U źródła informacji

Nasze wrażenia nie byłyby kompletne, gdybyśmy nie odwiedzili wiceprezesa PSS i kierownika handlowego w jednej osobie, ob. Kopera, który kieruje działem żywienia zbiorowego i nie spytali o informacje natury ogólnej.

A więc przede wszystkim zaopatrzenie gospód ludowych PSS. Najtrudniej układają się stosunki z Centralnym Zarządem Przemysłu Mięsnego. PSS otrzymuje znaczną ilość podrobów, a stosunkowo za małą ilość mięsa. Trzeba często „wyrwać” z CZPM poszczególne ilości. Podobnie sprawa wyłącza z zaopatrzeniem w tłuszcz. Drugą poważną bolączką to sprawa sprzętu gospodarskiego. Brakuje garnków, noży, widelców. Centrala Handlowa Przemysłu Metalowego ostatni raz w listopadzie 1949 r. nadesłała transport sprzętu gospodarskiego. Od tego czasu, pomimo wielokrotnych interwencji, PSS nie otrzymała żadnych uzupełnień.

— Czy w tych warunkach można sprawnie obsługiwać gości? — zapytuje dyr. Koper.

Pozostaje jeszcze sprawa piwa. Państwowa Rozlewnia Piwa, podległa Centralnemu Zarządowi Przemysłu Fermentacyjnego, ma plan roczny oparty na ściślejszych wskaźnikach miesięcznych. W lecie i zimie wskaźniki dostaw są identyczne. Ale... pragnienie konsumentów nie jest identyczne w lecie i w zimie. Stąd poważne zakłócenia w dostawach.

Przechodząc do sprawy baru Nr 3, dyr. Koper oświadczył, że Zarząd PSS opracował kosztorys generalnego remontu, wynoszący 680 tys. zł. Suma ta została zaakceptowana przez Krakowski Okręg Związku Spółdzielni Spożywców i w najbliższym czasie bar Nr 3 zostanie całkowicie odremontowany.

— Dlaczego 18-letnie kelnerki pracują w gospodzie do 23?

— To jest wina kierownika gospody, który nie potrafi odpowiednio ustawić personelu męskiego w godzinach wieczornych. Zwróćmy na to uwagę.

— Na jakich wskaźnikach opiera się system układania posiłków w gospodach?

— Opieramy się ściśle na jadłospisie opracowanym przez Związek Spółdzielni Spożywców w Warszawie. Jadłospis ustala kaloryczność obiadów popularnych do 1000 jednostek i klubowych do 1400. Wskaźników tych przestrzega nasz dział żywienia zbiorowego.

Z dalszej rozmowy dowiadujemy się o otwarciu nowej gospody, a następnie o trudnościach finansowych wynikłych przy prowadzeniu 3 stołówek w miejscowych zakładach pracy. Otóż efektywne koszty obiadów popularnych przewyższają otrzymywane dotacje od poszczególnych instytucji w Tarnowie. Warsztaty PKP od czerwca nie dokonały żadnej wpłaty za obiady popularne dla swoich pracowników, a Prezydium Powiatowej Rady Narodowej nie przewidziało w budżecie dotacji na żywienie zbiorowe. Stwarza to dla PSS znaczne trudności finansowe i wymaga wydania odpowiednich zarządzeń przez władze nadrzędne wymienionych instytucji.

„Samorządowiec”

Drugą instytucją zajmującą się żywieniem zbiorowym w Tarnowie jest Miejska Rada Narodowa, w której od dawna został zorganizowany specjalny wydział gastronomiczno-gospodni. Zorganizowanie tego wydziału podyktowane zostało trudnościami w dziedzinie uspołecznionego żywienia zbiorowego. Wydział ten posiada w Tarnowie 3 lokale, które prowadzi pod nazwą „Samorządowiec”; dwie gospody ludowe, jedna w remoncie w chwili obecnej, oraz pięknie wyposażoną cukiernię, która cieszy się olbrzymim powodzeniem.

Gospoda „Samorządowiec” Nr 3 zajmuje 3 ładne, wysokie sale. Wydaje obiady popularne i klubowe.

Książka zażeń to zbiór hymnów pochwalnych, zarówno pod adresem obsługi jak i dobroci podawanych posiłków. Na 30 kartkach znaleźliśmy za-

ledwie jedną uwagę, odnoszącą się do zbyt długiego oczekiwania na obiad. Notując te fakty z przyjemnością, nie możemy jednak nie podkreślić warunków pracy, panujących w kuchni. Kuchnia ma rozmiary $2,5 \times 5$. Zmywanie naczyń nie odbywa się pod wodą bieżącą. Brudne talerze wędrują do wanny z wodą, która po kilku wymytych naczyniach zamienia się w brunatną ciecz. Następnie naczynia płucze się w drugiej wannie, ale i tam woda po kilku minutach staje się brudna.

Warunki techniczne nie pozwalają na poszerzenie kuchni, ale można i trzeba wykorzystać piwnicę i urządzić tam nowoczesną zmywalnię naczyń. Tego domagają się przepisy sanitarne.

Ogólne wrażenie z wędrowki po zakładach żywienia zbiorowego jest dodatnie. Spełniają one swą funkcję prawie dobrze, służąc przede wszystkim człowiekowi pracy. W roku 1951 będą utworzone Tarnowskie Zakłady Gastronomiczne, które jeszcze bardziej usprawnią żywienie zbiorowe w mieście.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Usprawniony system zaopatrzenia

warunkiem realizacji zadań żywienia zbiorowego

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki społecznej w dziedzinie żywienia zbiorowego daje m. in. również podstawy prawne do rozszerzenia fazy zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego ze źródeł zdecentralizowanych.

W wykonaniu wyż. wym. Uchwały — Minister Handlu Wewnętrznego oraz następnie Prezes CZS — wydali w grudniu 1950 r. zarządzenie, które określa źródła zakupu surowców (artykułów żywnościowych) dla zakładów żywienia zbiorowego oraz upoważnia zakłady do dokonywania zakupów od osób fizycznych i przedsiębiorstw nieuspołeczniczonych. Zarządzenie to określa również sposób dokonywania zakupów, dopuszczalną wysokość cen oraz zasady rozliczeń i ich kontroli.

W planie resortu Ministerstwa Handlu Wewnętrznego na rok 1951 zostanie wydzielona konieczna dla wszystkich zakładów żywienia zbiorowego pula towarów t. k. surowcowa, jak i materiałowa.

Pula surowcowa nie była objęta planem państwowym, stąd powstawały dość często zaburzenia w normalnym i ciągłym zaopatrzeniu zakładów żywienia zbiorowego. System zaopatrzenia tych zakładów był niejednokrotnie dość chaotyczny. Zakłady zapotrzebowania swoje składały miesięcznie lub kwartalnie do właściwych Central Handlowych i Woj. KUZ, które w miarę dysponowania masą towarową, wydzielały pewne ilości dla zakładów żywienia zbiorowego. Zdarzały się często zakłócenia normalnego toku pracy. Np. w Poznaniu od czasu do czasu dawał się odczuwać brak kawy, na te ziarnistej, w Kielcach okresowy brak masła, na terenie całego kraju zdarzały się przejściowe trudności z zakupem warzyw i owoców. W niektórych częściach kraju notowano nadmiar dorsza, podczas gdy na Śląsku nie było go zupełnie. Konieczność dokonywania przerzutów oraz trudności transportowe powodowały często opóźnienie dostaw, przy czym, jeśli chodzi o warzywa, ulegały one zepsuciu w drodze.

Zaznaczył się również w pewnym okresie, zaangażowany już konflikt między zakładami żywienia zbiorowego a Centralnym Zarządem Przemysłu Mięsnego. Delegatury wojewódzkie CZPM w Poznaniu i Łodzi pobierały ceny detaliczne za mięso, podczas gdy na terenie całego kraju obowiązywały ceny hurtowe, co w konsekwencji odbijało się na gatunku towaru.

Obecny system planowania zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego, zapobiega tego rodzaju niedociągnięciom. Plan zaopatrzenia, sporządzony zgodnie z istotnymi potrzebami zakładów, pozwoli

na osiągnięcie pełnego wykonania planu obrotu i produkcji, wykluczy wszelkiego rodzaju zaburzenia i pozwoli na racjonalną i rentowną gospodarkę.

Rozszerzenie bazy zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego ze źródeł zdecentralizowanych i umiejętne wykorzystanie tych źródeł, stanowi uzupełnienie zaopatrzenia z baz sektora uspołecznionego i pozwoli na z pewnością środków surowcowych w roku 1951 w ilościach całkowicie zaspokajających potrzeby.

Zakłady żywienia zbiorowego będą mogły zaopatrywać się ze źródeł zdecentralizowanych w ziemniaki wczesne, jarzyny, owoce, run leśny, strączkowe, nabiał, drób, miód, ryby, raki, dziczyznę oraz przyprawy krajowe.

Pełne wykorzystanie lokalnych źródeł oraz sezonowych możliwości, zapewni urozmaicenie potraw, rozszerzenie ich asortymentu oraz podniesienie jakości posiłków.

Zakłady żywienia zbiorowego obowiązane są do dokonywania zakupów ze źródeł zdecentralizowanych wyłącznie na konieczne potrzeby własne, w ilości niezbędnej dla zapotrzebowania bieżącego, z wyłączeniem zakupów o charakterze skupu, tj. przerzutów na tereny, nie objęte działalnością danego zakładu.

Usprawnienie zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w surowce, jak również usprawnienie zaopatrzenia inwestycyjnego i maszynowego — pozwoli na realne wykonanie zamierzeń Uchwały Prezydium Rządu, a tym samym — na realne wykonanie podstawowych zadań żywienia zbiorowego.

Komunikaty Biura żywienia Zbiorowego ZSS

1) Biuro Zbiorowego żywienia ZSS poleca, aby w wypadku sporadycznie przeprowadzonej propagandy spożywczej jakiegos artykułu spożywczego, spółdzielnie zawiadamiały na czas Biuro Zbiorowego żywienia, Dział Normalizacji żywienia, przesyłając program akcji do zatwierdzenia.

2) Biuro Zbiorowego żywienia przypomina, że 5.IX.50 r. rozesłano do wszystkich Spółdzielni, prowadzących zakłady żywienia, okólnik o obowiązku stosowania w zakładach zup w proszku.

Sprawa stosowania 2 razy w tygodniu zup w proszku jest nadal aktualna i obowiązuje w zakładach żywienia Zbiorowego.

3) Biuro Zbiorowego żywienia ZSS poleca wszystkim spółdzielniom, prowadzącym zakłady zbiorowego żywienia, aby obowiązkowo zaprenumerowały, dla każdego z kłado miesięcznik „Żywienie Zbiorowe”.

Przenumeratę należy uiścić do dnia 10.I.51 r. Konto PKO I-14667.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Łódzki „Głos Robotniczy” omawiając uchwałę Prezydium Rządu dotyczącą usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego stwierdza, że jak dotąd zagadnienie właściwej organizacji zbiorowego żywienia nie znajdowało należytego rozwiązania na terenie Łodzi. W tym dużym mieście znajduje się zaledwie 35 uspołeczniionych zakładów gastronomicznych i 27 stołówek prowadzonych przez PSS przy większych zakładach pracy. Ilość ta jest nieproporcjonalnie mała w stosunku do liczby osób korzystających z usług uspołeczniionych zakładów gastronomicznych. Uchwała Prezydium Rządu przewiduje znaczne zwiększenie ilości punktów zbiorowego żywienia, szczególnie na przedmieściach i w dzielnicach zamieszkałych przez ludność robotniczą. Nakłada ona na Wydział Handlu przy Prezydium Rady Narodowej m. Łodzi obowiązek szybkiego i sprawnego oddania dla potrzeb zakładu zbiorowego żywienia lokali przedsiębiorstw gastronomicznych, przejętych po roku 1945 i obróconych na inne cele. Tego rodzaju lokali posiada Łódź bardzo dużo. Mieszczą się w nich sklepy, a nawet biura, mimo że posiadają one odpowiednie urządzenia i warunki na lokale gastronomiczne. Drugie ważne postanowienie uchwały dotyczy podniesienia jakości wydawanych posiłków. Jeśli nawet posiłki wydawane w łódzkich zakładach gastronomicznych i stołówkach PSS posiadają wystarczającą ilość kalorii, to sam sposób przyrządzania tych posiłków i brak urozmaïcenia w tygodniowym jadłospisie wywołują często uzasadnione zarzuty. Dziennik apeluje do kierownictwa PSS oraz Łódzkich Zakładów Gastronomicznych o zwrócenie baczniejszej uwagi na organizację pracy w poszczególnych jadłodziarniach, aby obudzić wśród personelu kuchennego współzawodnictwo pracy w celu podniesienia jakości potraw i aby zerwać z dotychczasowym szablonem w układaniu jadłospisów. Ważnym zagadnieniem jest również sprawa podniesienia stanu sanitarnego i wyglądu estetycznego wnętrza lokali zbiorowego żywienia. Na tym odcinku istnieją w Łodzi szczególnie duże zaniedbania. Komisje sanitarne, działające przy Dzielnicowych Radach Narodowych, winny częściej i systematycznie przeprowadzać lustracje w gospodach i barach uspołeczniionych.

Lubelski „Sztandar Ludu” pisze, że kierownictwo gospód spółdzielczych w Lublinie nie troszczy się o estetyczny wygląd lokali. Brudne, odrapane ściany cechują prawie każdą jadłodziarnię. Stoły i fartuchy kelnerów z reguły są brudne. Na ogół obsługa gospód jest bardzo uprzejma dla ludzi spożywających droższe dania. Wypadki lekceważenia ludzi pracy zdarzają się bardzo często.

Kieleckie „Słowo Ludu” w krytycznym artykule omawia kwestię żywienia zbiorowego w Kielcach, która nie została dotychczas należyście rozwiązana i stanowi nadal jedną z naj-

poważniejszych bolączek miasta. Nabiera ona obecnie coraz większego znaczenia ze względu na to, iż ciągły wzrost poszczególnych zakładów pracy i instytucji w Kielcach powoduje automatycznie ciągły dopływ nowych kadr pracowników, z których większość stoi w gospodach ludowych. W Kielcach pod zarządem PSS znajdują się trzy gospody ludowe i jedna cukiernia, a CSMJ prowadzi dwa bary mleczne. Jednakże najmłodszą, a zarazem najważniejszą instytucją żywienia zbiorowego w Kielcach jest Dyrekcja Przedsiębiorstwa Państwowego „Gastronom”, która w chwili obecnej dysponuje zaledwie jedną restauracją. Ogólnie spotykamy brakiem we wszystkich placówkach żywienia zbiorowego w Kielcach jest przede wszystkim słaba obsługa. Wszelkie próby tłumaczenia tego zjawiska rzekomym brakiem doświadczanego personelu kelnierskiego dziennik uważa za niewystarczające. Uspołecznione zakłady zbiorowego żywienia istnieją bowiem w Kielcach już od kilku lat i w tym czasie można było z powodzeniem wyszkolić wystarczającą ilość wykwalifikowanych pracowników gastronomicznych. Z drugiej strony dziennik stwierdza, że w chwili obecnej najsłabiej pracującą organizacją zbiorowego żywienia w Kielcach jest dyrekcja „Gastronomu”, która nie wykazała dotąd należytej energii w prowadzeniu przedsiębiorstwa.

„Głos Szczeciński” zaznacza, że analiza pracy placówek zbiorowego żywienia Spółdzielni Spożywców „Robotnik” w Szczecinie wykazuje pewne niedociągnięcia. Nie wszystkie stołówki przy zakładach pracy odpowiadają wymaganym warunkom higieny. Np. stołówka przy Stocznii Szczecińskiej mieści się w drewnianym baraku, w którym brak szyb, odpowiedniej kuchni i magazynu. Placówki zbiorowego żywienia nie posiadają również fachowych kucharzy. Odbija się to na jakości i kalorycznej wartości podawanego posiłku i powoduje, że jadłospisy w niektórych stołówkach są jednostajne. Zbyt często np. podaje się konsumentom barszcz i krupnik. Daje się także zauważyć w tej i owej gospodzie nieuprzejmość personelu w stosunku do konsumentów. Nie zawsze personel stołówek docenia potrzebę podawania posiłków w porę. Wywołuje to nie tylko niezadowolenie wśród konsumentów, ale często wpływa na spóźnienia do pracy.

„Życie Białostockie” porusza sprawę trudności w uruchomieniu zakładów zbiorowego żywienia. Mieszkańcy Białegostoku przywiązywali wielkie nadzieje do powstania tamtejszych Zakładów Gastronomicznych, które miały rozwiązać zagadnienie zbiorowego żywienia. Niestety, nadzieje te okazały się płonne, bo od wiosny, od powstania BZG do chwili obecnej uruchomiono jedynie dwa zakłady zbiorowego żywienia. Uruchomienie dalszych punktów napotyka

na zasadniczą przeszkodę w postaci braku lokali.

„Express Poznański” rozpisal ankietę na temat, jak ułatwić życie kobietom pracującym zawodowo. Cenniejsze odpowiedzi drukuje na swoich łamach i okazuje się, że większość kobiet jest zdania, że najważniejszą rzeczą są dwie sprawy: pranie bielizny i gotowanie posiłków, a ściślej mówiąc — obiadów. Jeżeli chodzi o pranie bielizny, to chcąc je przeprowadzić, mając wielką rodzinę, trzeba się zwolnić z pracy na jeden dzień, a nawet na dwa dni, opłata zaś uiszczana za pranie przewyższa zarobek 3 a czasem 4-dniowy kobiety pracującej zawodowo. Poza tym nieuczciwe praczkę dosypują do prania najróżnorodniejsze proszki niszczące bieliznę. Zdaniem kobiet poznańskich, mogą tu przyjść z pomocą uspołecznione pralnie zakładane gęstą siecią we wszystkich ośrodkach robotniczych, gdzieby prano nie tylko solidnie i tanio bieliznę, ale nawet za niewielką dodatkową opłatą odwożono ją do domu. Druga sprawa — to kwestia gotowania obiadów. Jedynym wyjściem z tej trudnej sytuacji jest przerzucenie ciężaru i obowiązku kobiet-kucharek na uspołecznione zakłady wyżywienia, które powinny powstać we wszystkich ośrodkach robotniczych, a nawet w większych blokach mieszkalnych. Trzeba rozszerzyć i udostępnić wszystkim ludziom pracującym, a nawet i dzieciom w wieku szkolnym, zjedzenie taniego, smacznego i pożywnego posiłku w kulturalnych warunkach w gospodach ludowych bez narażania się na awantury z pijakami i wysłuchiwanie grubiańskich rozmów.

„Rzeczpospolita” w artykule „Wiele się zmieniło w stołecznych restauracjach” opisuje warunki, w jakich pracował personel Stołecznych Zakładów Gastronomicznych przed wojną. Od tego czasu wiele zmieniło się na lepsze. Warszawscy inżynierowie, którym powierzono przebudowę starych lokali restauracyjnych na nowoczesne zakłady uspołecznione, stanęli przed nie lada trudnościami. Na pierwszy plan wysunęło się zagadnienie zapleczy. Trzeba je było przede wszystkim poszerzyć, zaopatrzyć w nowoczesne urządzenia, zainstalować wentylację, chłodnię, oddzielne magazyny dla prowiantów suchych, przygotowanie, zmywalnie itp. W miarę możliwości starano się umieszczać kuchnie na tej samej kondygnacji, co i sale jadalne. Oszczędzało to kelnerom ciągłego biegania po schodach. Ale i sale restauracyjne wymagały pewnych przeróbek. Mniej niepotrzebnych i tanich efektów świetlnych, mniej reklamy, natomiast więcej wygody. Do wielu restauracji dobudowano hale. Dzisiaj, ze względu na ciężkie warunki lokalowe, trudno jeszcze sprostać wszystkim wymaganiom i nie łatwo zaspokoić wszystkie potrzeby. Praca nad przebudową i ulepszeniem stołecznych zakładów gastronomicznych posuwa się jednak stale naprzód.

„Życie Lubelskie” pisze, że wśród pracowników Lubelskich Zakładów Gastronomicznych rozwija się w coraz większym stopniu ruch współzawodnictwa pracy. Uczestniczą w nim przede wszystkim obsługi lokali, starając się uzyskać jak najlepsze wyniki zarówno w ilościowym jak i wartościowym przekroczeniu planu. Wyniki współzawodnictwa pracy kelnerów i kelnerek świadczą o tym, że obsługa w lubelskich zakładach gastronomicznych dzięki tej akcji uległa znacznej poprawie, dając tym przykład innym placówkom gastronomicznym na terenie miasta.

„Głos Wybrzeża” podkreśla, że organizacja żywienia zbiorowego w woj. gdańskim poczyniła poważne postępy w ubiegłym roku. Usprawniono pracę stołówek przy większych zakładach pracy, rozbudowano zarówno w miastach Wybrzeża jak i innych miastach województwa sieć państwowych zakładów gastronomicznych, gospód spółdzielczych, barów

mięsnych, probierni ryb i barów mlecznych. Przeszkolono na kursach kilkuset kierowników uspołecznionych zakładów zbiorowego żywienia i prowadzone jest przeszkolenie personelu fachowego. Jakość potraw i obsługa w stołówkach znacznie się poprawiły. Obok niewątpliwych osiągnięć występują jednak jeszcze poważne niedociągnięcia. Zasadniczym brakiem jest zbyt skoncentrowanie gospód, restauracji i barów w śródmieściu z pominięciem dzielnic robotniczych. Gdańsk-Siedlice, Orunia i Dolne Miasto pozbawione są uspołecznionych zakładów gastronomicznych. Brak tam przede wszystkim barów mlecznych. W pobliżu ZOB Nr 2 w Gdańsku, mimo że w fabryce tej pracuje ponad 1000 osób, brak jest jakiegokolwiek zakładu gastronomicznego czy baru. Robotnicy portowi Gdyni przez długi czas daremnie ubiegali się o otwarcie w porcie przynajmniej jednego baru mięsnego. Pewna bezplanowość w organizacji

sieci zakładów zbiorowego żywienia występuje szczególnie na terenie województwa. Robotniczy Elbląg liczący ponad 50 tys. mieszkańców posiada tylko jedną gospodę spółdzielczą. Obsługa konsumentów w tej gospodzie jest przy tym przedmiotem nieustannych skarg pracujących. Centralne zaopatrywanie zakładów gastronomicznych i stołówek w artykuły spożywcze spowodowało monotonię w jadłospisach. Przygotowanie potraw pozostawia wiele do życzenia. Poważną bolączką jest zbyt długie wyczekiwanie na posiłki. Np. w gospodzie ludowej w Gdańsku przy ul. Wałowej na obiad czeka się często godzinę. Podobnie jest w niektórych zakładach w Gdyni. Oczywiście nie wszystkie niedociągnięcia powstają z winy personelu. Wiele zakładów żywienia zbiorowego mieści się jeszcze w lokalach nie przygotowanych technicznie. Brak jest sprzętu. Stwierdzone braki powinny być jak najszybciej usunięte.

GŁOSY Z TERENU

STANISŁAW GABRYOLEK

Z działalności placówek gastronomicznych PSS w Poznaniu

Rok 1950, a ściślej mówiąc — drugie jego półrocze — zakończyło rozbudowę spółdzielczej sieci zbiorowego żywienia na terenie miasta Poznania. Lokalizacja punktów była przedmiotem wielu narad oraz troską nie tylko władz spółdzielni, lecz również i czynnika politycznego oraz przedstawicieli administracji samorządowej i państwowej. Dziś — patrząc z perspektywy kilku miesięcy na czynną i obsługującą ok. 7% ludności miasta sieć zakładów żywienia zbiorowego, stwierdzić należy, że w zasilaniu tego, stwierdzić należy, że w zasilaniu poza częściowo zaniedbanymi nadal dzielnicami wybitnie peryferyjnymi, jak okolice Ogrodu Botanicznego na Jeźyczach, Śródkę, Starego Grodu, usytuowanie punktów żywienia, przeprowadzone zostało pod kątem jak najistotniejszych potrzeb ludności.

Nadmienić należy również, że w poczynaniach swych poznańska PSS miała w porównaniu do innych wielkomiejskich spółdzielni zaniechanie ułatwione, z uwagi na ocalenie w czasie działań wojennych lokale gastronomiczne. Jednakże uruchamianie restauracji w przeważających wypadkach nie posiadały zaplecza gospodarczego, a nawet pomieszczeń konsumpcyjnych, jakim winien odpowiadać uspołeczniony zakład gastronomiczny.

Pierwszy etap pracy wykonany został przez poznańską PSS z pełnym poczuciem odpowiedzialności i zrozumieniem wagi zagadnienia. W trosce o właściwe i zgodne z wytycznymi władz centralnych rozpracowanie kierunku i stylu pracy w zakładach gastronomicznych, Zarząd Spółdzielni powołał w strukturze spółdzielni Biuro Zbiorowego Żywienia, które rozpoczęło

pracę w miesiącach wiosennych 1950 roku. Okres ten — to wytężona praca przy wykańczaniu planu sieci oraz przygotowań do XXIII Międzynarodowych Targów Poznańskich, praca — której wyniki może zapisać zarząd spółdzielni i kierownictwo komórki żywienia zbiorowego na swoje dobro.

Świadczone przez Biuro Zbiorowego Żywienia PSS w Poznaniu usługi na rzecz miejscowego społeczeństwa podzielić można na pięć zasadniczych pionów:

- restauracje, restauracje jarskie,
- stołówki robotnicze, urzędnicze i akademickie,
- bary,
- kawiarnie i cukiernie oraz bufety teatralne,
- dancingi — bary nocne.

Jak widzimy, występuje tu wielka różnorodność typów, które zasadniczo różnią się swym przeznaczeniem. Każdy z podanych pionów ma spełniać swoją funkcję, celem ułatwienia i uprzyjemnienia życia człowiekowi pracy w różnym czasie i miejscu. Wyniki zależą tu głównie od wartości moralnej personelu i kierownictwa, na ogół jednak daje się tu zauważyć poprawa, spowodowana w dużej mierze przez branżowe szkolenie długofalowe. Dzięki temu robotnikowi fabryk poznańskich, studentowi i pracownikowi umysłowemu obca jest troska, związana z czynieniem zakupów artykułów żywnościowych i strata czasu na przygotowywanie wieczornego posiłku. Po pracy — w kawiarniach spółdzielczych rojno i gwarno. Upředzenia świata robotniczego do kawiarni, upředzenia wyników z elitaryzmu przedwrześ-

niowego, zaczynają znikać, w czym niemałą rolę odgrywają zespoły pracownicze i ich stosunek do konsumenta.

Obok blasków, widzimy jednak i cienie. W pierwszym rzędzie wymienić tu należy nie całkowicie przeprowadzoną akcję oczyszczania kadr, stanowiącą przecież zasadniczy czynnik walki klasowej. Akcja ta z wielu przyczyn nie spełniła należycie swego zadania i dlatego problem ten jest wciąż jeszcze otwarty i wymaga stałego i czujnego nadzoru.

Poważnym i utrudniającym pracę brakiem jest niepełne i nieodpowiednie wyposażenie części produkcyjnej przedsiębiorstw. Chodzi tu głównie o nieodpowiednie trzony kuchenne, brak maszyn, a co za tym idzie — ręczną obróbkę wstępną (rozdrabnianie jarzyn i obieranie ziemniaków). Długi proces trwania tych prac wyjaławia częściowo jarzynę z soli mineralnych oraz sprzyja utlenianiu się składników śladowych. Nie mniej ważna jest sprawa konserwacji i magazynowania, gdyż pełnym zadaniem punktu zbiorowego żywienia jest nie tylko dostarczenie odpowiedniej liczby posiłków, lecz również zwrócenie uwagi na to, aby posiłki te były pełnowartościowe pod względem kalorycznym i witaminowym. Sprawa zaopatrzenia jest w obecnej chwili najdrażliwszą kwestią dla Biura Zbiorowego Żywienia i dzisiaj już widzi się pewną poprawę na tym odcinku.

Sieć spółdzielczych zakładów gastronomicznych PSS Poznań, jeśli nawet dziś jeszcze nie spełnia należycie swych zadań, to dzięki wysiłkom całego zespołu pracowniczego i pełnemu zrozumieniu obowiązków wobec klasy pracującej — powinna je spełniać w najbliższej przyszłości bez żadnych zastrzeżeń, ku większemu jeszcze zadowoleniu miejscowego społeczeństwa, licznych wycieczek oraz uczestników kursów i konferencji, jakie często odbywają się na terenie Poznania.

PAWEŁ SZYMAŃSKI, Woleczyn

Szkolą się kierownicy gospód

W dniu 9 listopada 1950 r. w Wiśle-Głębach pow. Cieszyń został zakończony trzeci 3-tygodniowy kurs dla kierowników gospód

spółdzielczych CRS „Samopomoc Chłopska“ w Katowicach.

Uczestnicy kursu pod fachowym kierownictwem instruktorek CRS zapoznali się z racjonalnymi metodami przyrządzania potraw, zagadnieniem wzorowego prowadzenia gospód oraz z wiadomościami ideologicznymi.

Poziom kursu był dość wysoki, czego wyrazem były wyniki egzaminów, mianowicie na 47 uczestników kursu, z wynikiem bardzo dobrym ukończyło go 14, z dobrym — 33. Wszyscy absolwenci zostali zakwalifikowani na stanowiska kierowników gospód. 12 przodujących w nauce nagrodzono wartościowymi książkami, wszyscy zaś słuchacze otrzymali po jednym komplecie Biblioteczki Marksistowskiej.

50% uczestników kursu stanowiły kobiety, co świadczy o aktywności kobiet w pracy zawodowej w pionie spółdzielczości.

JÓZEF SKOROBOHATY, Zabrze

Kurs w Zabrzu

W Zabrzu został otwarty 6-tygodniowy kurs dla pracowników i kandydatów na pracowników Zakładów Gastronomicznych. Otwarcia kursu dokonał ob. Ryszard Czerny, dyrektor ZZG, który omówił cele i zadania zakładów gastronomicznych, w świetle nowej uchwały Prezydium Rządu. Ustawa stwarza warunki do podniesienia jakości i różnorodności posuków i powiększenia asortymentu. Wysoka jakość posuków — to wzrost wydajności pracy robotników i pracowników umysłowych — konsumentów naszych zakładów, dlatego też należy nieprzerwanie szkolić kadry i pogłębiać wiadomości fachowe personelu.

Kurs w Zabrzu obejmował trzy działy: kelnerski, bufetowych i pomocy kuchennej. Wykłady odbywają się codziennie i obejmują poza zagadnieniami branżowymi — zagadnienia polityczno-społeczne i naukę o Polsce współczesnej. W kursie bierze udział 40 osób pod kierunkiem sił nauczycielskich Liceum Przemysłu Spożywczego. Dyrekcja Liceum, doceniając znaczenie szkolenia personelu zakładów gastronomicznych, odstąpiła sale wykładowe w swoim budynku dla potrzeb kursu, słuchacze mają więc pomieszczenie odpowiednie zarówno dla wykładów jak i przeprowadzania zajęć praktycznych.

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 36 zł. — półroczna 18 zł. — kwartalna 9 zł.

CENA NUMERU POJEDYŃCZEGO 3 ZŁ.

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

BIBLIOTEKA
UNIwersytecka
Gdańsk

01210

