

Żywnienie **ZBIOROWE**

TREŚĆ NUMERU:

	Str.
Po pierwszym roku wielkiego planu	1
W dniu Święta Kobiet	2
Kazimierz Pyszkowski i mgr Stanisław Dobrzański	— Nowe zasady kalkulacji i ustalenia ty- pów uspołecznionych przedsiębiorstw gastronomicznych 3
Inż. Kazimierz Biernacki	— Wzorowa jadłodajnia 6
Mgr Józef Zawada	— Planowanie produkcji i obrotu 8
Dr Juliusz Kępski	— Analiza ekonomiczna w przedsiębior- stwie żywienia zbiorowego 11
Dr Leokadia Karpf	— Sanitarно-lekarskie aspekty żywienia zbiorowego 12
Z ZAGADNIEŃ ŻYWIENIA	— Głos w sprawie zagadnień szkolenio- wych 14
Mgr Stanisław Berger	— Witamina A w żywieniu zimowym i wiosennym 15
Sabina Witkowska	— Wiosenne zieleniny 17
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Mgr Marian Tomkowiak	— Rozwój sieci zakładów żywienia zbio- rowego w r. 1950 19
	— Na marginesie styczniowych obrad ak- tywu kierowniczego CZPG 20
	— Przewodzący Komitet członkowski przy KSS w Inowrocławiu 22
Jerzy Długoszewski	— Pierwszy kurs kelnerów w powiecie dzierzoniowskim 22
Józef Łukaszewicz	— Plebiscyt w barze rybnym 22
Marian Synowiecki	— Stołówka WSS Nr 147 23
	— Zaplecze 24
Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH	
Kazimierz Pyszkowski i Juliusz Turbowicz	— Rachunkowość zakładów żywienia zbio- rowego w ZSRR cz. II 23
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	29
Prasa zagraniczna	29
NOWE KSIĄŻKI U NAS	
Dr Józef Iwiński	— Towary spożywcze 30
Rzeczy ciekawe	32

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 3

Warszawa, marzec 1951 r.

Rok VI

Do pierwszym roku wielkiego planu

W połowie m-ca stycznia prasa codzienna ogłosiła komunikat Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego, poświęcony wynikiem pierwszego roku 6-letniego Planu. Z komunikatu wynika, że wszystkie dziedziny gospodarki narodowej: przemysł, rolnictwo, budownictwo, komunikacja i łączność, handel — wykonały z nadwyżką postawione przed nimi zadania, że bilans pierwszego roku Planu oznacza ogromny sukces naszej planowej gospodarki. Sukces osiągnięty zgodnym, wyłożonym wysiłkiem mas pracujących miast i wsi, z którego mamy bezsporne prawo być dumni.

W komunikacie PKPG nie pominięto ważnej, w pełni przez Partię i Rząd docenianej sprawy żywienia zbiorowego, którego rola wobec szybkiego wzrostu ilości zatrudnionych (w tym coraz poważniejszy odsetek kobiet), wzrostu produkcji artykułów konsumpcyjnych, szybkiego podnoszenia się dochodu narodowego, a co za tym idzie dobrobytu mas pracujących — staje się coraz poważniejsza, bardziej odpowiedzialna. Sprawa ta została ujęta w następujących słowach:

„W roku 1950 nastąpił poważny wzrost sieci i obrotów aparatu żywienia zbiorowego. Sieć placówek żywienia zbiorowego wzrosła o 179 proc. w porównaniu z r. 1949“.

Niewątpliwie te 179 proc. oznacza bardzo poważny wysiłek, włożony przez wszystkie przedsiębiorstwa, zarówno państwowe jak i spółdzielcze, wyłącznie czy też marginesowo zajmujące się tą dziedziną usług. Wysiłek, który przyniósł zasługujące na wymienienie wyniki.

Jednakże popełnilibyśmy poważny błąd, gdybyśmy nie spojrzeli samokrytycznie na nasze bezsporne osiągnięcia. Gdybyśmy przeoczyli tkwiące dotąd w aparacie żywienia zbiorowego poważne usterki, w postaci niedopuszczalnych łatwizn, nie zawsze w sposób dostateczny ułatwi troski o poziom naszej pracy, o jakość posiłków, o zaspokojenie potrzeb mas pracujących. Otwarte pozostało zagadnienie rentowności zakładów, uruchomienie bardzo poważnych

tkwiących dotąd w naszym aparacie rezerw. Na pewno nie zawsze przykładaliśmy dostateczną wagę do koniecznej obniżki kosztów własnych. Do koniecznego uzupełniania i pogłębiania wiadomości fachowych. Słowem — były w naszej pracy uchybienia, które jedynie częściowo można kłaść na karb okresu organizacyjnego. I z tego każdy pracownik żywienia zbiorowego musi zdawać sobie sprawę.

Obecnie, gdy już są poza nami pierwsze miesiące drugiego roku Planu, trzeba nam wykonywać tegoroczne zadania, nadal rozszerzając sieć, która ma zgodnie z wywiadem udzielonym prasie przez Ministra Handlu Wewnętrznego — Tadeusza Die'richa wzrosnąć do 5.700 zakładów dysponujących 380 tys. miejsc, równolegle, szybko, wytrwale, usprawniać pracę placówek istniejących.

Oczekują nas dużej wagi zadania poważnego obniżenia kosztów własnych. Nie możemy pozostać w tyle za handlem uspołecznionym, który szeroko podjął hasło, rzucone przez krakowski MHD. A że jest to zadanie realne, osiągalne — to nie ulega wątpliwości. Zbyt wiele jeszcze zakładów prowadzi gospodarkę, nie liczącą się z twardymi, obowiązującymi całą gospodarkę narodową nakazami oszczędności, będącymi nieodzownym warunkiem pełnego wykonania założeń 6-letniego Planu.

Słowem — liczby mówiące o szybkich postępach gospodarczych Polski Ludowej, postępach budowy podstaw ustroju sprawiedliwości społecznej, winny być dla każdego pracownika podnieciem do dalszego wzmożenia wysiłków, do bardziej starannego, sprawniejszego wykonywania swych codziennych obowiązków. Trzeba i nam, pracownikom żywienia zbiorowego, z sukcesów minionego roku konkretne, wyraźne wyciągnąć wnioski.

A wnioski te mówią, że w drugim roku Planu, praca nasza winna być lepsza, sprawniejsza, bardziej wydajna umiejacą zaspokajać rosnące potrzeby świata pracy w zakresie żywienia zbiorowego.

D 64/8/97m

1100

W dniu Świąta Kobiet

8 marca przypada doroczny Międzynarodowy Dzień Kobiet. Warto w dniu tym zastanowić się, jak wygląda na naszym odcinku pracy, na odcinku żywienia zbiorowego udział kobiet. Weźmy jako przykład sektor spółdzielczy. Zakłady gastronomiczne prowadzone przez spółdzielnie spożywców i spółdzielnie pracy zrzeszone w ZSS, zatrudniały w roku 1950 — 18.798 kobiet, co stanowiło ok. 75% ogólnego stanu zatrudnienia.

Dotychczasowe wyniki pracy kobiet w zakładach gastronomicznych pozwalają na stwierdzenie, że są to pracownice w większości wypadków uspołecznione i ofiarne. Podajemy poniżej dwa wywiady, przeprowadzone z pracownicami zakładów żywienia zbiorowego celem zapoznania czytelników z postawą kobiet pracujących na tym odcinku.



Ob. Janina Chmurzyńska zatrudniona

jest w Spółdzielni Pracy Gastronomicznej „Stoleczna” (Zgoda 4) na stanowisku prezesa spółdzielni i kierownika placówki. Funkcję swoją piastuje od 19.IV.1950 r. Ob. Chmurzyńska jest jedną z założycielek spółdzielni, która powstała w 1945 roku. Zapytujemy czy dobrze czuje się w swoim zawodzie.

— Praca daje mi dużo zadowolenia i poświęciłam się jej bez reszty — mówi z uśmiechem ob. Chmurzyńska. Staram się otoczyć opieką konsumenta, staram się, aby odczuł on, że pragniemy mu ułatwić życie, przez dostarczenie pełnowartościowego posiłku.

W zakładach gastronomicznych pracuję od 10 lat — ciągnie dalej miła prezeska — a od lat 5 w zakładzie uspołecznionym. Widzę teraz, jaka jest olbrzymia różnica między stylem pracy zakładu prywatnego i uspołecznionego. Teraz z usług naszych korzysta istotnie świat pracy, szukając w nich zaspokojenia potrzeb codziennych.

— Jakie trudności ma Pani w pracy?

— Zespół pracowników mam wyjątkowo dobrany, uspołeczniony, doceniający powagę swych obowiązków. Organizacja i wydajność pracy jest też stosunkowo wysoka. Trudności występują raczej od strony konsumenta. W jadłospisach naszych uwzględniamy zasady racjonalnego żywienia, co nie zawsze odpowiada upodobaniom konsumenta — np. surówki jarzynowe.

— Ile posiłków zakład wydaje dziennie i jaka jest przy tym zatrudniona ilość personelu?

— Przeciętnie wydajemy około 400 obiadów domowych, prócz tego mamy dość urozmaicony

asortyment dań z karty i przekąsek w bufecie. Wszystko to wykonuje 20 osób personelu, pracującego na dwie zmiany — w tym 9 kobiet.

Przeglądamy książkę zażaleń i życzeń. Przeważają w niej pochwały i podziękowania za sprawną i grzeczną obsługę oraz smaczne potrawy.

Druga z kolei pracownica uspołecznionej placówki żywienia zbiorowego — to **ob. Maria Dębowska**, zatrudniona w charakterze kierowniczki stołówki nr 144, prowadzonej przez WSS dla pracowników Państwowego Zakładu Higieny, przy ul. Chocimskiej 24.

Drobna, o ujmującym wyglądzie, jest typem kobiety, która szczęśliwie łączy pracę zawodową z życiem rodzinnym. Pracować zaczęła od roku, gdyż posiadając troje dzieci, nie mogła uczynić tego wcześniej.

— Zawsze odczuwałam potrzebę pracy zawodowej mówi — ob. Dębowska — nie chciałam zacieśniać się wyłącznie w kręgu życia rodzinnego, lecz brać czynny udział w odbudowie Polski Ludowej.

Nasza rozmówczyni pokazuje nam z zadowoleniem protokół Komisji Sanitarnej, stwierdzający wzorowy porządek w stołówce oraz książkę życzeń i zażaleń, w której większość uwag wyraża zadowolenie z posiłków i obsługi. Zapytana o trudności z jakimi spotyka się w pracy, oświadczyła, że najtrudniejszą sprawą jest dobór personelu.

Ciągle utyka kwestia wyszkolenia, a personel (w liczbie 11 osób) wymaga stalego instruktażu i nadzoru, co pochłania dużo wysiłku i pracy tym bardziej, że stołówka wydaje dziennie około 400 obiadów dwudaniowych. Swoją własną wiedzę fachową ob. Dębowska stara się uzupełniać stale odpowiednią lekturą, dostarczaną przez WSS.



Wychodzimy ze stołówki z uczuciem zadowolenia. Okazuje się, że kobieta doskonale połączyć może obowiązki rodzinne z odpowiedzialną pracą zawodową, znajdując czas i na samokształcenie i na rozrywki.

Przeprowadziliśmy wywiady z dwiema pracownicami, zajmującymi stanowiska kierownicze, chcąc zwrócić uwagę czytelników, że kobiety radzą sobie w pracy zawodowej w zakresie żywienia zbiorowego nie tylko jako siły pomocnicze, lecz również wywiązują się wzorowo z obowiązków najbardziej odpowiedzialnych.

Kazimierz Pyszkowski i mgr Stanisław Dobrzański

Nowe zasady kalkulacji i ustalenia typów uspołecznionych przedsiębiorstw gastronomicznych

Obowiązujące dotychczas przepisy o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego¹⁾ i o zasadach kalkulacji (wysokości zysku brutto) dla tychże przedsiębiorstw²⁾, przestały odpowiadać swoim zadaniom, w odniesieniu do uspołecznionych zakładów gastronomicznych. Wydane bowiem zostały w czasie, kiedy istniały wyłącznie prywatne zakłady gastronomiczne, a akcja uruchamiania i prowadzenia państwowych i spółdzielczych placówek żywienia zbiorowego, nie była jeszcze podjęta. Chodziło wówczas z jednej strony o ujęcie w pewne ramy prawne procesu powstawania zakładów gastronomicznych, z drugiej strony — o ustalenie — w celu obrony interesów konsumenta — pewnych, raczej kagańcowych zasad kalkulacji dla prywatnych zakładów gastronomicznych, nastawionych wyłącznie na zysk.

Przepisy wykonawcze do dekretu o koncesjonowaniu zakładów przemysłu gastronomicznego, sankcjonowały — pod warunkiem posiadania elementarnych pomieszczeń i urządzeń — istnienie szeregu dawnych typów placówek gastronomicznych, jak np. probierni win, probierni kawy i herbaty, pokoiów do śniadań, pałacyków itp., powodując się aktualnymi przesłankami wówczas ściśle gospodarczymi.

Z drugiej strony, przepisy o kalkulacji miały w tym samym okresie przejściowym na celu, nie generalne uporządkowanie działalności i podstaw egzystencji zakładów gastronomicznych, lecz jak już wspomiano, raczej ograniczenie nadmiernych apetytów prywatnych restauratorów w stosunku do kieszeni konsumentów i ustalenie cen na godziwym poziomie.

Od czasu ukazania się tych przepisów wiele się zmieniło w życiu politycznym i gospodarczym. Posunęliśmy się znacznie naprzód na drodze do ustroju socjalistycznego, poczynania gospodarcze ujęte zostały w karby ściśle ustalonego planu gospodarczego, a w interesującej nas dziedzinie powstała w ramach gospodarki planowej sieć uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego, nastawionych przede wszy-

stkim na zaspokojenie potrzeb świata pracy w zakresie posiłków podstawowych.

Plan 6-letni przewiduje dalszy, potężny rozwój placówek żywienia zbiorowego, zdolnych nie tylko do całkowitego zastąpienia działalności prywatnych zakładów gastronomicznych, ale nadto do obsłużenia potrzeb konsumentów w daleko szerszym zakresie. Przy tym wymagania, stawiane uspołecznionym zakładom gastronomicznym, są daleko większe od wymagań, stawianych dawniej zakładom prywatnym. Chodzi bowiem o stworzenie warunków, w których zakłady uspołecznione mogłyby istotnie wykonać swe zadania w pełniejszym zakresie z punktu widzenia zaspokojenia potrzeb świata pracy.

W tych warunkach okazało się konieczne zrewidowanie zarówno zasad postępowania przy koncesjonowaniu, jak i zasad kalkulacji, w stosunku do uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego.

Rewizja zasad postępowania przy koncesjonowaniu, polega na dopuszczeniu tylko niektórych typów zakładów gastronomicznych, niezbędnych na obecnym etapie budownictwa socjalistycznego. Rewizja zasad kalkulacji ma na celu oparcie działalności gospodarczej omawianych zakładów na zdrowych podstawach, przez umożliwienie osiągnięcia akumulacji socjalistycznej.

Typy i kategorie zakładów gastronomicznych

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 6 lutego 1951 ustala w gospodarce uspołecznionej następujące typy zakładów gastronomicznych:

- a) restauracje,
- b) jadalalnie,
- c) gospody,
- d) bary,
- e) bary mleczne,
- f) kawiarnie,
- g) cukiernie,
- h) bufety.

Restauracja jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż dań gorących i zimnych, wydający obiady i kolacje w szerokim asortymencie, jak również sprzedający do spożycia na miejscu w zakładzie, towary monopolowe i inne towary spożywcze w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów.

Jadalnią jest zakład gastronomiczny, wydający w zasadzie śniadania, obiady i kolacje — bez wyszynku alkoholu.

Gospoda jest zakład gastronomiczny, prowadzący w ograniczonym zakresie sprzedaż dań gorących i zimnych oraz towarów monopolowych i innych towarów spożywczych, niezbęd-

¹⁾ Dekret z dn. 30.XI, 1945 r. o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. Nr 57 poz. 522) i rozporządzenie wykonawcze b. Ministra Aprowizacji i Handlu z dn. 23.II. 1946 r. do tego dekretu (Dz. U. R. P. Nr 12 poz. 83).

²⁾ Zarządzenie b. Ministra Przemysłu i Handlu z dn. 13.XI. 1947 r. w sprawie ustalenia wysokości zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych (Monitor Polski Nr 144 z dn. 5.XII. 1947 r. poz. 880). Instrukcja b. Ministerstwa Przemysłu i Handlu — Biura Cen — z dn. 5.XII. 1947 r. w sprawie wykonania zarządzenia z dn. 13.XI. 1947 r. w sprawie ustalenia wysokości zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych (Monitor Polski Nr 18 z dn. 20.VIII. 1948 r. poz. 259).

nych dla uzupełnienia obsługi konsumentów. Gospody mogą być uruchamiane i prowadzone w miejscowościach, położonych na terenie gmin wiejskich, osad i małych miasteczek, w zasadzie przez gminne spółdzielnie „Samopomocy Chłopskiej” i posiadają prawo prowadzenia także pokojów noclegowych.

Bar jest zakład gastronomiczny, wydający potrawy barowe i prowadzący w ograniczonym zakresie sprzedaż towarów monopolowych i innych artykułów spożywczych, niezbędnych dla uzupełnienia obsługi konsumentów. Bar może nie posiadać sal dla konsumentów, powinien jednak posiadać urządzenia, umożliwiające spożycie na miejscu potraw i napojów.

Bar mleczny jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż gorących i zimnych napojów mlecznych, przetworów mlecznych i nabiałowych oraz pieczywa.

Kawiarnia jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż napojów gorących i zimnych, ciastek, lodów i wyrobów cukierniczych, uprawiony także do wydawania śniadań i podwieczorków oraz sprzedaży napojów alkoholowych, stanowiących uzupełnienie do wydawanych innych napojów i ciast.

Cukiernia jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż napojów gorących i zimnych, ciastek, lodów i wyrobów cukierniczych.

Bufet jest stoisko gastronomiczne stałe, bądź ruchome, prowadzące sprzedaż dań zimnych, gorących i zimnych napojów, wyrobów cukierniczych, ciastek, lodów, wina i piwa — bądź w pełnym, bądź ograniczonym zakresie, w miejscach zamkniętych, względnie otwartych.

Zakłady gastronomiczne z wyjątkiem gospód, barów mlecznych i bufetów, dzielą się na kategorie m. in. dla celów kalkulacji cen.

Do kat. I zalicza się zakłady gastronomiczne o najwyższych kosztach obsługi konsumentów, spowodowanych: położeniem lokalu i jego charakterem oraz zakresem działalności (główna trasa komunikacyjna, wielkie miasta, trudna dostawa produktów itp.), wykwinym urządzeniem (lustra, kandelabry, marmury itp.), urządzeniami rozrywkowymi dla konsumentów (orkiestry, parkiety dancingowe, występy artystyczne, specjalne werandy itp.), czasem otwarcia (po godz. 22), bądź koniecznością stałego kompletowania potraw i napojów w najszerzym asortymencie.

Do kat. II zalicza się zakłady gastronomiczne o średnich kosztach obsługi konsumentów, a więc o średnim wyposażeniu, nie położone przy głównych trasach komunikacyjnych i prowadzące działalność, o której mowa w ust. 1, w pełnym, bądź ograniczonym zakresie.

Do kat. III zalicza się pozostałe zakłady gastronomiczne.

Zaszeregowania istniejących w chwili wejścia w życie zarządzenia, zakładów gastronomicznych do właściwych kategorii, dokonają Prezydya właściwych terytorialnie powiatowych (miejskich) Rad Narodowych, na wniosek właściwych

ciwych terytorialnie oddziałów central spółdzielczych lub państwowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

W przypadku wątpliwości, jeśli chodzi o uwzględnienie wymienionych wyżej wniosków, Prezydya Rad Narodowych przesyłają sprawy Prezdydom Wojewódzkich Rad Narodowych. Od decyzji Prezdydów Wojewódzkich Rad Narodowych, służy zainteresowanym odwołanie do Ministerstwa Handlu Wewnętrznego — Departament Żywienia Zbiorowego — w terminie przewidzianym w rozporządzeniu Prezydenta R. P. z dn. 22.III.1928 r. (Dz. U. R. P. Nr 36 poz. 341) o postępowaniu administracyjnym. Wniesienie odwołania nie wstrzymuje wykonania zaskarżonego orzeczenia.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 15 lutego 1951 roku.

Zasady kalkulacji

Jak już powiedziano, uspołecznione zakłady gastronomiczne podzielone są na kategorie, m.in. dla celów kalkulacji cen potraw i napojów.

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 6 lutego 1951 r. w sprawie zasad kalkulacji, ustala dla zakładów, w zasadzie trzy kategorie — I, II i III. W zależności od kategorii ustalona jest granica dopuszczalnego zysku brutto, inna dla potraw i przekąsek, a inna dla napojów alkoholowych, a mianowicie:

	Dla potraw i przekąsek	Dla napojów alkoholowych
Dla zakładów kat. I	100%	150%
„ II	80%	100%
„ III	70%	70%

Niektóre typy zakładów gastronomicznych, pełniące we wszystkich miejscowościach i okolicznościach jednakową i określoną wyraźnie funkcję w dziedzinie żywienia mas pracowniczych, posiadające poza tym jednakową dla wszystkich zakładów organizację oraz podobne wyposażenie, nie podlegają podziałowi na kategorie, to znaczy objęte są zawsze i we wszystkich miejscowościach marżą w jednakowej wysokości.

Są to bary mleczne i bufety wszelkiego rodzaju, z wyjątkiem bufetów kolejowych. Granicę zysku brutto ustalono dla nich, jak następuje:

Bary mleczne . .	50% na wszystkie potrawy i napoje
Bufety w miejscach rozrywkowych .	70% „ „
Bufety pozostałe (z wyjątkiem kolejowych)	50% „ „

Zakłady typu restauracji czy kawiarni o charakterze specjalnym lub reprezentacyjnym, mogą mieć zysk brutto wyższy, niż przewidziano

dla podobnego typu zakładu kat. I, dopasowany do ich specjalnych zadań i właściwości. Oczywiście, **specjalne** restauracje lub kawiarnie będą zakładami poza kategoriowymi, dla których granica zysku brutto będzie indywidualnie dla każdego zakładu ustalana przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Podkreślić należy, że zarządzenie obejmuje wszystkie uspołecznione zakłady gastronomiczne, o charakterze otwartym, nie dotyczy zatem stołówek pracowniczych i akademickich oraz bufetów istniejących przy zakładach pracy i bufetów akademickich.

Podane wyżej marże oznaczają, że zakłady gastronomiczne mogą doliczać zysku brutto w określonej wysokości **do ceny zakupu produktów**. Zysk brutto jest to narzut przeznaczony na pokrycie kosztów prowadzenia zakładów i osiągnięcie planowanej nadwyżki (akumulacji). Jest to więc zapewnienie zakładowi prawidłowego rozwoju gospodarczego. Podstawą więc kalkulacji jest cena zakupu produktów. Nie może ona przekraczać:

a) przy zakupach ze źródeł scentralizowanych — obowiązującej ceny detalicznej, pomniejszonej o rabat handlowy, ustalony dla handlu detalicznego;

b) przy zakupach ze źródeł zdecentralizowanych — obowiązującej ceny rynkowej, określonej w sposób ustalony w przepisach szczególnych o zakupach ze źródeł zdecentralizowanych.

Ustalane dla zakładów granice zysku brutto w jednolitej wysokości, w zasadzie odnoszą się w danej kategorii i typie zakładu, tak do wszystkich wyrobów produkcji własnej, jak i do towarów handlowych, dopuszczonych do obrotu w zakładach gastronomicznych, a stanowiących uzupełnienie asortymentu, potrzebnego do obsługi konsumentów. Wynika to wyraźnie z § 3 zarządzenia, a potwierdzeniem tej zasady jest § 6, który ustala, że zakłady gastronomiczne z wyjątkiem bufetów, nie są obowiązane prowadzić sprzedaży na zewnątrz — do konsumpcji poza zakładem — towarów handlowych, a w szczególności napojów alkoholowych, wina, piwa, wód gazowych, wyrobów cukierniczych (czekolada, cukry, herbatniki itp.), pieczywa i wędlin. W wypadku prowadzenia sprzedaży na zewnątrz, obowiązują ceny z doliczeniem takiego samego zysku brutto, jak na potrawy, przekąski i napoje, sprzedawane do konsumpcji na miejscu w zakładzie.

Odchylenia od ogólnych zasad kalkulacji

W zarządzeniu utrzymana jest zasada, że zysku brutto w ustalonych jak wyżej wysokościach, nie stosuje się do posiłków podstawowych, na które ustalona jest przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego cena maksymalna. Zakłady więc nie mogą stosować przysługującej im górnej granicy zysku brutto do obiadów popularnych, klubowych i wprowadzonych ostatnio przez Ministerstwo — obiadów 3-złotowych, tzw. domowych. obiady te, mając ustaloną, jednakową dla całego kraju cenę sprzedażną i wyznaczony ogólnie koszt surowca oraz przykładową re-

cepturę potraw — nie mogą podlegać ogólnym zasadom kalkulacji. Zysk brutto na obiadach popularnych, przy przeciętnym koszcie surowca 1 zł 95 gr i cenie sprzedażnej — 2 zł 40 gr, kształtuje się dla zakładów wszystkich typów i kategorii jednakowo, wynosząc 45 gr czyli ca 23%, podczas gdy dopuszczalny zysk brutto wynosiłby od 70% do 100%, w zależności od kategorii zakładu. Podobnie dla obiadów 3-złotowych, przy ustalonym przeciętnym koszcie surowca na 2 zł 30 gr i cenie sprzedażnej — 3 zł, zysk brutto wynosi 60 gr, czyli 25% kosztu surowca. Dla obiadów klubowych zysk brutto kształtuje się nieco korzystniej, gdyż wynosi przeciętnie 50% kosztu surowca, jednak także w jednakowej wysokości dla wszystkich typów i kategorii zakładów i poniżej dopuszczalnej górnej granicy zysku brutto niż innych potraw.

Ustalenie wysokości kosztu surowca dla obiadów masowego spożycia i podanie receptury potraw, które powinny mieć zastosowanie w tych obiadach, daje jednak duże korzyści tak dla konsumenta, jak i dla zakładu żywienia zbiorowego. Konsument nie jest narażony na obniżanie jakości obiadów przez zakłady, które niejednokrotnie w dążeniu do zapewnienia sobie rentowności, usiłowały zwiększać marże na obiadach popularnych i klubowych, przez zmniejszanie porcji obiadowych lub zbyt częste wydawanie potraw z produktów najtańszych. Z drugiej strony zakłady zabezpieczone zostały przed wygórowanymi (w stosunku do ceny obiadu) wymaganiami konsumentów.

Drugim z kolei wyjątkiem od ogólnych zasad kalkulacji są ceny piwa, wód gazowych i mineralnych. Napoje te powinny być sprzedawane po detalicznych cenach maksymalnych, powiększonych:

w zakładach kat.	I	o 20%
" " "	II	o 15%
" " "	III	o 10%
w bufetach		o 10%

Poza tym zarządzenie przewiduje specjalne dodatki za działalność w porze nocnej lub prowadzenie imprez rozrywkowych (orkiestra, dancingi, występy artystyczne itp). Dodatki te mogą być pobierane bądź w formie doliczenia procentowego do rachunków w granicach do 15%, bądź w formie pobierania należności za karty wstępu. Wprowadzenie tych dodatków i ich wysokość podlega zatwierdzeniu przez Komisję Cennikową przy Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej. W wypadku pobierania należności za karty wstępu, należność ta powinna być odliczona od należności za konsumpcję, jeżeli należność za konsumpcję przekroczy cenę karty wstępu.

Oparcie kalkulacji na recepturze potraw

Sporządzanie potraw, przekąsek i napojów, dla których ustalona została przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego obowiązująca receptura, odbywać się może tylko z zastosowaniem tej receptury. W tym przypadku za podstawę do kalkulacji służy cena nabycia surowców, obliczona

na podstawie norm zużycia produktów, przewidzianych w obowiązującej recepturze.

Poszczególne przedsiębiorstwa mogą uzupełniać w swoich zakładach gastronomicznych obowiązującą recepturę potraw, przekąsek i napojów. obowiązane są jednak przedstawić Komisji Cennikowej przy Wojewódzkiej Radzie Narodowej kalkulację własną, opartą na własnej recepturze, zatwierdzonej przez Wydział Handlu Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej.

Sporządzanie, bądź wydawanie konsumentom (porcjowanie) potraw, przekąsek i napojów z naruszeniem obowiązującej receptury na szkodę konsumenta, stanowi występki, karalny na równi z naruszeniem obowiązującego cennika lub zasad kalkulacji.

Cenniki maksymalne

W celu ujednolicenia cen na terenie poszczególnych województw, ułatwienia sprawnej kontroli i zabezpieczenia interesów konsumenta — zarządzenie przewiduje możliwość wydania przez komisje cennikowe przy Woj. Radach Narodowych, dla danych terenów jednolitych cen maksymalnych na potrawy, przekąski i napoje, objęte obowiązującą recepturą, przy czym winny być przestrzegane normalne granice zysku brutto.

W wypadku wydania wojewódzkiego cennika maksymalnego, można wprowadzać do sprzedaży potrawy, przekąski i napoje nie objęte tym cennikiem, lecz z zachowaniem omówionego wyżej postępowania, dotyczącego zastosowania przez zakład gastronomiczny receptury własnej.

Wydana jednocześnie z zarządzeniem instrukcja dla Wojewódzkich Wydziałów Handlu i Wojewódzkich Komisji Cennikowych, nakłada obowiązek okresowego aktualizowania cenników maksymalnych w miarę uzasadnionej potrzeby (np. sezonowe wahania cen warzyw i innych artykułów). Wnioski o aktualizacji cenników mogą składać także przedsiębiorstwa prowadzące zakłady żywienia zbiorowego i oddziały terytorialne central branżowych.

Dokumenty kalkulacyjne i analiza rentowności

Pomimo obowiązujących cenników, przedsiębiorstwa i zakłady powinny czuwać nad realnością kalkulacji cen i należytą rentownością zakładów.

W tym celu zarządzenie ustala, że każdy zakład gastronomiczny obowiązany jest prowadzić bieżąco kartotekę kalkulacyjną, wg wzoru i wytycznych, ustalonych w ramach instrukcji ra-

chunkowej dla zakładów gastronomicznych. Poszczególne karty kalkulacyjne powinny zawierać co najmniej następujące dane: nazwę potrawy, przekąski lub napoju, recepturę, ceny jednostkowe produktów i ogólny koszt surowca, doliczany zysk brutto, cenę sprzedaży.

Kartoteka powinna obejmować wszystkie potrawy, przekąski i napoje, podawane w zakładzie.

Poza tym zakłady gastronomiczne lub przedsiębiorstwa prowadzące zakłady (osobno dla każdego zakładu) obowiązane są prowadzić zestawienia miesięczne, wykazujące w oparciu o zapisy buchalteryjne, wysokość kosztów prowadzenia zakładów i koszt zużytych produktów. Wzory tych zestawień ustala centrale branżowe — każda dla swoich przedsiębiorstw i zakładów po uzyskaniu zatwierdzenia wzorów przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Zarządzenie w końcowej części nakłada obowiązek przechowywania oryginałów lub kopii faktur i dowodów przesyłkowych lub innych dowodów nabycia towarów. Dowody te powinny odpowiadać warunkom wymienionym w rozporządzeniu Ministra Skarbu z dn. 6.XII.1949 r. o obowiązku prowadzenia ksiąg poszczególnego typu przez przedsiębiorstwa gastronomiczne (Dz. U.R.P. Nr 62 poz. 488).

Zarządzenie nakazuje również posiadanie szyldu z nazwą i adresem zakładu oraz uwidocznieniem jego typu i kategorii. Według zarządzenia obowiązuje umieszczenie jadłospisów z uwidocznieniem wszystkich sprzedawanych w danym dniu potraw i przekąsek oraz ich cen — tylko na stolikach dla konsumentów, bez wywieszania jak to miało miejsce dotąd w oknach wystawowych lub na drzwiach wejściowych. Jadłospisy wykładane na stolikach powinny odpowiadać wzorowi, ustalonemu przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Z dniem wejścia w życie zarządzenia (tj. z dniem 28.II.1951) utraciły w stosunku do społeczeństwa zakładów gastronomicznych moc obowiązującą:

a) zarządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 13.XI.1947 w sprawie ustalenia wysokości zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych (Monitor Polski Nr 144 z dnia 5.XII.1947 r. poz. 880),

b) instrukcja Ministerstwa Przemysłu i Handlu — Biura Cen — z dnia 5.XII.1947 r. w sprawie wykonania zarządzenia wymienionego w punkcie a (Dz. Urz. Min. Przem. i Handlu Nr 18 z dnia 20.VIII.1948 r. poz. 259).

Inż. KAZIMIERZ BIERNACKI

Wzorowa jadłodajnia

Aczkolwiek termin „zakłady żywienia zbiorowego” zawiera w sobie szeroki wachlarz pojęć od skromnej stołówki do luksusowej restauracji — to jednak rdzeniem jego będzie jadłodajnia, najpopularniejszy zakład dla wszystkich, podstawa żywienia zbiorowego ludności. Nic więc dziwnego, że komisja ustalająca normy

przestrzenne dla nowoprojektowanych tego rodzaju zakładów, poświęciła jadłodajni lwią część uwagi i wiele posiedzeń.

Przed wszystkim ustalono charakter jadłodajni, jako zakładu będącego niejako dalszym ciągiem mieszkania konsumenta. Rolę zanikających i nieprzewidzianych w nowych mieszka-

niach salonów i bawialni miała przejąć jadalnię. Tam będą przychodzić na posiłki całe rodziny z dziećmi, starymi matkami, czy babkami, a więc publiczność rzadko widywana w innych zakładach otwartych. Hall musiał w tych wypadkach być niejako zbiorowym gabinetem, gdzie można kogoś spotkać, z kimś się umówić, pogawędzić po pracy, przeczytać gazetę, pograć w szachy. Powiększało to powierzchnię tego pomieszczenia w sposób nieproporcjonalny w stosunku do hallu innych zakładów gastronomicznych. Również sama sala restauracyjna otrzynała większe normy. Na pierwsze miejsce przyjęto początkowo 1,10 m², a ostatnio powiększono nawet do 1,20 m². Luz ten miał na celu rozluźnienie na sali konsumpcyjnej i pewną izolację stolika od stolika.

Połowę jadalni wyposażała komisja w w specjalne pomieszczenie służące do wydawania potraw do domów. Powiększyło to znacznie kredens, czyli rozdzielnię i zaważyło w pewnym stopniu na powierzchni zaplecza. Reszta pomieszczeń nie wiele odbiegła od innych zakładów żywienia zbiorowego: dwie przygotowalnie (brudna i czysta), garmazernia, zmywalnia, chłodnia podręczna, magazyn suchy, pokój kierownika, szatnie, rozbieralnie, WC i prysznic dla pracowników, dopełniają listy pomieszczeń parterowych.

W suterrenach przewidziano pozostałą część pomieszczeń składowych i chłodniczych, jak składy jarzyn, ziemniaków, mięsa, ryb, nabiału i węgla.

Dla przykładu omówimy tu szerzej typowy zakład jadalni (bezalkoholowej) na 100 miejsc, obliczony przy sześciokrotnej rotacji na 600 konsumentów. Rozpatrzmy typ, w którym nie jest przewidziane wydawanie potraw poza zakład. Podamy też normy przestrzenne na poszczególne pomieszczenia z tym zastrzeżeniem, że normy te są jedynie propozycjami komisji i przy zatwierdzaniu przez czynniki nadrzędne, mogą ulec jeszcze pewnej korekturze. Wspomnimy też o tzw. koniecznych sąsiedztwach między poszczególnymi pomieszczeniami. Całość zgrupowana w czterech działach da możliwość zbadania wzajemnego stosunku przestrzennego.

Część **handlowa** obejmuje mały liczący 2 m² przedsionek, dla izolowania właściwego zakładu od bezpośrednich wpływów atmosferycznych — wiatru, deszczu, śniegu itp. Bezpośrednim sąsiadem przedsionka jest hall. Powierzchnia jego przy 100-miejscowej jadalni winna wynosić co najmniej 20 m², czyli 1/5 m² na miejsce. Bezpośrednimi sąsiadami hallu muszą być: szatnia (nieco mniejsza od hallu, około 0,15 m² na 1 miejsce z ladą nie mniejszą niż 5 m.b.), toalety dla kobiet i mężczyzn — rzecz prosta — sala konsumpcyjna. Toalety liczy się po 2 oczka na każdą płęć — przedsionek z 2 umywalkami, wzgl. pisuarami. Powierzchnia: 2 WC po 1,6 m² i przedsionek z 2 umywalkami o takiej samej powierzchni, razem na każdą płęć 6 do 7 m², łącznie około 14 m².

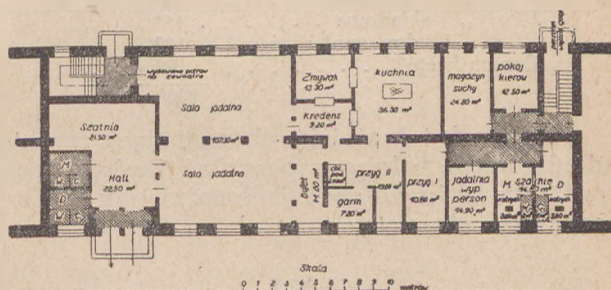
Sala konsumpcyjna, połączona 2 szerokimi drzwiami z halliem, winna posiadać, jeśli uwzględnić ostatnie propozycje komisji, powierz-

chnię co najmniej 110 m² do 120 m². Do tego dochodzi przestrzeń wydzielona na bufet, najczęściej aneks sali ok. 12 m². Tym sposobem część handlowa da nam od 173 do 183 m², średnio 180 m². Przypominamy, że chodzi tu o typ jadalni, nieprowadzącej wydawania posiłków poza lokal.

Przechodzimy teraz do części produkcyjnej. Koniecznym sąsiadem sali konsumpcyjnej jest kredens, zwany również rozdzielnią. Jego konieczne sąsiedztwo, to: zmywalnia, kuchnia właściwa, lózka blokierki markującej potrawy oraz szafa z ladą na talerze, serwetki, noże, widelce, pieczywo itp. Wielkość kredensu w 100-miejscowej jadalni, winna wynosić przynajmniej 12 m². Okienka od zmywalni i kuchni winny być dostatecznie szerokie, by mogło z nich korzystać jednocześnie kilka osób z obsługi. Również do sali konsumpcyjnej winno prowadzić dwoje drzwi dla niespotykania się dwóch kierunków obsługi.

Zmywalnia, o ile jest niezmechanizowana, tj. nie posiada wirowego zmywaka-sterylizatora, tylko kilka normalnych, dwudzielnych zlewozmywaków, winna posiadać ok. 13 m² powierzchni (zmechanizowana znacznie mniej). Koniecznymi sąsiadami zmywalni, jest poza wymienionym już kredensem — kuchnia. Wielkość jej, również w pewnym stopniu zależna od stopnia mechanizacji winna wraz z małym zmywakiem kuchennym, wynosić co najmniej 36 m². Niektórzy fachowcy wykazywali tendencję do

WZOROWA JADŁODAJNIA NA 100 OSÓB



powiększenia tej powierzchni. Jednak sama funkcjonalność kuchni wyznacza jej wielkość. Płyta kuchenna winna mieć wraz z podgrzewaczem ok. 1,20 x 3,00 m², wkoło niej winien być luz dla obsługi, wynoszący ok. 0,9 m. Nadto pod trzema ścianami winny stać stoły do pracy, szerokie na około 75 cm, pod czwartą zaś kotły warzelne, wymagające ok. 2 metrowego pasa dla siebie i obsługi. Wszystko to daje w sumie i po przemnożeniu, mniej więcej wyżej wymienioną powierzchnię.

Dalszym koniecznym sąsiadem kuchni jest tzw. druga przygotowalnia, czyli wykańczalnia potraw. Może w niej mieścić się ew. chłodnia podręczna i aneks na garmazernię. Powierzchnie ich wynoszą: wykańczalnia ok. 15 m² garmazerni ok. 10 m² chłodni podręcznej ok. 4 m². Razem część produkcyjna winna wynosić co najmniej ok. 106 — 110 m².

Część składowa w przeciwieństwie do części produkcyjnej, może znajdować się na innej, niższej kondygnacji niż reszta zakładu. Jedynie

tw. suchy magazyn winien znajdować się na parterze, bezpośrednio przy wejściu gospodarczym. Powierzchnia magazynu dla jadalni 100-miejscowej winna wynosić ok. 24 m². W piwnicy przewiduje się piwnice na jarzyny i ziemniaki (24 m²), chłodnię na mięso i ryby (ok. 10 m²), małą piwniczkę na węgiel kuchenny (ok. 15 m²) oraz niewielkie pomieszczenia na tarę i opakowania oraz odpadki. Razem część składowa winna wynosić ok. 85 m².

Pozostaje część ostatnia — administracyjno-społeczna. Winna ona posiadać pokój kierownika, wzgl. biurowy o powierzchni ok. 12 m², szatnię męską i kobiecą ok. 15 m², WC, natryski i umywalnie kobiece i męskie ok. 10 m², jadalnię ok. 12 m² i pokój sanitarny dla kobiet ok. 5 m². Razem część administracyjno-społeczna wynosi ok. 54 m². Na komunikację części zaleca się dodać ok. 10% jego łącznej powierzchni, tj. ok. 25 m².

W sumie powierzchnia części handlowej 180 m², a wszystkich pozostałych razem 270 m², dają zdrowy stosunek części handlowej do zaplecza, jak 1 : 1,5.

Również wymowna i charakterystyczna dla każdego zakładu gastronomicznego jest wzajemna zależność między powierzchniami poszczególnych grup pomieszczeń. Jeśli całość powierzchni użytkowej wraz z komunikacją przyjmujemy na 100% w omawianej, typowej jadalni, to pomijając znaki dziesiętne — otrzymamy następujące liczby:

I	część handlowa	40%	całości
II	„ produkcyjna	23%	„
III	„ składowa	19%	„
IV	„ adm. społeczna	12%	„
	Komunikacja	6%	„
		100%	

Stosunek ten niejako obowiązujący przy jadalniach należy zapamiętać zarówno przy projektowaniu nowych jadalni, jak i przy adaptacji istniejących.

Planowanie produkcji i obrotu

Przy układaniu planu działalności zakładów żywienia zbiorowego, trzeba pamiętać o różnicy, jaka zachodzi między planowaniem w ustroju socjalistycznym z tym, co określiśmy jako projektowanie w kapitalistycznym. W ustroju kapitalistycznym plan jest przewidywaniem, w gospodarce planowej uchwalony plan ma moc ustawy obowiązującej. Dlatego przystępując do planowania działalności zakładu żywienia zbiorowego — podobnie zresztą jak w każdej innej jednostce gospodarczej — należy bacznie, aby plan nie był za niski, gdyż w tym wypadku nie zostaną w należyty sposób wykorzystane jego możliwości rozwojowe. Stąd przy układaniu planu, tak wielką rolę gra ocena okresu wstępnego.

Znany już naszym Czytelnikom F. A. Maksymienko, tak ujmując sprawę:

Opracowywanie planu rozpoczyna się na długo przed końcem okresu, poprzedzającego okres, na który plan jest opracowywany, toteż

Ostatnia wreszcie liczba, która winna zainteresować projektujących i kierowników obejmujących nowe zakłady — to ilość metrów, przypadająca na 1 miejsce konsumenckie. W danym wypadku 100-miejscowej jadalni, wynosi ona liczbę równą metrażowi ogólnemu, skorygowaną przez znak dziesiętny: 4,5 m². W jadalniach mniejszych będzie liczba ta nieco większa, nie powinna jednak przekraczać 4,7 m². Cyfry nie objęte tym wachlarzem wskazywałyby na jakiś błąd w projektowaniu zakładu.

Należy w końcu dodać, że komisja stanęła na stanowisku nie dzielenia jadalni na kategorie, co uczyniła np. w restauracjach. Wychodziła bowiem z założenia, że każdy człowiek pracy musi mieć jednakowy standart w zakładzie pierwszej potrzeby, jakim niewątpliwie jest jadalnia. Czynniki nadrzędne, zatwierdzające pracę komisji, podzieliły to stanowisko, przyjmując je jako obowiązujące.

Podajemy w niniejszym artykule rozkład typowej, dobrze zaprojektowanej jadalni na 100 osób, w której nie jest przewidziane wydawanie posiłków poza zakład. Zwracamy uwagę, że rozkład ten obejmuje tylko parter i przewidziane tutaj ubikacje. Reszta składowych pomieszczeń znajduje się w piwnicach, wzgl. suterenach, których jako mniej ważnych i łatwiejszych do rozwiązania nie podajemy tu z braku miejsca. Nadmieniamy tylko, że część fachowców uważa, że przynajmniej niektóre składki (mięso, nabiał, wedliny) powinny się znajdować w poziomie zakładu, tj. na parterze. Aczkolwiek komisja standartów przy CZPG stanowiska tego nie podzieliła, jednak można zdaniem, sprawę tę należy uważać za otwartą.

Zajęliśmy się nieco szerzej jadalnią, która ze względu na jej uniwersalny charakter i miejsce zajmowane w sieci zakładów żywienia zbiorowego, zasługuje na to w zupełności.

wówczas wszystkich niezbędnych danych sprawozdawczych jeszcze nie ma. Jeżeli np. posiadamy dane sprawozdawcze za pierwsze 9 — 10 miesięcy roku, to na pozostałe 2 — 3 miesiące należy je określić poprzez obliczenia jako przewidziane.

W tym celu należy obliczyć produkcję za miesiące ubiegłe, porównać o ile przewyższają ilości zaplanowane i odpowiednio poprawić plan na miesiące pozostające do końca roku. Dodając do produkcji rzeczywiście wykonanej poprawioną produkcję zaplanowaną — otrzymamy spodziewaną sumę produkcji całorocznej, na podstawie której można przystąpić do planowania na okres właściwy.

Planowanie rozmiaru i asortymentu produkcji oraz obrotu

Rozróżnić tu należy planowanie produkcji: A) podstawowej, B) innej produkcji, C) towarów handlowych.

Przy zaplanowaniu produkcji podstawowej — stosuje się jeden z następujących rodzajów obliczenia: a) według liczby (kontyngentu) stołowników, b) wg danych codziennego zapotrzebowania, c) według planowego jadłospisu i d) według danych przewidywanego wykonania programu wytwórczości w okresie przedplanowym, z uwzględnieniem zmian w okresie planowanym. Obliczenie według liczby stołowników jest najdokładniejsze.

Metodą tą posługujemy się w sposób następujący: Określa się przeciętną ilość dań na jed-

nego stołownika. Mnożąc c) ilość stołowników przez ilość dni roboczych w ciągu roku, otrzymamy ilość osobodni żywienia. Mnożąc tę liczbę przez przeciętną ilość dań na osobę, otrzymamy liczbę produkcji ogólnej ilości dań w danym roku. Ilość tę rozбивa się na poszczególne kwartały na podstawie doświadczeń lat ubiegłych, poprawionych stosownie do obserwacji nasilenia produkcji bieżącej, jak o tym była mowa wyżej.

Opisany tu sposób obliczeń ilustruje załączona tabelka.

	I kwartał	II kwartał	III kwartał	IV kwartał	Za rok
Kontyngent	800	840	900	1000	885
Dni pracy stołowni	76	75	78	76	305
Osobodnie żywienia (w tys.)	60,8	63	70,2	76	270
Ilość pożywienia na 1 osobę dziennie (w daniach)	2,8	2,89	3	3,12	2,96
Ogólna produkcja (w tys. dań)	170,2	182	210,6	237,2	800
Średnia produkcja domowa (w daniach)	2240	2428	2700	3120	2623

Ogólną ilość wytworów podstawowej produkcji rozбивa się wg grup dań (pierwsze, drugie, desery, zimne). Ilość dań w poszczególnych grupach oblicza się w stosunku do udziału, jaki powinny mieć grupy te w każdym kwartale. Stosunek udziału poszczególnych grup dań określa się wg danych sprawozdawczych za odpowiedni

okres roku poprzedniego lub wg danych uzyskanych na podstawie zapoznania się z zapotrzebowaniem. Do danych tych bezwzględnie należy wprowadzać poprawki, wynikające z przewidywań zapotrzebowania, zleceń organizacji nadrzędnych itp. Przykład wyników tego rodzaju obliczeń ilustruje podana niżej tabelka:

Nazwa dań	I kwartał		II kwartał		III kwartał		IV kwartał		Za rok	
	Stos. do całości	Wyd. w tys. dań	Stos. do całości	Wyd. w tys. dań	Stos. do całości	Wyd. w tys. dań	Stos. do całości	Wyd. w tys. dań	Stos. do całości	Wyd. w tys. dań
Pierwsze.	30,7	52,3	28,7	52,3	26,6	56	27,6	65,4	28,25	226
Drugie.	35,7	60,8	34,6	63	33,4	70,2	32,1	76	33,75	270
W tej liczbie:										
mięsne	50	30,4	50	31,5	50	35,1	50	38	50	135
rybne	5	3	12	7,6	6	4,2	5	3,8	6,9	18,6
mączne	20	12,2	23	14,5	22	15,4	10	7,6	18,4	49,7
jarzynowe	25	15,2	15	9,4	22	15,5	35	26,6	24,7	66,7
desery	17,6	30	22	40	20	42,2	19,3	45,8	19,75	158
zimne	16	27,1	14,7	26,7	20	42,2	21	50	18,25	146
Ogółem	100	170,2	100	182	100	210,6	100	237,2	100	800

Przy obliczeniu programu wytwórczości według danych przewidywanego wykonania planu za okres przedplanowy, postępuje się w sposób następujący:

Naprzód ustala się, o ile ma być podniesiona cała wytwórczość zakładu w stosunku do wytwórczości w okresie przedplanowym. Przypuść-

my, że wytwórczość w okresie przedplanowym zostanie ustalona (sposób ten uprzednio podany) na 640 tys. dań. W okresie objętym planem wytwórczość ta ma wzrosnąć o 25%, tj. do 800 tys. dań. Sumę tę rozбивamy na poszczególne dania wg tego samego klucza, jaki miał zastosowanie przy podziale ogólnej liczby produk-

cji w okresie przedplanowym. Przypuśćmy, że wówczas pierwsze dania stanowiły 28,3% ogólnej ilości dań; dania drugie — 33,7%, desery 19,7%, dania zimne 18,3%. Przystępując do podziału według tego klucza zwiększonej liczby produkcji — w naszym wypadku 800 tys. dań — obliczamy od niej kolejno wymienione procenty, co uwidacznia poniższa tabelka:

Pierwsze	$800.000 \times 0,283 = 226.000$	dań
Drugie	$800.000 \times 0,337 = 270.000$	"
Desery	$800.000 \times 0,197 = 158.000$	"
Zimne	$800.000 \times 0,183 = 146.000$	"

Z kolei rozбивa się w podobny sposób asortyment grupy drugich dań według przewidywanego stosunku każdego rodzaju dań do ogólnej ilości drugich dań.

Mięsne	$270.000 \times 0,5 = 135.000$	dań
Rybne	$270.000 \times 0,069 = 18.600$	"
Mączne	$270.000 \times 0,184 = 49.700$	"
Jarzynowe	$270.000 \times 0,247 = 66.700$	"

Obliczanie według danych codziennego zapotrzebowania przeprowadza się zasadniczo w sposób podobny, stosuje się jedynie krótsze okresy czasu. Tak więc na podstawie dziennych raportów, powiedzmy w ciągu 6 dni, ustala się średnią ilość dań na dz. en. Następnie, wprowadzając odpowiednie poprawki, stosownie do posiadanych w adomości lub zamówień, ustala się średnie dzienne na okres planowany i mnoży przez ilość dni w okresie. Opisany sposób postępowania ilustruje nast. tabelka:

Obliczanie produkcji na IV kwartał (przy 76 dniach pracy)

D a n i a	Dnie sprzedaży						Ogółem za 6 dni	Średnia dzienna dań	Projektowany średnio- dzienna ilość dań	Plan na IV kwartał w tys. dań
	1	2	3	4	5	6				
	I l o ś ć d a ń									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
pierwsze	860	855	865	867	852	860	5160	860	860	65,4
drugie										
mięsne	550	450	550	450	500	500	3000	500	500	38,0
rybne	—	100	—	100	50	50	300	50	50	3,8
mączne	100	90	110	100	105	95	600	100	100	7,6
jarzynowe	350	360	340	350	345	355	2100	350	350	26,6
Razem										
drugich dań	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	76,0
desery	600	600	602	602	600	602	3612	602	602	45,8
zimne	650	666	650	666	658	658	3848	658	658	50,0
Ogółem	3110	3125	3117	3138	3110	3120	18720	3120	3120	237,2

Przy układaniu planowego jadłospisu należy bezwzględnie przewidzieć:

1. Przestrzeganie ustalonego minimum dań w jadłospisie, wydawanie odżywczego, smacznego i różnorodnego pożywienia, jak również prawidłowe zestawianie dań,

2. Racjonalne wykorzystanie surowca według jego przeznaczenia kulinarnego i zgodnie z wymaganiami nauki o żywieniu, przestrzeganie ustalonej receptury.

3. Równomierność pracy przedsiębiorstwa i obciążenia personelu, jak również wykorzystywanie go zgodnie ze specjalnością.

4. Prawidłowe wykorzystywanie wyposażenia i powiązania pracy oddziałów i działów przedsiębiorstwa,

5. Przygotowywanie dań sezonowych,

6. Wydawanie dań o różnych cenach, odpowiednio do zapotrzebowania poszczególnych grup konsumentów.

Tzw. „inna produkcja“ i „towary handlowe“ stanowią: półfabrykaty, wyroby kulinarne, pieczywo i wyroby cukiernicze, lody, napoje bezal-

koholowe i gorące, wyroby tytoniowe, itp. Ponieważ metoda zestawiania planów jest tu w zasadzie ta sama, co przy produkcji podstawowej, nie będziemy już jej opisywać.

Z przytoczonego wyżej opisu wynika, jak wielką rolę w planowaniu gra dokładna znajomość przebiegu produkcji w okresie poprzedzającym okres planowania właściwego. Stąd jasno wynika waga sprawozdawczości w przedsiębiorstwie. Jest rzeczą zrozumiałą, że doświadczenia okresu przedwojennego nie są przydatne do układania planów w dzisiejszej rzeczywistości. Stąd wynikają olbrzymie trudności, jakie napotykali planiści pierwszych lat powojennych. W wielu wypadkach trzeba było poprostu kierować się wyczuciem. Obecnie, z każdym rokiem narasta materiał sprawozdawczy, a wraz z tym pogłębiają się źródła, gdzie czerpać możemy dane, potrzebne do poprawienia bieżąco zestawianych planów, zgodnie z opisanymi wyżej wskazówkami, jakie znajdujemy w książce Maksymienki. Własne dane i własne doświadczenia pozwolą nam jednocześnie użytkować wzory radzieckie w sposób bardziej celowy i skuteczny.

Mgr JÓZEF ZAWADA

Analiza ekonomiczna w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego

Przy sporządzaniu planów pracy przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego oraz przy kontroli ich wykonania, decydującą rolę odgrywa sprawozdawczość i statystyka, której głównym zadaniem jest zbieranie i analizowanie danych cyfrowych z lat ubiegłych oraz analiza ekonomiczna, zajmująca się badaniem bieżącej działalności przedsiębiorstwa. Badanie dynamiki działalności przedsiębiorstwa należy do najtrudniejszych zagadnień każdej jednostki planującej.

Analiza ekonomiczna w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego ma na celu poprzez ciągłą obserwację i badanie działalności zakładu w toku codziennej pracy, jak również przez obserwację terenu działania i konsumentów — ustalenie zasadniczych czynników, wpływających pozytywnie czy też negatywnie na wykonanie planu gospodarczego.

Dotychczasowe doświadczenia w planowaniu gospodarczym wykazują, że bez przeprowadzania stałej analizy działalności gospodarczej przedsiębiorstwa, analizy zapotrzebowania i siły nabywczej konsumentów — nie można ani racjonalnie sporządzać planów gospodarczych ani też nadzorować ich wykonania. Należy przy tym podkreślić, że analiza ekonomiczna nie może ograniczyć się do stwierdzenia bieżących faktów w działalności danego przedsiębiorstwa, lecz musi każdy fakt czy też zjawisko gospodarcze, wpływające na wykonanie planu gospodarczego głęboko przeanalizować, ustalić jego przyczyny i podłoże, a następnie wyciągnąć odpowiednie wnioski usprawniające. Ostatecznym zatem celem analizy ekonomicznej są twórcze poczynania na podstawie doświadczeń, w kierunku podniesienia poziomu działalności przedsiębiorstwa, przez usunięcie braków i niedociągnięć, hamujących wykonanie planów gospodarczych.

Rola analizy ekonomicznej uwydatnia się szczególnie przy sporządzaniu planów gospodarczych, zarówno operatywnych jak i długofalowych. Każdy plan gospodarczy przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego winien posiadać uzasadnienia ekonomiczne, precyzujące jego zadania w gospodarce narodowej — również poszczególne elementy planu winny być odpowiednio ekonomicznie uzasadnione. Materiałów do uzasadnień winna dostarczać analiza ekonomiczna.

Reasumując cele i zadania ciężące na komórkach analizy ekonomicznej, można je sprecyzować w następujących punktach:

1. Badanie struktury gospodarczo-społecznej rejonu działalności przedsiębiorstwa czy zakładu;
2. Badanie zapotrzebowania i siły nabywczej ludności pracującej w zakresie żywienia zbiorowego;

3. Badanie ogólnej działalności przedsiębiorstwa;

4. Badanie szczegółowe dynamiki produkcji posiłków oraz sprzedaży artykułów handlowych.

Rozpoczęcie działalności przedsiębiorstwa czy też zakładu żywienia zbiorowego winno być poprzedzone dokładnym poznaniem struktury gospodarczo-społecznej rejonu działania jednostki planującej. Im bardziej poznanie te będzie szczegółowe i wnikliwe, tym lepsze możliwości rozwojowe posiadać będzie działalność gospodarcza przedsiębiorstwa. Punkt ciężkości przy analizie struktury gospodarczo-społecznej winien spoczywać na dokładnym poznaniu elementu demograficznego. Nie chodzi tu oczywiście wyłącznie o stan ludności, ale przede wszystkim o jego strukturę społeczno-zawodową wg płci, wieku oraz o przyrost naturalny. Należy uważnie śledzić wszelkie zmiany w istniejącym składzie ludności i ustalać ich przyczyny. Szczególną uwagę poświęcić należy badaniu ruchu ludności (przyjazdy, wyjazdy stałe, czasowe) w ramach rejonu działalności przedsiębiorstwa. Badania i ustalanie wszelkich zmian, mają dla planowania żywienia zbiorowego zasadnicze znaczenie, gdyż celem planu jest jak najlepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów, co można osiągnąć właśnie przez dokładne poznanie stanu i struktury ludności. Dalszym elementem rejonu, który wymaga dokładnego poznania, jest komunikacja. Należy ustalić sieć komunikacyjną, kierunki i punkty węzłowe ruchu i zwracać uwagę na wszelkie zachodzące w tej sieci zmiany.

Specjalnie ważne znaczenie posiada poznanie charakteru danego rejonu, np. rejon przemysłowy, handlowy, mieszkaniowy. Konieczne jest ustalenie stanu ilościowego zakładów przemysłowych, handlowych, urzędów, szkół. Należy wniknąć w godziny i tryb pracy tych placówek, aby nastawić na odpowiednie godziny produkcję zakładu żywienia zbiorowego.

Drugim ważnym zadaniem ciężącym na komórkach analizy ekonomicznej jest badanie i ustalanie zapotrzebowania i siły nabywczej ludności. Jest to bezwątpienia jedno z najtrudniejszych zadań. Podkreślić należy, że zagadnienie będzie posiadać inny charakter i zasięg dla zakładów, inny dla przedsiębiorstw terenowych i centrali. Zadania zakładów ograniczać się będą do ścisłej obserwacji zapotrzebowania i siły nabywczej konsumentów. Kierownictwo zakładu żywienia zbiorowego przez utrzymywanie ścisłego kontaktu z konsumentami winno stwierdzić, na jakie posiłki, produkowane przez zakład, istnieje zapotrzebowanie, winno dokładnie je sprecyzować, wymienić asortyment, stwierdzić, jakie posiłki i dlaczego nie są popularne, ustalić jakich posiłków nie produkuje się, mimo że ist-

nieje na nie zapotrzebowanie. Kierownictwo winno stwierdzić, czy ceny posiłków są dostosowane do siły nabywczej, ustalić asortyment posiłków niedostosowanych do siły nabywczej, ustalić posiłki najbardziej popularne.

Przedsiębiorstwa terenowe oraz centrale żywienia zbiorowego winny dążyć współdziałając z oddziałami Narodowego Banku Polskiego, do ustalenia wielkości siły nabywczej ludności w zakresie żywienia zbiorowego za lata ubiegłe oraz badać wszelkiego rodzaju zmiany w istniejącej sile nabywczej. Ważne byłoby również badanie budżetów rodzinnych na odcinku żywienia zbiorowego.

Dalszym zadaniem byłoby badanie ogólnej działalności przedsiębiorstwa. Przede wszystkim należałoby przestudiować organizację przedsiębiorstwa na szczeblu centrali, oddziałów terenowych, ustalić zasięg działania sieci aparatu terenowego, szczególną uwagę zwrócić należy przy tym na organizację pracy tego aparatu. Należy również ustalić wszelkie braki, niedociągnięcia oraz środki prowadzące do ich usunięcia.

Właściwa organizacja przedsiębiorstwa wywiera zasadniczy wpływ na jego działalność. Specjalną uwagę należy poświęcić inwestycjom w przedsiębiorstwie czy zakładzie. Wiemy, że jednym z najważniejszych powodów niedociągnięć w żywieniu zbiorowym są prymitywne urządzenia wytwórcze i magazynowe. Konieczne jest więc stałe badanie stanu tych urządzeń w zakładach, a zwłaszcza stopnia mechanizacji, sposobu konserwacji i zapotrzebowania inwestycyjnego. Należałoby ustalić, w jakim stopniu mechanizacja urządzeń wpłynie na zwiększenie obrotów.

Dr JULIUSZ KĘPSKI

Sanitarно-lekarskie aspekty żywienia zbiorowego

Zbiorowe żywienie jest jednym z tych zagadnień, któremu mimo nawału problemów i zmian, cechujących rzeczywistość gospodarczą młodego Państwa Ludowego, poświęcono dość dużo wagi. Jakkolwiek praca stołówek i jadalni pozostawia w kraju jeszcze wiele do życzenia, tym niemniej zaznacza się stały postęp w kierunku podnoszenia jakości tego typu usług.

Zainteresowanie czynnika sanitarno — lekarskiego w zakresie zagadnień zbiorowego żywienia koncentruje się na:

a) problematyce pożywienia — jego wartości odżywczej, leczniczej, technologii, przeróbki półfabrykatów i przyrządzania produktów gotowych,

b) technice wydawania jadła konsumentowi — co obejmuje zarówno zagadnienie warunków lokalowych, jak i kontrolę warunków pracy oraz zdrowia czynnika ludzkiego zatrudnionego w produkcji.

Przepisy sanitarno-porządkowe normujące ingerencję Władz Sanitarnych w dziedzinie zbiorowego żywienia oparte są na Polskim Prawie Sanitarnym, dostosowanym w zasadzie do warunków z przed 1939 roku.

Przedmiotem szczególnej analizy winno być również zagadnienie zatrudnienia oraz zagadnienie właściwego doboru ludzi, racjonalnego podziału pracy, wreszcie przerostów personalnych. Ważne byłoby ustalenie stosunku między pracownikami operatywnymi a administracyjnymi oraz poddanie analizie sprawy wydajności pracy. Rzeczą bardzo istotną byłoby również analizowanie istniejącej lokalizacji i rejonizacji sieci zakładów żywienia zbiorowego i ustalenie braków i niedociągnięć w tym zakresie, jak również ustalenie najważniejszych czynników, wpływających na powiększenie się obrotów.

Czwartym wreszcie zadaniem analizy ekonomicznej jest badanie szczegółowe dynamiki produkcji najważniejszych posiłków oraz typowych artykułów handlowych. Należałoby ustalić czy produkowana ilość posiłków jest wystarczająca i pokrywa zapotrzebowanie, czy pod względem jakościowym posiłki nie nasuwają zastrzeżeń, jakie właściwości posiłków wpływają na ich popularność — podobnie należy badać sprzedaż artykułów handlowych. Dokładną analizę należy przeprowadzić odnośnie źródeł zaopatrzenia w surowce do produkcji, w artykuły do prowadzenia przedsiębiorstwa. Należy ustalić wszelkie niedociągnięcia w zaopatrzeniu i ustalić ich przyczyny.

Wypełnienie omówionych wyżej zadań, wymaga rzecz prosta, baczного zwrócenia uwagi na odpowiednie organizacyjne ustawienie aparatu analizy ekonomicznej każdego przedsiębiorstwa.

Przeobrażenia ustrojowe i gospodarcze, jakie kraj przeszedł w międzyczasie, zmieniły radykalnie wymagania stawiane zakładom zbiorowego żywienia i punkt ciężkości inspekcyjnych zainteresowań czynnika sanitarno-lekarskiego przesunęły z sali jadalnej do kuchni.

W odróżnieniu od dawnej techniki inspekcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych, techniki zazwyczaj rozpoczynającej kontrolę od lustracji pomieszczeń frontowych, prawidłowa kontrola sanitarna przeprowadzona obecnie, kładzie główną wagę na warunki pracy kuchni przedsiębiorstwa.

Kubatura, rozkład pomieszczeń kuchennych i pomocniczych, kolejność przeróbki surowca, jedno kierunkowość obiegu naczyń kuchennych, oddzielenie strony czystej od brudnej, rozmieszczenie garderoby personelu, dostęp do ubikacji ustępowych, możliwość mycia rąk, kąpieli lub natrysków dla personelu — oto neutralne punkty trasy kuchennej w nowoczesnym zakładzie zbiorowego żywienia.

Luksusowe pomieszczenia dawnych lokali gastronomicznych, wyróżniające się przepychem

i rozmachem budowy sal jadalnych przy jednocześnie małej, źle wentylowanej, brudnej i ciemnej kuchni, stanowiły obraz minionych warunków socjalnych, charakteryzujących się brakiem dbałości o pracownika ze strony właściciela prywatnego przedsiębiorstwa.

Organizowane obecnie samodzielnie, względnie powstające przy warsztatach pracy zakłady zbiorowego żywienia mają przed sobą podwójne zadania: jedno — to rozwiązanie problemu żywienia szerokich mas pracujących ludności, drugie — to stworzenie godziwych, sanitarnych warunków pracy dla personelu przedsiębiorstw gastronomicznych.

Ze względu na masowość świadczeń, jakoś posiłków wydawanych w miejscach zbiorowego żywienia dawać musi gwarancję świeżości i dobroci. Zarówno bowiem niedokładność przy produkowaniu półfabrykatów, jak i niewielkie błędy dietetyczne w przyrządzaniu dań, spowodować mogą przy masowym obrocie, nieobliczalne nieraz następstwa dla zdrowia konsumentów.

W związku z powyższymi zastrzeżeniami nasuwają się wątpliwości, czy praktykowane dotychczas w zakładach gastronomicznych rozplanowanie kuchni oraz pomieszczeń pomocniczych, rozplanowanie opierające się na założeniach odrębności poszczególnych rodzajów pożywienia (dział mięsny, rybny, owocowy, jarzynowy), jest właściwe. Nowocześniejsze, bardziej przekonujące byłoby zaplanowanie pomieszczeń w oparciu o założenia funkcjonalności całego procesu przygotowania pożywienia, wedle etapów przeróbki surowca. W związku z tym należałoby dzielić pomieszczenia na dział wstępnej przeróbki (mycie, oczyszczenie, patroszenie) — obejmujący czynności zanieczyszczające, dział końcowej przeróbki (krajanie, mielenie, siekane) — obejmujący zabiegi z oczyszczonym już surowcem oraz dział gotowej produkcji (przechowywanie w lodówce, garmazerkach, bufet). Funkcjonalny podział pomieszczeń, odpowiada logice procesów zachodzących w trakcie przygotowania pożywienia i daje większe możliwości zachowania czystości w pomieszczeniach kuchennych. Rozplanowanie tych pomieszczeń należałoby zalecić przede wszystkim w miejscach zbiorowego żywienia przeznaczonych dla dzieci i młodzieży.

Szczególnie wyraziście uwidacznia się znaczenie lecznicze w ramach zbiorowego żywienia przy zetknięciu z problemem leczenia dietetycznego. Znaczny procent ludności pracującej cierpi na przewlekłe schorzenia przewodu pokarmowego. Jak wykazuje, codzienna praktyka, sporządzanie dla tych osób odrębnych dań w ich kuchniach domowych, jest w warunkach przeciętnej rodziny pracowniczej, ze względów finansowych i technicznych problemem nie do pokonania.

Pozbawiony możliwości właściwego odżywiania się, nękanym powtarzającymi się dolegliwościami, ciężko nieraz pracujący robotnik, w niedługim czasie wypada z szeregu produktywnych pracowników zakładu pracy, staje się ciężarem dla rodziny i zaprzepaszcza cenne dniówki robocze.

W tych wypadkach zastosowane w porę leczenie dietetyczne miałoby znaczenie decydujące.

Jadłodajnie dietetyczne mogą mieć w ramach akcji zapobiegania absencjom w miejscach

pracy znaczenie specjalne, ponieważ przestrzeganie właściwej diety przez osoby obciążone dolegliwościami jest w wielu wypadkach o wiele ważniejszym warunkiem dla utrzymania zdolności do pracy, niż zażywanie leków.

Leczenie dietetyczne stosuje się z powodzeniem we wszystkich dolegliwościach przewodu pokarmowego, w przypadkach wadliwej przemiany materii, w chorobach nerek, przy cukrzycy i wielu innych schorzeniach chronicznych. Dla olbrzymiej ilości chorych leczenie dietetyczne jest jedynym warunkiem utrzymania ich zdolności do pracy. Znalazło to swój szczególny wyraz w programach leczniczych tzw. „sanatoriów nocnych“, nastawionych w pierwszym rzędzie na leczenie dietetyczne. Do instytucji tych położonych w bezpośrednim sąsiedztwie dużych zakładów przemysłowych, przyjmowani są robotnicy na okres trwający od kilku dni do trzech miesięcy, przy czym nie przerywają oni swych codziennych zajęć zawodowych, zgłaszając się do „sanatorium nocnego“ — codziennie po pracy, celem poddania się leczeniu polegającemu w pierwszym rzędzie na dietetycznym odżywianiu.

Dietetyczne stołówki i jadłodajnie muszą mieć specjalne warunki, aby mogły spełniać pokładane w nich nadzieje. Warunkiem podstawowym dla należytego funkcjonowania tego rodzaju placówki jest odpowiedni lokal, wyposażony w niezbędne urządzenia i obsługiwany przez przeszkolony personel.

Lokal stołówki dietetycznej o pojemności 100 miejsc konsumcyjnych posiadać winien obszerną kuchnię (20—25 m²) z wszystkimi niezbędnymi urządzeniami, oddzielne pomieszczenie dla dyżurującej pielęgniarki — dietetyczki, prowadzącej m. in. kartotekę osób leczących się.

Pomieszczenia stołówki powinny być utrzymane we wzorowym porządku sanitarnym.

Wyposażenie stołówki dietetycznej powinno zawierać tyle zestawów naczyń kuchennych i zestawów naczyń przeznaczonych dla gości, ile diet przewiduje jadłospis. Zestawy naczyń mogą dla uniknięcia pomyłek różnić się np. kolorami. Stoły i krzesła dla orientacji gości, mogą być również oznaczone kolorami lub symbolami w rodzaju liter ew. cyfr — w zależności od podawanych zawsze w tym samym miejscu, tych samych diet.

Personel jadłodajni lub stołówki dietetycznej, oprócz wyszkolonego kierownictwa, winien się składać wyłącznie z przeszkolonych pod kątem sanitarnym sił, zarówno fachowych, jak pomocniczych.

Warunkiem celowości tego rodzaju instytucji jest współpraca w obsadzie personalnej: a) — stałej pielęgniarki — dietetyczki przyjmującej skierowania lekarskie osób leczących się dietami oraz prowadzącej ich kartotekę, b) — pracowników sanitarno-porządkowej, odpowiedzialnej za stan sanitarny pomieszczeń.

W żadnym wypadku nie może mieć miejsca łączenie jadłodajni dietetycznej z jakąkolwiek inną placówką gastronomiczną lub ograniczanie wydawania dań dietetycznych do pewnych określonych godzin, poza którymi wydawano by dania zwykłe.

Łączenie takie, dwóch różnych instytucji gastronomicznych powoduje zawsze wypaczenie się jednej z nich — zazwyczaj dietetycznej, jako mniej dochodowej.

Warunkiem powodzenia stołówki dietetycznej, jako zakładu leczniczego, musi być pozyskanie całkowitego zaufania ze strony osób, korzystających z jej świadczeń.

Problemy zbiorowego żywienia stanowią tematykę obszerną i wymagającą specjalizacji. Zarówno strona kalkulacyjna, jak lecznicza i orga-

nizacyjna przedstawiają bardzo duże pole do wykazania talentu organizacyjnego i pomysłowości. Łatwo jest również zaprzepaścić szanse, jakie jeśli chodzi o usprawnienie usług dla świata pracy — daje uspołeczniona gospodarka żywnościowa.

Szanse te, ze względu na gospodarkę narodową, muszą być maksymalnie wykorzystane. Wówczas należy zorganizowane zakłady zbiorowego żywienia mieć będą znaczenie zasadnicze, wpływając na wydolność pracy szerokich mas ludności, umożliwiając im w pełni wypełnienie wielkich zadań Planu 6-letniego.

Dr LEOKADIA KARPF

Głos w sprawie zagadnień szkoleniowych

Korzystając z tego, że autor artykułu pt. „Zagadnienia szkolniowe” (Żywnienie Zbiorowe — listopad 1950 r.) traktował swe uwagi, jako artykuł dyskusyjny, pragnę zwrócić uwagę na pewne niedociągnięcia, dotyczące nie tyle treści artykułu, ile raczej pewnych braków, a mianowicie:

W projektowanym programie szkolenia pominięty jest całkowicie tak ważny dla problemu zbiorowego żywienia rozdział jak wymagania sanitarne, higiena zarówno żywności jak i żywienia. A są to momenty zasadnicze, podstawowe na odcinku pracy w zakładach żywienia zbiorowego, gdyż od nich w dużym stopniu zależy zdrowie konsumenta. I tak jeśli idzie o wymagania sanitarne: tolerowanie brudu, niechlujstwa w kuchni czy pomieszczeniach pomocniczych, brak dbałości o czystość osobistą podwładnego personelu, nieznajomość czy lekceważenie higieny żywności (surowca czy gotowego produktu) — są to momenty świadczące obok wielu innych, o pewnym analfabetyzmie kierownictwa, który w naszym obecnym stadium rozwojowym już tolerowany być nie może. Osiągnięcie pełnego efektu prawidłowości pracy nastąpić może, rzecz prosta, dopiero po przeszkoleniu całego pionu pracowników tej dziedziny usług.

Ale przeszkolenie personelu kierowniczego jest bodaj najważniejsze, gdyż uświadomione i wyszkolone kierownictwo przeniesie zdobyte wiadomości na szczeble niższe, czy to przez układanie właściwych dla tego poziomu programów szkolnych, czy też w drodze stałego podciągania personelu podwładnego na wyższy poziom pracy. Właściwe uświadomienie kierownictwa decyduje o stylu pracy zakładu.

Jak ważne jest to zagadnienie, jak niebezpieczne wprost skutki wywołać może nieświadomość czy lekceważenie podstawowych zasad higieny w pracy na całym odcinku żywnościowym — świadczą choćby z jednej strony dane statystyczne, dotyczące chorób przewodów pokarmowych, z drugiej zaś — niezgodne z podstawowymi zasadami nauki, sposoby obchodzenia się z żywnością (surowcem, półfabrykatem

czy produktami gotowymi). Wystarczy podać choćby takie charakterystyczne wypadki: w stołówce dużego zakładu pracy zatrucie tysiąca osób po spożyciu obiadu, w skład którego wchodziła jarzyna z buraczków, przygotowana dnia poprzedniego i przechowana w cieplej porze roku w warunkach całkowicie nieodpowiednich. Albo, jakże często zdarzające się, obieranie ziemniaków i jarzyn dnia poprzedzającego ich zużycie oraz moczenie ich w wodzie przez 12 — 20 godzin, bez uwzględnienia tego, że produkty tracą przy długim moczeniu wartościowe dla organizmu składniki odżywcze. Albo: brudne ręce, niechlujna odzież, nienależycie domyte naczynia kuchenne, stołowe, niezrozumienie kapitalnego znaczenia, jakie ma w gospodarce stołówkowej woda bieżąca (z kranu, rezerwuaru) w stosunku do wody stojącej (w naczyniu, zlewie). Kilka to zaledwie przykładów z szeregu licznych niedociągnięć, których całokształt daje obraz niedostatecznego poziomu wyszkolenia elementów kierowniczych.

Jeżeli idzie o zatrucie pokarmowe, to, jak wskazują dane lat ostatnich, źródłem masowych zatruc w przeważającej mierze są miejsca zbiorowego żywienia i to częściej zamknięte niż otwarte. Przyzyna ich jest przede wszystkim brak uświadomienia, wreszcie lekceważące odnoszenie się do wskazówek higieny. Świadczy to, że pracę w tej dziedzinie zaczynać trzeba od podstaw i prowadzić planowo i systematycznie.

Walka czynników sanitarnych z tymi objawami analfabetyzmu czy lekceważenia zasadniczych wymagań higieny jest niezmiernie trudna, a wygrana być może tylko w drodze należytego przeszkolenia całego pionu pracowników żywnościowego. Ponieważ zagadnienie szkolenia kadr jest obecnie szeroko rozpracowywane, należy przeto w tym ważnym dla zdrowia ludzkości działu wysunąć na czoło i należyte szeroko ująć, obok zagadnień gospodarczych, technicznych, ekonomicznych — zagadnienia sanitarne i higieniczne.

Tego oczekujemy od wnioskodawców programów szkoleniowych na odcinku zbiorowego żywienia.

Z ZAGADNIENÍ

Żywności

Mgr STANISŁAW BERGER

Witamina A w żywieniu zimowym i wiosennym

Witamina A jest związkiem organicznym, w skład którego wchodzi głównie węgiel i wodór oraz jeden atom tlenu ($C_{20}H_{30}O$). Występuje ona tylko w produktach pochodzenia zwierzęcego. Istnieje ponadto cała grupa związków, które posiadają zbliżone właściwości biologiczne do wit. A. Są nimi żółte i pomarańczowe barwniki roślin, zwane karotenami.

Zarówno organizm ludzki jak i wielu zwierząt posiada zdolność wytwarzania witaminy A z karotenów.

Karoteny posiadają przeważnie niższą i różną aktywność biologiczną w stosunku do samej witaminy A, a ponadto są trudniej przyswajalne. Zbyt duże ich ilości w pożywieniu mogą wywołać żółte zabarwienie skóry, nieszkodliwe zresztą dla zdrowia.

Ilości wit. A i karotenów podawano początkowo w tzw. jednostkach międzynarodowych, ostatnio jednak coraz częściej wyraża się ją w mikrogramach ($1 \text{ mikrogram} = \frac{1}{1000000} \text{ g}$).

Obecnie wprowadzono standart międzynarodowy z octanu wit. A, którego 1 mcg ma zawierać 2,9 j. mn. (1 jedn. międzyn. = 0,344 mcg).

Jedną jednostką międzynarodową witaminy A oznacza taką siłę aktywności biologicznej, jaką posiada 0,6 mcg beta-karotenu. Doświadczenia biologiczne przeprowadza się najczęściej na szczurach.

Latem i jesienią głównym źródłem karotenów w pożywieniu człowieka są zielone i żółte warzywa i owoce (w zielonych częściach roślin karoteny są maskowane przez zielony barwnik-chlorofil). Okres zimy i wczesnej wiosny, kiedy odczuwa się pewien brak tych produktów, jest również najczęściej okresem niedoboru wit. A w naszym pożywieniu. Poważną część zapotrzebowania dziennego wit. A pokrywa organizm z zapasów odłożonych podczas lata w wątrobie oraz z produktów spożywanych, głównie pochodzenia zwierzęcego, jak mleko, ser, jaja, wątroba, ryby, mięso itp. Nie zawsze jednak spożywamy dostateczną ilość tych produktów i dlatego zwłaszcza zimą, i wczesną wiosną, dają się zaobserwować pewne objawy hipowitaminozy A, czyli częściowego niedoboru witaminy A. Wypadki całkowitej awitaminozy A spotyka się w naszych warunkach stosunkowo rzadko.

Częściowy niedobór witaminy A (hipowitaminoza A) cechuje się: 1) zaburzeniami wzrokowymi (m. in. tzw. kurzą ślepotą), 2) częściowym zatrzymaniem wzrostu młodych organizmów, 3) powstawaniem tzw. „gęsiej skórki” i drobnych łusek na skórze, co związane jest zresztą ze zmianami w nabłonkach i powoduje zmniejszenie się odporności na zakażenie, 4) szeregiem stanów zapalnych różnych narządów. Stąd pochodzą początkowe nazwy witaminy A — czynnik wzrostowy, przeciwinfekcyjny, antykeratolityczny.

Długotrwała hipowitaminoza pociąga za sobą szczególnie wyraźne występowanie powyższych objawów, powodując poza tym szereg zmian wtórnych.

Znamienny jest fakt, że w miarę postępującego niedoboru witaminy A, obniża się również poziom jej w surowicy krwi człowieka. Obniżenie to dotyczy przede wszystkim karotenów, które znajdują się również we krwi, one to bowiem podlegają najczęściej i stosunkowo najszybciej wahaniom, w zależności od sposobu żywienia i zapasów w organizmie. Poziom samej witaminy A utrzymuje się stosunkowo długo i obniżenie jego następuje albo przy daleko posuniętym niedoborze, albo też przy pewnych zaburzeniach w przetwarzaniu karotenów na witaminę A. (Wówczas obserwuje się często wysoki poziom karotenu).

Przeprowadzone przez Dział Higieny Żywności Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie badania nad stanem odżywiania dzieci wiejskich, wykazały, że poziom witaminy A jest stosunkowo normalny, natomiast poziom karotenu — niski. Dlatego właśnie podczas zimy i wczesnej wiosny należy zwracać baczną uwagę na to, aby nasze pożywienie było pod tym względem wystarczające. Zwłaszcza odnosi się to do dzieci i młodzieży, ze względu na wpływ, jaki witamina A wywiera na wzrost.

Sprawa ta staje się tym bardziej aktualna w okresie zimy i przedwiośnia, ponieważ jak wykazują liczne badania naukowe — produkty pochodzenia zwierzęcego, zawierają wtedy dużo mniej wit. A niż latem. Ma to ścisły związek z żywieniem zwierząt. Jak wynika z przeprowadzonych u nas badań nad witaminą A i karotenem w mleku krów, poziom ich był 3

razy niższy w marcu niż w lipcu, kiedy krowy są na pastwisku i żywią się zieloną paszą.

Jeszcze bardziej wydatne różnice spotykamy w serach, maśle, jajach.

Zawartość witaminy A w produktach pochodzenia zwierzęcego (w 100 g*) (1, 2, 3, 4).

Zółtko jaja (przy paszy bogatej w wit. A)	45.000	j.mn
„ „ „ „ „ ubogiej „	7.500	„
Jajo całe średnio (1 sztuka)	3.900	„
Białko jaja	0	„
Mleko przy paszy bogatej w wit. A	150	„
„ „ „ „ „ ubogiej „	55	„
Masło latem	5.600	„
„ zimą	1200	„
Ser biały	900	„
Sery fermentowane	1000-1500	„
Sardynki	270	„
Słedzie	150	„
Mięso średnio	50	„
Wątroba: wołowa	13000-42000	„
„ wieprzowa	12000-35000	„
„ drobiu	60.000	„
Smalec	0	„
Tran z dorsza	100.000	„

Z powyższej tabeli dowiadujemy się, które produkty są najbogatszym źródłem witaminy A. Tabela ta nie mówi nam jednak o ilościach, jakie rzeczywiście wprowadzamy do organizmu. Dlatego przy sumiennym obliczaniu ilości wit. A dostarczanej organizmowi w pożywieniu, musimy zwrócić uwagę na b. istotne czynniki, mogące wywierać więcej lub mniej ujemny wpływ na ilość wit. A w spożywanym produkcie. Czynnikiami tymi są: 1) sposób przechowywania produktów, 2) sposób przygotowywania potraw, 3) ułożenie odpowiedniego jadłospisu, 4) stan zdrowotny przewodu pokarmowego. Czynniki te są ważne dlatego, że możemy sami, bezpośrednio lub pośrednio, wpływać na nie i w ten sposób unikać strat cennej witaminy A co ma szczególnie ważne znaczenie w okresie zimy i wczesnej wiosny.

Sprawą tą winny zainteresować się przede wszystkim zakłady zbiorowego żywienia. Tam właśnie dzięki możliwości szybkiego wprowadzenia i to w skali krajowej, odpowiednich zmian można uzyskać stosunkowo najlepsze rezultaty poprawienia stanu odżywiania ludności pracującej.

Trudno jest w jednym artykule dać wyczerpujące i szczegółowe wskazówki, jak należy postępować, niemniej jednak pragnę zwrócić uwagę na to, że witamina A jest związkiem chemicznym, który stosunkowo łatwo może zostać zniszczony lub ulec ilościowemu zmniejszeniu przez naszą własną nieostrożność i niedopatrzność. Dlatego zarówno przy przechowywaniu produktów, jak przy sporządzaniu potraw, należy pamiętać, że witamina A jest bardzo wrażliwa na wpływ wyższej temperatury i światła, zwłaszcza przy dostępie tlenu (powietrza). W związku z tym produkty, zawierające witaminę A należy przechowywać w chłodnych i ciemnych miejscach (szczególną uwagę należy zwracać na tłuszcz). Również podczas gotowania należy unikać zbytniego wpływu światła i dostępu powietrza.

*) przy przeliczaniu z mcg na j. mn przyjmowano 1 mcg = 3 j. mn.

**) zależnie od % tłuszczu.

Podkreślić należy, że straty wit. A i jej witaminy są przy gotowaniu niewielkie, gdyż nie są one rozpuszczalne w wodzie i nie przechodzą do wody, jak się to dzieje z witaminami C, B₁, B₂ i innymi oraz niektórymi solami mineralnymi.

Przygotowane potrawy powinny być możliwie szybko podane do spożycia. Odgrzewanie potraw nie jest wskazane, gdyż powoduje straty witaminy A.

Przy układaniu jadłospisów nie należy zapominać o źródłach karotenu w produktach roślinnych, nawet w okresie zimy. Należy zatem podawać jak najczęściej surówki, w skład których wchodziłyby zielone i żółte jarzyny i warzywa, np. dynia, marchew, jarmuż, liście pietruszki itp. Surówki te będą jednocześnie źródłem dość dużych ilości witaminy C, która również w okresie zimy i przedwiośnia jest zazwyczaj w organizmie naszym w niedoborze.

Przyswajanie przez organizm witaminy A, a zwłaszcza karotenu, odbywa się dość łatwo, gdy towarzyszą im pewne ilości tłuszczu. Stwierdzono, że karoteny zostają przyswojone przez organizm człowieka w 50—70%, jeśli się je dostarcza w rozтворach olejowych. Natomiast stopień przyswajalności karotenów z surowej marchwi w przypadku braku tłuszczu w sporządzonym pokarmie wynosi zaledwie 10% a nawet mniej całej ilości karotenów w marchwi.

W poszukiwaniu źródeł witaminy A w okresie zimowym, należy zwrócić uwagę na dwa bogate w tę witaminę produkty, jakimi są paszety rybne i podroby, zwłaszcza jeśli w ich skład wchodzi duża ilość wątróbek.

Zapotrzebowanie dzienne człowieka na witaminę A

Kobiety karmiące	8000 j. mn
Kobiety w ciąży	6000
Młodzież 13 — 20 lat	6000
Dorośli	5000
Dzieci 10—12 lat	4500
„ 7—9 „	3500
„ 4—6 „	2500
„ 1—3 „	2000
„ do 1 roku	1500

Należy pamiętać, że sprawy witaminy A, tak zresztą, jak każdego innego składnika pożywienia, nie można traktować w sposób oderwany, gdyż prawidłowe żywienie człowieka polega właśnie na uwzględnianiu w praktyce wskazań nauki odnośnie wszystkich istotnych czynników, mających wpływ na stan żywienia. Jest to tym więcej aktualne, że dostarczone organizmowi składniki pokarmowe działają najczęściej nie pojedynczo, lecz raczej jako pewien zespół. Dlatego omawiając witaminę A, nie można przypisywać jej roli dominującej i zapominać o reszcie składników pokarmowych.

Z podanych wyżej rozważań wynikają następujące wskazówki:

1. Podczas okresu zimy i na przedwiośniu należy zwrócić baczną uwagę na zawartość w pożywieniu witaminy A. Specjalną rolę może spełnić tu aparat żywienia zbiorowego, zwłaszcza przy układaniu jadłospisów.

2. Dostarczenie witaminy A w odpowiedniej ilości organizmowi, ma znaczenie szczególnie ważne dla osób chorych, rekonwalescentów, dzieci i młodzieży.
3. W okresie zimy i wczesnej wiosny należy starać się zmniejszać do minimum straty witaminy A powstające podczas przechowywania produktów i sporządzania potraw. Punkt ten dotyczy również przede wszystkim aparatu żywienia zbiorowego.
4. Należy podawać surowki z żółtych i zielonych jarzyn oraz warzyw, możliwie w ciągu całego roku.

5. Sprawę witaminy A należy traktować jako jeden z fragmentów zagadnienia żywienia człowieka.

LITERATURA

Diewiatnin — Witaminy 1948 r.

Fixsen M. A. i Roscoe M. H. Tables of the vitamin content of human and animal foods. Nutrition Abstracts and Reviews. 1940.

Szczygieł A. Zarys higieny żywienia. 1948 r.

Łuczakowa M. Co każdy o witaminach wiedzieć powinien. 1950 r.

SABINA WITKOWSKA

Wiosenne zieleniny

W praktyce żywienia, zarówno zbiorowego, jak indywidualnego, przyprawy zielone ocenia my najczęściej jako sezonowe dodatki smakowe nie analizując ich wartości odżywczej i roli, jaką mogą spełniać w żywieniu zarówno ludzi dorosłych jak i dzieci.

Przyprawy zielone, tak samo jak warzywa, występują w grupie produktów zapobiegaw-

czych i są bardzo dobrym źródłem substancji śladowych egzogenicznych, a więc witamin i soli mineralnych. Przeprowadzona analiza porównawcza wartości mineralnej i witaminowej pietruszki zielonej (naci) i niektórych jarzyn i owoców wiosennych upewnia nas w tym twierdzeniu*)

Ilość	P r o d u k t	Wapń mg	Żelazo mg	Karoten j. mn.	Wit. B ₁ mikrogr.	Wit. C mg
100 g	Pietruszki zielonej	325	8	13000	120	150
100 „	Salaty zielonej	21	0,6	3200	60	20
100 „	Rzodkiewki.	22	1	0	30	15
100 „	Wiśni	14	0,3	174	44	4
100 „	Jagód czarnych	25	0,5	150	—	15
100 „	Truskawek	21	0,7	15	19	58

Z podanego zestawienia widzimy, że pietruszka zielona jest bardzo bogatym źródłem wapnia, żelaza, karotenu (prowitaminy A), wit. B₁ i wit. C. Wykazane liczby są tym cenniejsze, że dla porównania użyto wysokowartościowych produktów wiosennych, jak truskawki, jagody czarne, rzodkiewki itp. Szczególnie wysoka jest pozycja wit. C co jest bardzo cennym odkryciem.

Badania naukowe, zarówno biochemiczne jak kliniczne wykazały, że powtarzający się niedobór wit. C w pożywieniu daje w konsekwencji szeroko rozpowszechnione hipowitaminozy a nawet awitaminozy czynne. Stany te występują w pierwszym rzędzie na wiosnę i wiążą się ściśle ze zmniejszoną ilością wit. C w produktach przechowywanych i brakiem jarzyn oraz owoców świeżych.

W tym to właśnie okresie przyprawy zielone w postaci zielonej pietruszki, kopru, szczypior-

ku itp. mogą stanowić pierwsze wiosenne źródło wit. C.

Do każdego całodziennego jadłospisu wiosennego zarówno dla dzieci jak dorosłych, możemy wprowadzić przynajmniej 20 gramów wymienionych przypraw zielonych, co da nam w sumie około 30 mg wit. C „brutto“.

Ponieważ z przeprowadzonych badań i doświadczeń wiemy, że kwas askorbinowy (witamina C) jest witaminą bardzo nietrwałą, szczególnie wrażliwą na utlenianie, musimy stosować takie metody przyrządzania potraw, które pozwolą nam zachować choćby przybliżoną wartość witaminową surowca, a więc jak największe ilości witamin „netto“.

Straty wit. C potęgują się w szczególności w czasie rozdrabniania, a więc tarcia, mielenia, przecierania itp. Dzieje się tak dlatego, że w komórkach roślinnych znajduje się ferment — oksydaza kwasu askorbinowego, który powoduje utlenianie wit. C w bardzo szybkim tempie. Ponieważ działanie oksydazy rozpoczyna się już

*) „Wartości odżywcze środków spożywczych z okresu wojny” Warszawa 1947.

od pierwszego momentu przechowywania surowca, a więc od chwili zerwania owocu czy jarzyny — surowce należy stosować jak najświeższe, zwłaszcza jeśli chodzi o przyprawy zielone i jarzyny liściaste. (I. Mochnacka w książce „Witaminy“ Łódź, 1949 r. podaje, że szpinak na drugi dzień po zerwaniu zawiera już tylko 20% pierwotnej zawartości wit. C).

Aby zapobiec utlenianiu, a właściwie skrócić czas działania tlenu, przyprawy zielone należy używać w jak najkrótszym czasie po zerwaniu, siekać w ostatniej chwili nożem nierdzewnym i dodawać do potraw już przyrządzonych. Przyprawy zielone w postaci zielonej pietruszki, kopru i szczypiorku, możemy w szerokim zakresie stosować do wszystkich zup z jarzyn, krupniku, a poza tym do ziemniaków, jarzyn, potraw z kasz, mięsa, sosów mięsnych, jaj, twarogu, sałatek, surówek, do mleka zsiadłego i jako dodatek do chleba z masłem.

Placówki żywienia zbiorowego w dużych miastach, objęte zaopatrzeniem centralnym, nie zawsze mogą być zaopatrzone w surowiec świeżo zerwany, natomiast placówki dziecięce (zwłaszcza na prowincji), posiadające własne ogródki, działki itp., mogłyby zwłaszcza w okresie wiosennym, zaopatrzyć się w przyprawy zielone we własnym zakresie. Dotyczyć to może również szkół i przedszkoli, które prowadzą akcję dożywiania. Śmiało zapoczątkowanie uprawy zielnin wiosennych i umieszczenie jej w planie prac i obowiązków dzieci, młodzieży i personelu na dą jej charakter stały, długodystansowy i polepszy stan niedostatecznego jeszcze u nas spożycia jarzyn.

Zasadnicze wskazówki o uprawie można otrzymać od Okręgowego Związku Tow. Ogródków Działkowych danego okręgu lub przez przeczytanie jednej z fachowych książek z zakresu uprawy warzyw.

Jako pierwszą wiosenną przyprawę zieloną możemy otrzymać szczypior, tzw. cebulę-siedmiolatkę, która należy do trwałych roślin warzywnych i raz posadzona owocuje kilka lat bez przerwy. Szczypior zielony i młodą cebulę możemy również otrzymać na wiosnę z dymki (mała cebulka) wysadzonej do gruntu w marcu.

Pierwszą zieloną pietruszkę wiosenną otrzymujemy z korzeni pietruszki, pozostawionych w jesieni w gruncie; mogą to być korzenie drobne, wysortowane przy zbiorze pietruszki w okresie zimy. Przykryte lekko liśćmi na wiosnę bardzo szybko wypuszczają zielone pędy. Aby otrzymać młodą, zieloną pietruszkę, wsiewamy nasiona w marcu do ziemi; gdy pietruszka podrośnie, w miarę potrzeby wyrrywamy młode roślinki z korzeniami (przerrywamy, gdzie posiana na gęściej) lub obrywamy tylko same zielone pędy. Drobne korzonki pietruszki starannie wyszorowane mogą być bez skrobienia ugotowane w wywarze na zupę.

Pierwszy koper wiosenny otrzymujemy z kopru wysianego w jesieni. Koper wysiany w marcu daje późniejszy plon. Koper możemy

siać kilkakrotnie w ciągu lata. Dobrze jest zostawiać z każdego zasiewu kilka roślin na nasiona, aby koper rozsiewał się sam.

W okresie wiosennym, oprócz wymienionych przypraw zielonych, należy również użytkować liście botwinki, liście rzodkiewek, sałaty, porów zimowych, selerów, lodygi kopru, a w wyjątkowych okolicznościach — lebiodę (komosę), drobną pokrzywę lub młodzieńskie czyste igliwie sosny i świerku a nawet igliwie zimowe.

Z botwinki młodej przyrządzamy najczęściej zupę, możemy jednak przyrządzić ją i jako jarzynę wiosenną łącznie z lodygami i częściami z liśćmi, doprawiając ją do smaku podobnie jak buraczki. Nie użytkowane w całości liście botwinki (w okresie gdy jest już bujnie wyrosnięta) do zupy lub na jarzynę możemy przyrządzić łącznie ze szpinakiem.

Łącznie ze szpinakiem możemy również przyrządzić liście pierwszych wiosennych rzodkiewek.

Na koloniach, obozach itp. gdy dowóz świeżych jarzyn jest utrudniony, możemy przyrządzić również polną lebiodę łącznie ze szpinakiem lub nawet samą, tak jak szpinak. Podobnie możemy użytkować drobne pokrzywy ogrodowe. Zupa z pokrzyw podawana była przed wojną w wielu książkach kucharskich.

Zielone liście porów, selerów jak również szpinaku i szczypiorku z młodej cebuli, nadają się doskonale do zup ziemniaczano-jarzynowych, pozbawionych w tym okresie jarzyn świeżych.

Grube lodygi kopru, selerów, pietruszki, szczypior, wysortowane, zdrowe liście sałaty (nie nadające się do spożycia w stanie surowym), mogą być wygotowane w wywarze na zupę. Wspomniane igliwie sosny i świerku jest szeroko stosowane w Związku Radzieckim w okresie zimy i wiosny pod postacią naparu zawierającego witaminę C (podobnie jak herbata z owoców dzikiej róży). Zawartość witaminy C w igliwiu sosny i świerku wynosi w lecie 70 mg wit. C, w zimie 220 mg.

Powszechne zjawisko spotykane w Polsce wśród dzieci na koloniach, w prewentoriach itp. polegające na gryzieniu igliwia, a właściwie na wysysaniu go, mimo bardzo pięknego smaku, jest objawem ze wszech miar dodatnim. Jeśli do tego dodamy, że w igliwiu występują również w wysokim stopniu fitoncydy (patrz artykuł prof. Godyckiego w Nr. 6/50), zadziwiający staje się tu zdrowy instynkt dzieci, który popycha je do uzupełnienia tą drogą niezaspokojonej potrzeby ich organizmu.

Rozpatrzone przykłady i załączone uwagi powinny utwierdzić nas w przekonaniu, że przyprawy zielone i różnego rodzaju zieleniny wiosenne wybiegają daleko poza wyznaczoną im dotychczas rolę przypraw smakowych i zaskują na rozpowszechnienie w bardzo szerokim zakresie.

Życie zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego w r. 1950

Żywienie zbiorowe wkroczyło w pierwszy rok Planu 6-letniego już częściowo zorganizowane. Jeszcze w roku 1949 zakłady żywienia zbiorowego były uruchamiane wyłącznie przez spółdzielczość, nie licząc kilkunastu zakładów, prowadzonych przez Powszechne Domy Towarowe. U progu pierwszego roku Planu zostały powołane do wykonania zadań na odcinku żywienia zbiorowego przedsiębiorstwa państwowe, a mianowicie: Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego i Kolejowe Zakłady Gastronomiczne. Równocześnie z utworzeniem pionu państwowego, został określony zakres działania poszczególnych organizacji, prowadzących żywienie zbiorowe.

I tak miasta objęte zostały działalnością Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego i Związku Spółdzielni Spożywców, przy czym CZPG otrzymał zadanie przejęcia zakładów od PDT i organizowania sieci w dużych miastach i ważniejszych ośrodkach gospodarczych. Równocześnie działalność pionu spółdzielczego na tych terenach została ograniczona i skierowana na usprawnienie pracy czynnych zakładów.

Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” podjęła organizację sieci żywienia zbiorowego na terenach wiejskich.

Podział ten stanowi trzon organizacyjny. Obok niego uzupełniają sieć zakładów żywienia zbiorowego organizacje powołane do zadań specjalnych: Kolejowe Zakłady Gastronomiczne i PBP „Orbis”. Obsługują one podróżnych, uruchamiając zakłady żywienia zbiorowego na szlakach komunikacyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem komunikacji kolejowej.

Ponadto Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego uruchamia na terenie całego kraju bary mleczne, a Centrala Rybna — bary i restauracje (probiernie) rybne.

Centrala Spółdzielni Inwalidów, zależna w swym rozwoju w dziedzinie żywienia zbiorowego od organizacji inwalidzkich, rozwija swą działalność przede wszystkim w oparciu o te organizacje, jako bazę zatrudnienia.

Pion spółdzielczy wkroczył w rok 1950 z dużą już siecią zakładów, mając za sobą bogate doświadczenie organizacyjne i techniczne. Przedsiębiorstwa państwowe natomiast w roku 1950 organizowały się i krzepły. Ten fakt zadziałał w znacznej mierze w początkach roku na rozwoju sieci. Organizacje spółdzielcze od początku roku wyszukując swe możliwości, przekroczyły znacząco plan sieci i miejsc. Pion państwowy roz-

winął pełną działalność dopiero w III i IV kwartale ubiegłego roku.

Globalnie rozwój sieci w rozbiciu na kwartały przedstawia się następująco: w I kwartale wykonano 80,8%, w II kwartale 109,5% w III — 140,6% i na koniec roku — 151%. Plan ilości miejsc natomiast został przekroczony dopiero w IV kwartale, tak że ilość miejsc pod koniec roku wynosiła 102% planu. Ten nierównoległy rozwój sieci i miejsc należy tłumaczyć uruchamianiem zakładów o mniejszej przeciętnej ilości miejsc, co z kolei było spowodowane brakiem odpowiednich lokali pogastronomicznych. Należy podkreślić, że wiele dużych i przystosowanych do żywienia zbiorowego lokali pogastronomicznych, zostało niestety oddanych na cele nie związane z żywieniem zbiorowym. Akcja w kierunku rewindykowania tych lokali trwała przez cały rok, jednakże, w wielu wypadkach kończyła się niepowodzeniem.

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego uruchomił w 24 miastach, w których zostały utworzone terenowe przedsiębiorstwa, ca 300 zakładów żywienia zbiorowego, jak: restauracje, jadalnie, bary, kawiarnie, cukiernie. Ilość konsumentów obsługiwanych w zakresie posiłku obiadowego wynosiła ca 150.000 osób dziennie.

W 2 miastach, tj. w Warszawie i Łodzi, plan CZPG nie został wykonany. Należy to wytłumaczyć przede wszystkim brakiem sprężystej organizacji przedsiębiorstw CZPG, niedostateczną pomocą ze strony czynników terenowych, jak również wyjątkowo silnie występującym tutaj brakiem wystarczającej bazy lokalowej, dającej się wykorzystać dla celów żywienia.

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne przystąpiły z wielkim rozmachem do rozbudowy sieci w IV kwartale i uruchomiły pod koniec roku ca 300 restauracji i bufetów kolejowych.

Przedsiębiorstwa spółdzielcze mocno rozbudowały sieć na terenie wiejskim i w mniejszych miastach. Silna rozbudowa sieci zakładów żywienia zbiorowego na wsi przy małej bazie finansowej i materiałowej, spowodowała niedostateczny poziom tych zakładów, który trzeba będzie w latach następnych podnosić.

Wybitne miejsce w organizacji sieci zajął Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego, który w miarę możliwości zaspokoił w zasadzie niemal całkowicie potrzeby konsumentów na odcinku barów mlecznych.

Ogólnie należy podkreślić, że plan powstaje w r. 1950 sieci zakładów żywienia zbiorowego nie został właściwie wykonany, jeśli chodzi o rodzaj zakładów. Najgorzej przedstawia się stan jadłodalni, które jako zakłady bezalkoholowe nie były dostatecznie uwzględnione. Ten błąd należy poprawić w roku 1951, wysuwając zagadnienie zakładów bezalkoholowych, spełniających najważniejszą rolę w żywieniu — na plan pierwszy.

Kilka słów należy poświęcić lokalizacji sieci. Otóż ubiegły rok nie rozwiązał tego zagadnienia zadowalająco, specjalnie w dużych ośrodkach gdzie zakłady zostały skupione w centrum miast, z dużym uszczerbkiem dla dzielnic odległych, osiedli robotniczych i peryferii.

Jak wygląda przygotowanie do wykonania planu sieci i miejsc na rok 1951? Uchwała Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki społecznej w dziedzinie żywienia zbiorowego, stworzyła mocne podstawy do realizacji planu sieci. Istniejąca sieć lokali gastronomicznych została zabez-

pieczona dla żywienia zbiorowego. Oddanie lokalu gastronomicznego na inne cele może nastąpić tylko za zgodą Ministra Handlu Wewnętrznego. Równocześnie Minister Handlu Wewnętrznego w oparciu o Uchwałę może występować o rewindykację lokali pogastronomicznych, przekazanych po roku 1945 na cele, nie związane z żywieniem. Niezależnie od powyższego, włączenie Rad Narodowych do realizacji planów sieci, przyczyni się w znacznej mierze do właściwego wykonania zamierzonych zadań, tak pod względem ilości zakładów, jak również ich rodzajów oraz jakości.

Nałożony jednocześnie na Centrale, prowadzące żywienie zbiorowe, obowiązek lokalizowania zakładów przy opracowywaniu planu i przy współudziale Rad Narodowych, gwarantuje właściwe wykonanie planu.

Szczegółową analizę wykonania rejonowych planów sieci jak również wykonanie planu obrotu i produkcji — podamy w następnym artykule.

Na marginesie styczniowych obrad aktywu kierowniczego CZPG

W końcu stycznia 1951 r. odbyła się w Warszawie narada gospodarcza aktywu kierowniczego przedsiębiorstw terenowych CZPG. Dwudniowe obrady miały na celu podsumowanie wyników pracy za rok 1950 oraz kolektywne wypracowanie wytycznych, które umożliwią pomyślną realizację planu na rok 1951.

Na tle analizy osiągnięć oraz jednoczesnych błędów i niedociągnięć, które uwidoczniły się w działalności CZPG w roku 1950, rozwinęła się szeroka dyskusja, w której wyraźnie wyodrębniły się dwa zagadnienia, skupiające największe zainteresowanie uczestników narady, a mianowicie:

1. walka o przedterminowe wykonanie planu na rok 1951

2. troska o podniesienie rentowności zakładów.

Z głosów dyskusji wynikało, że plan na rok 1950 nie został przez CZPG pomyślnie wykonany, zarówno na odcinku planu sieci, jak i planu obrotu. Wprawdzie bowiem plan sieci przedsiębiorstw terenowych został wykonany w sensie ilościowym w 110%, niemniej na odcinku jakościowym jego wykonania zaszły poważne przesunięcia, które w dużym stopniu dyskwalifikują globalne przekroczenie planu. Ilustruje to następujące zestawienie:

Rodzaj zakładu	Plan na rok 1950	Wykonanie planu	% wykonania
Restauracje	77	112	145
Bary	52	93	179
Jadłodajnie	131	30	23
Ogółem	270	297	110

Przedstawiciele przedsiębiorstw terenowych stwierdzili, że tak poważne odchylenia w trakcie realizacji planu sieci miały swoje podłoże z jednej strony w braku wystarczającej czujności w realizowaniu planu, z drugiej strony w trudnościach lokalowych terenu, które hamowały uruchamianie zakładów najbardziej popularnego typu tj. jadłodalni. Działalność przedsiębiorstw terenowych CZPG bazowała bowiem odnośnie planu sieci na adaptacji lokali pogastronomicznych, znajdujących się uprzednio w rękach prywatnych.

Lokale te w większości wypadków, dla zbyt małej powierzchni produkcyjnej i konsumpcyjnej, mogły być wykorzystane jedynie na bary. Stąd tak poważne przekroczenie w odniesieniu do planu uruchamiania barów, przy równocześnie niskim wykonaniu planu uruchamiania jadłodalni.

Drugim poważnym błędem realizacji planu sieci, uwidaczniającym się głównie w III i IV kwartale 1950 r. było uruchamianie zakładów o małej przestrzeni konsumpcyjnej (często poniżej 50 miejsc konsumpcyjnych), co wpływało ujemnie na zdolności funkcjonalne zakładów oraz ich rentowność. Uczestnicy obrad uznali za niezbędne uruchamianie w roku 1951 zakładów żywienia zbiorowego, posiadających około 100 miejsc konsumpcyjnych, gdyż jak wykazała praktyka, są one najlepsze dla administracyjnego i produkcyjnego ujęcia oraz najbardziej odpowiadają konsumentowi. Poważne trudności w realizowaniu tego zadania mogą zostać pokonane przez rozszerzanie przestrzeni produkcyjnej i konsumpcyjnej adaptowanych zakładów, drogą wykorzystania sąsiadujących lokali sklepowych

lub mieszkalnych. Wymaga to pomocy ze strony Prezydium Rad Narodowych, które w oparciu o Uchwałę Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r. zobowiązane są szczególnie na tym odcinku, do udzielenia daleko idącej pomocy terenowym przedsiębiorstwom gastronomicznym.

Samokrytyczna ocena pracy przedsiębiorstw terenowych CZPG za rok 1950 w odniesieniu do realizacji planu sieci, ma szczególną wagę wobec poważnych zadań w planie roku 1951, który przewiduje uruchomienie 404 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 200 jadalni, o przeciętnej liczbie 103 miejsc konsumpcyjnych na zakład.

W trakcie obrad rzucone zostało zadanie wykonania planu sieci do dnia 22 lipca 1951 roku. Realizacja tego zadania będzie poważnie rzutować na wykonanie planu obrotu w roku 1951. Należy tu zaznaczyć, że narada przyjęła jako zobowiązanie, wykonanie planu obrotu na rok 1951 w ciągu 11 miesięcy. To, niewątpliwie poważne zadanie, może zostać pomyślnie zrealizowane. Jednym ze środków, wiodących do pomyślniej realizacji tego zobowiązania, jest rozszerzenie współzawodnictwa pracy i rozszerzenie tej formy ze współzawodnictwa indywidualnego na współzawodnictwo między poszczególnymi zakładami i przedsiębiorstwami terenowymi.

Odzwierciedleniem nastroju dyskusji było wezwanie do współzawodnictwa przedsiębiorstwa terenowego w Poznaniu przez przedsiębiorstwo terenowe w Krakowie oraz przedsiębiorstwa w Łodzi przez Warszawskie Zakłady Gastronomiczne — w zakresie wykonania planu sieci i obrotu.

Słusznie stwierdzono na naradzie, że jednym z podstawowych czynników rozwoju współzawodnictwa pracy jest właściwe w czasie doprowadzenie planów miesięcznych zakładów żywienia zbiorowego do każdego pracownika zakładu oraz umożliwienie kontroli przebiegu wykonania planu. Niedociągnięcia w tym względzie, które miały miejsce w roku 1950, wymagają usunięcia w roku 1951.

W dalszym ciągu obrad zwrócono uwagę na strukturę obrotów, która przewiduje duże zmiany w roku 1951. Tak np. w r. 1950 — 55% obrotu stanowił obrót towarami produkcji własnej. Plan na rok 1951 przewiduje wyraźne uprzywilejowanie produkcji własnej (wzrost do 67%) przy jednoczesnym obniżeniu obrotu towarami handlowymi. Cyfry te oznaczają, że rok 1951 stać będzie pod znakiem obniżenia w zakładach żywienia zbiorowego spożycia alkoholu; oznaczają również wzmożenie walki o maksymalne wykorzystanie zdolności produkcyjnych zakładów.

Kwestia zapewnienia rentowności zakładów żywienia zbiorowego była na równi z planem

sieci i obrotu najsilniej akcentowanym zagadnieniem obrad. Niektóre przedsiębiorstwa terenowe CZPG zakończyły działalność gospodarczą 1950 roku ze stratą. Walka o rentowność nie tylko przedsiębiorstw terenowych ale każdego zakładu żywienia zbiorowego, powinna być przedmiotem szczególnej troski CZPG. W dyskusji zwrócono uwagę na niedostateczne zainteresowanie się tą sprawą ze strony kierowników zakładów. Czynniki, które mogą pozytywnie wpłynąć na podniesienie rentowności zakładu, są: **walka z przerostami personalnymi, przyspieszenie obiegu środków obrotowych, oszczędna, racjonalna gospodarka na odcinku kosztów rzeczowych.**

W trakcie narady ze strony Warszawskich Zakładów Gastronomicznych padło wezwanie do współzawodnictwa Katowickich Zakładów Gastronomicznych na odcinku rentowności zakładów żywienia zbiorowego.

Ta nowa forma współzawodnictwa w pionie Centr. Zarz. Przemysłu Gastronomicznego zasługuje na szczególną uwagę. Niewątpliwie w ślad za wymienionymi pójdą inne przedsiębiorstwa terenowe CZPG.

Rozwój tej formy współzawodnictwa, rozszerzenie jej na inne piony żywienia zbiorowego, wpłynie niewątpliwie pozytywnie na usunięcie braków i niedociągnięć w gospodarczej działalności zakładów żywienia zbiorowego.

Jak słusznie podkreślali zabierający głos w dyskusji uczestnicy narady, pozytywne zrealizowanie zamierzeń 1951 roku wymaga roztoczenia właściwej opieki nad kadrami pracowniczymi.

W 1951 r. nastąpi dalsze rozszerzenie zakresu szkolenia nowych kadr, przy równoczesnym doszkalaniu dotychczasowych pracowników żywienia zbiorowego. Szkolenie zawodowe, które obok strony fachowej dawać będzie kursantom silną podbudowę ideologiczną, doprowadzi do wychowania społecznie uświadomionych, fachowo przygotowanych pracowników.

Wyniki narady styczniowej aktywu kierowniczego Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, której najbardziej istotne momenty przedstawiono wyżej, wpłyną niewątpliwie pozytywnie na podniesienie na wyższy poziom pracy zakładów żywienia zbiorowego w pionie CZPG.

Ma to szczególne znaczenie dla gospodarki narodowej ze względu na stały wzrost zatrudnienia w przemyśle, przede wszystkim w odniesieniu do kobiet, których uczestniczenie w pracy produkcyjnej wymaga zwolnienia od prowadzenia gospodarstwa domowego.

Nasi korespondenci piszą...

PRZODUJĄCY KOMITET CZŁONKOWSKI PRZY KSS W INOWROCŁAWIU

Spśród 31 komitetów członkowskich przy Kujawskiej Spółdzielni Spożywców w Inowrocławiu, na czoło wybija się Komitet Nr 9 w składzie: ob. ob. Stanisław Kamiński — przewodniczący, Władysław Jordanowski — sekretarz, Antoni Zgliczyński i Władysław Danielski — członkowie.



Komitet członkowski Nr 9 przy Gospodzie Kuj. Nr 1 w Inowrocławiu

Komitet pełni nadzór nad Gospodą Spółdzielczą Nr 1 oraz nad nowopowstałym sklepem chemicznym KSS. Pracuje bardzo aktywnie, zebrania odbywa regularnie co miesiąc. Specjalnie podkreślić trzeba sumienność w pełnieniu dyżurów, co przyczyniło się do usunięcia wielu niedociągnięć w pracy zarówno gospody jak i sklepu chemicznego.

Członkowie komitetu udzielają się czynnie w kursach-konferencjach dla nowych członków komitetów, a specjalnie w akcji werbunkowej.

W akcji współzawodnictwa w ostatnim kwartale 1950 r. Komitet Nr 9 zajął pierwsze miejsce.

DŁUGOSZEWSKI JERZY Bielawa

PIERWSZY KURS KELNERÓW W POWIECIE DZIERŻONIOWSKIM

Realizując konsekwentnie uchwałę Prezydium Rządu R. P. z dnia 8 listopada 1950 r., mającą na celu usprawnienie gospodarki społecznej w zakresie żywienia zbiorowego, kierownictwo Spółdzielni Spożywców w Bielawie zorganizowało na przełomie 1949 i 1950 r., pierw-

szy na terenie powiatu dzierżoniowskiego kurs kelnerów, przykładając dużą wagę do tego zagadnienia, wobec ujawnienia licznych braków w dziedzinie wyrobienia społecznego i przygotowania zawodowego u wielu pracowników zatrudnionych w zakładach zbiorowego żywienia BSS. Na kursie, który obejmował 100 godzin wykładów, przeszkolonych zostało 18 uczestników (12 z BSS-Bielawa i 6 z PSS-Dzierżoniów). Stwierdzić należy, że referat szkolenia BSS w zbyt szybkim tempie przystąpił do otwarcia kursu, co spowodowało brak wśród uczestników kursu nowych kandydatów na kelnerów.

Do najważniejszych przedmiotów teoretycznych wykładanych na kursie należały: zagadnienie Polski Współczesnej, organizacja pracy kelnerskiej, towaroznawstwo, rachunkowość, racjonalne żywienie, a do praktycznych — pokazy organizacji pracy w gospodach. Kurs ten przyczynił się wydatnie do wyrobienia społecznego i przygotowania fachowego obsługi gospód BSS. Uczestnicy kursu stwierdzili z zadowoleniem, że na wykładach poznali nowe problemy, o których nie mieli dotąd pojęcia mimo długoletniej nieraz pracy w tym zawodzie.

Należy podkreślić, że kurs ten odbywał się w godzinach rannych od 8 do 11 i z tego powodu uszczuplony personel w gospodach bielańskich i pieszych BSS musiał pokonywać duże trudności, co nie zawsze mu się udawało.

JÓZEF ŁUKASZEWICZ Wrocław

PLEBISCYT W BARZE RYBNYM

Założony rok temu przez Oddział Centrali Rybnej we Wrocławiu Bar Rybny cieszy się dużą popularnością. Gdy oglądamy książkę zamówień, obok pochwał pod adresem Baru wypisanych przez wrocławian — widzimy także dużo dodatnich wypowiedzi gości z poza Wrocławia, którzy w dowód uznania sprawnej obsługi Baru i dobrej jakości potraw nie omieszkali zamieścić tam swych pochlebnych uwag.

O rozwoju tej placówki świadczy fakt, że gdy jeszcze w miesiącu maju r. ub. wydawała ona 250 posiłków dziennie, to w miesiącu grudnia liczba wydawanych posiłków wzrosła do tysiąca. Wraz ze wzrostem ilości wydawanych potraw wzrastała także ich jakość oraz różnorodność. Dania rybne sporządzane są obecnie w 15 odmianach przez świetnego kucharza, przodownika pracy ob. Furtaka Karola. Kierownictwo Baru sprawuje ob. Zieliński Roman, dawny kucharz, który dzięki swej wydatnej i sumiennej pracy awansował na to odpowiedzialne stanowisko. Należy podkreślić, że ob. Zieliński jest doskonałym organizatorem i świetnie wywiązuje się ze swych obowiązków.

Na szeroką skalę prowadzone jest tu współzawodnictwo pracy, które daje doskonałe rezultaty. Dzięki współzawodnictwu i podjętym zo-

bowiązaniom listopadowym, pracownicy Baru uzyskali w trzecim kwartale ponad 8.000 zł oszczędności w nowej walucie. Na pierwsze miejsce w pracy wysunęli się kelnerzy: Szymański Jan, Mielecki Antoni i Lisiecki Władysław oraz pracownica kuchni Dąbrowska Stanisława, uzyskując zaszczytne miano przodowników pracy.

Ostatnio kierownictwo Baru Rybnego, pragnąc poznać opinię klientów o swojej pracy, rozpisało ankietę wśród konsumentów. W ankiecie trzeba było wypisać: wiek, zawód oraz poinformować, czy wypełniający ankietę często stołuje się w Barze Rybnym, jakie potrawy najczęściej konsumuje i czy odpowiada mu sposób ich przyrządzania.

W wyniku przeprowadzonej ankiety zebrano 157 odpowiedzi, w których wypowiedziało się 6% robotników, 54% inteligencji pracującej, 31% studentów, 2% rzemieślników, 7% artystów.

MARIAN SYNOWIECKI

Stołówka WSS Nr 147

Stołówką pracowniczą przy Generalnej Dyr. PKP i MK, cieszy się dobrą i zasłużoną opinią. Po przeniesieniu do nowego lokalu zyskała na przestrzeni i wygodzie, tak dla użytkowników, jak też dla pracowników stołówki. Sala jadalna obszerna, widna i jasna, mogąca pomieścić 200 osób. Kuchnia duża, urządzona według ostatnich wymagań higieny, obok zmywalnia naczyń. Brak jeszcze maszyn do obierania warzyw, ale i te nadejdą wkrótce.

Obowiązki kierownika stołówki pełni ob. Danuta Grabowska, energiczna, pełna zapału i inicjatywy. Prosimy kierowniczkę o podzielenie się z czytelnikami „Żywienia Zbiorowego” swymi spostrzeżeniami i trudnościami na jakie napotyka w swej codziennej pracy. Ob. Grabowska chętnie udziela wyjaśnień i oprowadza nas po stołówce. Wszędzie lśni czystością. Stoły pokrywane białymi obrusami, dla zabezpieczenia ich od szybkiego zużycia — położono na obrusach białą ceratę.

— Zaoszczędzamy w ten sposób na zbyt częstym praniu stołowej bielizny. Codzienne bostym pranie w szybkim tempie wpływa na jej zużycie. Teraz zmieniamy dwa razy w tygodniu — oczywiście o ile wymaga potrzeba to i częściej. Zaoszczędzamy w ten sposób podwójnie, z tego raz na praniu — drugi — to przedłużamy „życie” obrusowi — mówi ob. Grabowska.

— Czy macie jakie trudności obywatelko? — pytamy.

— Nie, specjalnych trudności nie mam. Dostawa surowców niezbędnych do produkcji potraw odbywa się punktualnie. Po ostatnich „ponagleniach” prasowych WSS ogromnie się podciągnęła, tak, że jeśli chodzi o naszą stołówkę nie odczuwamy opóźnień. Personel zatrudniony w stołówce wykonuje pracę i powierzone mu obowiązki ofiarnie i bez zarzutu. Stan li-

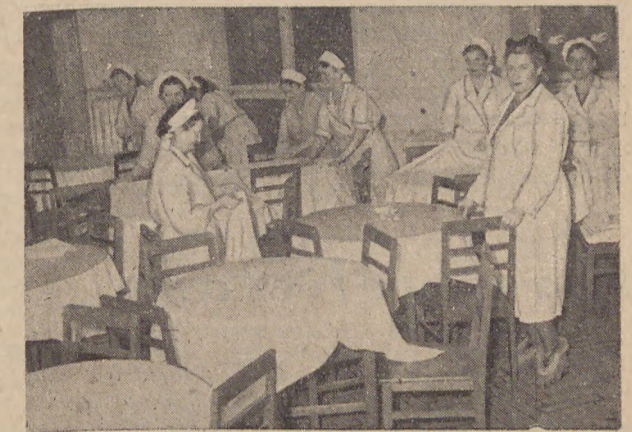
stołujących się raz w miesiącu była 12, 5 razy w miesiącu — 24, 2 — 3 razy w tygodniu 69, co drugi dzień — 54, co dzień 38.

Najczęściej powtarzające się życzenia: powiększenie lokalu, wprowadzenie muzyki, zmiana godzin otwarcia lokalu, wprowadzenie tanich śniadań i powiększenie ilości surówek.

Dodatknie uwagi o personelu: bardzo dobry — 27%, dobry — 41%, dostateczny — 25%, ujemne oceny — 9%. Dotychczasowa praca Zakładu: bardzo dobrych ocen 23%, dobrych — 44%, ujemnych 3%.

Uwagi dotyczące przyrządzania i jakości potraw: bardzo dobrych ocen 16%, dobrych 43%, dostatecznych 32%, ujemnych 9%.

Tego rodzaju ankieta była nowością na terenie Wrocławia. Dała ona niewątpliwie dużo cennego materiału analitycznego, który zostanie wykorzystany w dalszej pracy Baru Rybnego.



Wzorowy zespół pracowników stołówki MK

w ciągu 40 minut. Chcę jeszcze dodać, że w stołówce naszej istnieje współzawodnictwo między pracownikami. Zdrowa ta inicjatywa wyszła od naszych pracowników w miesiącu październiku, tak, że z dniem 1 listopada akcja ta objęła wszystkich pracujących w naszej stołówce.

— Czy macie Komitet Stołówkowy i jak się układa współpraca z Komitetem?

— Komitet Stołówkowy składa się z 10 osób. Do komitetu weszli: przedstawiciel Podstawowej Organ. PZPR, Związku Zawodowego, refe-

rent działu socjalnego stołówek PKP oraz przedstawiciele poszczególnych wydziałów Dyr. Gen. PKP i MK. Współpraca z Komitetem b. dobra. Na wspólnych naradach układamy plany, omawiamy zagadnienia dotyczące urozmaicenia posiłków, ich kaloryczności. Codziennie jeden z członków Komitetu sprawuje dyżur podczas wydawania surowca z magazynu oraz sporządzania posiłków. Przechodzimy do kuchni. Jak powiedzieliśmy na wstępie — obszernej i czysto utrzymanej. Duszą tego przybytku jest ob. Zofia Świniarska. Zapytana jak daje radę z przygotowaniem tak olbrzymiej ilości, a przede wszystkim zawsze smacznych obiadów — odpowiada z uśmiechem.



Wydawanie posiłków

— Wieloletnia praktyka i doświadczenie jakie nabyłam — pozwalają mi sprostać tym zagadnieniom. Staram się uzupełnić moją wiedzę przez czytanie fachowej literatury. Z wielkim zainteresowaniem czytam każdy numer „Żywienia Zbiorowego“, w którym znajduję dużo cennych i pouczających wskazówek. Poza tym serdeczna i koleżeńska współpraca moich koleżanek, jak Teodozji Prusak i innych, ułatwia pracę. Gdyby tak nadeszły przyobiecane maszyny do obierania warzyw i zreperowano maszynę do mielenia mięsa — nic nie pozostawałoby do życzenia — kończy ob. Świniarska.

— Co przygotowaliśmy na obiad w dniu dzisiejszym? — pytamy ob. Świniarską.

— Na zupeł krupnik, na drugie schab z ziemniakami i ogórkiem, na trzecie kompot z jabłek, lub budyń. Poza tym do każdego posiłku dodajemy chleb bez ograniczeń.

W naszej wędrownie po stołówce dobrnęliśmy do magazynów. Magazynem zarządza ob. Józef Mastek. Wg oświadczenia ob. Mastka pomieszczenia na magazyn są zbyt ciasne. Z trudnością można pomieścić zapasy warzyw na okres zimowy. Przewody centralnego ogrzewania nie wpływają dodatnio na przechowywanie surowców. Trzeba pilnie uważać, aby temperatura nie przekroczyła normy, dlatego też stale pomieszczenia magazynu są przewietrzane. Składzik na mięso nie ma haków. Mięso leży na podłodze, na prowizorycznej desce. Nie mogę się doprosić o wbięcie odpowiedniej ilości haków — odpowiada — z odcieniem żalu ob. magazynier.

— Jak układa się Wasza współpraca z WSS? — rzucamy pytanie.

— Nie mogę narzekać. Zapotrzebowanie planuję na okres 2 tygodni i regularnie je wysyłam. Otrzymuję wszystko na czas. O ile chodzi o jakość nadsyłanego surowca z WSS, to są pewne niedociągnięcia z ich strony. Ostatnio wypadek z jajami. Nadesłano nam skrzynię jaj, która jak się okazało — miała dużą ilość sztuk zepsutych. Podczas wydawania stwierdziliśmy około 50 sztuk nie nadających się do spożycia. Zostało to komisyjnie stwierdzone i spisane ze stanu magazynu. Tymczasem Biuro WSS nie uznało orzeczenia komisji i poleciło mi stracić z poborów 30 zł jako manko. Uważam to za niesłuszne i dlatego wniosłem odwołanie do Zarządu. Wierzę, że sprawa zostanie załatwiona pomyślnie.

Nasza wędrownia po stołówce dobiega końca. Zbliży się godzina 15. Ob. Grabowska spieszy na posterunek. Sala jadalna powoli wypełnia się, oczekującymi na wydawanie obiadów, gośćmi.

Nasz felieton

Zaplecze

W artykułach fachowców, poświęconych uspołecznionym zakładom żywienia zbiorowego, coraz częściej pojawia się słowo „zaplecze“. Mówiąc innymi słowy — część produkcyjna i administracyjna lokalu gastronomicznego, część, która w budownictwie socjalistycznym zostaje wreszcie należycie potraktowana przestrzennie. Ze względów higienicznych, sanitarnych, wyposażeniowych, ze względu na dobro personelu, ludzi naprawdę ciężkiej, wyczerpującej pracy, którzy dotychczas przez obliczone wyłączenie na niegorszy zysk zakłady kapitalistyczne, traktowani byli po macoszemu.

Albowiem w przyniatającej większości, nawet tych pierwszorzędných, kapitalistycznych knajp, panował, co tu gadać, podejrzany blichtr. W sali jadalnej fałszywe marmury, złocenia, firanki, dywany, śnieżne obrusy, rachityczne palmy, sadzawki, fontanny, złote rybki, fotele, abażury, szykany — a kuchnia — strach patrzeć. Obrócić się trudno... ludzie ścieśnieni jak kury w kocy. Krzyk, rejwach, gwałt, gorąco tropikalne, brak wentylu-

cji, niechlujstwo, boć i jakim cudownym sposobem można w tych warunkach utrzymać porządek. Dobrze, jeśli okna w ten sposób „oszczędnościowo“, ze względu na czynsze, zorganizowanego „warsztatu pracy“ nie wychodziły na smętne, wielkomiejskie, podobne do głębokiej, wielopiętrowej śludni, podwórko, nie sąsiadowały bez troski ze śmietnikiem albo i dyskretnym lokalem użyteczności publicznej.

Wynętniająca „wytwornia“ lokal publiczność ani się domyślała, w jak mało wytwornych warunkach powstawały owe arcydzieła sztuki kulinarnej, różne Stroganoffy, Nelsony, ragouty, prośitolki, których cudzoziemskie, uświęcone wzniołą, kulinarną tradycją nazwy, mile wpadały w ucho knajpianym bywalcom. Niejeden z nich może by się wówczas załamiał psychicznie bez reszty. Ale ktoby się tam wówczas o takie drobnostki, jak ludzkie warunki pracy anonimowego, gdzieś tam przez białe osiem godzin w czeluściach ciasnej, niewygodnej kuchni tkwiącego personelu, troszczył.

Byłoby to stanowczo zepsuciem rozkosznego nastroju, w jakim zarobne w głośniejszą gotówkę „towarzystwo”, zwykło biesiadować w restauracyjnej sali.

A obecnie jest inaczej. Obecnie jednakową troską ołaczamy zarówno sale przeznaczone dla konsumpcji, które muszą być widne, jasne, czyste, przyjemne, ze smakiem urządzane, jak i owo, wżgardzone ongiś, poddane bezlitosnemu prawu zysku i wyzysku, zaplecze. Gdzie musi być również czyste, jasno, widno i przestronnie. Z tego prostego powodu, że zaplecze służy przecież człowiekowi pracy, którego wysilek zaspokaja potrzeby ludzi pracy.

Inna sprawa, że istniejące już, uspołecznione zakłady gastronomiczne, w wielu wypadkach mają to zaplecze nierzadko skromne, że muszą borykać się ze spadkiem kapitałistycznego okresu, który ciągle jeszcze odczuwamy hołownie w różnych dziedzinach naszego życia. Ale uporamy się z tym niebawem, uporamy gruntownie. I ma-luczko, a nadejdzie czas, w którym będziemy mogli stwierdzić, że wszyscy bez wyjątku pracownicy żywienia zbiorowego, pracują w dobrych warunkach, zapewniających im maksimum wygody, a konsumentom świadomość, że jadło, które spożywają, przygotowywane jest w sposób zapewniający zachowanie zasad higieny. Alfa

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI
i JULIUSZ TURBOWICZ

Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR

cz. II.

III. Kontrola rachunkowa surowca i produkcji gotowej.

Stosuje się różne systemy kontroli rachunkowej surowca i produkcji.

Kontrola surowca może być prowadzona w oparciu o cenę zakupu lub cenę detaliczną. Kontrolę surowca na podstawie ceny zakupu stosowano w ZSRR we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego do końca 1947 r. Obecnie wszystkie produkty ze źródeł scentralizowanych i z zakładów pomocniczych, otrzymywane są przez zakłady żywienia zbiorowego po cenach detalicznych, z zastosowaniem zniżek handlowych, ustalonych dla zakładów żywienia zbiorowego. W celu zapewnienia ścisłej kontroli cen i otrzymania jednolitych podstaw dla kalkulacji, wprowadzono zasadę rachunkowego ujmowania surowców w magazynach po cenie detalicznej.

W żywieniu zbiorowym na szczeblu produkcji może występować rozrachunek bądź tylko wartościowy, bądź ilościowo-wartościowy. Przeważnie stosowany jest obecnie rozrachunek wartościowy. Tylko wielkie zakłady, w których występują różne działy produkcji, stosują rozrachunek ilościowo-wartościowy.

System rozrachunku surowca na punkcie przetwarzania zależy również od tego, kto jest materialnie odpowiedzialny zarówno za surowiec, jak za gotowe produkty i wyroby. Jest to z kolei związane z rozmiarem działalności gospodarczej zakładu i organizacją procedury przetwórczego.

W zakładach małych i średnich przetwórczość nie jest podzielona na działy. Kierownik produkcji jest więc materialnie odpowiedzialny za stan i rozchód surowca w kuchni, jak również za terminowe i prawidłowe wydanie potraw, przekasek i innych wyrobów na sale dla konsumentów i do bufetu oraz ewent. na inne punkty sprzedaży. W fabrykach-kuchniach oraz wielkich stołówkach i restauracjach przetwórczość podzielona jest na działy (jarzynowy, mięsno-rybny, sosów, deserów itp.). Za poszczególne działy odpowiedzialni są kierownicy tych działów. Dlatego też rozrachunek prowadzony jest tutaj osobno dla każdego działu ilościowo-wartościowy.

Rozrachunek wartościowy na punkcie przetwarzania

Wydawanie produktów z magazynu na punkt przetwarzania odbywa się na podstawie zapotrzebowania, uzasadnianych z codziennym planem produkcji i recepturą. Wartością wydanych produktów uznaje się wartość i obciąża kierownika produkcji.

Wydawanie gotowej produkcji na punkty sprzedaży (bufety, filie itp.) odbywa się na podstawie dowodów przewidywanych, wydawanych na formularzach według ustalonego wzoru. Wydawanie potraw i przekasek z kuchni i bufetów na sale dla konsumentów

i wprost konsumentom odbywa się bądź na podstawie kwitów kasowych, bądź też sztonów.

Codziennie kierownik produkcji na podstawie dowodów przeszykowych, kwitów kasowych i sztonów sporządza raport (rozliczenie) produkcji według wzoru Nr 3. W raporcie tym poza ilością i wartością wyprodukowanych i wydanych potraw, przewidziane są odpowiednie kolumny do obliczania ilości i wartości zużytego do produkcji surowca, według ceny detalicznej. Wartość zużytego do produkcji surowca podlega spisaniu z konta kierownika produkcji, przy jednoczesnym obciążeniu konta produktów gotowych (potraw i przekasek). Różnica między wartością zużytego do produkcji surowca i wartością zrealizowanych potraw księguje się na koncie „wartość nadwyżki” (narzut marży). Wykazanie tej nadwyżki w raporcie umożliwia śledzenie za realizacją nadwyżki. Ten sposób wykazywania nadwyżki w raporcie dziennym dotyczy surowca, zakupionego w źródłach scentralizowanych.

Jeżeli w dziale produkcji (na punkcie przetwarzania) znalazły się produkty, otrzymane z różnych źródeł (scentralizowanych i decentralizowanych), wartość zużytego do produkcji surowca włącza się do kalkulacji po cenie przeciętnej. Wobec tego, że w zasadzie surowiec wydawany jest z magazynu na punkt przetwarzania po cenie detalicznej, powstaje konieczność uznania konta kierownika produkcji również według cen detalicznych. Odnośne obliczenie przeprowadza się w raporcie omawianym, który obejmuje rozliczenie produktów, ilość wyprodukowanych potraw i kalkulację cen sprzedażnych.

Na punkcie przetwarzania (w kuchni, garmazerni itp.) może pozostać część otrzymanych z magazynu surowców. Wynika stąd konieczność ustalania remanentu początkowego i końcowego surowców. Dlatego też co 5 dni oraz obowiązkowo każdego pierwszego dnia miesiąca, sporządza się dokładny remanent, obejmujący nie tylko pozostałość produktów, (surowca) lecz również gotowe potrawy i półfabrykaty, przy czym równoważność tych potraw i półfabrykatów wprowadza się w przeliczeniu na surowiec według receptury.

Sporządzeniem remanentu zajmuje się komisja w składzie: kierownik zakładu, kierownik produkcji (kuchni) i księgowy. Komisja sporządza protokół. Raz na miesiąc przeprowadzana jest również kontrola produktów w kuchni.

Kierownik produkcji (w kuchni) obowiązany jest sporządzać raport wartościowy przychodu i rozchodu produktów według wzoru Nr 4.

Superaty i manka surowcowe wprowadzane są do tego raportu raz na 5 dni.

Jednakowe zasady kontroli rachunkowej stosowane są w handlu państwowym i spółdzielczym. Jednak w związku z różnym układem planów kont są różnice w nomenklaturze kont, jak również w sposobie ujmowania

Przedsiębiorstwo

Zakład

R a p o r t

produkcji z dnia 195

L. p. dań wg receptury	N a z w y p o t r a w	Cena sprze- daży	Wyprodukowano i wydano po cenie sprzedaży										Koszci surowca po cenie detalicznej		Suma nadwyżki
			na salę		do bufetu		R a z e m				Na danie	Na całą ilość wyprod. wydanych potraw			
			ilość	wartość	ilość	wartość	ilość	wartość	ilość	wartość					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
	Zupa kartoflana z mięsem	2	15	420	903,—				420	903,—	1,78	747,60	155,40		
	Barszcz z mięsem	2	30	170	391,—				170	391,—	1,91	324,70	66,30		
	Wieprzowina smażona z kartoflami .	8	25	600	4 950,—				600	4 950,—	6,88	4 125,90	824,10		
	Kompot z jabłek.	1	50	640	960,—	160	240,—		800	1 200,—	1,32	1 058 —	142 —		
	R a z e m			1830	7 204,—	160	240,—		1990	7 444,—		6 256,20	1 187,80		

Pożz tego otrzymano za przygotowanie przekąsek z produktw dostarczonych przez konsumentów Ob.
Ogółem wyprodułowano, wydano i wykonano usług za dzień sprawozdawczy na sumę po cenie sprzedaży 7.444 rb. (siedem
tysięcy czterysta czterdzieści czterę rb.).

Kierownik produkcji (podpis) Blokierka (podpis)

Wpłynęło do kasy rb. 7.204,— St. kasjer (podpis)
R-ki Nr Nr 184, 185 na rb. 204 Sprawozdanie sprawdził st. buchalter (podpis)

Przedsiębiorstwo

Zakład

Raport dzienny przychodu i rozchodu produktów

195..... r.

w dniu

Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej za produkcję

T R E Ś Ć	Wartość po detalicznej cenie zakupu	U W A G I
Remanent początkowy	195,82	
Przychód w dniu sprawozdawczym	6.151,70	
R-k nr	—	
R-k	—	
Razem przychód (z remanentem)	6.347,52	
Rozchód zgodnie z raportów produkcji	6.256,20	
Zwroty wg dowodu Nr	—	
Razem rozchód	6.256,20	
Remanent na dzień następny	91,32	
Pozostałość faktyczna na koniec dnia	96,48	
Superata	5,16	
Manco	—	
Załączniki:		

Kierownik produkcji (Podpis)

Sprawozdanie sprawdził: (Podpis)

poszczególnych obrotów. Dlatego też w dalszym ciągu niniejszych rozważań będzie mowa przede wszystkim o państwowych zakładach żywienia, ze względu na ich większy ciężar gatunkowy. W państwowych zakładach żywienia zbiorowego księgowanie surowców zużytych do produkcji odbywa się na koncie „produkcja”, w przeciwieństwie do zakładów czysto produkcyjnych, w których suma wydatków na produkcję w końcu miesiąca spisuje się z konta „produkcja” na konto „realizacja gotowej produkcji”. W zakładach żywienia zbiorowego wartość zużytych produktów według receptury i ceny detalicznej spisuje się codziennie z konta „produkcja” na konto „realizacja gotowej produkcji” po stronie „winien”. Natomiast utarg ze sprzedaży gotowych wyrobów księguje się po stronie „winien” na koncie „kasa” i po stronie „ma” na koncie „realizacja gotowej produkcji”.

W bufetach i innych detalicznych punktach sprzedaży gotowe potrawy otrzymane z punktu przetwarzania (kuchni) księgowane są po cenie sprzedaży na koncie „towary na punktach sprzedaży” po stronie „winien”. Przeprowadza się przy tym następujące księgowania:

1) po stronie „winien” na koncie „towary na punktach sprzedaży” (przedsiębiorstwach detalicznych) — wartość gotowych potraw po cenie sprzedaży; po stronie „ma” na koncie „produkcja” — koszt surowca zużytego na sporządzenie tych potraw; po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na towarach” — sumę różnicy między wartością gotowych potraw po cenie sprzedaży, a ceną zakupu produktów zużytych na sporządzenie tych potraw;

2) po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na surowce w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego” — jak również

po stronie „ma” na koncie „produkcja” — sumę różnicy między kosztem produktów po cenie detalicznej i ceną zakupu tych produktów.

W przypadku stwierdzenia przy remanencie superaty surowca, nieprawidłowego rozchodu produktów, a więc niestosowania się do receptury, wartość superaty księguje się (storno) w następujący sposób: po stronie „winien” na koncie „realizacja gotowej produkcji” i po stronie „ma” na koncie „produkcja”.

W przypadku manka wartość jego księguje się w następujący sposób:

1) po stronie „winien” na koncie osoby odpowiedzialnej za manko wartość brakujących produktów po cenie zakupu;

po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na surowcach w zakładach żywienia zbiorowego” — różnica między ceną zakupu i ich ceną sprzedażną;

po stronie „ma” na koncie „produkcja” — wartość brakujących produktów po cenie detalicznej.

2) po stronie „winien” na koncie osoby odpowiedzialnej za manko — oraz po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na mankach towarowych” — sume różnicy między ceną zakupu brakujących produktów i ceną sprzedaży gotowych potraw.

Przy końcu miesiąca różnicę między wartością surowca zużytego w ciągu miesiąca na sporządzenie potraw no cenie detalicznej, a faktyczną ceną zakupu księguje się w następujący sposób:

po stronie „winien” na koncie „realizacja gotowej produkcji” i po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego”.

Przykład: Według bilansu zakładu żywienia zbiorowego saldo na koncie „surowce i materiały” wynosi rb. 150.000, a na koncie „narzut marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego” — rb. 7.500.

1. Wydano w ciągu miesiąca produktów z magazynu do punktu przetwarzania (kuchni) na sumę rb. 115.000

2. Zgodnie z raportami kasowymi i raportami produkcji (kuchni) sprzedano w ciągu miesiąca gotowych potraw na sumę rb. 149.000

3. Wartość produktów zużytych na sporządzenie potraw wyniosła rb. 114.200

4. Ujawniona przy remanencie superata produktów wynosi rb. 50

5. Ujawnione manko w innych produktach wynosi rb. 20

6. Cena zakupu produktów objętych mankiem wynosi rb. 19

7. Różnica między ceną zakupu produktów zużytych na sporządzenie potraw i ich ceną detaliczną wynosi w ciągu miesiąca rb. 5.649

Należy zaksięgować jak następuje:

konto „surowce i materiały”		konto „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego”	
Saldo	150.000	5) —	Saldo 7.500, —
	1.115.000		7) 5.619, — (storno)
konto „produkcja”		konto „realizacja gotowej prod.”	
1) 115.000, —	4) 14.900, —	3) 114.200, —	2) 149.000, —
	4) 50, — (storno)	4) (storno) 50, —	
	5) 20, —	7) 5.649, — (storno)	
konto „kasa”		konto osoby odpowiedzialnej za manko	
2) 149.000, —		5) 19, —	
		5a) 1, —	

Uwaga: 5a) = różnica między ceną zakupu produktów objętych mankiem i ceną sprzedażną, podlegającą uiszczeniu przez osobę odpowiedzialną za manko.

Poza sprzedażą poprzez sale dla konsumentów, zakłady żywienia zbiorowego sprzedają niektóre potrawy, jak również towary handlowe za pośrednictwem bufetów i detalicznych punktów sprzedaży. Dla ewidencji sprzedaży za pośrednictwem tych punktów oprócz konta „realizacja gotowej produkcji” otwiera się jeszcze konto „realizacja towarów zakupionych z zakładu żywienia zbiorowego”. Podział ogólnej sumy osiągniętej ze sprzedaży przez bufet lub detaliczny punkt sprzedaży przeprowadza się przez księgowość na podstawie raportu bufetu (punktu sprzedaży) i kwitu kasy stwierdzającego odprowadzenie utargu bufetu. Po sprawdzeniu tego raportu z dowodami przesyłkowymi (wystawianymi przez dział produkcji przy przesyłaniu

potraw na punkt sprzedaży) księgowość przeprowadza następujące zapisy:

po stronie „winien” na koncie „kasa” — ogólna suma utargu bufetu, po stronie „ma” na koncie „realizacja gotowej produkcji” — suma wpływu ze sprzedaży potraw otrzymanych z kuchni,

po stronie „ma” na koncie „realizacja towarów zakupionych w zakładzie żywienia zbiorowego” — suma wpływu ze sprzedaży towarów handlowych.

Na podstawie raportu dziennego zużytych produktów wartość zużytego surowca spisuje się z konta kierownika produkcji lub kierowników odpowiednich działów produkcji przez następujące księgowania:

1) po stronie „winien” na koncie „realizacja gotowej produkcji” — cenę zakupu surowca zużytego do sporządzenia zrealizowanych potraw,

po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego” — sumę różnicy między ceną sprzedaży potraw i wartością zużytego surowca,

po stronie „ma” na koncie „towary w detalicznych punktach sprzedaży (bufetach itp.) — wartość sprzedanych przez bufet potraw.

2) po stronie „winien” na koncie „realizacja towarów zakupionych w zakładach żywienia zbiorowego” i

po stronie „ma” na koncie „towary w detalicznych punktach sprzedaży” — wartość sprzedażną zrealizowanych (sprzedanych) potraw. W ten sposób w ciągu miesiąca konto „realizacja towarów zakupionych z zakładów żywienia zbiorowego” bilansuje się po stronie „winien” i „ma” bez salda.

W końcu miesiąca przeprowadza się rozliczenie i spisanie wartości zrealizowanego narzutu marży na surowcach przetworzonych w ten sam sposób jak w detalicznych punktach sprzedaży.

Rozliczenie ilościowo-wartościowe produktów przetwarzanych w wielkich przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, podzielonych na działy produkcji.

W tych przedsiębiorstwach produkty przetwarzane rozlicza się ilościowo i wartościowo w przekroju ustalonych 37 grup, zaś rozrachunek przypraw tylko wartościowo. Podstawą do obliczenia ilości produktów zużytych do sporządzenia potraw są raporty produkcji i receptura.

Po sporządzeniu omawianego raportu wypełnia się również pięciodniowy raport obrotu produktów w punkcie przetwarzania (dziale produkcji). Raport ten obejmuje remanent początkowy, obrót (przychód i rozchód) w okresie sprawczawczym, remanent końcowy oraz uwypukla rezultaty według ilości i wartości poszczególnych produktów zgodnie z przyjętą nomenklaturą.

W razie wykrycia odchylenia od receptury, kierownik produkcji powinien na odwrotnej stronie raportu wykazać przyczyny odchylenia.

Kierownik zakładu obowiązany jest rozważyć wyjaśnienia kierownika produkcji i wydać decyzję na piśmie, jak postąpić z ujawnionym odchyleniem.

Wartość zużytych produktów na sporządzenie potraw wpisuje się z konta kierownika produkcji codziennie w oparciu o rozmiar produkcji i recepturę.

Przy rozliczeniu ilościowo-wartościowym wpisuje się z konta kierownika produkcji zgodnie z raportem faktycznie zużyte produkty, jeżeli to zużycie nie przewyższa norm zawartych w recepturze. Spisanie to przeprowadza się w obu wypadkach przez uznanie konta „produkcja” i obciążenie konta „realizacja gotowej produkcji”, natomiast wartość manka (obciążająca kierownika produkcji) odlicza się od wartości zużytego surowca. Wartość manka oblicza się w danym przypadku po najwyższej cenie zakupu produktów danej grupy, znajdujących się na punkcie przetwarzania w okresie objętym raportem. Wynika z tego, że np. gdyby w okresie sprawczawczym na punkcie przetwarzania była wieprzowina i baranina, przy czym cena zakupu wieprzowiny byłaby wyższa, to wartość manka obliczana byłaby według ceny wieprzowiny.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Zacznijmy od stolicy. Utyskiwać na pracę zakładów żywienia zbiorowego coraz mniej. Natomiast Kurier Codzienny stwierdza, że Warszawskie Zakłady Gastronomiczne nie wykonały planu rocznego sieci placówek żywienia zbiorowego. Winę za to ponosi zarówno inwestor, jak i wykonawcy. Inwestor nie dostarczył na czas materiałów budowlanych i środków transportowych, a spółdzielnie zbyt opieszale prowadziły roboty. Jaskrawym przykładem tych niedociągnięć jest remont baru przy ul. Szwedzkiej oraz baru „Sejmówki” przy ul. Wiejskiej.

Express Wieczorny podkreśla złe warunki lokalowe większości placówek zbiorowego żywienia na terenie województwa warszawskiego. Brak podstawowych urządzeń: magazynów, chłodziń i przechodni, znacznie utrudnia pracę. Pomimo tego jakość posiłków jest lepsza niż posiłków wydawanych przez gospody warszawskie. Na wyróżnienie zasługują gospody PSS w Grodzisku Mazowieckim, Pruszkowie, Radości i Płocku. W roku bieżącym przybędzie 10 placówek żywienia zbiorowego na terenie województwa. W większości placówek PSS będzie obowiązywał zakaz alkoholu.

Życie Warszawy zapytuje, dlaczego Oddział Sprzętu i Transportu BW-2, budującego Muranów, gdzie pracuje 800 ludzi, nie posiada do tej pory stołówek. Obiady przywożone z centralnej stołówki na Muranowie w dużych bańkach, stygną po drodze. Pomimo, że jest odpowiedni lokal na stołówkę i kuchnię, są kotły, a brak jedynie 2—3 osób personelu, nie umożliwiono dotychczas robotnikom otrzmywania gorących posiłków.

Trybuna Ludu przytacza skargę czytelnika, na wysokie ceny w gospo-

dzie ludowej „Bristol”, przejętej przez PBP „Orbis”. Cena kotletu wieprzowego wynosi tam 13,50 zł., rosół 2,25 zł., kompot z jabłek 7,50 zł., bigos 6 zł. itp. Czytelnik stwierdza, że w innych gospodach kotlet wieprzowy kosztuje tylko 6 zł.

Życie Lubelskie wykazuje na przykładzie gospody ludowej w Milejówce nieodpowiedni styl pracy wiejskich gospód ludowych, z których wiele nastawionych jest w dalszym ciągu wyłącznie na sprzedaż wódki i zimnych zakąsek.

W Kurówie np. czy w Wareżu, są wprowadzić i dania gorące, ale za to w lokalu panuje nieopisany brud. Stoły i podłogi są brudne, obsługa chodzi w poplamionych fartuchach. Obok gospód źle pracujących, autor notatki wymienia i gospody na przykładzie, jak np. w Kazimierzu, Nałęczowie, Terespolu i Garbowie. Na zakończenie autor omawia przyczyny kończenia autor omawia przyczyny niedociągnięć i możliwości ich usunięcia. A więc spółdzielczość odczuwa brak fachowców dla gospód ludowych, nieodpowiednie wyposażenie w sprzęt i urządzenia, brak gospód w sprzet i urządzenia, brak gospód, niedostateczna praca komitetów członkowskich. CRS „Samopomoc Chłopska” czyni starania celem usunięcia tych braków. Sieć gospód zwiększy się o 25 punktów, lokale zostaną odnowione, sprzęt częściowo skompletowany, a personel przeszkolony.

Łódzki Express Ilustrowany opisuje fatalny stan sanitarny zakładów gastronomicznych na terenie Łodzi. W restauracji PSS Nr. 2 przy ul. Piotrkowskiej 191, która posiada obszerny lokal i czyste piwnice, fartuchy kelnerów są bardzo brudne, brak tu mydła i ręczników. Lokal nie posiada pralni. Przenierki robi się w.... zmywaku od talerzy. W

barze PSS Nr 6 przy ul. Piotrkowskiej Nr. 92, warunki sanitarne są wręcz skandaliczne. Kuchnia ciasna, prymitywnie urządzona, pozbawiona wentylacji. Brak umywalni dla pracowników, brak mydła i ręczników. Lokal nie ma własnych ubikacji. Przy przeprowadzaniu remontu lokalu poszerzono sale barowe, nie tknięto natomiast pomieszczeń kuchennych.

Diennik Bałtycki omawia pracę tamtejszej PSS, która prowadzi 40 stołówek, 4 gospody i 2 bufety. Poziom stołówek podniósł się ostatnio znacznie, posiłki są lepsze, a obsługa sprawniejsza. Wpłynęły na to m. in. narady produkcyjne oraz praca instruktorek. Wrocławska Gazeta Robotnicza notuje, że mieszkańcy gromady Giebułtów pow. lubańskim, w liczbie około 6 tysięcy, odczuwają dotkliwie brak gospody. Dotychczasowe interwencje w tej sprawie nie dały dotychczas żadnego rezultatu. Express Poznański podkreśla, że sieć gospód społecznych w Poznaniu powiększa się w śródmieściu, pomijane są natomiast pozostałe dzielnice miasta. Życie Radomskie zwraca uwagę na pracę Kieleckich Zakładów Gastronomicznych, która zasługuje na poważną krytykę. O złej pracy „Warszawianki” świadcza liczne skargi konsumentów, zawarte w książce zażaleń. Usterki te są tym bardziej rażące, że zakład otrzymuje stosunkowo dobre zaopatrzenie produktowe.

Katowicka Trybuna Robotnicza porusza plan rozbudowy zbiorowego żywienia na terenie Katowic, gdzie produkuje się dziennie około 20 tys. obiadów. Zapotrzebowanie jest jednak daleko większe. Konieczne jest zorganizowanie obiadów na wynos w abonamencie, co oszczędzi ludziom wiele pracy i opał.

Prasa zagraniczna

Poprawa sytuacji aprowizacyjnej w Niemieckiej Republice Demokratycznej.

„TÄGLICHE RUNDSCHAU” (Berlin) Nr 300 z 23. XII. 1950.

W dążeniu do zwiększenia produkcji artykułów codziennej potrzeby i podniesienia tą drogą poziomu życiowego mas pracujących, władze ludowe Niemieckiej Republiki Demokratycznej wprowadziły z dniem 1 stycznia 1951 r. w życie zarządzenie, na mocy którego zniesione zostało racjonowanie żywności z wyjątkiem mięsa, ryb, tłuszczów, jaj, mleka i cukru. Przywrócony został między innymi wolny handel produktami zbożowymi i obecnie każdy obywatel może nabyć w dowolnych ilościach mąkę, chleb, makaron, kaszę, płatki owsiane, fasolę itp. Jednocześnie zwiększone zostały przydziały kartkowe cukru dla dzieci do lat

15, chorych w szpitalach oraz chłopów matorolnych, nie uprawiających buraka cukrowego. Uchwała rządu ludowego, tagodząca w dużym stopniu istniejące dotychczas ograniczenia konsumpcyjne, ma niewątpliwie doniosłe znaczenie jako poważny krok naprzód w kierunku dobrobytu mas pracujących. Podczas gdy w Niemczech Zachodnich i w zachodnich sektorach Berlina poziom życiowy mas pracujących stale się obniża, wartość realna zarobków pracowników i poziom życiowy ludności pracującej Niemieckiej Republiki Demokratycznej systematycznie wzrasta. Dopiero we wrześniu r. ub. zwiększone zostały przydziały kartkowe mięsa i tłuszczu, a racjonowanie ziemniaków zostało całkowicie zniesione dzięki obfitości zbiorom, a już po niespełna 4 miesiącach wprowadzone zostały nowe ułatwienia w zakresie aprowizacji.

Dodać należy, że od chwili objęcia władzy przez rząd ludowy ceny artykułów przemysłowych zostały obniżone o 73,3%, a produktów żywnościowych aż o 82,5%. Masy pracujące Niemieckiej Republiki Demokratycznej, które już w najbliższych dniach podejmą nowy zbiorowy wysiłek wykonania planu 5 letniego, widzą już, że ich dotychczasowe wysiłki sowicie im się opłaciły i że dzięki nim otwierają się przed niemieckim państwem ludowym pomyślne perspektywy. (zaw).

„Niewesołe perspektywy aprowizacyjne w Anglii”.

„TRUD” (Moskwa) Nr 305 z 27.XII. 1950 r.

W przemówieniu wygłoszonym do dziennikarzy angielskich, angielski minister żywienia, Morris Webb, był zmuszony przyznać,

że sytuacja aprowizacyjna w Anglii jest „bardzo poważna”. W prawdzie oficjalne statystyki usiłują przedstawić sytuację w lepszym świetle, minister uprzedził swych słuchaczy, że perspektywy aprowizacyjne Anglii są w tym roku gorsze, niż w roku ubiegłym. Z tego też powodu będzie rzeczą konieczną dalsze zaciskanie pasa, co znalazło swój wyraz już w dniu 13 grudnia r. ub., gdy opublikowane zostało oficjalne oświadczenie rządu o wprowadzeniu z dniem 1 stycznia 1951 roku obniżki tygodniowej racji mięsa, która wynosi obecnie 150 gramów tygodniowo na osobę. (zaw).

„Fabryka-kuchnia” na kopalni w ZSRR

„TRUD” (Moskwa) Nr 305 z 27.XII. 1950 r.

Na kopalni im. Feliksa Dzierżyńskiego zakończona została ostatnio budowa wielkiej fabryki-kuchni, obliczonej na jednoczesne obsługiwanie kilkuset robotników. Dodać należy, że w tej fabryce-kuchni wszystkie procesy produkcyjne będą całkowicie zmechanizowane. (zaw)

Ewidencja nakryć stołowych i sprzętu kuchennego w zakładach żywienia zbiorowego ZSRR.

Kierowników zakładów żywienia zbiorowego interesuje żywo problem zorganizowania gospodarki naczyniami i nakryciami stołowymi.

Postaramy się więc na podstawie pracy prof. Ilina pt. „Rachunkowość w handlu radzieckim” wydanej w ub. roku przez Gostorgizdat, zilustrować system, obowiązujący w tej dziedzinie w ZSRR.

Naczynia stołowe i kawiarniane, wydawane są z magazynu razem

z dokumentami rachunkowymi, jedynie na podstawie pisemnego polecenia kierownika zakładu. Przy dalszym obiegu naczyń i nakryć stołowych, w zmywalniach, bufetach, kuchni, garmazerni i w salach konsumpcyjnych, przyjęto system sztonowania. Sztony wykonane są z blachy w różnych kształtach, kwadratowe, trójkątne lub rombów. Uwidoczniona jest na nich nazwa lub numer zakładu.

Sztony są środkami ścisłego rachowania i ujęte są w ścisłą ewidencję przez buchalterię. Wylizanie odbywa się na blankietach podwójnych: blankietach ścisłego rachowania (aktywa) i blankietach rozchodowych ścisłego wylizania (pasywa). Ewidencję sztonów prowadzi się w wartościach warunkowych np. po jednym rublu za szton. Sztony przechowuje się w kasie, jak gotówkę. Z kasy wydawane są sztony pracownikowi odpowiedzialnemu za gospodarkę tym sprzętem, na podstawie faktur.

Pracownikiem odpowiedzialnym za ten odcinek gospodarki w zakładzie jest zastępca kierownika. Pracownicy ci regulują całość organizacji obiegu naczyń i sztonów i kontrolują codziennie stan faktyczny tego sprzętu. Na nich również spoczywa obowiązek otrzymywania sprzętu z magazynu, prowadzenia ewidencji nakryć, będących w obiegu, ochrony tego mienia oraz wydawanie nakryć kelnerom, bufetowym, garmazerom i kierownikom zmywań.

Odpowiedzialny za sprzęt pracownik, codziennie przed rozpoczęciem pracy wydaje odpowiednią ilość sztonów kelnerom, bufetowym, szefowi kuchni — dalszy obieg nakrycia stołowego odbywa się

jedynie drogą wymiany na sztony. Po ukończeniu pracy, jeszcze w danym dniu, całość nakryć i naczyń jak również sztonów, oddawana jest tej osobie, od której otrzymało się je przed rozpoczęciem pracy.

W dzienniku ewidencji nakryć i naczyń notuje się dokładnie ilość oddanych naczyń i sztonów, a książkę podpisuje badający. Jest to jednocześnie rezultat końcowy dziennego obrotu nakryć i naczyń i w razie powstania strat lub braków, w tym samym dzienniku robi się odpowiednie adnotację i sporządza protokół strat.

W protokole stwierdza się przyczyny powstania strat. W następnym dniu protokoły zostają przedstawione przez odpowiedzialnego za gospodarkę naczyniami, do decyzji kierownika zakładu.

O ile wartość pieniężna strat zostaje wpłacona przez pracownika odpowiedzialnego za gospodarkę naczyniami — pieniądze idą na dochód przedsiębiorstwa, w innym wypadku strata zalicznie od decyzji kierownika, może być przypisana winnemu powstania straty do zwrotu i potrąca się przy najbliższych poborach, lub też zalicza się ją na rachunek manka przedsiębiorstwa. O ile powstałe manka przekraczają normy ustalone dla zakładu na dany miesiąc, to o ewentualnym zaliczeniu ponad normę mank, może decydować jedynie kierownictwo wyższego szczebla.

Pracownicy, którzy dopuszczają do powstawania strat przez zaniechanie lub zaniechanie obowiązków służbowych, odpłacają równowartość sprzętu według cen zakupu. Za marnotrawstwo gospodarcze przy obrocie nakryć i naczyń, dyrekcja przedsiębiorstwa pociąga winnych do odpowiedzialności sądowo karnej.

NOWE KSIĄŻKI U NAS

Dr Józef Iwiński — Towary spożywcze. Poradnik dla sprzedawcy i magazyniera, str. 269 z licznymi rysunkami w tekście. Zakłady Wydawnictw Spółdzielczych. Warszawa 1950 r.

Książka, której pragniemy poświęcić tu słów kilka, nie jest nowością. Ukazanie się jednak już drugiego nakładu, świadczy o tym, jak bardzo ona była potrzebna. Spełnia się w ten sposób pragnienie autora zapewnienia luk i braków w naszej literaturze fachowej z tego zakresu, spowodowanych 6-letnią przerwą wojenną. Książkę tę autor chciałby widzieć w roli poradnika, nie opuszczającego ani na chwilę sprzedawcy czy magazyniera, w jego odpowiedzialnej pracy zawodowej, poradnika, uzupełniającego wiadomości nabywane na kursach i wykładach. Autor słusznie bowiem jest przekonany, że w wyścigu pracy zawsze zwycięży większa umiejętność zawodowa.

Na książkę składa się pięć rozdziałów, dość zresztą nierównomiernie co do objętości oraz wykaz literatury, zawierający 33 pozycje w różnych językach.

Rozdział I (obejmujący ok. 30 stron) omawia zagadnienia ogólne, pokarmy oraz zasady racjonalnego żywienia, przyczyny psucia się towarów, ich przechowywanie i konserwowanie wraz z poaniem konserwujących środków chemicznych, wreszcie prze-

gląd standaryzowanych opakowań towarów spożywczych.

W pracy swej dr Iwiński ma na oku przede wszystkim magazyniera i sprzedawcę. Dlatego wykład swój zacieśnia do towarów, tj. tych dóbr ekonomicznych, które przeznaczone są na sprzedaż lub wymianę, jakkolwiek ogromna większość op.sów i wskazówek odnosić się może równie dobrze do produktów spożywczych w ogóle, tj. i do tych, które nie są przeznaczone na sprzedaż lub wymianę (pozostających w granicach samozaopatrzenia producenta).

W grupie towarów pochodzenia organicznego, wziętych jako całość, najważniejsze według autora są towary spożywcze. Do nich zaliczają się wszelkie pokarmy. Tu następuje podział ich na ciała białkowe, tłuszcze, węglowodany, sole mineralne (słuszniejby mówić o „składnikach mineralnych”) — wreszcie — witaminy, po czym idzie opis poszczególnych składników oraz charakterystyka ich działania. W przedstawieniu zagadnienia kaloryczności brak jest wzmianki o tzw. „dużej kalorii” (Kal). Mówiąc, że „kaloria (kal) jest to ilość ciepła, potrzebna do ogrzania 1 g wody o 1° C w granicach od 14,5° do 15,5° C”, autor miał na myśli tzw. „małą kalorię” używaną w fizyce (str. 13), gdy tymczasem w nauce żywienia stosuje się kalorię tysiącrotnie większą (tj. ilość ciepła potrzebna do ogrzania 1 kg wody

o 1^o C). Powinno się ją zasadniczo pisać przez duże „K”, przyjęło się jednak pisanie jej zarówno przez duże, jak i małą literę. Powyższe niedomówienie może wprowadzić w błąd czytelnika, zwłaszcza na str. 257, gdzie u góry strony podana jest kaloryczność składników, oczywiście w dużych kaloriach, w odnośniku zaś wyjaśnione jest znaczenie terminu kalorii, ale właśnie małej. W tablicy tej (na str. 237 i nast.) brak również wskazania, że skład pokarmów odnosi się do 100 g produktu, przy czym należałoby dodać, czy te 100 g należy rozumieć brutto (z odpadkami, tak jak je zakupiono) czy netto (czysty produkt).

Po wstępnym opisie wartości odżywczej pokarmów, autor podaje dzienne zapotrzebowanie składników oraz zasady sporządzania pokarmów. Łącznie oba działy stanowią krótki wykład zasad racjonalnego żywienia.

W dziale zatytułowanym „Przyczyny psucia się towarów” spotykamy krótki opis drobnoustrojów, warunków ich rozwoju oraz stanu wzorowego magazynu. Tam gdzie jest mowa, że do życia i rozwoju drobnoustrojów „konieczne są: odpowiednia temperatura, dostateczna ilość wilgoci i powietrza” należałoby cnotę jednym zdaniem wspomnieć o bezciełach. W przeciwnym razie czytelnik może wyrobić sobie błędny pogląd, że samo odcięcie dostępu powietrza chroni przed zepsuciem.

Po opisie sposobów przechowywania i konserwowania towarów podane są konserwujące środki chemiczne z uwzględnieniem wymagań naszego prawodawstwa. Szeroko potraktowany jest dział opakowań, zwłaszcza opakowań standaryzowanych. Podane są tu dokładne wymiary oraz wymagania co do tworzywa bardzo wielu opakowań zarówno metalowych i drewnianych jak i tekstylnych.

W rozdziale II zatytułowanym „Walka ze szkodnikami w składach i magazynach” są dość szczegółowo omówione najbardziej rozpowszechnione szkodniki oraz środki do ich niszczenia. Omówiono także niektóre przepisy o zwalczaniu szkodników w spichrzach i magazynach, jak również praktyczne wskazówki, jak zwalczać gryzonie.

W rozdziale III przytoczone są wybrane przepisy o rozporządzenia o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku. Rodział ten rozpada się na następujące działy: 1) Postanowienia ogólne, 2) Konserwowanie artykułów żywności, 3) Barwienie artykułów żywności, 4) Inne ważniejsze rozporządzenia dot. żywności. Podano tu wybrane przepisy dotyczące wszystkich w ogóle artykułów żywnościowych i przedmiotów użytku. Postanowienia dotyczące poszczególnych towarów podane są przy omawianiu w rozdziale następnym, gdzie towarów omówionych są w porządku alfabetycznym.

Przeglądając podane w rozdziale III przepisy, widzimy, że większość z nich pochodzi z okresu przedwojennego, została jednak poźniej znowelizowana. Niektóre zmiany noszą datę 1949 r. tj. datę prawno-dopuszczalnego wykażania książki. Widać stąd, jak autorowi zależało na jej aktualizacji. Oczywiście może się zdarzyć, że ten czy ow przepis został zmieniony, zanim książka doszła do rąk czytelnika. Życie płynie warto i przepisy muszą się dostosowywać do jego potrzeb.

Tym niemniej czytelnik mając podaną datę wydawnictwa oraz wykaz aktualnych wówczas przepisów, ma już ogromnie ułatwione zadanie, jeśli zechce w każdym poszczególnym wypadku ustalić stan prawny w dniu dzisiejszym. Odnosi się to zresztą nie tylko do przepisów podanych przez autora w rozdziale III, ale i wszędzie tam, gdzie mowa o normach i standardach. Zebranie i usystematyzowanie strony prawnej zagadnienia jest wielką zaletą omawianej książki.

Trzy pierwsze omówione tu rozdziały stanowią zaledwie ok. 1/4 treści książki. Kolejny rozdział IV zajmuje 2/3 jej objętości, jest więc prawie trzykrotnie większy niż poprzednie razem wzięte. Rozdział ten jest poświęcony najważniejszemu wadomościom o towarach i ich przechowywaniu, a nosi tytuł „Alfabetyczny przegląd towarów spożywczych”.

Rozdział ten ma układ przyjęty dla encyklopedii i zawiera ok. 250 pozycji. Jeśli się jednak zważy,

że poszczególne pozycje obejmują całe grupy towarów, można stwierdzić, że magazynier czy sprzedawca, znajdując tam co najmniej najważniejsze towary codziennego użytku. Oczywiście, w krótkiej ocenie niepodobna omówić choćby części tylko towarów, w książce wymienionych. Ograniczając się do scharakteryzowania samej formy, stwierdzić należy, że w każdej pozycji znajdujemy op. s. samego towaru, cel do jakiego służy, normy jakościowe, oznaki zepsucia, sposób badania na cechy ukryte, wreszcie przepisy, jeśli istnieją one w odniesieniu do danego towaru. Normy i przepisy, jak już wyżej zaznaczyliśmy, odnoszą się przeważnie do okresu powojennego — przeważnie, ale nie zawsze. Niektóre pochodzą z okresu przedwojennego i tu autor pozostawia czytelnika w niepewności, czy dany przepis się utrzymał, czy też został znowelizowany, a tylko autor o tym nie wspomina. Dla przykładu przytoczę tu zagadnienie standardów i przykładowo podaje dane Warszawskiej Giełdy Zbożowej na rok 1938/39. Zapoznanie z nimi czytelnika uważać należy za bardzo celowe i wskazane z uwagi na to, że normy przedwojenne wypracowane były na podstawie długoletnich obserwacji i miały tendencje do zniwelowania różnic regionalnych. Wydaje się jednak, że było wskazane — jeśli już nie przytaczać pełnych norm obecnych, to choć o nich wspomnieć. Wprawdzie autor zaznacza, że standardy zbóż wyznaczane są corocznie na jesieni, ale brak wzmianki o standardach aktualnych. Czytelnik mógłby błędnie interpretować to jako brak zmian w tej dziedzinie od r. 1938/39, tym bardziej, że w następnej po zbożu pozycji — ziemniakach — podane są normy z roku 1948. Jeśli autor w chwili wykażania książki nie mógł tam wprowadzić standardów zbożowych, obowiązujących od roku 1949/50 (zatwierdzonych przez Kom. Ekonomiczną R.M. 27 lipca 1949 r.) *) co jest zupełnie zrozumiałe, to jednak wydaje się, że możliwe było wprowadzenie norm obowiązujących od roku 1948/49 (zatwierdzonych przez Min. Przemysłu i Handlu w dn. 10.XI. 1948). Normy te lepiej orientowałyby czytelnika w zagadnieniach towaroznawstwa zbożowego, niż normy przedwojenne, nie odpowiadające dzisiejszym warunkom. Uwagi te oczywiście w niczym nie obniżają wartości książki, mają jedynie na celu ułatwienie wprowadzenia poprawek w wydaniach następnych, które niewątpliwie nastąpią po dwóch pierwszych.

Rozdział V książki p.t. „Uzupełnienie” podaje nast. działy: 1) instrukcja dla magazynierów, 2) instrukcja dla sprzedawców, 3) tabele i zestawienia: I. Skład chemiczny i wartość cieplna ważniejszych pokarmów, II. Źródła witamin i ich znaczenie dla organizmu, III. Zawartość witamin w ważniejszych środkach spożywczych, IV. Jednostki długości, objętości i masy, V. Obliczenie powierzchni i objętości (wzory i obliczenia).

Uzupełnienia te należy uznać za bardzo przydatne i celowe. Dzięki nim książka nie tylko daje magazynierowi i sprzedawcy zasób niezbędnej wiedzy ale i wskazówki, jak wiedzę tę spożytkować. Znaczenie tablic nie wymaga uzasadnienia. Wystarczy podkreślić, że umieszczenie ich w podręczniku nadaje mu charakter bardziej uniwersalny i samowystarczalny.

W wykazie literatury większość pozycji odnosi się do lat powojennych, względnie ostatnich przedwojennych, co nadaje pracy piętno świeżości i aktualności. Dwie pozycje z literatury radzieckiej pochodzą z lat ostatnich (1948, 1949).

Mimo zdecydowanie fachowego charakteru, książka napisana jest przystępnie, czyta się ją lekko i przyjemnie, a zamyka z przekonaniem, że odpowiada celowi o jakim autor mówi we wstępie.

„Towary Spożywcze” zalecone zostały przez Biuro Głównej Komisji Propagandowej CUSZ do bibliotek nauczycielskich i uczniowskich szkół średnich i zawodowych — jako lektura pomocnicza.

J. Ł.

*) Wiadomości Giełdowe — Rok I Nr 1 (1948) wzgl. Rok II Nr 14—15.

RZECZY CIEKAWY

SKARGI NA BRUDY PRZY TRANSPORCIE ŻYWNOSCI.

Na naradzie konsumentów, zorganizowanej ostatnio przez DRN Łódź-Północ poruszono między innymi sprawę nieprzestrzegania elementarnych wymogów higieny przy transporcie mięsa, pieczywa i innych artykułów żywnościowych. Konwojenci chodzą w brudnych fartuchach albo w ogóle bez odzieży ochronnej. Pieczywo czy mięso ładuje się wprost na podłogę samochodu, po której depta się zabłoconym obuwem. Ładunek przeważnie nie jest zabezpieczony przed kurzem, lub przykrywa się go brudnymi szmatami. Dotychczasowe apele prasy o zlikwidowanie tego stanu rzeczy nie odnoszą żadnego skutku. Ludność Łodzi nie chce jeść ani zanieczyszczonych wędlin, ani zakurzonego pieczywa. Sama kontrola inspektorów sanitarnych nie wystarcza. Kierownicy transportu w CZPM, MHD, PSS muszą zmienić swój styl pracy. Nie ma obiektywnych trudności, jeśli chodzi o sanitarne warunki transportu środków żywności.

BRYGADY WZOROWYCH SPRZEDAWCÓW

Pracownicy PSS w Łodzi zapoczątkowali w lutym br. nową formę współzawodnictwa pracy w handlu uspołecznionym. Utworzono mianowicie brygady wzorowych sprzedawców, których do tej pory jest 112. Brygady te współzawodniczą w utrzymaniu wzorowej czystości sklepów, podniesieniu ich estetyki, sprawnej obsługi klientów oraz w pełnym zapatrzeniu sklepów.

MASŁO BĘDZIE SPRZEDAWANE W CIĄGU CAŁEGO DNIA

PSS w Łodzi postanowiła zreorganizować system sprzedaży masła w swych sklepach. Sklepy jednozmianowe mają sprzedawać masło w dwóch rzutach po 50% z otrzymanych ilości — przed południem od chwili otrzymania masła do godziny 13 oraz po południu od 15 do zamknięcia sklepu. Sklepy otrzymujące masło w godzinach późniejszych tj. po godzinie 12.30 mają sprzedawać 50% masła po południu, a pozostałe 50% nazajutrz do południa. Sklepy dwuzmianowe rozprowadzać mają masło w trzech rzutach po 33% otrzymanych ilości: przed południem, po przerwie obiadowej oraz późnym wieczorem. Czas rozpoczęcia sprzedaży poszczególnych rzutów uzgodniony będzie między kierownikiem sklepu a komitetem sklepowym, przy czym pod uwagę będą brane zmiany pracy w fabrykach, znajdujących się w pobliżu sklepów. Chodzi bowiem o to, aby każdy człowiek pracy o każdej porze mógł nabyć masło.

FABRYKA MAKARONÓW W POZNANIU

Do najlepiej urządzonych fabryk makaronów w Polsce należy fabryka w Poznaniu na Górczynie, która zbudowana została w 1943 roku i wyposażona jest w najnowsze maszyny włoskie. Dzienna produkcja fabryki wynosi 14 ton makaronu, którego rozdziałem zajmuje się Centrala Spożywcza, przesyłająca

fabryce gotowy rozdzielnik. W odróżnieniu od makaronu z Gorzowa, który wyrabia się na jajkach, makaron poznański produkowany jest wyłącznie na wodzie. Ostatnio poczyniono bardzo ciekawe próby z fabrykacją makaronu na jajkach — stłuczkach z mrożonych jaj. Zapoczątkowano następnie próbną produkcję makaronu pomidorowego i szpinakowego, które stanowią dużą nowację w tej dziedzinie. Prawdopodobnie już z początkiem przyszłego roku nowe te produkty znajdą się na rynku. Oprócz makaronu zwykłego fabryka na Górczynie produkuje jeszcze makaron witaminowy, który wytwarzany na drożdżach pokarmowych zawiera witaminy B₁ i B₂ i nadaje się szczególnie jako pożywka dla dzieci i chorych.

ŻYWY DRÓB W SKLEPACH USPOŁECZNIONYCH

Obok drobiu bitego i mrożonego sklepy uspołecznione wprowadzą obecnie do sprzedaży drób żywy. Detaliczną sprzedaż drobiu prowadzić będą sklepy przemysłu mięsnego oraz spółdzielnie spóżywców. Projektowane jest uruchomienie w Warszawie pierwszej probierni drobiu, w której ceny poszczególnych dań skalkulowane będą na możliwie najniższym poziomie.

MROŻONE OWOCE I WARZYWA

Mimo końca zimy, można jeszcze w niektórych sklepach uspołecznionych znaleźć mrożone owoce i warzywa, które jak wiemy, posiadają pełną wartość witaminową i odżywczą.

BARY MLECZNE W WARSZAWIE

Od 1 stycznia br. wszystkie stołeczne bary mleczne przeszły spod zarządu Stołecznych Zakładów Mleczarskich i CSMJ pod zarząd nowoutworzonego Centralnego Zarządu Przemysłu Mlecznego. Centralny Zarząd Przemysłu Mlecznego skupi całość produkcji obrotów mlekiem oraz artykułami nabiałowymi. Dotychczas na terenie stolicy istnieje 12 barów mlecznych. Ostatnio sytuacja na stołecznym rynku mleczarskim znacznie się poprawiła, jednak jeszcze wiele barów posiada poważne braki w zaopatrzeniu. Często brakuje mleka słodkiego, roztrzępańca, twarożku i sera.

MĄCZKA ODŻYWCZA NA RYNKU

Polskie Zakłady Zbożowe produkują obecnie mączkę odżywczą dla dzieci „Dzi-dzi”. Cena detaliczna kartonu „Dzi-dzi” wagi około 40 dkg wynosi 5.40.

WARSZAWA TRZEŻWIEJE

Warszawa, jak wynika ze sprawozdania rocznego WSS, największego w stolicy sprzedawcy wyrobów monopolowych — trzeźwieje. Na każde 100.— zł obrotu w roku ubiegłym — 30.— zł przypadało na wódkę i spirytus. Dwa te artykuły stanowiły około 30% ogólnych obrotów. W tym roku obroty alkoholowe spadły do 23%.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

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

Prenumerata roczna wynosi 36 zł — półroczna 18 zł — kwartalna 9 zł.

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 3 zł.

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

